

O Queijo Minas Artesanal na região da mata mineira: seu saber-fazer e suas representações

Minas Artisan Cheese in the region of mata mineira: its knowledge and representations

Belisa Lamas Gaudereto¹
Luciano Rodrigues Costa¹

¹ Universidade Federal de Viçosa, Centro de Ciências Agrárias, Departamento de Economia Rural. Viçosa-MG, Brasil.

Correspondência / *Correspondence*
Belisa Lamas Gaudereto
E-mail: belisa.gautocis@gmail.com

Resumo

O presente artigo foi elaborado após uma pesquisa realizada com produtores de Queijo Minas artesanal, Patrimônio Imaterial Brasileiro, residentes na Zona da Mata de Minas Gerais – Brasil. Nosso objetivo foi analisar quais as representações desses queijeiros sobre o saber-fazer envolvido na fabricação de seus queijos e como elas se articulam com as leis sanitárias que regulam esse saber. Para tanto, ancorou-se em teorias sobre o saber-fazer e representações coletivas, que contribuíram para ir ao campo e, posteriormente, analisá-lo. A partir das observações participantes e conversas realizadas com os produtores e seus familiares, previamente aprovadas pelo Comitê de Ética, foi possível perceber que as representações sobre esse saber-fazer ultrapassam o momento e o tempo, nos quais o queijo é feito. Como um alimento produzido dentro ou muito próximo da unidade doméstica, todos os espaços a ela pertencentes contribuem para a construção de representações e dialogam cotidianamente com o próprio saber-fazer. Nesse contexto, o saber-fazer pode ser considerado fruto da articulação de uma série de esferas circundantes da vida e história desses indivíduos.

Palavras-chave: Saber-fazer. Representações. Queijo Minas. Tradição. Zona da Mata. Diversidade Cultural.

Abstract

This article was written after a research with producers of Minas artisanal cheese, Brazilian Intangible Heritage, who live in the Zona da Mata of Minas Gerais - Brazil. Our objective was to

analyze what representations of such cheesemakers about the knowledge involved in cheese manufacture and how they are linked with the health laws regulating this knowledge. Therefore, it was underpinned by theories about know-how and collective representations, which contributed to field research and further analysis. Based on participant observations and conversations held with the producers and their families, previously approved by the Research Ethics Committee, it was noted that the representations of this knowledge go beyond the moment and time when cheese is made. As a food item produced very close to or inside the household, all spaces belonging to it contribute to the construction of representations and interact with know-how itself on a daily basis. In this context, know-how can be considered the result of the articulation of a series of spheres connecting the life and the history of these people.

Key words: Knowledge. Representations. Minas Cheese. Tradition; Zona da Mata. Cultural Diversity.

Introdução

A origem do queijo no mundo remete a uma lenda que diz ter sido Aristeu, filho de Apolo, o primeiro fabricante de queijo há doze mil anos antes de Cristo.¹ A história do queijo também pode ser observada, segundo Ginzburg,² entre os processos da Inquisição, em 1584, quando o moleiro Menocchio foi condenado por cosmogonia, defendendo ideias ligadas à putrefação do leite. A produção de queijo teria ganhado força no decorrer do Império Romano, como aponta Perry,³ quando suas técnicas foram aperfeiçoadas e difundidas pelos territórios dominados.

Há indícios de fabricação de queijo em diferentes períodos históricos, em que não existiam as tecnologias do mundo contemporâneo, o que coloca os queijos, segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN),¹ entre “produtos relacionados à capacidade de observação humana associada à necessidade de conservação de alimentos que são altamente perecíveis, como é o caso do leite” (p.138).¹ No Brasil, o início da produção do Queijo Minas está associado ao período de extração do ouro na região onde hoje é o Estado de Minas Gerais, como aponta Meneses,⁴ produção que rapidamente se difundiu por todo o estado.

A produção do Queijo Minas, assim como de outros queijos também feitos com o leite cru, convive há tempos com dilemas que incidem diretamente sobre o saber-fazer do Queijo Minas e todas as formas de pensar, sentir e agir que ele mobiliza. A partir da década de 1950, começa a ganhar força no Brasil leis baseadas em normas vigentes nos Estados Unidos, amparadas por

descobertas científicas como as de Louis Pasteur sobre o aquecimento do leite até 62^o C, temperatura suficiente para eliminar micro-organismos prejudiciais à saúde humana. Descobertas científicas, como a de Pasteur, fomentaram leis sanitárias que, desde então, fazem-se presentes no cotidiano de produtores artesanais com regras e noções sanitárias.⁵

No Brasil, em 1996, o Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária edita a portaria 146,⁶ que regulamenta a qualidade de produtos derivados do leite. Entre vários requisitos, este decreto determinava sessenta dias como o tempo necessário para que, na ausência de pasteurização, eliminasse-se micro-organismos prejudiciais à saúde humana. Os queijos que não estivessem de acordo com essa regra eram impedidos de serem comercializados.

Como alternativa para resistir às alterações propostas pelas leis sanitárias, ao longo da década de 2000, produtores de queijo de algumas regiões de Minas Gerais, como Serro e Canastra, entraram com o pedido de patrimonialização de seus queijos, uma maneira de salvaguardar o saber-fazer característico de seus produtos. No ano de 2011, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA),⁷ através da Instrução Normativa de número 57, permitiu que queijos artesanais, à base de leite cru, produzidos em regiões consideradas produtoras tradicionais, pudessem ser vendidos com menos de sessenta dias de maturação. Embora esse último parecer do MAPA possa ter ajudado os produtores de regiões tradicionais, os que ficam fora delas continuam a ter que lidar com o problema em seu cotidiano.

É nesse contexto geral, entre leis e tradições, que este artigo se insere e busca analisar as representações suscitadas a partir do saber-fazer o Queijo Minas por produtores artesanais da Zona da Mata mineira. A região, que serviu de campo para esta pesquisa, não é reconhecida pelo MAPA como produtora tradicional de Queijo Minas. No entanto, existem na Zona da Mata vários produtores artesanais desse queijo, que, por não serem formalizados, muitos nem em âmbito municipal, não possuem um registro oficial na região. Tal fato faz com que a presença de fiscais sanitários seja eventual, ao contrário do que acontece em regiões com maior número de queijeiros formalizados. Esse cenário mostra-se interessante para compreender como o saber-fazer envolvido nessa produção artesanal é representado pelos próprios produtores, em uma região que está às margens da patrimonialização e também das fiscalizações, que atingem com maior frequência as regiões consideradas produtoras tradicionais.

Frente a esse contexto, que mescla tradições, histórias e legislações, este artigo tem por objetivo analisar as representações coletivas sobre o saber-fazer o Queijo Minas na Zona da Mata mineira. Objetivou-se, ainda, compreender como essas representações e o saber-fazer se posicionam e se (re) organizam frente às leis sanitárias que regulam a fabricação dos queijos feitos com leite cru.

Percurso metodológico

As análises contidas neste artigo se realizaram a partir de observações participantes e conversas com fabricantes de Queijo Minas, ancoradas em referenciais teóricos que abordam sobre representações sociais e saber-fazer. A pesquisa, que contou com a autorização e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) por todos os participantes, ocorreu em três diferentes cidades da Zona da Mata de Minas Gerais, duas localizadas na microrregião de Viçosa e uma na microrregião de Ubá. Para garantir o sigilo dos produtores, os nomes dessas cidades não apareceram neste artigo, assim como os nomes reais dos próprios produtores. A realização da pesquisa com produtores de queijo da Zona da Mata foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Viçosa, no ano de 2016, através do parecer de número 1.637.363.

Em cada cidade visitou-se uma propriedade rural onde se produz queijo. Nos lugares visitados, o processo de fabricação do queijo é dividido entre pessoas da mesma família, ou com vizinhos próximos. Ao todo, participaram da pesquisa dezessete pessoas, das quais três mulheres, uma de cada cidade, eram consideradas, pelo resto de seu grupo, as responsáveis por fazer o queijo. As demais pessoas eram: quatro mulheres, com outras ocupações e não se responsabilizavam diretamente, no momento, por fazer o queijo; participaram, ainda, dez homens, dos quais, alguns contribuíam na produção do queijo por meio da ordenha das vacas e comercialização do mesmo. Os homens que não participavam cotidianamente dessa produção eram trabalhadores na cidade, estudantes ou aposentados. Mesmo não sendo todas as dezessete pessoas trabalhadoras diretas do queijo, elas estavam imersas em uma cultura familiar queijeira e contribuíam com suas opiniões nas conversas e observações.

Em alguns momentos, no decorrer da pesquisa, as conversas se deram exclusivamente com as mulheres que produzem o queijo, ou apenas com os responsáveis pelas outras funções. As conversas com as pessoas envolvidas nesse processo se construíram conjuntamente à observação participante, durante as etapas de produção do queijo, a tiragem do leite, um cafezinho, um almoço, um passeio pelo quintal, durante uma moda de viola ou sanfona e entre diversas outras situações. A utilização da observação possibilitou compreender ações sutis desses produtores de queijo, mas que possuem um significativo peso simbólico em suas vidas e cotidiano.

Neste artigo, as reflexões acerca das informações adquiridas com a pesquisa se dividiram em três tópicos. O primeiro trata das noções envolvendo oficina, cotidiano e o aprendizado de um saber-fazer, que articula as representações contidas em ações e posições assumidas pelos produtores no cotidiano com a maneira como o saber-fazer se constrói. O segundo tópico aborda as representações da memória envolvidas no saber-fazer que origina o Queijo Minas desses produtores na Zona da Mata mineira. Por fim, serão abordadas algumas percepções acerca das maneiras como esses produtores de queijo lidam, em suas realidades, com as legislações sanitárias.

A casa como oficina

O universo da casa e seu cotidiano se mescla à construção do saber. A produção do queijo se diferencia do que foi apresentado por Bitter e Bitar,⁸ a respeito das fazedoras de acarajé e tacaca, comidas compreendidas como de rua e que por isso devem ser feitas na rua. Ao contrário, a produção do Queijo Minas, na região estudada, remete à casa e à família. Como os queijos não são fabricados em um laticínio, ou em um lugar exclusivo, separado da casa e sim dentro de um cômodo na residência, foi possível, e inevitável, observar outras esferas que complementam o sentido do saber-fazer e não exclusivamente seu processo de fabricação.

Mesmo que nas casas dos queijeiros fosse possível chegar aos locais de fabricação do queijo pelo quintal, sem passar por seu interior, a chegada em campo, ou melhor, a chegada na casa dos produtores, deu-se, literalmente, pela porta da frente. Dessa maneira só era possível chegar ao lugar no qual o queijo é feito após passear por toda a residência. No trajeto entre a entrada – sala de estar – até chegar ao local onde é feito o queijo, foram feitas paradas, pelos próprios moradores que contavam as histórias de algumas situações vividas, de familiares, móveis, eletrodomésticos e fotos; elementos que em algum momento se cruzavam com a história de fabricação do queijo.

Assim como atenta Mary Douglas,⁹ essa recepção possibilitou perceber que “a experiência caseira de atravessar uma porta pode expressar muitas espécies de entradas” (p. 141). Nesse caso, a casa e as formas como aquelas pessoas se relacionavam no e com o local, poderiam contribuir para pensar a representação envolvendo o saber-fazer e o Queijo Minas. Algumas dessas pessoas, ao perceberem que havia o interesse em suas histórias, traziam álbuns de fotografias da família regados de mais histórias, permitindo a inserção em um universo ainda mais pessoal e subjetivo. Foi possível compreender que não se construiria saber-fazer e seu queijo sem todas essas histórias, pessoas e objetos.

Essa possibilidade de observação contribuiu para perceber que, como uma comida feita na casa, o queijo não se detém apenas ao espaço – oficina – no qual é feita a massa do queijo, e sim como uma comida que articula e está simbolicamente presente em todos os espaços das casas. Isso envolve, como enuncia Jodelet,¹⁰ os indivíduos em uma sensação de pertencimento social, dado a partir das experiências e ações interiorizadas por pessoas de um mesmo coletivo. Dessa maneira, como afirma a autora, as representações sociais se mostram como um meio de conhecimento que pode ser construído e partilhado coletivamente. De modo que o número de pessoas de uma mesma família envolvidas na produção do queijo é expressivo, e mesmo nas pessoas que não auxiliam diretamente, é possível perceber que compreendem a importância econômica e valorização histórica do queijo para a família.

A proximidade entre o local em que se fabrica um produto com a residência dos artesãos é algo elucidado por Sennett,¹¹ como uma realidade comum no período medieval de antigos artesãos.

As oficinas medievais situadas nas casas dos artífices foram, segundo Sennett,¹¹ romantizadas por alguns autores socialistas, que viam nessa configuração espacial das oficinas, dentro das casas, a possibilidade de um trabalho em condições humanas. Entretanto, o autor desconstrói essa relação feita pelos socialistas alegando que nem a casa era um local de plena harmonia, como, também, no mundo contemporâneo, grandes empresas e laboratórios organizam sua produção de maneira mais reflexiva e próxima à ideia de oficina como um local de criação e aprendizagem.¹¹

Sobre a ideia de oficina para Sennett,¹¹ cabe aqui considerar dois pontos que conversam com relação à pesquisa de campo analisada neste artigo. O primeiro ponto é que, para Sennett,¹¹ a oficina está associada à autoridade do mestre, que conhece o lugar e sabe usar tudo o que a oficina lhe oferece; a oficina é, também, responsável por manter a coesão e união de um grupo. Esses objetivos, no passado, eram alcançados por meio de rituais e da religião, já no período mais atual, a originalidade cumpre esse papel, tornando-se “uma nova forma de autoridade, uma autoridade frequentemente efêmera e silenciosa” (p. 95).¹¹

Dentre os grupos pesquisados, em cada família de produtores há o reconhecimento da mulher como principal detentora, ou, no termo de Sennett,¹¹ mestres do saber-fazer o queijo. Suas astúcias são, em alguns momentos, exaltadas como garantia do sucesso e continuidade da produção. Para Cláudio, de 49 anos, o paladar treinado e apurado de sua esposa, quem faz o queijo que ele vende na cidade, é fundamental para o sucesso e garantia de satisfação dos fregueses. Segundo os produtores, vários fatores contribuem para mudar o sabor do queijo, entre eles, um tipo de capim, por eles chamado de bastão, que no início da realização da pesquisa estava atrapalhando a produção e comércio de um dos produtores

De domingo a vaca tava lá comendo[o capim bastão], passa para o queijo! E ela prova a massa [aponta para Laura] e identifica na hora! E isso ela descobriu sozinha, provando e ficando de olho no gado! Ai ela separa o queijo com gosto do capim e matura pra comer aqui em casa mesmo, não deixa vender! (Claudio, 49 anos, queijeiro).

Além do reconhecimento, essa fala ressalta ainda que a prática e a rotina envolvidas em um saber-fazer são dinâmicas. O saber-fazer possui uma lógica própria e garante, através da prática, como afirma Assunção,¹² a sua reprodução, mas também inovações, “abrange as adaptações, improvisos e experimentações realizadas pelos agentes sociais e apresenta trajetória, história e desenvolvimento” (p. 154).¹² O saber-fazer, como disse Dutra,¹³ corresponde ao universo vivido, acessado apenas por determinadas pessoas, que articula percepções e sentimentos específicos a quem o foi permitido conhecê-lo e praticá-lo.

Outro ponto acerca da ideia de oficina para Sennett é que, para o autor,¹¹ as oficinas no mundo contemporâneo teriam se desvinculado das casas, fato que não ocorre com os produtores de queijo na Zona da Mata mineira, que participaram desta pesquisa. Há, no entanto, uma diferença nos cenários aqui estudados; a casa é a oficina. Essa ligação entre casa e oficina, no contexto pesquisado,

pode ser associada ao fato de as mulheres serem as principais responsáveis pela fabricação do queijo. Característica que se difere do que foi investigado por Abreu,¹⁴ na região do Serro, onde a fabricação do queijo é feita, tradicionalmente,^a pelas mãos dos homens e a “oficina” se localizava no subsolo das casas, em um espaço não tão doméstico quanto a cozinha. Abreu¹⁴ ainda comenta que com as novas normativas sanitárias, as “oficinas”, denominadas na região do Serro como quartos de queijo, tiveram que ir para um local ainda mais distante da residência.

Retornando à Zona da Mata mineira, a localização das “oficinas” de queijo, atrás da cozinha, remete ao que disse Pierre Bourdieu¹⁵ em relação à construção do papel da mulher em sociedade, que está associado ao privado. Dessa forma, a oficina dentro de casa não representa apenas estar em um local onde todos têm fácil acesso, mas também estar em um local no qual a detentora do saber-fazer domina e lida cotidianamente. Muitas vezes a produção se mistura com a casa, como no caso dos queijos que descansam na geladeira doméstica, pois “como são vendidos frescos a gente deixa eles [os queijos] na geladeira de casa mesmo, mas fica pouquinho tempo, só até levar pro cliente ou eles pegarem aqui!” (Isabel, 40 anos, queijeira). Foi possível perceber que a fabricação do queijo, no campo em questão, articula-se às diversas atividades domésticas, como o preparo do cafezinho da manhã,^b do almoço, arrumação da casa, entre outras atividades relacionadas a esse universo.

A chegada do leite, recém-tirado da vaca, para se colocar o coalho e deixar descansando, coincide com o momento do café da manhã, quando todos acordam e fazem suas primeiras refeições antes de irem fazer seus trabalhos. Após colocar o coalho, o leite fica reservado até o momento em que estiver “no ponto certo”, aquele em que é possível retirar o soro e amassar o queijo nas formas. Este ponto, no entanto, não possui um tempo pré-regulamentado para ser alcançado, e segundo Laura, queijeira de 42 anos, “depende né, depende da temperatura do dia, do tanto de leite que vai usar pra fazer o queijo, depende de um monte de coisas!”. Devido à inconstância do ponto do queijo, ao longo das manhãs as produtoras, enquanto esperam e observam o leite virar queijo, fazem outras tarefas dentro e fora de casa.

Fruto de um cotidiano relacionado às atividades domésticas, o saber-fazer o queijo é representado pelas produtoras como uma atividade simples, comum no dia a dia, embora se tenha observado durante a pesquisa a complexidade de se fazer um queijo. Perceber os pontos corretos para cortar, espremer, desenformar a massa, entre outras incontáveis astúcias, desenvolvidas cotidianamente pela prática, como no caso do capim que modifica o gosto do queijo. Assim como observou Camargo,¹⁶ no contexto das comidas trentino-tirolesa, fazer uma comida, ou um queijo, é algo que, para elas, não é nada muito elaborado, pois como disse Isabel (40 anos, queijeira), “a

a A tradição aqui é pensada levando em consideração a fluidez dos comportamentos dos indivíduos, como também ressalta Abreu.¹²

b Categoria nativa.

gente sabe, então a gente faz”. Essa visão das queijeiras sobre o próprio saber-fazer revela algo parecido com os universos pesquisados por Dutra¹³ e por Camargo,¹⁶ universos nos quais o saber-fazer acontece dentro da família, ao longo da vida, entre mulheres, a partir da observação e da fala. Nos casos aqui estudados, a transmissão do saber-fazer mostrou desenvolver-se “no gerúndio: aprendeu-se a fazer vendo fazer; aprendeu-se a fazer fazendo” (p. 244).¹³

Da mesma maneira, os homens também podem, ao longo de suas vidas, no cotidiano e vendo fazer, aprender como se faz o queijo. Embora algumas tarefas sejam realizadas e reproduzidas mais por algumas pessoas que por outras, podendo se dividir por gênero, idade ou disponibilidade de tempo, essa organização não é tão rígida e outras pessoas desses grupos já executaram tarefas normalmente feitas por outros, “uma vez fui com minha mãe no médico e cheguei aqui e não é que meu pai já tinha feito o queijo?! E ele até que sabe fazer direitinho!” (Isabel, 40 anos, queijeira). Essa fala contribui para ilustrar a possibilidade de fluidez das fronteiras do trabalho dentro desses grupos, em que uma tarefa como o fazer o queijo, que é tradicionalmente exercida por mulheres, pode também ser realizada por um homem quando necessário. Cabe, entretanto, deixar claro que mesmo com essa fluidez, o saber-fazer o Queijo Minas e todos os mecanismos que ele mobiliza são reconhecidos e representados¹⁶ dentro desses grupos como pertencentes a mulheres específicas.

Os queijeiros e a representação da memória

As representações sociais podem ser pensadas, em um primeiro momento, como uma maneira encontrada pelas pessoas de respaldarem suas atuações no e diante do mundo. Permitem pensar acerca de fenômenos observáveis ou reconstruídos cientificamente, como disse Denise Jodelet.¹⁰ Para essa autora, as representações podem ser encontradas em diferentes ocasiões e ser através dos discursos “trazidas pelas palavras e veiculadas em mensagens e imagens midiáticas, cristalizadas em condutas e em organizações materiais e especiais” (p. 17-19).¹⁰ É também através da observação e do discurso que Froehlich¹⁷ percebe as representações como uma maneira de revisitar o passado e a tradição, por isso, este autor indica que, muitas vezes, há uma teatralização das tradições, como uma tentativa de legitimá-las.

O quadro na parede da sala de uma das casas retrata a avó da mãe da atual fabricante do queijo na família, faz com que sua fala, ao passar por este quadro, recorra às lembranças da história de como se aprendeu com os “antigos” a fazer o queijo. História que se mistura, e, em alguns pontos, coincide com as memórias individuais dos demais moradores da casa. Olhando para o quadro da bisavó, a produtora Isabel, de 40 anos, conta sobre como aprendeu a fazer o queijo, uma receita simples, ao seu ponto de vista, e algumas maneiras de proceder que era de sua bisavó e foi passando pela família. No decorrer dessas histórias, algumas memórias de momentos marcantes, alguns diretamente relacionados com a produção de queijo e outros nem tanto, vinham à tona.

Essa relação, que se dá no presente, entre o saber-fazer e pessoas do passado, evidencia a coletividade existente no saber-fazer,¹³ consequência das lembranças da transmissão desse conhecimento e memória dentro de um grupo, no qual seus membros se apoiam em histórias vividas e contadas por antepassados. Essas lembranças de pessoas e fatos passados contribuem para pensar o caráter do saber-fazer como representante de uma competência específica. Um conhecimento que dota, neste caso, algumas mulheres de certo poder, por serem as donas desse saber-fazer e, simbolicamente, de memórias de seus antigos detentores, pessoas que, em algum momento, foram importantes para todo o grupo familiar dos produtores atuais. Pessoas essas que contribuíram e ainda, por intermédio da memória, contribuem para a constituição de uma identidade individual e também coletiva desses grupos frente a si mesmos e também à sociedade à qual pertencem. Nos três casos os grupos de produtores são reconhecidos em suas respectivas cidades como produtores de queijos, ou queijeiros.

Pensar em como se aprendeu a fazer o queijo, uma das primeiras e recorrentes indagações nas conversas entre pesquisadora e produtores, fez com que essas pessoas relembassem momentos de perda familiar, festas e momentos em que o queijo era a principal base do sustento dessas famílias. Pensar no passado acabou gerando reflexões, e ao menos uma pessoa em cada grupo, geralmente os mais velhos, sobre momentos em que o dinheiro conseguido através do queijo lhes possibilitou o acesso a determinados bens, educação, saúde, ou segurança, ao completar, ou ser a principal renda no fim do mês. As falas, a partir da memória, sobre a história do saber-fazer dentro desses grupos podem ser caracterizadas pelo que Candau chama de metamemória coletiva,¹⁸ que é reivindicada coletivamente, a partir de uma memória suposta nesse grupo como a original, que quando reivindicada contribui para a constituição de identidades.

Ao se lembrarem da trajetória do queijo na família, várias pessoas do mesmo grupo familiar fizeram menção aos mesmos fatos e dramas, o que possibilitou perceber que essas memórias contribuem para a atribuição de unidade ao grupo,¹¹ assim como atribuem representação e simbolismo ao saber-fazer e ao próprio queijo. Nesse sentido, Candau¹⁸ também contribui com a ideia de memória seletiva, na qual um grupo mantém passível de serem revividas apenas as memórias que, de alguma forma, são significativas para eles e que permitam revelar para as pessoas com quem se relacionam aquilo que desejam.

O saber-fazer o Queijo Minas artesanal representa para esses produtores ter em si algo que não é só seu, mas de seus antepassados, pessoas que marcaram a história da família e ainda permanecem nela, seja pelas sensações revividas pelo quadro na parede, ou pelo saber-fazer o queijo. Um queijo que a bisavó fazia, a quem algumas das atuais produtoras nem chegaram a conhecer, ou não possuía idade suficiente para lembrar-se pessoalmente das práticas feitas pela bisavó na produção do queijo, e só foi ser apreendido através da mãe ou avó, a partir da observação e da fala. Entretanto, de qualquer forma, são essas as raízes articuladas pela memória, que legitimam

o que fazem e, como disse Candau¹⁸ e Cardoso,¹⁹ constituem uma parte crucial na construção da identidade dessas pessoas.

A representação da memória para a construção da identidade e do saber-fazer no presente não anula as particularidades do saber-fazer dessas mulheres. Suas astúcias, fruto da prática rotineira,²⁰ ficam nítidas não pela conversa, mas ao vê-las agindo, ao vê-las produzindo o queijo. Cabe aqui ressaltar que essa rotina não deve ser pensada como monótona e engessada, baseada em uma lógica produtivista, mas sim pensada como frequência flexível e que possibilita descobertas, como salientou Schwint.²¹

Em meio a conversas com uma das produtoras que contribuíram para esta pesquisa, foi por ela revelado que “os antigos”, referindo-se às suas antepassadas, faziam o queijo de maneira similar ao que é feito em regiões tradicionais, onde os queijos ficavam em prateleiras de madeira, durante o processo de maturação. Entretanto, segundo essa produtora, “com a geladeira a gente não precisa mais fazer assim, até porque os clientes gostam dele [o queijo] bem fresquinho” (Laura, 42 anos, queijeira), afirmando que há clientes que pedem para que sejam reservados os queijos feitos no dia anterior à sua compra.

A fala dessa produtora contempla em grande parte a maneira como o Queijo Minas é produzido e comercializado na Zona da Mata. É possível perceber no discurso da produtora o recorrer ao passado como uma tentativa de valorizar “antigos (e também novos) costumes, hábitos e sociabilidades” (p. 16).¹⁷ Nessa busca por valorização e autenticidade, a memória pode ser um recurso importante, pois é solicitada e utilizada por pessoas do presente, fazendo com que fatos do passado sejam reconstituídos com os olhos do presente, conforme ressaltou Candau.¹⁸ E apesar de existirem essas mudanças é preciso ressaltar que elas são construídas sobre as bases do saber adquirido com os antigos, pois, como observa Dutra,¹³ o saber-fazer é um saber acima de tudo coletivo, onde o produto possui autoria também coletiva, muitas vezes amparada pela memória.

As legislações, o saber-fazer e os conflitos

As modificações processuais ocorridas ao longo dos tempos nos modos de fazer o Queijo Minas evidenciam que essas mulheres possuem saberes que se somam ao que foi apreendido com “os antigos”, saberes construídos a partir de um fazer diário, regado de influências antes inexistentes.¹⁷ É nesse dia a dia, no presente, que esse saber-fazer tradicional se mantém, articulado às astúcias, percepções detidas pelas produtoras, envolvendo o que deu certo, do que não deu certo e por que deu certo. São os interstícios do cotidiano, somados à habilidade das produtoras, que levam a essas mudanças, que se não forem feitas, modificando uma coisa ou outra do fazer tradicional, o queijo pode não dar certo, como apontam as produtoras.

O clima já não é mais o mesmo de quando eu aprendi e de quando minha avó fazia então? Aqui é vivendo e aprendendo! (Lúcia, 50 anos, queijeira).

Por exemplo, quando tá frio coloco um pouco de água um pouquinho morna, em volta aqui ó, que é pra massa tomar jeito, se não acaba perdendo leite que nessa época é menos ainda (Laura, 42 anos, queijeira).

Foram nos momentos da prática que surgiram afirmações comparativas e encenações dizendo que “os antigos” “faziam de um jeito”, “faziam assim”, “faziam com isso aqui”, mas “hoje faço assim”, “assim é mais prático”, “desse jeito dá mais certo”. Essas afirmações contribuem para pensar que uma tradição não precisa ser necessariamente estática e que o saber-fazer pode se modificar conforme as diversas necessidades e invenções que podem facilitar e/ou melhorar o produto, e isso também constitui o saber-fazer, como apontou Schwint.²¹

Embora se tenha percebido a relação entre a memória da família com a aprendizagem e continuidade do saber-fazer do queijo em todos os grupos, não foi possível verificar o desejo e preocupação em relação à continuidade dessa prática nas famílias. Por ser esse um saber assimilado e construído no cotidiano, sem um momento de aprendizagem ou ritual de passagem crucial para a demarcação e assimilação do saber-fazer, pode ser que prevaleça a ideia de que quando for preciso, e se for preciso, as filhas, netas ou sobrinhas venham a fazer. Um saber-fazer cuja sua aprendizagem se relacione ao cotidiano possui, também, a execução relacionada ao cotidiano. Como disse uma das produtoras a respeito da filha caçula, de vinte anos, alegando que a filha até deve saber fazer o queijo, mas nunca se preocupou em fazê-lo, “ela sempre teve outras preocupações na vida!” (Lúcia, 50 anos, queijeira).

Essa incerteza quanto ao futuro da produção somada à pequena fabricação, média de 25 queijos por semana, e pouco dinheiro para realizar as mudanças exigidas pelas legislações sanitárias, estão entre as justificativas dos produtores de queijo que participaram desta pesquisa em relação a formalizar suas produções. E mesmo a fiscalização sanitária sendo algo inconstante no cotidiano desses produtores, foi possível perceber a existência de certa apreensão em relação à possibilidade de a qualquer momento haver fiscalizações em suas propriedades e nos pontos de vendas de seus queijos. No decorrer da pesquisa foram, aos poucos, sendo comentados fatos em que tiveram seus queijos, ou de queijeiros conhecidos, jogados fora por fiscais nos locais onde são vendidos, ou na estrada, enquanto os levavam para serem vendidos no meio urbano.

Mas muito desse pessoal aí, que multa, que são os fiscais, eles nunca viram nem fazendo queijo! Não querem nem saber como faz, se o leite é limpo, se a vaca é limpa! (Carlos, 47 anos, queijeiro).

A fala de Carlos reflete a existência de uma mútua incompreensão de saberes que pertencem a diferentes esferas do conhecimento, e de uma fiscalização que ocorre de forma *top-down*, como

observou Vitrolles,²² sem a participação das pessoas que exercem o ofício regulado. Por parte dos produtores fica o olhar sobre o outro que com eles não compartilham apenas o conhecimento prático do fazer o queijo, mas também de memórias e pertencimentos. Para além de ser um alimento, ou uma mercadoria, o queijo faz parte de uma lógica simbólica.²³ Nesse caso, não representa apenas o esforço do trabalho realizado, no presente, para a sua fabricação, representa também o trabalho de seus antepassados, o passado individual e coletivo de cada pessoa envolvida na produção, as histórias de família, momentos bons e ruins por eles vividos.

Foi possível perceber um tom de incompreensão em relação a essa fiscalização, que mesmo não sendo constante, incide sobre esses produtores artesanais e, segundo eles, “não perturba as indústrias de queijo”. No decorrer da pesquisa, enquanto contavam suas histórias, trajetórias na produção de queijo e faziam seus afazeres, esses queijeiros acabaram refletindo sobre si mesmos e suas lidas na produção de queijo. Alguns produtores evidenciavam a diferença entre seu queijo e o modo como é feito com os de outros produtores e também da indústria. As palavras indústria e fábrica geralmente eram utilizadas para fazer referência aos laticínios das regiões nas quais moravam, seus concorrentes de venda na cidade.

Cada um dos grupos pesquisados formulou a partir de si uma construção embebida em noções acerca do certo e errado no fazer o queijo, pensamentos pautados em suas experiências, memórias e pelos sentidos que elas atribuem em suas vidas. Essa construção constitui cada um desses grupos como um “nós” que, ao mesmo tempo que são observados e caracterizados,²² também percebem e formulam maneiras de ser para “os outros”. O debate sobre o preço dos queijos serve para ilustrar essa percepção:

tem uns (queijos) que são baratos, mas não são bons! Tem fábrica aí que eles passam aí pra cima pra pegar leite, que eles colocam soda pra não azedar o leite né?! Diz que é pra conservar os leites que passam nesses caminhões, aí eles colocam muita soda, eu tenho um primo que ele puxa leite assim, diz que o pessoal já coloca soda assim que sai da roça, no tanque do leite (Laura, 42 anos, queijeira).

A fala de Laura faz menção aos queijos feitos nos laticínios, que segundo ela não possuem a mesma qualidade e pureza do seu queijo, usando como argumento o que disse alguém da família, que busca leite nas propriedades rurais para levar aos grandes laticínios. As representações que se têm do limpo e sujo são pautadas a partir do vivido e apreendido culturalmente.⁹

A diferenciação apresentada por Laura, entre a qualidade de seu produto e os outros proporciona relações de identidade para com o que se produz e é dada pelo saber-fazer, que apesar de ser um saber apreendido, desenvolve e revela também características próprias de cada indivíduo e seu tempo. Entretanto, conforme diz Zarifian,²⁰ chegar ao ponto de o produto ter tais características demanda tempo até que se assimile por completo as regras, de forma que “é

preciso tê-las assimilado totalmente, ter dominado a habilidade específica necessária, que não é objetivada, mas a qual é preciso ter conseguido agregar originalidade” (p.158).²⁰

Nosso queijo é com leite cru! Não é fervido [pasteurizado] igual tem por aí não! A gente faz ele, espreme e põe na geladeira, todo dia! A gente faz o frescal mesmo! (Lúcia, 50, queijeira).

É possível perceber na fala de outros fabricantes sentimento similar ao de Lúcia, que expressa certa honra em se produzir de maneira artesanal o frescal, que é um queijo produzido e vendido na Zona da Mata. Outra queijeira, Isabel de 40 anos, disse que em seu queijo “só tem o coalho e o sal de química, o resto é tudo daqui! E as vacas daqui comem capim e vivem soltas!”. Essa frase expressa também, indiretamente, uma comparação com o queijo dos laticínios, de modo a reforçar a qualidade de seu queijo, livre de “químicas”. O zelo apresentado e prezado pelos produtores artesanais não tem a ver com o que lhes é dito a partir das normas sanitárias, mas sim pelo o que foi apreendido ao longo de suas experiências, faz parte de sua memória e identidade.

Até as modificações feitas pelas produtoras nos modos de fazer seus queijos são feitas a partir da experiência alcançada por suas práticas cotidianas, visando à melhoria do queijo que produzem e “ter um nome bom na cidade” (Claudio, 49, queijeiro). Mesmo que seja para incorporar novas tecnologias, exigidas pela legislação sanitária, como luvas e formas de plástico, a lógica de cuidado e qualidade pensada pelos produtores é diferente da pregada pelas normas. Para uma das queijeiras, por exemplo, desde que as mãos e utensílios estejam “bem limpinhos”, não há problema algum, práticas que se pensadas em outros contextos, que legitimam a lógica sanitária, poderiam ser vistas como práticas impuras e condenáveis.⁹

A ideia de representação do tempo, tratada por Schwint,²¹ com o intuito de compreender as diferentes lógicas do saber-fazer que norteiam o trabalho artesanal de maneira geral, pode contribuir para entender o contexto aqui analisado. Para o autor, os indivíduos se relacionam a todo o momento com o mundo, ao qual estão integrados através de aspectos como corpo, objetos, natureza, ética, ao simbólico e ao imaginário. Dimensões que podem interagir de diferentes formas com cada artesão e ao serem assimiladas de acordo com a história coletiva e individual, contribuem para a construção do saber-fazer algo determinado e que será dotado de características próprias e identitárias.

Em meio a processos de transformações sanitárias, judiciais, sociais, culturais e identitárias, o Queijo Minas artesanal feito na Zona da Mata também se modifica, contudo, sem perder seu saber-fazer característico, tradicional, apreendido por essas produtoras e reproduzido ao longo do último século. Pode-se dizer que se apresenta como identidades que se (re)constróem ao longo do tempo e assim vão (re)construindo fronteiras, identificações e representações, que contribuem para a construção de um saber-fazer próprio e constituinte de suas identidades.^{21,25}

Considerações finais

O Queijo Minas pode ser associado a um povo, os mineiros, e sua cultura, dando sua contribuição para a construção de identidades e representações. Dessa maneira, é possível pensar o Queijo Minas, tanto a partir de seu aspecto material, quanto imaterial, como um elemento que, assim como assinala Gonçalves,²⁵ cumpre função identitária e constitutiva de aspectos subjetivos de determinados grupos. O Queijo Minas é capaz de suscitar, nos produtores, consumidores e população uma série de representações específicas que podem ser encaradas como identitárias.¹⁷

As análises realizadas neste trabalho buscaram lançar luz sobre as representações dos produtores de Queijo Minas artesanal sobre o saber-fazer deste produto, mostrando que ele é fruto da articulação de uma série de esferas circundantes da vida, história e presente desses indivíduos. É possível perceber o saber-fazer diretamente relacionado a um conjunto de técnicas, ao espaço da casa e a tudo o que a ela se refere. Vinculado ao passado e pessoas a ele pertencentes, o saber-fazer o queijo se constrói articulando regras, práticas, rotinas, memórias, sentimentos e mudanças.

Pode-se inferir que, neste caso, o saber-fazer atua como representante de um grupo e de um produto, mas também pode ser considerado uma espécie de fio condutor de histórias, momentos felizes e tristes do passado para o presente de grupos específicos. Dessa forma, o saber-fazer, que ocorre sempre no presente, articula-se e representa os antepassados, conferindo, assim, identidade aos grupos e indivíduos dele detentor. Para esses produtores, o saber-fazer, assim como o queijo, representa a garantia de uma renda que no fim do mês ajudará nas despesas das famílias, mas representa também a garantia de que um passado, existente na memória coletiva dessas pessoas se materialize nos gestos e no queijo como produto final.¹⁸

Com base nesta pesquisa, pode-se dizer que o saber-fazer o Queijo Minas representa sentidos e sentimentos, realçados a partir da memória e das lembranças desses grupos. As lembranças envolvidas nesse saber-fazer são variadas, lembrança do queijo feito pela bisavó que “era diferente”, da maneira como avó o amassava, retirava seu soro, lembrança de uma época na qual seu comércio possibilitou compras, ou de quando fiscais confiscaram todo o queijo que levariam para vender na cidade. O Queijo Minas artesanal, embora seja uma fonte de renda, é também de significados, uma maneira de manter-se ligado ao passado, mesmo incorporando práticas e utensílios modernos. Sendo o momento em que se pratica o saber-fazer, o momento no qual, despercebida e despreziosamente, o passado se encontra com o presente.

Referências

1. Brasil. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. O registro do patrimônio imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: IPHAN; 2006. 138 p.
2. Ginzburg C. O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição. São Paulo: Companhia das Letras; 2005.
3. Perry KSP. Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos. Revista Química Nova 2004; 27(2):293-300.
4. Meneses JNC. Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural. Dossiê Interpretativo. Belo Horizonte: IPHAN; 2006.
5. Cruz FT, Menasche R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. Vigilância Sanitária em Debate 2014; 2(04):34-42
6. Brasil. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Diário Oficial da União 11 mar. 1996.
7. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Instrução Normativa nº 57 de 15 de dezembro de 2011. Estabelece critérios adicionais para elaboração de Queijos Artesanais. Diário Oficial da União 16 dez. 2011.
8. Bitter D, Bitar NP. Comida, trabalho e patrimônio. Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. Revista Horizontes Antropológicos 2012; 18(38):213-236.
9. Douglas M. Pureza e Perigo. São Paulo: Perspectiva; 2014.
10. Jodelet D. As representações sociais. In: Jodelet D. organizador. As representações sociais. Rio de Janeiro: Ed. UERJ; 2001. p. 17-41.
11. Sennett R. O artífice. 5ª ed. Rio de Janeiro: Record; 2015.
12. Assunção VK. Onde a comida “não tem gosto”: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston [tese]. [Florianópolis]: Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social; 2011.
13. Dutra RCA. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na serra da Mantiqueira, Minas Gerais. Revista Horizontes Antropológicos 2012; 18(38):237-253.
14. Abreu ES. Produção artesanal da microrregião do Serro: tradição, legislação e controvérsias [dissertação]. [Viçosa]: Universidade Federal de Viçosa, Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural; 2015.
15. Bourdieu P. A dominação masculina. 11º ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2012.
16. Camargo FM. “Cozinhar é alimentar as futuras gerações”: estudo antropológico sobre a culinária trentino-tirolesa do bairro de Santa Olímpia, Piracicaba-SP. Demetra 2015; 10(3):663-674.
17. Froehlich JM. A (re)construção de identidades e tradições: o rural como tema e cenário. VI Congresso de La Asociación Latinoamericana de Sociología Rural (ALASRU). GT: Diversidad Cultural Rural, 2002.

18. Candau J. Antropologia da memória. Lisboa: Instituto Piaget; 2005.
19. Cardoso R. Building senses of “community” Social Memory, Popular Movements and Political Participation. *Vibrant* 1983; 10(1):134-144.
20. Zarifian P. Objetivo competência: por uma nova lógica. São Paulo: Atlas; 2001.
21. Schwint D. La routine dans Le travail de L'artisan.P.U.F. *Ethnologie Française* 2005; 35(3):521-529.
22. Vitrolles D. When geographical indication conflicts with food heritage protection: the case of Serrano cheese from Rio Grande do Sul, Brazil. *Anthropology of Food* [Internet] 2011; 8. Disponível em: <https://aof.revues.org/6809#quotation>
23. Sahlins M. Cultura e razão prática. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2003.
24. Goffman E. Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. 4 ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos; 1988.
25. Gonçalves JRS. Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Coleção Museu, Memória e Cidadania; 2007.

Recebido: 27/6/2016

Revisado: 17/11/2016

Aceito: 25/11/2016