

A vida dos queijos mineiros

Leonardo Vilaça Dupin¹

Doutorando em Ciências Sociais pela Universidade de Campinas

leodupin@hotmail.com

Letícia Moreira Uematu

Designer gráfico pela Fundação Mineira de Educação e Cultura (FUMEC)

leumatu@yahoo.com.br

Resumo

O queijo minas artesanal é um alimento relacionado ao modo de vida de milhares de famílias em Minas Gerais. Ao longo das últimas décadas, com o alimento ultrapassando em maior escala as fronteiras do local onde é produzido, inseriram-se ali uma série de novos atores (humanos e não humanos), alargando o conhecimento exigido entre a produção e os controles sociais a que está sujeito, e tornando sua trajetória mais longa e complexa. O ensaio que segue é organizado em torno da noção de “biografia”, de modo a criar em imagens fotográficas uma narrativa etnográfica que enfatize encontros e sentidos construídos. As imagens objetivam acessar relações que a palavra escrita não alcança, criando pela densidade visual um ambiente de verossimilhança e, por conseguinte, de persuasão, intrínseco ao trabalho antropológico.

Palavras chave: queijos, biografia; trajetória; identidade

Abstract

The minas artisanal cheese is a food related to the way of life of thousands of families in Minas Gerais, Brazil. Throughout the last decades, with such cheese extending the local borders where it is produced, several new actors started to emerge (both human and non-human), increasing the knowledge demanded between the production and social control which it is subjected to, and making its trajectory longer and more complex. This essay is organized around the notion of “biography” in order to create by means of photographic images an ethnographic narrative which emphasizes encounters and built senses. These

1 Bolsista Capes.

images aim to access the relations that ethnographic writing does not reach, creating through visual density an environment of likelihood and, therefore, of persuasion intrinsic to the anthropological study.

Keywords: cheeses, biography, trajectory, identity

O queijo minas artesanal é um alimento fabricado a partir de uma tradição familiar em mais de 500 municípios de Minas Gerais, envolvendo cerca de 30 mil propriedades rurais². Arraigado há muitas décadas nos hábitos alimentares de diferentes classes sociais, seu modo de produção foi salvaguardado como bem cultural imaterial, inscrito no Livro de Registro dos Saberes no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)³.

Sua história remonta ao período colonial, sendo uma forma extremamente simples e barata de conservar e agregar valor ao leite, trazida pela colonização portuguesa, mas readaptada localmente. Sua fabricação envolve apenas três ingredientes (leite, fermento e sal) e os utensílios, assim como as instalações necessárias à sua fabricação, até algumas décadas eram produzidos nas próprias fazendas com matérias-primas locais⁴. Com isso, a atividade possui historicamente poucas barreiras à entrada de novos produtores e se mostra mais acessível financeiramente do que outras atividades agropecuárias, de custo inicial elevado. Além disso, possibilita um retorno financeiro rápido e constante, uma vez que existe uma grande demanda pelo alimento nos grandes centros urbanos.

Assim, ao longo do século XX, ao contrário do que ocorreu com outros produtos lácteos – como iogurte, manteiga, e mesmo a venda direta leite fluido⁵ –, a proliferação de laticínios de médio e grande porte em Minas Gerais, que coletam leite em diferentes estabelecimentos rurais, não afastou a fabricação de queijos do âmbito da esfera da produção familiar, permanecendo um setor pouco concentrado, com a existência de milhares de queijarias de pequeno porte espalhadas por todo o estado.

Em um contexto em que os bezerros são ainda hoje uma forma complementar de pagamento por parte dos patrões aos vaqueiros e um meio comum de manutenção de recursos⁶, é rotineiro encontrar jovens produtores que, após poucos anos labutando em

2 Os dados são da *Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais* (Emater – MG).

3 Em 2008, o Conselho Consultivo do IPHAN aprovou o Registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas nas regiões do Serro, Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba, no Livro dos Saberes.

4 Destaca-se aqui a utilização de madeiras extraídas para a construção das queijarias e de utensílios que provinham de áreas das próprias fazendas. Somente a partir dos anos 1980, por exemplo, começou-se a utilizar energia elétrica em algumas etapas do processo, como a ordenha e a refrigeração dos queijos.

5 Atualmente amparada pela exigência de tratamentos térmicos.

6 Entre os produtores, as vacas apenas são vendidas em ocasiões de dificuldade financeira, quando pre-

grandes fazendas e até em serviços urbanos, juntaram algumas cabeças de gado, arrendaram o terreno e começaram a própria fabricação de queijos. Uma atividade que pode ser apenas sazonal, com estes fabricando queijos quando o preço do litro de leite pago pelos laticínios está baixo (geralmente nos meses chuvosos) e voltando à venda direta do leite quando o valor do insumo melhora (nos meses de seca), o que garante a autonomia sobre os recursos locais.

Porém, com as mudanças que perpassam o crescimento dos grandes centros urbanos, que passaram a demandar o alimento cada vez mais rapidamente e em maior quantidade, sua cadeia produtiva passou por amplas transformações espaciais, temporais desde a segunda metade do séc. XX, tornando-se mais longa e complexa, cada vez mais alargando o conhecimento exigido entre a produção e os controles sociais a que está sujeito o consumo (Appadurai 2008)⁷. Com o alimento ultrapassando em maior escala as fronteiras do local onde é produzido (e, assim, um regime de valor específico), inseriram-se ali uma série de novos atores (humanos e não humanos) com motivações singulares e uma rede de instituições, que se vinculam em função do alimento e dão suporte ao circuito que o movimenta.

Dos produtores que ocupam pequenos sítios, em regiões montanhosas do estado, passando por comerciantes, profissionais da vigilância sanitária, gastrônomos e chefs de cozinha, até chegar aos consumidores nas grandes cidades, como um produto em circulação, o queijo minas artesanal passa a ser pensado de estendidas maneiras: recurso para se prolongar a vida útil do leite, conhecimento repassado ao longo de gerações, alimento cotidiano saudável ou fonte de contaminação – por carregar bactérias patogênicas –, iguaria gastronômica, símbolo do estado, patrimônio nacional ou mesmo fonte de interação entre homens, animais e seres microbiológicos. Sendo classificado e reclassificado em muitas categorias e realocado em significados culturalmente específicos que se constroem contemporaneamente ao longo de sua trajetória.

O ensaio fotográfico que segue é parte de uma pesquisa etnográfica multi-situada⁸, inicialmente focada na cultura material, mas que acaba por romper dicotomias por muitas décadas reificadas na disciplina (material e imaterial, rural e urbano, humanos e não

cisa-se pagar uma dívida, ou quando aquelas se tornam completamente improdutivas (velhas ou em caso de algum defeito físico, por exemplo, quando perdem uma teta), tornando-se um custo para a propriedade. O gado, portanto, parece funcionar como poupança e seguro para a família, podendo ser “guardado” na fazenda de parentes e servindo para a família em caso de necessidade.

7 Como afirma Appadurai (2008), “tais histórias adquirem qualidades especialmente intensas quando as distâncias espaciais, cognitivas ou institucionais entre produção, distribuição e consumo são grandes”, pois “cria-se uma mitologia em função da alienação entre tais atores” (Appadurai 2008: 68).

8 Realizada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Unicamp.

humanos). Nela, o trabalho de campo mostrou a impossibilidade, por exemplo, de abordar o patrimônio imaterial sem envolver os territórios e unidades de fabricação, de pensar a disputa pela afirmação do alimento e seu modo de produção (diante das controvérsias sanitárias e ambientais) sem imergir nas cidades, onde travam-se seu campo de legitimação, ou mesmo de abordar a fabricação e consumo do alimento sem analisar uma complexa “ecologia de seres” (capim gado, bactérias, fungos, homens, etc.) em mundos-em-processo, a partir de emaranhados de zonas de contato que constroem os tecidos que regulam a vida cotidiana e assim tornam-se passíveis de serem historicizadas e etnografadas.

Como vínhamos trabalhando com uma câmera o fotográfica, que para além de uma ferramenta de trabalho, aparecia em campo como elemento de construção de relações ao abrir um leque de interpretações sobre nossa posição e interesses, mas também de diálogos que propiciavam uma outra forma entrada e permanência no universo simbólico e material que envolve o queijo minas artesanal, emergiu a questão: como poderíamos usar as imagens para abordar e expor tais códigos da vida que se construía e estão aquém e além da visualidade da cultura material? Ou, em outras palavras, como retratar a (in) visibilidade das relações aqui estudadas?

Buscando convenções que permitiriam responder a tal questionamento, as imagens foram organizadas com o fim de construir uma narrativa montada como texto etnográfico (com começo, meio, fim), deixando de serem “dados dispersos”⁹ para formar um discurso estruturado e inteligível sobre a realidade estudada, de modo que a ideia de unidade do ensaio ganhe força e produza a significação desejada. Assumimos assim uma postura de costurar a heterogeneidade de atores e de tempos-espacos presentes na pesquisa de campo de modo a fazer as fotografias “falarem” (Godolphim 1995)¹⁰, isto é, de selecioná-las para que nos ajudem a narrar nossos encontros etnográficos e os sentidos das relações sociais construídas¹¹. Afinal, as imagens contam histórias, ampliam os horizontes da pesquisa (e da vida) e têm gramáticas próprias, que muitas vezes expressam o que a palavra não alcança.

Em termos metodológicos, o ensaio será organizado sob a inspiração das discus-

9 Fez-se necessário que essas imagens compartilhassem referentes mínimos para que fossem decodificadas se associando ao “sentido” da pesquisa. E aqui aparece a importância de tal ordenação, mas também das legendas que acompanhem as imagens.

10 Como afirma Godolphim (1995), tentar fazer fotografias “falarem”, ou tratar as fotos como “falas”, implica saber ordenar os signos da cultura em foco sobre o espaço do fotograma, preferencialmente amarrando os signos ao contexto em que se encontram.

11 E aqui, no trabalho mais amplo, dois tipos de narrativas se encontram na produção etnográfica, a escrita e a visual, com o objetivo de apresentar descrições narrativas de realidades em curso, complementando-se e concorrendo para propiciar uma reflexão sobre os temas em questão.

sões teóricas em torno da noção de “biografia” na disciplina¹², a fim de criar trajetórias do alimento ao longo de sua cadeia produtiva (tomada em sentido antropológico enquanto o estabelecimento de vínculos entre pessoas, mas também entre humanos e não humanos), mapeando em imagens as diferentes racionalidades que se depositam sobre o queijo. Por mais inventiva que seja tal escolha visual (uma vez que o fotógrafo está sempre construindo representações, que serão aqui combinadas), pensar nesse trabalho em trajetórias revela sutilezas e permite pela densidade visual acessar temas que a descrição escrita, proveniente caderno de campo, tem dificuldade de expressar, criando um ambiente de verossimilhança e, por conseguinte, de persuasão (como é intrínseco ao trabalho antropológico)¹³.

Em meio a tais imagens em fluxo, a estética visual se altera no simbolismo dos gestos, no uso de utensílios, nas expressões faciais e em paisagens inacabadas¹⁴, que narram visualmente as relações de um alimento de forte conotação identitária que termina sua “carreira” de vários modos, podendo, como demonstram as imagens, por exemplo, tonar-se “rala” se encaminhado a uma fábrica de pães-de-queijo, ser destruído num aterro sanitário¹⁵ ou receber premiação em um concurso internacional. Analisar tais trajetórias e inferir as razões simbólicas que dão sentido e sabor à sua existência social, bem como inferir o efeito do alimento nos diversos atores envolvidos são aqui objetivos fundamentais.

Com elemento central, o queijo ganha formas, cores, curas, exterioridades que emergem mostrando-se um ator social (não humano) versátil e em constante performance ao se modificar (em aspectos visuais, mas também gustativos e olfativos) devido a interferências que se relacionam a conhecimentos locais, mas também a elementos como temperatura, umidade, ação de bactérias e fungos, sendo por isso chamado de um “alimento vivo”. Daí surge o título do ensaio que mescla o uso uma categoria incorporada

12 Kopytoff (2008), por exemplo, fala em compreender as relações sociais através de uma abordagem biográfica das coisas. Porém, tal tradição passa também por Gell (2009), que aponta que abordagem antropológica se distingue de outras disciplinas ao apresentar “uma certa profundidade de foco, caracterizada como ‘biográfica’”, por articular-se com o “projeto de vida” dos agentes, bem como por Bourdieu (2006) e a ilusão retórica da biografia, dentre muitos outros autores.

13 Afinal, produzir uma etnografia implica construir um texto que apresenta argumentos encadeados para dar conta de realidades.

14 Para tomar a expressão de Lévi-Strauss em sua passagem por São Paulo nos anos 1950, a paisagem jamais chega a ficar pronta, marcada pela urgência, pelo imprevisto e pelo inacabamento e, assim, nunca atinge o declínio.

15 Quando cheguei em um município da Canastra - MG, em outubro de 2015, para realizar a pesquisa de campo, o Ministério da Agricultura havia apreendido e iria destruir 13 toneladas de queijos produzidas na região. O alimento que estava armazenado em dois galpões teria como destino na semana seguinte o aterro sanitário municipal. O motivo da destruição, segundo o laudo técnico do Ministério, foi a falta registro que atestasse origem do produto.

localmente e a perspectiva formulada por Appadurai (2008), já clássica na disciplina, que considera que as coisas, assim como as pessoas, são possuidoras de uma “vida social”.

As fotos foram realizadas com um camera digital Nikon D90, entre outubro de 2015 e junho de 2017, em diferentes fazendas produtoras, locais e situações de comércio, eventos agropecuários, nas regiões do Serro e Canastra, em Minas Gerais, e na cidade de Tours, na França.

Referências

- APPADURAI, Arjun. 2008. "Introdução: mercadorias e a política de valor". In.: *A Vida Social das Coisas* (org.). Niterói, RJ: Eduff, p. 14-88.
- BOURDIEU, Pierre. 2006. "A ilusão biográfica". In: AMADO, Janaína e FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos e abusos da história oral*. (8ª edição) Rio de Janeiro: Editora FGV, p. 183-191.
- GELL, Alfred. 2009. "Definição do problema: a necessidade de uma antropologia da arte". *Revista Poiésis*, n 14, p. 245-261.
- GODOLPHIM, Nuno. 1995. "A fotografia como recurso narrativo: problemas sobre a apropriação da imagem enquanto mensagem antropológica". *Horizontes antropológicos*, Porto Alegre, ano 1, n. 2, p. 161-185.
- KOPYTOFF, Igor. 2008. "A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo". In: APPADURAI, Arjun (org.). *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói, RJ: Editora da Universidade Federal Fluminense.
- MENESES, José Newton Coelho. 2006. "Queijo artesanal de Minas – Patrimônio cultural do Brasil". *Dossiê interpretativo – Vol 1*. Belo Horizonte: IPHAN, 157 pp.

Recebido em 30 de junho de 2017.

Aceito em 8 de novembro de 2017.



Imagem 1 – É a pastagem que toma a maior porção das terras das fazendas produtoras de queijo da região da Serra da Canastra. As percepções dos produtores sobre ela, mas também sobre os ciclos de vida agropastoril, fornecem-nos indícios para começar a se entender como se operam uma série de complexas relações entre seres humanos e não humanos, mas passíveis de serem socializados e que envolvem a terra como espaço de organização da vida e trabalho. São Roque de Minas, Serra da Canastra. Fonte: Letícia Moreira Uematu, novembro de 2015.



Imagem 2 – A produção de queijos é essencialmente uma atividade manual, mas que também incita sensibilidades sonoras, olfativas, gustativas. Ao amanhecer as vacas são chamadas uma a uma pelo nome para o curral onde acontece a ordenha. Fazenda Matinha do Ouro. Município de São Roque de Minas, Canastra - MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, novembro de 2015.



Imagem 3 – O processo de coalhar o leite marca o início da fabricação nas queijarias, que na região do Serro geralmente são contíguas ao curral. Fazenda Palmeiras. Município de Rio Vermelho, Serro - MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, novembro de 2016.



Imagem 4 – A prensagem da massa, que separa o soro do coalho, é parte de um processo marcado pela destreza manual. Fazenda Palmeiras. Município de Rio Vermelho, Serro - MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, novembro de 2016.



Imagem 5 – Com uma peneira de metal, produtores realizam o dessoramento do leite transformando-o em coalhada. A parte sólida que permanece na vasilha é transferida para um pano fino, chamado de "volta ao mundo", e colocada em formas plásticas circulares. O queijo começa a ganhar forma. Fonte: Letícia Moreira Uematu, outubro de 2015.



Imagem 6 – Devido às exigências dos órgãos de vigilância sanitária novos materiais têm alterado a paisagem das queijarias, mas também se incorporam à figura dos produtores que atualmente, para se manter dentro da lei, são obrigados a passar por cursos de capacitação e aderir ao avental, touca, máscara e bota de borracha. Fazenda Cedro. Santo Antônio do Itambé, Serro - MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, novembro de 2016.



Imagem 7 – Depois de desenformados, os queijos são lavados e faz-se o chamado “toalete” ou grossa, um tipo de acabamento em que estes são alisados por um ralo, corrigindo possíveis defeitos. Neste processo, alguns produtores improvisam uma lata perfurada como ralador, enquanto outros utilizam uma lixa d’água. Há alguns anos, o processo era realizado com sabugos de milho. A rala obtida através do acabamento é colocada em sacos plásticos, armazenada e utilizada para o preparo de quitandas e para a produção do pão de queijo. Rio Vermelho, Serro – MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, abril de 2016.



Imagem 8 – Queijos são colocados para curar. Sobre prateleiras de madeira o alimento ganha uma coloração amarelada, sabores e odores que se acentuam aos cuidados do produtor. Chácara Esperança. Município de Medeiros, Canastra - MG. Fonte: Letícia Moreira Uematu, abril de 2016.



Imagem 9 – Pesagem dos queijos para venda. Distrito de São José do Barreiro, São Roque de Minas, Canastra - MG.

Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, outubro de 2015.



Imagem 10 – Os queijeiros são comerciantes que, pelo vínculo estreito com o alimento, ganharam a denominação. Diariamente realizam a chamada “linha” ou “junta do queijo”, processo que consiste em passar o dia percorrendo a zona rural e comprando queijos das fazendas da região. Distrito de São José do Barreiro, São Roque de Minas – MG. Fonte: Letícia Moreira Uematu, novembro de 2015.



Imagem 11 – Nas fazendas o queijo é um alimento que se insere de forma transversal nas diversas refeições do dia, como cafés da manhã, almoço e jantares. Fazenda Palmeiras. Município de Rio Vermelho - MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, novembro de 2016.



Imagem 12 – Produtores disputam reputações através do alimento. Nas sedes das fazendas troféus e medalhas de “campeonatos de melhores queijos”, que acontecem com frequência no estado, com a lógica de funcionamento dos julgamentos se assemelhando a torneios esportivos, são exibidos como motivo de orgulho. Fazenda Ouro Fino, Município do Serro - MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, novembro de 2016.



Imagem 13 – Nos pequenos comércios do estado os queijos costumam ser vendidos sem embalagem. “Embalou, o queijo morreu”, dizem os produtores e comerciantes sobre o alimento. Merceria do Fernando. Município de Bambuí, Canastra - MG. Fonte: Letícia Moreira Uematu, abril de 2016.



Imagem 14 – Nas unidades familiares, o queijo minas artesanal torna-se ingrediente de quitandas, dos pães de queijo, além de ser servido acompanhado de doces como a goiabada e o doce-de-leite. Fazenda Marcela, Medeiros, Canastra - MG. Fonte: Leonardo Vilaça Dupin, setembro de 2015.



Imagem 15 – Doze queijos mineiros foram premiados no Salão Mundial do Queijo, França. Na imagem, um deles recebe a medalha de prata. Tal participação tem sido importante não só para a geração de divisas e lucros, mas usada para moldar o alimento na direção desejada pelos seus promotores, um mercado de queijos fino. Município de Tours, França.

Fonte: Letícia Moreira Uematu, junho de 2017.