



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS

LEONARDO VILAÇA DUPIN

A VIDA DOS QUEIJOS MINEIROS: UMA ETNOGRAFIA
MULTIESPÉCIE

CAMPINAS

2019

LEONARDO VILAÇA DUPIN

A VIDA DOS QUEIJOS MINEIROS: UMA ETNOGRAFIA MULTIESPÉCIE

Tese apresentada ao Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas como parte dos requisitos exigidos para obtenção do título de Doutor no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais.

Orientadora: EMÍLIA PIETRAFESA DE GODOI

ESTE EXEMPLAR CORRESPONDE À
VERSÃO FINAL DA TESE DEFENDIDA PELO
ALUNO LEONARDO VILAÇA DUPIN,
ORIENTADO PELA PROFESSORA DRA.
EMÍLIA PIETRAFESA DE GODOI.

Prof. Dra. Emília Pietrafesa De Godoi

CAMPINAS

2019

Ficha catalográfica
Universidade Estadual de Campinas
Biblioteca do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Paulo Roberto de Oliveira - CRB 8/6272

Dupin, Leonardo Vilaça, 1982-
D926v A vida dos queijos mineiros : uma etnografia multiespécie / Leonardo
Vilaça Dupin. – Campinas, SP : [s.n.], 2019.

Orientador: Emília Pietrafesa de Godoi.
Tese (doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de
Filosofia e Ciências Humanas.

1. Queijo-de-minas. 2. Produção artesanal. 3. Queijo - Fabricação. I.
Godoi, Emília Pietrafesa de, 1960-. II. Universidade Estadual de Campinas.
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.

Informações para Biblioteca Digital

Título em outro idioma: The life of cheese from Minas Gerais : an ethnography multispecie

Palavras-chave em inglês:

Craft production

Cheesemaking

Área de concentração: Ciências Sociais

Titulação: Doutor em Ciências Sociais

Banca examinadora:

Emília Pietrafesa de Godoi [Orientador]

Nashieli Cecília Rangel Loera

Joana Cabral de Oliveira

Rosângela Pezza Cintrão

Marie-France Garcia-Parpet

Data de defesa: 28-03-2019

Programa de Pós-Graduação: Ciências Sociais

Identificação e informações acadêmicas do(a) aluno(a)

- ORCID do autor: <https://orcid.org/0000-0001-9013-187X>

- Currículo Lattes do autor: <http://lattes.cnpq.br/8394607512401176>



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS

A Comissão Julgadora dos trabalhos de Defesa de Tese de Doutorado, composta pelos Professores Doutores a seguir descritos, em sessão pública realizada em 28 de março 2019, considerou o candidato(a) Leonardo Vilaça Dupin aprovado

Profa. Dra. Emília Pietrafesa de Godoi
Profa. Dra. Nashieli Cecilia Rangel Loera
Profa. Dra. Joana Cabral de Oliveira
Prof. Dra. Marie-France Garcia-Parpet
Prof. Dra. Rosângela Pezza Cintrão

A Ata de Defesa com as respectivas assinaturas dos membros encontra-se no SIGA/Sistema de Fluxo de Dissertações/Teses e na Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.

Agradecimentos

Gostaria de agradecer, em primeiro lugar, ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (IFCH) da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), pela acolhida. Em especial aos docentes da linha de pesquisa Processos Sociais, Identidades e Representações do Mundo Rural. Vindo de outra universidade, da UFV, e de outra área do conhecimento, a experiência no programa de pós-graduação em Ciências Sociais foi significativa, redesenhando completamente meu arcabouço teórico, meus problemas de pesquisa, assim como minha escrita etnográfica.

Quero deixar meu agradecimento à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes). Sem o financiamento de pesquisa, concedido em forma de bolsa - Código de Financiamento 001 -, seria pouco provável que essa tese fosse escrita.

Ao longo dessa pesquisa fui construindo uma rede de amigos que é o mais valioso que levo desses anos de graduação, mestrado e doutorado. Ao Arildo, grande amigo que conheci em Viçosa e me acolheu em Campinas deixo muito obrigado. Sou muito grato por te me aberto as portas da república. Tenho certeza que o Diego, o Joba e o Alexandre também lhe agradecem. Foram quinze bons meses. Do IFCH, guardo especialmente as contribuições do Everton e da Carla, um casal dos mais brilhante que encontrei em minha trajetória acadêmica, as reclamações e a amizade da Michele Redondo e a determinação e companheirismo do Diego Amoedo e do Joannes. Posteriormente, destaco em minha trajetória na Unicamp o aparecimento do Jaime, que se tornou um valoroso companheiro de pesquisa.

Agradeço igualmente ao Edilson Pereira, um pesquisador que faz parte da minha trajetória, e aos outros grandes amigos oriundos da UFV. Marcus, Sandro, Zé, Harry, Favela, Gody, Baiano, Léo Pardal e Marcelão já cobram minha defesa há meses via zap e ela finalmente saiu. Ao Daniel e a Laila, pessoas especiais na minha vida.

No que tange à pesquisa de campo, agradeço à ONG SertãoBras, nas pessoas da Débora e, principalmente, Li An. Sem a insanidade, a confiança e o carinho de vocês essa tese não teria nem começado. Ao GT Queijos Artesanais do Slow Food

Brasil espero que esse trabalho fique com uma contribuição. Travei riquíssimas discussões ali e, principalmente, fiz grandes amizades. Encontrei ali uma companheira de trabalho valorosa, parceria na escrita, na militância e na amizade: obrigado Bibi Cintrão.

Aos professores Aderval Costa e Beatriz Vianna, da UFMG, agradeço a confiança ao me deixarem colaborar com o Mapeamento dos Povos e Comunidades Tradicionais na Serra da Canastra, pude contribuir com a elaboração pericial dentro do projeto “Canastra – Justiça e Reconciliação” e isso foi uma honra.

A minha orientadora, Emília Pietrafesa, agradeço pela parceria, pela formação e pela confiança. Excelente professora que não apenas aceitou me orientar, como também acreditou no projeto que eu lhe apresentava ao final de 2013 durante o processo de seleção. Agradeço também aos meus dois orientadores no período de doutorado sanduíche na École des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS): Afrânio Garcia e Marie-France Garcia Parpet. Em Paris, fui muito bem acolhido por eles e a orientação de ambos me possibilitou muito em termos de avanços teórico-metodológicos.

Deixo um muito obrigado aos produtores e produtoras rurais, especialmente ao Luciano, a Helena, ao Otinho e a Eliana que me deixaram materializar um pouco de suas vidas nessa tese. Agradeço pela acolhida, pela paciência com que eu era recebido na casa de vocês e pelos queijos maravilhosos degustados. Igualmente agradeço aos queijeiros e comerciantes que também estão nesse trabalho.

Por fim, não posso esquecer dos meus pais, esse trabalho é dedicado a vocês. À Letícia Uematu, minha esposa, também dedico o trabalho e agradeço pela paciência e apoio em todas as horas. Do nosso relacionamento tirei força para terminar esse trabalho. Letícia casou-se comigo durante a pesquisa e ganhou uma tese em seu dia-a-dia. Me deu todo apoio e amor durante esse período. Se houver algum mérito nesse trabalho divido com ela, onde houver demérito assumo sozinho.

Resumo

O trabalho que segue é parte de uma pesquisa etnográfica inicialmente focada no queijo minas artesanal enquanto cultura alimentar produzida em Minas Gerais, mas que, diante daquilo que o campo de pesquisa me conduziu, implicou em um desafio de realizar um tipo de etnografia com múltiplos atores (humanos e não humanos), vários “chãos” etnográficos e com questões de ordem empírica a serem enfrentadas. A dinâmica aqui proposta buscou dar conta de diferentes cenários e interseções com as quais o alimento se vincula ao longo de sua trajetória, tornando as diferenças daí decorrentes visíveis e significativas para a construção de um tipo de conhecimento. Em termos metodológicos, realizei um trabalho de acompanhar a trajetória do alimento, desde sua fabricação e consumo dentro tradições culturais, realizadas por famílias de tradição camponesa, situadas em regiões montanhosas de Minas Gerais, até o seu trânsito em mercados de produtos luxo, dentro de fluxos direcionados por mercados internacionais que envolvem a mediação e a valoração por “especialistas”. Neste contexto, acompanho formas de produção, comercialização e consumo de queijos dentro complexos regimes de valor, nas quais o alimento torna-se capaz de instaurar modos de conhecer que a ele se atrelam e que deles interdependem. Por esse viés, o trabalho foi organizado sob a inspiração das discussões de “fluxos organizados”, a fim de seguir trajetórias vinculadas ao alimento - e também dele próprio - ao longo de sua cadeia produtiva, avaliando seus rendimentos conceituais e descritivos como um organismo que atravessa diferentes modos vida, entrelaçados em extensas redes e passíveis de serem historicizados e etnografados. Tomada em sentido antropológico, enquanto o estabelecimento de vínculos entre pessoas, mas também entre humanos e não humanos, tal cadeia produtiva, que envolve uma complexa “ecologias de seres”, será construída a partir de elaborações textuais de caráter analítico, mapeando através do trabalho de campo diferentes agências que se depositam sobre o queijo, contrastando-as e observando suas potencialidades.

Palavras Chave: queijos artesanais; cura, queijos, trajetória; multiespécie

Abstract

This study is part of an ethnographic research initially focused on handmade minas cheese while a food culture produced in Minas Gerais, but in face of what the research field introduced me, the research demanded the possibility to develop a type of ethnography with multiple actors (humans and non-humans), several ethnographical “grounds” and empirical questions to deal with. Thy dynamic proposed here tried to encompass different scenarios and its intersections through which the food connects throughout its trajectory, making the differences resulting from that process visible and significant to the construction of a type of knowledge. In terms of methodology, I conducted a study following the food trajectory, since its production and consume within the cultural traditions realized by traditional peasant families living in Mountain regions of Minas Gerais until its transit within luxury goods market, and within flows directed by international markets that involve the mediation and valuation by “specialists”. In this context, I followed the means of production, commercialization and consume of cheeses in complex value regimes in which the food become capable of establishing modes of knowing that bind to and interdepend on them. Through this perspective, the study was organized under the inspiration of the discussions of “organized flows”, aiming to follow the trajectories related to the food - and also by the food itself – throughout its productive chain, evaluating its conceptual and descriptive incomes as an artifact that crossed different ways of life, intertwined in extensive networks and subjected to be historicized and ethnographed. Analyzed from an anthropological perspective, while the establishment of links between people, but also between humans and non-humans, such a productive chain involving a complex “ecologies of beings”, will be constructed from textual elaborations of an analytical character, mapping through fieldwork in different agencies where the cheese is stored, contrasting them and observing their potentials.

Key-words: handmade cheeses, care, cheeses, trajectory, multispecie

LISTA DE SIGLAS

ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APROCAN: Associação dos Produtores de Queijo Canastra

APROCAME: Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros

DIPOA: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

EFSA: European Food Safety Authority

EMATER: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado Minas Gerais

ICMBio: Instituto Chico Mende de Conservação da Biodiversidade

IMA: Instituto Mineiro Agropecuário

IEPHA: Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais

IPHAN: Instituto do Patrimônio Histórico Nacional

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MDA: Ministério do Desenvolvimento Agrário

PNSC: Parque Nacional da Serra da Canastra

SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SNUC: Sistema Nacional de Unidades de Conservação

Sumário

Introdução	12
O desenvolvimento da produção queijeira em Minas Gerais.....	20
Algumas características dos processos de fabricação em Minas Gerais	28
A trajetória e organização da pesquisa.....	37
 Capítulo 1 - Entre bactérias e lobos: o cerco biopolítico à produção do queijo Canastra	49
1.1- Os queijos minas artesanais e as normatizações sanitárias.....	53
1.2 - Agentes invisíveis: o laboratório chega à região da Canastra.....	59
1.3 - O Parque Nacional e as controvérsias relacionadas às normatizações ambientais na região da Canastra	67
1.4 - A criação do Parque Nacional da Serra da Canastra.....	75
1.5 - Os Parques Nacionais e a gestão da natureza	80
1.6 - Desobediência, resistência e alianças: “não existe jeito de acabar nesta nossa região com fazedor de queijo e com queimador de campo”	85
 Capítulo 2 - As cidades dos queijeiros: produtores, comerciantes e consumidores contra o Estado	91
2.1 – Encontrando os queijeiros	95
2.2 – “Queijeiro tem que ter trato”: participando da linha de queijo	109
2.3 - Sobre memórias, mercados e forma de consumo.....	121
 Capítulo 3 – Inconfidência queijeira: maturações, tempos e saberes em transformação na construção de um mercado de elite	136
3.1 - Curadores e formas de reciprocidades	142
3.3 - Maturações, performances e oposições.....	153
3.4 - As performances nos queijos e dos queijos	156
3.5 - A mobilização de discursos e a transformação biológica e simbólica dos queijos artesanais	159
3.6 - Os discursos institucionais unificados	168
3.7 – Novas moralidades no comer	176
3.8 – A Inconfidência Queijeira	181
 Capítulo 4 - Os salões e concursos de queijos: homens, bactérias e fungos em evidência nas disputas pelo controle de um mercado de excelência.....	184

4.1 - O Concurso estadual de queijos da Emater-MG.....	189
4.2 - Produtores tipo A e B: a etapa municipal do concurso.....	197
4.3 - O Salão Mundial e a segunda redenção dos queijos mineiros.....	205
4.3.1 - A participação brasileira no evento.....	214
4.3.2 -Acompanhando o salão de Tours.....	217
4.3.3 – O ponto alto de legitimação do queijo minas artesanal.....	221
4.3.4 – O vencedor do concurso e a busca pelo Geotricum candidun em Minas Gerais	224
4.3.5 – Um novo capítulo de Guerra e Paz aos micróbios, no século XXI.....	228
4.4 - O Geotrichum candidum conquista o mercado nacional.....	236
 Capítulo 5 - “O gado mestiço é como a gente”: reflexões sobre gado, família e identidade.....	243
5.1 - A Fazenda Matinha.....	246
5.2 - A Chácara Esperança: entre as partes e o todo.....	253
5.3 - “Eu sou parte de uma classe de produtores que perdeu um pouco daquela sabedoria lá de trás, de olhar a lua, olhar a terra e comecei a pisar dentro das tecnologias”.....	256
 Capítulo 6 - A fazenda: sazonalidades, mutualidades e saberes.....	269
6.1 - Fazer o gado: reflexões sobre homens, bois e costumes.....	280
6.2 - Outras forma de fazer o Gado e entender produtividade.....	300
6.3 – Fazendo o gado e construindo famílias.....	308
 Capítulo 7 – “A legislação tira a possibilidade do produtor criar”: a queijaria como local de cuidados versus a especialização e o controle.....	325
7.1 - A dinâmica das queijarias e os vários queijos minas artesanais.....	331
7.2 - A fabricação do queijo e o sistema de contraprestações.....	336
7.3 - Os queijos e as benzeções: “o queijo bom é um queijo invejado”.....	339
7.4 - As legislações e a mudança no pingô.....	342
7.5 - Continuando a fabricação: a dessoragem e o trabalho das mãos.....	346
 Conclusão.....	350
 Referências bibliográficas.....	368

Introdução

O trabalho que segue é resultado de uma pesquisa etnográfica inicialmente focada no queijo enquanto cultura alimentar produzida em Minas Gerais. Ela foi inicialmente motivada por discussões e embates entre órgãos reguladores do Estado e populações locais em torno da produção e comercialização de queijos artesanais mas que, a partir do que a pesquisa de campo me levou a acessar, terminou me conduzindo ao desafio de uma etnografia com múltiplos atores (humanos e não humanos).

A alimentação é uma prática experimentada por todos nós. Ela está alicerçada em conhecimentos empíricos, cuidados de preparo e envolve significados que agregam pessoas, demarcando os momentos rituais e a vida cotidiana. A construção histórica de uma variedade quase infinita de uso de ingredientes, de técnicas de manipulação e processamento torna a prática um dos principais marcadores de diferenças culturais. Assim, ela é um tema antropológico por excelência no qual transitamos do particular ao universal. Como afirmou Lévi-Strauss (2004), sobre o ato de processar alimentos, “assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe nenhuma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos” (Lévi-Strauss, 2004: 25).

Para Lévi-Strauss (2004), o cozimento estabelece a diferença entre os animais e as pessoas. Através da dicotomia entre o “cru e o cozido”, segundo ele, realiza-se passagem da natureza à cultura, referindo-se direta ou indiretamente à invenção do fogo e, portanto, da cozinha (que seria a metáfora da transformação da natureza crua para a cultura cozida)¹. Porém, ao considerar a grande relevância do estudo da comida para compreensão do humano, Lévi-Strauss caminhou para um terceiro vértice desse campo semântico, que completa o que ele chama de triângulo culinário (Lévi-Strauss, 1979; 2006): o podre, apresentado por ele como a transformação do cru por vias naturais. Ele afirma que categorias empíricas, como cru, cozido e podre,

¹ Na análise do autor, o cru é definido inicialmente como algo natural sem a interferência da cultura e o cozido como aquele objeto que sofreu alguma modificação pelo homem. Contudo, Lévi-Strauss reconheceu, no terceiro volume do seu *Mitológicas*, que o que separa o cru e o cozido não é necessariamente a ausência de culinária (inclusive cita sofisticadas técnicas japonesas de corte e preparo de peixes crus), mas a presença do fogo. Esse sim um elemento tomado com um fundamento da cultura, central na articulação entre esses dois universos.

definíveis “sempre a partir do ponto de vista de uma cultura particular”², podem servir como “ferramentas conceituais para isolar noções abstratas e encadeá-las em proposições”, para aceder a realidades mais profundas (Lévi-Strauss, 2006: 448).

Se, na análise estruturalista, a culinária aparece como uma tecnologia da mediação que permite a passagem entre operadores binários, da natureza para a cultura, nota-se, porém, que Lévi-Strauss não dedica a mesma atenção aos usos sociais da fermentação de alimentos. Ao considerar a passagem do cru ao podre como um processo “natural”, sem a interferência da cultura, a fermentação escapa do terceiro vértice culinário³. Porém, ela é em realidade uma das formas mais antigas e importantes de “processamento” utilizadas pela humanidade e pode ser também observada enquanto uma linguagem carregada de signos, capaz de “desvendar estruturas”.

Da uva para o vinho, da semente de cevada à cerveja, do arroz ao saquê, da farinha ao pão, do leite ao queijo ou iogurte, todas essas transformações envolvem a fermentação⁴. Ainda que tal processo possa parecer afastado do ambiente doméstico de um morador de um centro urbano, uma vez que a ideia de deixar comida fora da geladeira, para promover seu apodrecimento, passou a provocar uma certa sensação de perigo/desordem (Douglas, 1976), a história da alimentação na maioria das sociedades contemporâneas se encontra atrelada aos processos de fermentação (Pollan, 2013), o que permitiu - e ainda permite - a diferentes populações e culturas, modificar e preservar alimentos durante meses, sobrevivendo a situações adversas, como longos períodos de entressafra, invernos rigorosos e colheitas ruins.

Sendo a fermentação um processo que consiste basicamente em levar alimentos à decomposição até o ponto apropriado de interrompê-la, incidindo criativamente na

² Sobre como essas categorias são construídas socialmente, Lévi-Strauss dá o exemplo de aliados, durante a segunda Guerra mundial, que concebiam a categoria apodrecido de modo mais amplo que os europeus. Assim, o odor exalado pelas queijarias na Normandia, incitou os americanos a destruí-las.

³ O autor admite que a culinária pode englobar processos aparentemente contraditórios, como uma técnica cultural que levaria a um resultado natural. Nos textos *O Triângulo Culinário* (1979) e *Pequeno tratado de etnologia culinária* (2006), ele se dedica primordialmente às oposições entre assado e o fervido, toma o defumado como uma forma que ilustra a articulação natureza e cultura na cozinha (que depende dos dois domínios articulados), além de apontar o frito e do grelhado, em locais intermediários nesse triângulo. No entanto, sem apontar o uso das técnicas de fermentação e seu papel simbólico.

⁴ Estima-se que hoje um terço dos alimentos consumidos pelos seres humanos em todo o mundo seja fermentado (Katz, 2014).

sua condução, o que foi entendido por Lévi-Strauss (2006) como “transformação do cru por vias naturais” pode ainda ser analisado, em uma perspectiva menos antropocêntrica, como uma complexa relação ecológica. É o que acontece se partirmos, por exemplo, das descobertas do cientista francês Louis Pasteur, que, há cerca de 150 anos, constatou que a fermentação não era simplesmente uma reação química, e sim o resultado da atuação de seres vivos microscópicos, que passam a ser pensados como a principal maneira da natureza desintegrar matéria orgânica e reciclar energia⁵. Seguindo este raciocínio, a abordagem deste trabalho busca relativizar as fronteiras ao considerar a fabricação dos queijos como envolvendo relações nas quais os atores humanos são parte de uma diversidade biológica mais ampla, com a qual interagem em muitas ordens de magnitude, imbricando natureza e a cultura em um mundo de co-tornar-se⁶.

É dentro desse emaranhado de co-constituições abordado pela antropologia contemporânea, que complexifica diferentes agências, que observarei neste estudo as modalidades de construção dos queijos artesanais em Minas Gerais, adentrando na possibilidade de um tipo de etnografia com múltiplos atores (humanos e não humanos), vários “chãos” etnográficos e com questões de ordem empírica, a partir de espaços

⁵ O que, como veremos no capítulo seguinte, iria mudar todo o modo de conceber a produção de queijos em muitas partes do mundo.

⁶ Aqui tal conceito implica em uma dimensão intersubjuntiva, compreendida com a própria possibilidade de interação. Aproximo-me aqui dos estudos de Harraway e Tsing (2015) que se caracterizam por práticas minuciosas de atentividade para as formas complexas que todos nós nos tornamos em uma relação com outros seres, ou seja, uma “ecologias de seres” que estão continuamente em modelagem e remodelagem; mesmo que nem sempre conscientemente. Assim, ambas apontam a necessidade a um modo interespecífico de ser das espécies, recusando as fronteiras que isolam natureza da cultura. Tsing (2015) fala em “complexas relações de dependência e interdependência” (Tsing, 2015: 185), buscando repensar métodos de análise e os critérios para escolha de “objetos” empíricos. Em recente investigação, a autora esboça um quadro complexo das relações entre humanos e não humanos, especificamente a partir do raro cogumelo matsutake, descrevendo, de maneira mais ampla, um mundo natural pós-iluminismo capaz de responder e apoiar uma nova visão de humanidade, colocando ênfase nas mais diversas conexões que indissociam mundos antes tomados como apartados. Ela afirma que a ciência herdou das grandes religiões monoteístas narrativas sobre a superioridade humana, ao invés de instigar questões sobre a interdependência das espécies. Sendo que esse excepcionalismo nos faz imaginar as práticas de ser uma espécie (humana) como se fossem mantidas autonomamente, endossando ideologias autocráticas e militaristas. Já Harraway (2008:6) analisa “people and the things are in mutually constituting, intra-active touch”. Essa abordagem, que vem compondo o que tem se consolidado como um campo de estudo de multi-espécie, concentra-se nas *multidões* de agentes animados que fazem com que eles estejam em meio a relações emaranhadas que incluem, mas sempre também excedem, dinâmicas de predador e presa, parasita e hospedeiro, pesquisador e pesquisado, de parceiro simbiótico, ou vizinho indiferente. Assim, os contextos maiores não são meros “ambientes”, no sentido de um fundo homogêneo, estático, para um sujeito focalizado. Ao contrário, eles são meios dinâmicos que estão continuamente em modelagem e remodelagem; ativamente – mesmo que nem sempre conscientemente – trabalhados através da partilha de “significados, interesses e afetos” (van DOOREN, Thom; KIRKSEY, Eben; MÜNSTER, Ursula. 2016).

conectados em redes e discursos intrincados, a serem enfrentadas⁷. Uma dinâmica que buscou dar conta de diferentes cenários e interseções com as quais o alimento se vincula ao longo de suas trajetórias, tornando as diferenças daí decorrentes visíveis e significativas para a construção de um tipo de conhecimento.

Em termos metodológicos, realizei um trabalho de acompanhar a trajetória do queijo minas artesanal, desde sua fabricação e consumo dentro de tradições culturais, realizadas por famílias camponesas⁸ – na sua maioria situadas em regiões montanhosas de Minas Gerais –, até o seu trânsito em mercados de produtos de luxo, incorporados a fluxos direcionados por mercados internacionais que envolvem a mediação e a valoração por “especialistas”. Neste contexto, acompanho formas de produção, comercialização e consumo de queijos, construindo trajetórias, dentro de complexos regimes de valor, nas quais o alimento torna-se capaz de instaurar modos de conhecer que a ele se atrelam e que deles interdependem.

⁷ Por exemplo, tal opção me levou à necessidade de dialogar com aqueles que estudam os povos tradicionais, como os camponeses, construídos há décadas como objeto legítimo da antropologia, mas também com aqueles que olham para os fenômenos da modernidade, como os estudos de ciência e tecnologia (Latour, Harraway, Tsing), que apontam para a necessidade de abalar o modo como construímos nosso objeto de investigação, reconfigurando os tipos de aspiração à compreensão que a antropologia pode e não pode ter.

⁸ Escapando à ilusão epistemológica da circunscrição da sociedade tradicional, como um isolado social e cultural bem definido (Albert, 1997), a categoria camponês não é entendida aqui como uma noção de uma sociedade, mas enquanto atores que se associam em redes das mais diversas, tendo a família e a terra enquanto elementos a partir dos quais estabelecem relações específicas com os territórios ocupados e seus recursos naturais. Como veremos adiante, a bibliografia e os depoimentos demonstram que em diversas regiões de Minas Gerais a produção do queijo minas artesanal está associada à família, ao compartilhamento de saberes e fazeres que perpassam a sua fabricação, como o manejo controlado do fogo, técnicas de plantio, colheita, trato com os animais, bem como festas do catolicismo popular, dentre outros diacríticos que marcam identidades. Nessas regiões, a fabricação de queijos aparece como mais que do que simples produção de bens econômicos ou mercadorias, mas como expressão da moralidade, como dádiva e não como simples bem passível de alienação (K. Woortmann: 1990: 12), com a campesinidade, então, assumindo um valor ético e moral, prevalecendo um sentido de pertencimento pela memória social. Essa relação, em geral, está em contraposição a concepções de terra como mercadoria ou como elemento natural à disposição da exploração econômica, e do território como constituído pelo exercício do controle político-institucional e do poder. Vale dizer que tais atores vistos aqui na dupla perspectiva da reprodução cultural e da mudança histórica, não devem ser reificados, estando sujeitos à diversidade de formas de ser e viver, de acordo com os contextos em que estão inseridos. Assim, as famílias produtoras de queijo em Minas Gerais têm características particulares, em relação ao conceito clássico de camponês, resultantes de situações próprias do país em que a integração ao mercado não significa, por si só, uma ausência de campesinidade. Como veremos ao longo do trabalho, a imposição de um modelo empresarial de agricultura – que tem se apresentado cada vez mais como norma e modelo a ser adotado, através das transformações induzidas pela ingerência dos estados-nação – não tem significado a implantação de uma forma social de produção única e homogeneizada no campo (Wanderley, 2004), o que indica a capacidade desses atores – mesmo não necessariamente ocupando o mesmo território – de formular um projeto de vida, de resistir às circunstâncias nas quais estão inseridos e de construir uma forma de integração à “sociedade englobante” e modos de produção hegemônicos, coexistindo paralelamente a eles.

Por esse viés, o trabalho foi organizado sob a inspiração das discussões de “fluxos organizados”⁹, a fim de apreender as controvérsias¹⁰ em torno do queijo, seguindo as diferentes trajetórias vinculadas a esse alimento (e também dele próprio) ao longo de sua cadeia produtiva, avaliando seus rendimentos conceituais e descritivos como um organismo¹¹ que atravessa distintos modos vida e maneiras de conhecer, situadas historicamente. Tomada em sentido antropológico, enquanto o estabelecimento de vínculos entre pessoas, mas também entre humanos e não humanos, tal cadeia produtiva será construída a partir de elaborações textuais de caráter analítico, mapeando através do trabalho de campo diferentes agências que se depositam sobre o queijo, contrastando-as e observando suas potencialidades.

Adotando como exemplo o trabalho de Paxson (2013) que, ao etnografar o movimento contemporâneo pró-queijos artesanais nos EUA, acompanhou estes queijos “from pasture to plate”¹², sigo fluxos com configuração semelhante. Como o pasto é apenas um início arbitrário da cadeia, uma vez que tais ervas são a confluência de uma série de outras traduções subjacentes, eu poderia tomar com igual direito ou eficiência como início do que chamo aqui de cadeia produtiva, por exemplo, o conhecimento que incide sobre uma determinada terra (ou território), cultivada por

⁹ Tomo emprestada a noção de “sociedade agrária como fluxo organizado” de Vincent (1987) que propõe uma metodologia de campo que valorize a pesquisa antropológica focada na interação e observação intensivas em uma localidade, mas que deve ser complementada com a ampliação dos limites da análise, através do estudo dos “campos de atividade” (requerendo a investigação e a análise de “redes”) e pelo emprego rigoroso da pesquisa histórica, de modo que se crie um focus de investigação centrado no movimento dos indivíduos (e, aqui, das coisas) que são distribuídos, como questão estratégica (envolvendo controles políticos) que acompanha todo o processo de transformação da sociedade agrária. Porém, ao dar ênfase na circulação organizada e agência dos objetos, situando espacial e historicamente, acabo me aproximando nesse trabalho também da noção de “biografia”. Kopytoff (1986) e Appadurai (1986), por exemplo, falam em compreender as relações sociais através de uma abordagem biográfica das coisas. Eles defendem a possibilidade dos antropólogos seguirem sua trajetória para desenvolverem sua biografia social. Porém, tal tradição passa também por Gell (2006), 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, por Bourdieu (2006) e a ilusão retórica da biografia, dentre muitos outros autores.

¹⁰ Utilizo aqui o sentido latouriano do termo. Apropriando-se da noção de rede em detrimento dos estudos de ‘totalidades sociais’, o autor afirma que cabe ao antropólogo percorrer as redes como vias privilegiadas de apreensão e visualização das controvérsias continuamente engajadas pelos atores em disputa. Sua noção metodológica “cartografia das controvérsias” remete ao trabalho de compor o social (tomado aqui como humanos e não humanos) pela coleta de rastros deixados a cada ação na rede, enfoque que recorre à ideia de performativo para dar conta da instabilidade e da inovação.

¹¹ Penso inicialmente uma noção do termo que evoca um corpo, constituído por estruturas que interagem fisiologicamente, e que se revelará ao longo do trabalho “vivo” não somente pelos seres que lhe são constitutivos, mas também porque movimentará inúmeros entes e, com eles, todo um conjunto de práticas de conhecimento, de pessoas, de coisas e de eventos coordenados.

¹² Paxson (2013) realizou um trabalho de campo em três regiões do país - New England, Wisconsin e Califórnia - e ainda da realização de um *survey* entre famílias produtoras no norte dos EUA.

famílias agricultoras, que se traduzirá em alimento para o gado, mas também - como optei realizar -, partir de apreensões subsidiadas em normas sanitárias que incidem sobre o uso da terra, trazendo consigo “novos” sentidos e modos de se relacionar com o espaço e gerando transformações socioculturais e ecológicas. Mais do que o pasto, a terra está na base da reprodução social e de conflitos e normas legais que incidem sobre seu uso e sobre a elaboração do alimento, como procuro apontar na análise dos conflitos em torno Parque Nacional da Serra da Canastra.

Enfim, o trabalho etnográfico é feito por escolhas, estando sempre construindo representações, materializadas em textos que objetivam criar um ambiente de verossimilhança e, por consequência, persuasão, como é intrínseco ao trabalho antropológico. Afinal, produzir uma etnografia implica construir argumentos encadeados para dar conta de contextos empíricos. E aqui diante de uma multiplicidade de opções possíveis, oferecidas pelo delimitar o objeto e pelo trabalho de campo, essa ordenação não será pensada enquanto um caminho linear. Porém, por questões analíticas, a ideia de trabalhar com fluxos organizados, me permitirá avaliar os rendimentos conceituais e descritivos ao tomar o queijo minas artesanal como um alimento que atravessa diferentes modos de existência¹³ e maneiras de conhecer e agir, apontando assimetrias entre eles.

Ao seguir os percursos mantidos pelo alimento, fui percebendo o queijo como produtor e produto de um processo que interliga humanos e não-humanos, que estão inscritos num amplo sistema de prestações (Mauss, 2003). Este alimento envolve uma complexa “ecologia de seres”¹⁴, entrelaçados em extensas redes, que possuem múltiplas dimensões a um só tempo e que seriam passíveis de serem historicizados e etnografados. Assim, “seguir o queijo” me permitiu acessar e entrever um conjunto maior de relações, envolvendo diferentes tipos de agentes humanos – como famílias

¹³ O termo é empregado aqui tomando como referência a forma como foi utilizado por Bruno Latour (2013) e Isabelle Stengers (2002), que buscaram colocar em evidência a singularidade ontológica de atores, que podem ser humanos, mas também objetos técnicos e das coisas ordinárias. Nessa concepção, inúmeros são os entes que precisam vir a ser para que um determinado modo de existência funcione e, com ele, todo um conjunto de práticas de conhecimento, de pessoas, de coisas e de eventos coordenados. Cada modo de existência, como veremos, tem sua própria maneira de fazer a realidade, bem como uma capacidade própria e um padrão particular de criar categorias capazes de os definir.

¹⁴ O termo faz referências ao trabalho de Eduardo Kohn (2013), que em sua pesquisa na Amazônia, partindo de um diálogo com perspectivismo ameríndio e com a semiótica, explora modos de comunicação que extrapolam o domínio humano e se manifestam nas interações entre as mais diversas formas de vida, propondo uma antropologia que estaria “além do humano”.

produtoras, comerciantes, maturadores, -, ou não humanos - como capim, gado, fungos, ácaros, bactérias, seres espirituais -, que ele constrói em seus fluxos e, simultaneamente, dos quais ele resulta. Da mesma maneira, me permitiu demonstrar contrastes, aproximações, afastamentos e comparações entre diferentes práticas de conhecimento, assim como desacordos sobre sistemas classificatórios entre atores com forte desigualdade de poder.

As contribuições analíticas proporcionadas pelo trabalho revelam assim que, para além de relações econômicas e políticas - que sobressaem com frequência nos estudos rurais -, tais fluxos possuem uma potência heurística ao trazer à tona definições renovadas, que se aproximam daquelas que vem sendo problematizadas na disciplina desde a chamada virada ontológica¹⁵. Estas acabaram por desestabilizar dicotomias por muitas décadas reificadas (natureza e cultura, material e imaterial, rural e urbano, indivíduo e sociedade, tradição e invenção, saúde e doença, produtor e consumidor), questionando o valor heurístico de distinções que aqui deixam de operar como uma premissa silenciosa e se tornam, ao longo dos capítulos, um problema etnográfico¹⁶.

Por elas, o trabalho de campo mostrou, por exemplo, a impossibilidade de abordar o patrimônio imaterial sem envolver os territórios e unidades de fabricação no campo; de pensar a disputa pela afirmação do alimento e seu modo de produção, diante das controvérsias sanitárias e ambientais (em um cenário de distâncias cada vez mais reduzidas), sem imergir nas cidades, onde travam-se as disputas por legitimação; ou mesmo, de abordar a fabricação e consumo do queijo sem analisar uma complexa

¹⁵ A “virada ontológica”, dentro outras questões, aparece nas últimas década dentro da disciplina (notadamente a partir das metafísicas indígenas) como crítica ao paradigma nuclear das ciências consolidado a partir da filosofia cartesiana, preservado desde sua geração no século XVII, como na referida oposição entre natureza e cultura - mas também diversas outros como “sujeito versus objeto”, “discurso versus realidade” -. Em termos gerais, ela problematiza os princípios ou coordenadas básicas nos modos de conceber o mundo e as relações entre os viventes. Sua premissa de multiplicidade faz com que a ideia de que há um único mundo com distintas representações sobre ele seja substituída pela existência de múltiplos mundos, cindidos por diferenças radicais. Na antropologia, a premissa ganhou novos campos de estudo (como o estudo das ciências e das tecnologias reprodutivas) e vem sendo problematizado por pesquisadores como Bruno Latour, Tim Ingold, Viveiros de Castro, Philippe Descola, dentre outros, que convergem na prática etnográfica como forma de acessar a esta diferença radical e simultaneamente desestabilizar as nossas categorias, revendo os limites do nosso aparato conceitual ocidentalizado.

¹⁶ Lidar com tais atores, associados a uma bibliografia que tive acesso durante o curso, possibilitou-me realizar uma revisão crítica dos usos do conceito de “natureza”, “cultura”, “sociedade” etc., transformando substancialmente a maneira como eu observava até aquele momento as possibilidades de compreensão analítica diante do que propus estudar. Espero que aqui tal desestabilização dessas categorias apareça, ainda que de forma sutil, ao longo dos capítulos.

“ecologia de seres” em mundos-em-processo, a partir de emaranhados de zonas de contato que constroem os tecidos que regulam a vida cotidiana.

Enfim, num cenário contemporâneo, busquei modos de demonstrar etnograficamente essas interações, seguir as redes de relações dos humanos entre si e com os não-humanos. Sendo assim, o objetivo principal do trabalho consistiu em identificar e mapear as dinâmicas de um conjunto de modos de existência, que colocam-se em relação e mantêm-se articulados através do alimento, vinculando-as a trajetórias e racionalidades. E, ainda, dentro dos fluxos organizados, analisar as estratégias utilizadas, os saberes sobre os quais operam e que depositam na construção do alimento, evidenciando as diferenças que dali se enunciam. Enfim, fazer uma reflexão sobre suas origens e destinos, os sentidos que os diferentes atores incorporam - junto com alimento -, as mensagens que expressam e a sua capacidade de produzir modos de vida.

Como elemento central dessa tese, o queijo ganha formas, aromas e curas, que emergem mostrando-se um ator versátil e em constante performance ao se modificar (em aspectos visuais, gustativos e olfativos, mas também simbólicos) devido a interferências que se relacionam a conhecimentos locais, mas também a elementos como temperatura, umidade, ação de bactérias e fungos, seres espirituais, sendo por isso chamado em certos contextos de um “alimento vivo”. Daí surge o título desse trabalho que mescla o uso de uma categoria incorporada 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”, com o social aqui ganhando novos contornos dentro daquilo que vem sendo discutido contemporaneamente na disciplina.

Nesse contexto, vale dizer que ao longo da pesquisa três questões – que me permitirei chamar de locais de emersão de diferenças - perpassaram o trabalho de campo: saberes, tempos e cuidados. Não foi uma escolha premeditada, mas estas apareceram nos diálogos em campo e se materializaram na escrita. Durante a qualificação do projeto que deu origem a essa tese, a banca me chamou atenção para tais categorizações, que já nesse período transcorriam, ainda que com intensidades diferentes, os capítulos. Depois disso, comecei a refletir como as noções locais que envolvem essas categorizações vêm se defrontando e reagindo quando concepções

externas - em forma de legislações (controle), saberes (científicos) e temporalidades (do capital) - chegam às regiões produtoras, por vezes, se estabelecendo pela força (através de multas e apreensões), por imposição econômica (que relaciona-se à dependência do uso de tecnologias externas à propriedade) ou sendo absorvidas localmente como “obrigação moral” (que privilegia inserções de origem externa como parâmetro de civilidade frente a matrizes de racionalidade locais).

Em todos os casos, modificando relações estabelecidas, não apenas entre pessoas, mas também entre pessoas, animais, espíritos, plantas e artefatos, como veremos ao longo do trabalho. Procurarei mostrar transversalmente nessa tese os modos de aproximação, apropriação e ressignificação que as famílias produtoras têm em relação a essas diferenças que emergem contemporaneamente atreladas a um processo colonial e capitalista.

O desenvolvimento da produção queijeira em Minas Gerais

A história do queijo minas artesanal remonta ao período colonial, sendo uma forma extremamente simples e barata de conservar e agregar valor ao leite, com baixo custo de produção. Oriundo da colonização portuguesa - que trouxe o gado bovino e os conhecimentos sobre o leite e o queijo - mas readaptado sócio-territorialmente, sua fabricação envolve apenas três ingredientes: leite, coalho e sal. Originalmente, a maior parte dos materiais para construção dos utensílios e instalações, assim como dos seres necessários à sua elaboração, eram encontrados (ou reproduzidos) nas próprias fazendas ou regiões produtoras¹⁷. Tais técnicas de fabricação permitiram - e ainda hoje permitem - aos produtores preservar o excedente do leite, via fermentação, transformando-o em uma massa que se mantém atraente ao paladar por alguns meses.

Existe uma controvérsia sobre a origem da receita dos queijos minas artesanais atualmente fabricados nas diferentes regiões do estado que ganharam notoriedade (Canastra, Salitre, Alto do Paranaíba, Araxá, Mantiqueira, Serro, Triângulo). O historiador José Newton Coelho Meneses (2006) afirma que esta remete ao final do

¹⁷ Como, por exemplo, as madeiras e o barro para a construção das queijarias e de utensílios, o coalho (feito do estômago de alguns animais) e as gramíneas.

século XVIII e ao centro-norte de Portugal. Segundo ele, o queijo artesanal produzido em Minas Gerais teve origem no chamado queijo Serra da Estrela, o mais famoso daquele país, feito artesanalmente a partir de leite cru de ovelhas e que utiliza, majoritariamente, mão de obra feminina. Já Netto (2014) faz um contraponto a essa ideia. O autor argumenta que devido à dominação árabe sobre a península, os portugueses abandonaram durante séculos a criação de gado, substituídos pelo pastoreio de animais menores. Assim, todos os queijos tradicionais produzidos em terras continentais portuguesas eram desses animais. Para ele, apenas os queijos produzidos nas ilhas açorianas (Pico e São Jorge) eram feitos a partir do leite de vaca. A partir daí, Netto realiza uma comparação das características desses dois tipos de queijo com os produzidos em Minas e conclui a origem açoriana do queijo artesanal produzido no estado¹⁸.

Para além do debate sobre a origem da técnica e dos modos de fabricação, penso ser mais relevante enfatizar que essa produção foi inicialmente desenvolvida no interior de Minas com o intuito de abastecer o ciclo de mineração (Barbosa, 2008; Fernandes 2012). Desde este período, há registros de que os queijos eram transportados por tropeiros para outras regiões, em especial para a capital da colônia, passando a ser conhecidos por “queijos de Minas” ou “queijos minas” (Cintrão, 2016). Em diferentes regiões do estado onde sua difusão ocorreu, a pecuária leiteira, de onde provém o queijo, definiu a economia e modos de vidas locais, construindo um campesinato, que vem historicamente adaptando seus modos de manejo. Nos últimos séculos, a fabricação e comercialização do queijo expressa a reprodução social de formas de existência e vem se integrando de diferentes modos ao mercado.

Na região da Serra da Canastra, por exemplo, como atestam uma série de pesquisas realizadas nesse local, que abrange o chamado “alto rio São Francisco” (Barbosa, 2008; Cintrão, 2016; Fernandes, 2012; Lourenço, 2005), o processo de colonização se inicia com as primeiras concessões de sesmarias sendo distribuídas no período de 1800 a 1803, como forma de expansão da fronteira. Há, nesse momento, campanhas de extermínio das populações indígenas e quilombolas¹⁹, que se relacionam

¹⁸ Essa tese se constituiu a partir das indicações levantadas pelo técnico da Emater-MG, Elmer Almeida, o pioneiro a afirmar que a receita teria vindo dos Açores.

¹⁹ Poucos são os estudos existentes sobre as populações indígenas e quilombolas até então presentes na Canastra, mas pode-se afirmar que a região foi habitada por diversas nações, como os chacriabás acroás,

à penetração gradativa dos colonos no território. Ali, ao longo do século XIX, constituiu-se um sistema agropastoril caracterizado pela existência de grandes fazendas de criação extensiva de gado de corte em consonância com uma agricultura complementar, de base familiar, desenvolvida em pequenas posses, onde eram criados rebanhos leiteiros e cultivadas lavouras de milho, feijão e arroz para a subsistência (Barbosa, 2008).

Nesse contexto, os bezerros constituíram-se em uma forma complementar de pagamento por parte dos fazendeiros (patrões) aos vaqueiros ou retireiros, como são recorrentemente chamados na região²⁰, e um meio comum de manutenção de recursos. Ainda hoje, os novilhos são pensados como “semente de gado” que podem ser o capital inicial de uma futura fazenda. Assim, é rotineiro encontrar jovens produtores na região que após poucos anos labutando como vaqueiros e até em serviços urbanos, como operários da construção civil²¹, ajuntaram algumas cabeças de gado. Quando eles não possuem suas próprias terras, os animais podem ser “guardados” na fazenda de parentes, servindo como “seguro” ou “poupança” para a família²². Uma vez alcançadas as condições para se afastar, ao menos parcialmente, das demandas dos trabalhos anteriores, esses atores arrendam um terreno (frequentemente de algum familiar) e começam a sua fabricação de queijos. Uma atividade que pode ser apenas sazonal, com estes produzindo 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), podendo também consorciá-la com outras atividades, mesmo fora da propriedade.

araxá, caiapós, bororo, cataguases - grupos indígenas pertencentes ao tronco linguístico Macro-Jê -, predominantes no sudeste do estado, e os que ocupavam o oeste mineiro. Na região Serro, cuja a denominação da antiga comarca vem do nome indígena Ibitiruy (serras de ventos frios), acontece processo semelhante.

²⁰ Essa forma de pagamento permanece até os atuais, geralmente, no acordado em que três “crias” ficam para o proprietário e uma vai para o vaqueiro. Abordarei tal questão no sexto capítulo.

²¹ E aqui a migração aparece como uma estratégia de reprodução social no sentido de angariar recursos para comprar terras (Garcia Júnior, 1990; Woortmann, 1990). Na região do Serro, por exemplo, é comum encontrar produtores que tenham passado um período fora do país, principalmente nos EUA, onde ajuntaram recursos.

²² Entre os produtores familiares, em diferentes regiões do estado, as vacas apenas são vendidas em ocasiões de dificuldade financeira, quando precisa-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, como demonstrarei adiante, 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.

Historicamente, a atividade queijeira possui poucas barreiras à entrada de novos produtores e se mostra mais acessível financeiramente do que outras atividades agropecuárias, de custo inicial elevado. Durante décadas, o sal foi o único insumo utilizado que não era fabricado nas regiões produtoras. O coalho industrializado, por sua vez, inseriu-se no processo de fabricação somente após os anos 1930. Anteriormente, ele provinha do estômago de bezerras, tatus ou capivaras, encontrados naquele período nas próprias fazendas. A eletricidade começou a ser inserida em etapas do processo - como na ordenha do leite e refrigeração dos queijos -, somente a partir do final dos anos 1970 e tardou a se generalizar. Também nesta década, o uso de rações e de materiais de origem industrial (como os plásticos, azulejos, inox) passou a fazer ser inserido no processo, recomendado por extensionistas e, com frequência, exigido por órgãos de fiscalização sanitária (Cintrão, 2016).

Em diversas regiões de Minas Gerais, ao longo do século XX, ao contrário do que ocorreu com outros produtos lácteos - como iogurte, manteiga e mesmo a venda direta leite fluido -, a emergência de queijos industriais e a instalação de grandes e médios laticínios, que coletam leite em diferentes estabelecimentos rurais, não afastou a fabricação de queijos do âmbito da produção camponesa em direção à indústria, permanecendo um setor pouco concentrado, com a existência de milhares de queijarias de pequeno porte²³. Ainda que médios e grandes laticínios, além de outros atores, com diferentes visões e trajetórias, também possam estar envolvidos na produção.

²³ Situação semelhante é descrita por Escoto e Gante (2012) no caso do México, em que grandes agroindústrias de laticínios dominam o setor de leite fluido (Nestlé) e de produtos como iogurte (Danone) e outros alimentos lácteos, mas por uma série de fatores, que também se relacionam a pequena escala e a desconcentração dos mercados, não entraram no setor de queijos (o que parece acontecer também em Minas Gerais). Os autores observam que, se por um lado, as transformações ocorridas nos anos 1980 e 1990 no México teriam levado à perda de importância do leite cru em relação ao ultrapasteurizado, com empresas transnacionais deslocando as indústrias nacionais, por outro, teriam se reforçado canais informais de processamento e comercialização de lácteos. Ali, as queijarias informais seguem ativas e, em algumas regiões, se sobrepõem a grandes empresas (como a Nestlé) em volume de leite processado. Tais empresas tiveram pouco sucesso na produção industrial de queijos tradicionais mexicanos, de forte relação com identidades culturais, porque os queijos industrializados se diferenciavam muito do produto artesanal. Eles observam ainda que uma razão para as grandes empresas incursionarem pouco nesses mercados é o fato de que os queijos mexicanos que foram objeto de produção industrial resultaram muito diferentes dos produtos originais em suas características de textura e sabor. A produção de queijos artesanais existe há centenas de anos e é realizada em geral por descendentes de produtores, com modos de fazer transmitidos ao longo das gerações e fortemente inseridos culturalmente nos hábitos alimentares das suas regiões, que seriam um elemento-chave para a sua manutenção. E permanecem mais fortes em regiões montanhosas e com acesso mais difícil, onde as indústrias de laticínio teriam mais dificuldade de chegar, sendo alternativas importantes para produtores de leite em pequena escala, que interessariam pouco às agroindústrias. A cadeia queijeira do México

Uma característica comum das diversas regiões que as conduziram à fabricação do queijo minas artesanal, e que permitiu que esta permanecesse com essas características até o momento atual, é o isolamento provocado pela presença de serras, com relevo acidentado, o que somado a uma malha viária de baixa densidade e as dificuldades para escoamento da produção (principalmente em períodos de chuva, devido às más condições da maioria das estradas e acessos às propriedades rurais), fez da atividade queijeira uma das principais alternativas de reprodução social. Essas regiões geralmente apresentam muitas fazendas em localidades de difícil acesso, o que dificulta a coleta do leite por indústrias ou laticínios.

Além disso, a produção de queijos possibilita um retorno monetário rápido e constante, uma vez que existem canais de comercialização e uma grande demanda pelo alimento nos grandes centros urbanos. Assim, mesmo a produção agrícola, como o avanço de lavouras de café, milho e soja nos últimos 20 anos, não atingiu grande parte da produção nas fazendas queijeiras nas regiões onde esta produção permaneceu. O fato do pasto ocupar áreas de maior declividade, que não favorecem o processo de mecanização, faz com que a pecuária leiteira, de onde provém o queijo, não ocupe exatamente o mesmo espaço que a produção de grãos. Nesse contexto, a produção queijeira nestas regiões produtoras é uma alternativa única para a permanência de milhares famílias no campo e, ao que parece, tem evitado a precarização das condições de vida e impedido uma maior concentração de terras²⁴.

Por tudo isso, a produção de queijos artesanais nestas regiões permanece um setor pouco concentrado economicamente, com a existência de um grande número de queijarias de pequeno e médio porte fabricando conjuntamente uma grande produção que abastece diversos estados, ainda que com um elevado grau de informalidade e ilegalidade, como veremos adiante. Enfim, da forma como se estruturou em Minas

teria assim uma convivência de empresas formais e informais. Assim, segundo eles, metade do volume de queijo produzido no México estaria na economia informal, com uma cadeia de produção e comercialização alternativa à grande distribuição em supermercados, estes últimos cada vez mais dominantes na distribuição de lácteos. (Escoto e Gante, 2012). Situações semelhantes também são encontradas com os queijos Serrano no sul do Brasil e em países como França e Itália onde as regiões de montanhas são aquelas onde os queijos artesanais produzidos em núcleos familiares se mantêm por mais tempo (Delfosse, 2007). Ali, por serem zonas de difícil acesso, cuja infraestrutura de transportes manteve-se rudimentar, vem se preservando características, e mesmo práticas, que remontam aos tempos de sua ocupação.

²⁴ Cintrão (2016) aborda também esta questão. A autora analisa a conformação histórica dos sistemas de produção e comercialização de queijos no que ela chama de “região produtora de queijos a Oeste da Minas”, que abarca a Canastra.

Gerais, ela gerou um alimento bastante popular – conhecido como “queijo da roça” ou “queijo minas” - que permite até hoje aos produtores uma relativa independência em relação ao estrangulamento de estarem situados entre a indústria de insumos (rações, vacinas, medicamentos, etc.) e os laticínios que ditam o preço na compra do leite nas diferentes regiões. Como me disse um casal de lideranças entre os produtores da Canastra: “O queijo é um dos poucos segmentos hoje em dia que o produtor consegue dominar todo o processo. Inclusive a alimentação das vacas que, se você quiser, você pode sair da mão da Guabi (indústria fabricante de ração)”.

Assim, o queijo tornou-se a base da economia doméstica de milhares de famílias e um dos alimentos mais populares de Minas Gerais, sendo elaborado no âmbito do espaço cotidiano (“nas roças”), com a maioria dos insumos locais, com mão de obra familiar e o “saber” sendo transmitido nas relações diárias e de geração a geração. Atualmente, fabricado em mais de 500 municípios, é talvez também o alimento mais simbólico de Minas, já que, por muitas décadas, o estado vem sendo referenciado nacionalmente por sua produção²⁵. Para além de sua capacidade singular de ser convertido em uma importante fonte de renda, também por estar arraigado na alimentação de diferentes classes sociais, é historicamente produtor de códigos, costumes e hábitos.

A forte presença cultural do queijo em Minas Gerais foi evocada quando, no final dos anos 1990, a continuidade de sua produção e comercialização começou a ser ameaçada por fiscalizações e normas sanitárias que buscaram se impor²⁶. Como reação a este processo, através da mobilização de um conjunto de atores sociais, se conseguiu a patrimonialização e o reconhecimento do modo de fazer os queijos minas artesanais como “bem cultural imaterial”, inicialmente pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) e, posteriormente, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)²⁷.

²⁵ Ver Ferreira e Ferreira (2011) que apontam que metade dos queijos artesanais do Brasil vem de Minas.

²⁶ Falarei do tema no primeiro capítulo.

²⁷ Em 2002 a região do Serro foi a primeira a ter o “modo de fazer o queijo minas artesanal” salvaguardado. Em 2008, o Conselho Consultivo do IPHAN aprovou o Registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba no Livro dos Saberes. Cintrão (2016) analisa os conflitos e processos que levaram a esta patrimonialização.

Outra estratégia adotada a partir desse período, frente a essas ameaças, foi a adoção das Indicações Geográficas (IGs). Inspiradas no modelo francês das Denominações de Origem (DO), as IGs referem-se a um registro que atribui um selo de qualidade a produtos comerciais que os identifica como detentores de uma parte da história e da identidade de um grupo social e que, por isso, devem ser preservadas através de certificações que lhe atribuem reputação e autenticidade ao distingui-los em relação aos similares disponíveis no mercado²⁸. Tal modelo tem como base a noção de *terroir*²⁹, que justifica a proteção da origem como estratégia de valorização de produtos e regiões produtoras, que se destacam pela associação das características do lugar – geografia, clima, flora bacteriana, umidade, etc. – a fatores sociais, resultando em um produto bem específico.

Estes reconhecimentos e certificações somam-se, em tal contexto, a outras mudanças que tornaram a cadeia produtiva dos queijos minas artesanais mais longa e complexa. O crescimento dos grandes centros urbanos, que passaram a demandar o alimento cada vez mais rapidamente e em maior quantidade, vem desencadeando amplas transformações espaciais e temporais em tal cadeia, cada vez mais alargando o conhecimento exigido entre a produção e os controles sociais a que está sujeito o consumo (Appadurai, 2008)³⁰. Com o alimento ultrapassando em maior escala as fronteiras do local onde é produzido - e, assim, um regime de valor específico -,

²⁸ Sobre o tema ver Garcia-Parpet (2016). Segundo a autora, a França foi pioneira na proteção de seus produtos por via dessas certificações que ocorreram primeiramente com os vinhos e destilados no início do século XX, seguido dos queijos e outros alimentos. “Esta valorização institucional ‘se diversificou, se internacionalizou e foi privatizada’, mas propiciou que os produtos locais conhecessem ‘uma mudança de status, passando de um produto *commodity* a um produto simbólico’ como parte deste processo” (Garcia-Parpet, 2016). A autora acrescenta que os produtos locais adquirem valor porque contam uma história, são associados a um local, a um momento específico, a uma identidade e, portanto, são apropriados para a caracterização de um estilo de vida próprio das elites. Falarei mais do tema nos capítulos 3 e 4, pelo momento vale ressaltar que nos casos dos queijos artesanais mineiros, que atualmente apenas duas regiões (Canastra e Serro) possuem tal certificação de origem, porém outras regiões estão em processo. Para ter direito a adotá-lo, o produtor deve estar regularizado perante o poder público e fabricar o queijo nos municípios demarcados pela IG como compondo a região.

²⁹ *Terroir* é uma palavra francesa, sem tradução para o português, que provém do latim popular (*terratorium*) alterado no galo-romano (*territorium*; *territoire*), que se refere a propriedades climáticas, ecológicas, microbiológicas e geológicas, associadas a um sistema produtivo e cultural local, que conferem qualidades específicas a determinados produtos. O termo se popularizou primeiro por distinguir regiões produtoras de vinhos na França, mas atualmente é utilizado para queijos e outros alimentos para designar um produto próprio de uma área delimitada. A noção de *terroir* está na base de um conjunto de registros e selos de qualidade específica, como as Denominações de Origem francesas (*Appellations d’Origine*) e das Indicações Geográficas no Brasil. O tema será abordado no capítulo 3.

³⁰ 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).

inserem-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.

Em consequência, mesmo com o reconhecimento de seu valor cultural, tal produção enfrenta hoje, por exemplo, uma série de restrições - a maioria delas de ordem sanitária, sendo uma das principais ameaças a tentativa de impor a pasteurização do leite antes da elaboração do queijo (o que modificaria as características do alimento), mas também um conjunto de outras exigências, de diferentes ordens, que progressivamente geraram uma distinção entre laticínios legalizados e não legalizados, sendo a quase totalidade das famílias camponesas produtoras de queijos artesanais em Minas Gerais incluídas nesse último grupo³¹. Estas normas emergem atualmente como barreiras à entrada de novos atores na atividade, reforçando processos de “modernização” com tendências à exclusão e à concentração social e econômica (Cintrão, 2016). Sua aplicação exige investimentos, eleva os custos e favorece padrões industriais de produção, processamento e distribuição de alimentos em maior escala. Ou então, dentro do modelo das IGs, direciona sua comercialização a um nicho específico de mercado de luxo, de difícil acesso, que tratarei mais adiante.

No Brasil, como em diversos países, os queijos têm sido a marca mais sensível de produtos artesanais diante de legislações sanitárias, construídas em âmbito internacional para produtos indústrias (West, 2008), e que se colocam a produtores familiares como barreiras comerciais. Porém, isso não quer dizer que as formas de produção camponesa desaparecem diante delas, mas vão se adaptando em redes que se tornam mais complexas. No lugar de uma cadeia curta onde corriqueiramente prevaleciam as relações de confiança entre produtor e consumidor, emergem novas situações operacionalizadas em função do alimento, e que possibilitam visualizar amplos e contemporâneos modos de existência - com seus regimes de saberes e práticas -, bem como os efeitos do entrecruzamento dessas redes (como a inserção do conhecimento científico e da tecnologia) sobre eles.

³¹ Embora como observa Cintrão (2016), as esferas “formal” e “informal” não estão inteiramente separadas, havendo diferentes estratégias aquisitivas, legais e ilegais e uma multiplicidade de combinações possíveis entre delitos e formas de troca, entre crimes e mercados. As observações da autora atentam para o fato de que a existência de uma legislação em si, e mesmo da repressão, não garantem que uma atividade seja considerada como legal ou ilegal pelos diferentes setores da sociedade; ela precisa ser acompanhada de processos de legitimação e/ou de ilegalização.

Dos produtores que ocupam pequenos sítios em regiões montanhosas em Minas Gerais, passando por comerciantes, profissionais da vigilância sanitária, gastrônomos, chefs de cozinha, até chegar aos consumidores nas grandes cidades, todos lidam com os queijos artesanais de forma distinta, mas parecem igualmente depender de sua existência como forma de assegurar a sua própria³². Como um alimento em movimento, ocupando lugares habitados por motivações, o queijo minas altera suas qualidades como resultado das redes onde circula (Allaire, 2004). Ele passa a ser pensado e manipulado, bem como constrói vínculos 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 de determinadas regiões, patrimônio estadual e nacional ou mesmo, como será tratado neste trabalho, fonte de interação entre homens e seres macro e microbiológicos. Sendo classificado e reclassificado em muitas categorias e realocado em significados existencialmente específicos, que se constroem contemporaneamente ao longo de sua trajetória e que serão explorados ao longo desse trabalho.

Algumas características dos processos de fabricação em Minas Gerais

A enorme quantidade de pequenas queijarias, a predominância da informalidade e a possibilidade das famílias de alternar entre a venda de leite e produção de queijos fazem com que seja difícil quantificar a produção de queijos artesanais em Minas Gerais. O fato de ocuparem territórios diversos e dispersos e a entrada constante de novos atores, com diferentes sentidos sobre a produção, também dificulta dizer quantas famílias produtoras se aproximam de um modo de vida com características camponesas, uma vez que isso demanda caracterizar as relações específicas com a terra e seus recursos, a organização social, econômica e cultural

³² A existência de todos esses atores se dá como processo, na interação como o alimento. Afinal, por exemplo, para que existam produtores de queijos é necessário que aja queijo. Assim, como não existe chef de cozinha sem a matéria-prima que este manipula e transforma em refeições ou cientista microbiológico sem o que analisar nessa esfera. Enfim, em sua trajetória o queijo é produto, mas também produtor de modos de vida.

próprias dentro do meio ambiente no qual estão inseridos³³. Assim, não existem dados recentes que abranjam todo o estado sobre a produção de queijos e as características das famílias produtoras. No entanto, algumas tentativas de quantificar esse processo vêm sendo realizadas, mas estas restringem-se às chamadas regiões produtoras.

Nos debates públicos em torno do tema dos quais participei, os dados abrangentes mais citados que abordam a quantificação são da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG), produzidos no início dos anos 2000³⁴. Um levantamento realizado pela entidade afirma que cerca de 27 mil famílias (EMATER-MG, 2004a), na época, estavam envolvidas na produção de queijos artesanais em Minas Gerais, promovendo 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos. Segundo estes dados, a produção de queijos artesanais estaria presente em 519 dos 853 municípios mineiros, envolvendo um volume de aproximadamente 3.600 toneladas/mês (120 toneladas por dia) e um montante financeiro estimado à época em 10 milhões de reais/mês.

Tais números se defrontam com as estatísticas dos Censos Agropecuários do IBGE (2006), que buscam quantificar o que é denominado “agroindústria rural”, que no caso dos queijos se traduz no número de “estabelecimentos rurais produzindo queijo ou requeijão na propriedade, com leite próprio”. Embora os dados não sejam específicos para o alimentado aqui tratado, como observou Cintrão (2016: 137), estes coincidem parcialmente com a definição do queijo minas artesanal, por abarcar os queijos “produzidos nas propriedades, com leite próprio”. Assim, segundo dados do Censo Agropecuário de 2006, existiriam 18.311 estabelecimentos rurais produzindo queijo ou requeijão com leite próprio, num volume total de 42.000 toneladas anuais, o que corresponde a 3.000 toneladas por mês (cerca de 115 toneladas por dia). Isso significa uma média diária de produção de cerca de 5,6 kg de queijo por estabelecimento por dia, dentro de uma produção que varia entre 50 e 100 litros de leite por dia.

³³ Cintrão (2016) argumenta que por sua grande pulverização em pequenas unidades produtivas espalhadas pela zona rural de centenas de municípios, com elevado grau de ‘informalidade’ onde produtores buscam a ‘invisibilidade’ um mecanismo de proteção, a produção dos queijos feitos ‘nas roças’ é recorrentemente subdeclarada ou negada pelos produtores.

³⁴ Este levantamento foi coordenado por Elmer Ferreira Almeida, à época coordenador do Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal. Os dados estão no site da entidade e também no dossiê do IPHAN sobre a salvaguarda do produto. Agradeço a ele pelas nossas conversas.

Embora os dados da Emater-MG e do Censo Agropecuário indiquem que o alimento seja produzido em toda Minas Gerais, algumas regiões têm se destacado pela “fama” de seus queijos, e o poder público tem reconhecido essa produção através de sua inserção dentro de normatizações locais que se baseiam no modelo europeu de Denominação de Origem³⁵. Por causa disso, existem atualmente sete regiões escolhidas e definidas por leis estaduais como produtoras, por deterem um modo semelhante de “fazer o queijo minas artesanal”, que são: Serro, Campo das Vertentes, Triângulo Mineiro, Araxá, Serra do Salitre, Cerrado (Alto do Paranaíba) e Canastra. Estas quatro últimas são denominadas por Cintrão (2016) de “região queijeira a Oeste das Minas”. Elas têm em comum o fato de serem montanhosas, com altitudes acima de 850 metros e envolverem um grande número de pequenas unidades de produção, dispersas na zona rural de um conjunto de municípios vizinhos.



Figura 1 – Mapa das regiões produtoras reconhecidas pelo poder público estadual

³⁵ Falarei mais do tema adiante, por agora vale salientar que esse sistema tem sido estimulado por órgãos de inspeção sanitária, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Mineiro Agropecuário (IMA).

A região da Canastra, localizada no sudoeste de Minas Gerais, talvez a que ganhou mais notoriedade, e onde fiz a maior parte do meu trabalho de campo, é a que dispõe de dados mais completos e mais recentes, uma vez que a Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), em parceria com o Sebrae, realizou em 2014 uma pesquisa nas fazendas produtoras, buscando delimitar as características da produção local.

CIDADES PRODUTORAS DE QUEIJO NA REGIÃO DA CANASTRA



Figura 2 – Mapa dos municípios da Canastra

Tal estudo identificou nos sete municípios que compõem esta região (Piumhi, Bambuí, Tapiraí, Medeiros, São Roque de Minas, Vargem Bonita e Delfinópolis) 793 fazendas produtoras de queijos minas artesanais³⁶. Entre as propriedades abarcadas por esta pesquisa, cerca de $\frac{3}{4}$ têm até 100 hectares de área³⁷, obtêm renda de 1 a 3 salários

³⁶ Embora as duas entidades que realizaram o estudo tendam a considerá-lo como censitário, diversos atores questionam esta afirmação, apontando que o número de produtores é maior. Estas desconfiças são corroboradas pelo levantamento realizado pela EMATER-MG (2004a), realizado dez anos antes, que detectou 1.796 fazendas produtoras de queijos artesanais na região da Serra da Canastra.

³⁷ O trabalho Vanessa Fernandes (2012) mostra que em um levantamento realizado pelo INCRA, a porcentagem de imóveis rurais nesses municípios registrou os seguintes dados: 46% dos imóveis são minifúndios, 37% são pequenas propriedades e 15% são médias propriedades. As grandes propriedades representam apenas 2% das propriedades que englobam estes municípios (Fernandes, 2012: 53).

mínimos e na imensa maioria delas a ordenha é realizada ainda de forma manual. Em 96% delas a alimentação do gado é feita através de pasto, predominando atualmente o capim braquiária. Cada propriedade possui em média 25 vacas em lactação, em termos genéticos predominantemente mestiças³⁸, que produzem em média de 6,8 litros de leite/dia. O que totaliza uma média diária de 170 litros de leite por propriedade, transformados em cerca de 21 kg de queijo/dia (com variação de acordo com a estação do ano). O rebanho destas 793 fazendas totaliza cerca de 21.500 cabeças (com mais de 19.600 vacas em lactação) e são produzidas mais de 16 toneladas de queijo/dia (Aprocan/Sebrae, 2014)

Longe de serem homogêneas, tais propriedades contêm uma enorme gama de perfis diferenciados: a maioria das famílias têm o título da propriedade, mas que muitas vezes não corresponde à posse da terra, outras são meeiros, arrendatários ou mesmo trabalham como caseiros. Como mostram os dados, existem aquelas que fabricam três queijos ao dia, outras fabricam mais de 100 unidades do produto diariamente. Mais de 1.700 pessoas trabalham na atividade, o que dá em média pouco mais de duas pessoas por fazenda. A grande maioria utiliza unicamente a força de trabalho familiar (78%), outras contratam mão-de-obra externa (22%), muitas têm na atividade sua única fonte de renda, mas existem aquelas que obtêm renda em atividades externas, realizando atividades não-agrícolas (Aprocan/Sebrae, 2014). Em São Roque de Minas e Medeiros, por exemplo, onde focarei grande parte da minha descrição de campo, existem muitos produtores rurais que moram na cidade e obtêm sua principal renda realizando atividades como trabalhando no comércio, no turismo ou no serviço público.

Para 65% dos produtores abarcados por essa pesquisa, a renda do queijo é suficiente para a manutenção da família. Porém, como indicam os dados de campo, o assalariamento em outras atividades não nega o trabalho familiar, uma vez que ele tem como uma de suas razões suprir as necessidades do grupo doméstico, podendo ser condição para reverter a renda na própria propriedade num contexto de migração dos filhos. Enfim, tal qual observou Garcia (1983; 1989) em estudo entre o campesinato na

³⁸ Analisarei algumas dessas mestiçagens nos capítulos 6 e 7, quando abordo uma prática local chamada “fazer o gado”.

Paraíba, o trabalho assalariado pode possibilitar a reprodução social das famílias camponesas³⁹.

Na região da Canastra, especialmente nos últimos anos, com os preços convidativos assumidos por alguns queijos, a partir de um conjunto de iniciativas e instrumentos legais para a sua distinção e valorização, como as Indicações Geográficas, vários profissionais liberais vêm aderindo à produção⁴⁰. Assim, na fabricação e distribuição dos queijos artesanais, o modo camponês (que do ponto de vista do Estado é categorizado como agricultura familiar⁴¹) não representa o único modo de vida - ainda que predomine -, com o alimento assumindo novas formas de fabricação e circulação contemporâneas. A produção se mostra bastante diversa sob os aspectos socioeconômico, produtivo e ambiental.

A partir de 2002, quando foi aprovada a primeira lei estadual voltada especificamente para os queijos minas artesanais, surgiram duas categorias de produtores: não cadastrados e cadastrados. A categorização se refere à formalização do produtor junto ao Instituto Mineiro Agropecuário (IMA), que autoriza legalmente, do ponto de vista sanitário, a produção e comercialização legais do alimento nos níveis estadual e, recentemente, federal, através do Sisbi-Poa e do Selo Arte⁴². Tal

³⁹ Para o autor o assalariamento possui, além de uma razão prática, um sentido simbólico, de preservação da família e manutenção da hierarquia familiar. Ele pode ser acionado para evitar o rompimento do modelo de família camponesa, no que se refere à complementaridade entre trabalho e ajuda (marido-mulher) e posição do pai na hierarquia familiar. Segundo ele, o desenvolvimento capitalista pode ocorrer de muitas maneiras e tendo diferentes efeitos sobre o campesinato. Para o autor a questão teórica importante – adotada também aqui – é especificar as condições sociais em que isso ocorre e movimentos objetivos estas implicam (Garcia 1989: 27)

⁴⁰ Abordarei esta questão nos Capítulos 3 e 4. Vale dizer que a construção das condições para a entrada em cena destes novos produtores ocorre fora do universo camponês e mediante o trabalho de uma série de instituições. E que estes novos produtores se aproximam cada vez mais de entidades empresariais e patronais do meio rural que encampam a questão dos queijos artesanais nos últimos anos.

⁴¹ Existe no Brasil uma definição legal de “agricultura familiar” estabelecida inicialmente para o acesso aos créditos subsidiados do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Para ser enquadrado no Pronaf, o produtor precisa obter a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), a qual exige que ele: a) seja agricultor familiar, pescador artesanal, extrativista, silvicultor, aqüicultor, quilombola ou indígena; b) explore a terra na condição de proprietário, posseiro, arrendatário, parceiro ou concessionário do Programa Nacional de Reforma Agrária; c) resida na propriedade ou em local próximo; d) possua, no máximo, 4 módulos fiscais (6 módulos fiscais, no caso de atividade pecuária); e) tenha o trabalho familiar como base da exploração do estabelecimento.

⁴² O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) visa padronizar os procedimentos federais de inspeção, como estados e municípios, que podem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção, desde que atendam os critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Já o Selo Arte provém da Lei 13.680, aprovada em 2018, que cria o selo que permite a comercialização em todo o

categorização já foi incorporada por muitos dos produtores da Canastra e é comum ouvi-la em conversas na região. Porém, mais do que o atendimento de normativas do poder público, é importante enfatizar que estes dois grupos costumam comercializar seus queijos por circuitos distintos e para públicos diferentes, que classificarei como alimentos que se antagonizam, dado seus usos e destinos⁴³.

Os “não cadastrados”, vale ressaltar, são a imensa maioria dos produtores, uma vez que só existem cerca de 300 produtores cadastrados em todo o estado. Na Canastra, apenas 57 produtores estão cadastrados junto ao IMA (o que corresponde a cerca de 7 % dos fabricantes). Dessa forma, a imensa maioria das famílias produtoras permanece na informalidade, ou seja, impedidas de colocar o produto legalmente nas grandes redes de distribuição, por não atenderem as normas de adequação sanitárias e fiscais. Devido ao grande volume de produção da região, os “não cadastrados” geralmente comercializam seus queijos com intermediários, chamados de “queijeiros”.

Como veremos no segundo capítulo, o queijeiro – que a priori não é o produtor e sim o distribuidor dos queijos - é um personagem de fundamental importância para o modo de vida das famílias produtoras em diversas regiões do estado. São eles que compram os queijos nas diversas propriedades e os comercializam nos centros urbanos, como São Paulo e Belo Horizonte. Estes vão distribuir o queijo artesanal ainda fresco (com poucos dias de fabricação), uma vez que, como afirmam, esse é a preferência no mercado popular. Assim, ainda segundo a pesquisa da Aprocan/Sebrae, o tempo de maturação do produto, em mais de 90% dos queijos produzidos na Canastra, não ultrapassa 10 dias, com os queijeiros buscando semanalmente o produto nas propriedades, o que acontece também em outras regiões do estado.

Já os produtores cadastrados são, principalmente, aqueles que fabricam uma quantidade maior de queijos e não se enquadram necessariamente na categoria agricultura familiar, mesmo possuindo vínculos culturais e afetivos com o queijo,

país de produtos artesanais com origem animal - queijos, salsichas, linguiças, presuntos, mortadelas, salames e geleias Abordarei mais sobre as legislações voltadas para os queijos no capítulo 1 e 3.

⁴³ Entrarei a fundo no tema no capítulo 3, quando trato da maturação enquanto um tipo de performance do alimento, que vai classificá-los como puro ou impuro; de elite ou popular; alimento cotidiano ou iguaria gastronômica; alto ou baixo valor comercial, dentre outras distinções .

como “herança” da família⁴⁴. Ali predomina o uso de mão de obra assalariada, que pode ou não ser complementar à mão de obra familiar. O que dá uma dimensão de uma maior escala necessária para o cadastro e da quantidade de recursos necessários, que muitas vezes vêm de outra fonte de renda externa à propriedade. Afinal, boa parte das famílias produtoras que buscam se legalizar, num primeiro momento têm que incorporar o “pacote tecnológico” que virá junto com a legalização, uma vez que o cadastramento determina uma necessidade de maior investimento em infraestrutura e equipamentos que para se tornar viável demanda uma maior especialização (comumente chamada pelos técnicos de “profissionalização”), e um rebanho com maiores índices de produtividade, que exige o uso de ração (silagem ou rações à base de milho e soja) (Cintrão, 2016). Ou buscar meios de comercialização em que o alimento possua maior valor agregado.

Assim, os cadastrados destinam grande parte de sua produção para a comercialização do chamado queijo maturado, um produto de coloração amarelada, com mais de 10 dias de fabricação, menor teor de umidade, voltado para “mercados de luxo”. Este, ao contrário do produto informal, geralmente é embalado e rotulado com etiquetas que informam o nome do produtor, endereço, peso, certificações sanitárias e de origem, dentre outras informações. Como se verá adiante, esse queijo chega a ser vendido por um valor várias vezes maior que o pago pelo queijeiro, sendo muito utilizado em restaurantes da alta gastronomia⁴⁵. Porém, fora desses nichos, sua venda é mais difícil, uma vez que a grande maioria dos consumidores tem a preferência pelo produto fresco ou branco (como dizem os comerciantes).

Na Canastra, a maioria desses produtores cadastrados se encontra associada à Aprocan (Associação dos Produtores de Queijo Canastra), que é a associação regional

⁴⁴ Me refiro aqui essencialmente a definição do poder público para a categoria. Segundo a Lei 11.326 de julho de 2006, que definiu as diretrizes para formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e os critérios para identificação desse público, a agricultura familiar tem dinâmica e características distintas em comparação à agricultura não familiar. Nela, dentre outras diferenças, destaca-se a gestão da propriedade, compartilhada pela família e a atividade produtiva agropecuária como principal fonte geradora de renda. Além disso, se sobressai a relação com a terra, local de trabalho mas também moradia, e a diversidade produtiva, que é uma característica marcante do setor.

⁴⁵ O preço costuma variar bastante, inclusive pela sazonalidade do produto, mas o queijeiro paga cerca de R\$10,00 pelo quilo do produto, enquanto nesses mercados o produtor tem vendido ao varejista por cerca de R\$ 30,00. Muitos desses produtores afirmam que não vendem toda a produção para esse “mercado de elite” porque não existe demanda, como acontece no Centro de Maturação de Medeiros (sobre o qual dedicarei o segundo capítulo da tese). Ali os produtores vendem quatro dias da semana o produto na cooperativa local e os outros três dias vendem para os queijeiros, como se verá adiante.

e detêm o selo de Indicação Geográfica⁴⁶. Muitos exercem outro tipo de atividade econômica, tendo passado um período fora da região (muitas vezes estudando) e retornando para começar a realizar a atividade, já efetuada anteriormente por algum parente. Esse é o caso, por exemplo, do atual presidente da Aprocan, que é agrônomo e presidente da Cooperativa de Crédito de São Roque de Minas e, como afirma, neto de produtores rurais da região.

Desde que entrou em vigor, tal categorização tem gerado conflitos, com os produtores cadastrados por vezes denunciando os não cadastrados, uma vez que a adoção do cadastro e adequação às normas sanitárias exigem investimentos e acarretam custos na produção que aqueles que permanecem na informalidade estão isentos. Como me disse um produtor cadastrado: “Aí fica difícil porque você vai vender um queijo com água tratada, usa iodo, limpa peito de vaca, faz tudo, e isso tem um custo, que o outro não tem. E o problema maior tem sido esse”. Além disso, há uma percepção entre os cadastrados que o grande volume distribuído pelos “não cadastrados” ajuda a manter o preço do produto em patamares nada elevados.

“Desde que começou esse cadastramento das queijarias, houve inicialmente crescimento (do número de cadastrados), mas também estagnou. E aí vem um grande conflito. Aquele que se organizou quer que se fiscalize os outros. E nesse momento existe um grande problema. Se você for fazer uma fiscalização você vai fiscalizar quase 30.000, contra 300 legalizados. Isso gera um conflito, que aqueles que investiram, com toda a razão, querem que se faça a fiscalização, mas, por outro lado, você criaria um grande problema com a grande massa de produtores, que não são cadastrados”, entrevista realizada com Altino Rodrigues, ex-diretor geral do IMA, julho de 2017.

Assim, a tentativa do poder público de normatizar a atividade tem acirrado conflitos e acarretado transformações no universo de produção, comercialização e o consumo dos alimentos (como veremos adiante). “Antigamente o pessoal daqui tinha um pacto, ninguém dedurava ninguém. Era todo mundo ilegal. Agora (com a legalização de alguns) esse problema vai ser comum daqui para frente”, foi o que ouvi em campo, no período em que ocorreu uma grande apreensão e destruição do produto

⁴⁶ Nem todos os produtores associados à APROCAN estão cadastrados no IMA, mas a entidade recomenda e busca auxiliar com o cadastro, estando ainda em constantes negociações com o governo para facilitá-lo. Além da Aprocan (associação regional), existe também a Aprocame (Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros) que se limita aos produtores do município de Medeiros. Vale ressaltar ainda que a Aprocan nasceu como um desdobramento da Aprocame.

na região. Um processo de construção de ilegalidades que envolve uma série de atores e chãos etnográficos que procurarei explorar ao longo desse trabalho⁴⁷.

A trajetória e organização da pesquisa

O início dessa pesquisa remete a 2011 – três anos antes do início do processo de doutoramento - quando aconteceram os meus primeiros contatos com os produtores e distribuidores de queijos artesanais em Minas Gerais. Havia recebido um convite para trabalhar em uma organização não governamental (ONG) chamada SertãoBras, formada essencialmente por consumidores que se organizavam em função do direito de consumir queijos artesanais. Ali, conheci a situação de um alimento colocado - em quase sua totalidade - na ilegalidade por meio de legislações sanitárias, ambientais e fiscais dispendiosas e irrealizáveis em suas centenas de artigos para agricultores familiares, onde a atividade predomina.

Trabalhando pela entidade, mantive contato com produtores, mas também com fiscais, políticos que discutiam legislações referentes ao tema; cientistas que coletavam e analisavam amostras do produto; membros de outras redes de consumidores – como o Slow Food Brasil -, que também reivindicavam o direito de consumi-lo e a permanência de um setor artesanal de produção; além de jornalistas da área gastronômica, que se especializavam no tema que vinha ganhando destaque na mídia nos últimos anos⁴⁸. Além disso, acompanhei audiências públicas, reuniões para elaboração do plano de salvaguarda do produto dentro do IPHAN; e, ainda, fiz parte de uma comissão que visava regulamentar uma lei estadual voltada para a produção e comercialização dos queijos artesanais.

Isto foi o apenas o início. Desde então, gosto de dizer que meu campo de estudo corre mais em minha direção do que eu atrás de informações sobre ele. Numa sociedade com pessoas cada vez mais conectadas em redes sociais via web, participei de listas de e-mail, whatsapp e dezenas de comunidades virtuais, interagindo

⁴⁷ Uma análise mais detida das disputas e controvérsias em torno da legalização sanitária dos queijos minas artesanais é feita por Cintrão (2016).

⁴⁸ Minha função na ONG girava em torno de realizar matérias jornalísticas e promover uma campanha de mídia que colocasse o tema em debate.

diariamente com muitos desses atores. Nesses espaços, onde informações correm mais rápido do que minha capacidade de acompanhá-las, pude também observar alguns diálogos importantes, que se materializarão no corpo dessa pesquisa. Além disso, a partir de 2015, já no programa de doutorado em Ciências Sociais da Unicamp, ingressei no Grupo de Trabalho (GT) de Queijos Artesanais, do movimento Slow Food, mantendo ali uma interlocução constante. Através dele participei, como fotógrafo e pesquisador, de um projeto de salvaguarda do IPHAN – executado pelo GT, ajudando, por exemplo, a construir o acervo fotográfico do Museu do Queijo, inaugurado em outubro de 2016 na cidade de Medeiros. Nessa trajetória, pude colaborar ainda com a realização de uma perícia antropológica entre as comunidades no entorno do Parque Nacional da Serra Canastra⁴⁹.

No que se refere aos chãos de pesquisa, fiz várias viagens - foram nove somente em 2016 - às chamadas regiões produtoras do estado, especialmente nos municípios São Roque e Medeiros, na Canastra. Ali, permaneci por temporadas que variavam de poucos dias até semanas, acompanhando o trabalho de produtores e distribuidores. Visitei também a produção nas regiões do Serro e Alto do Paranaíba/Cerrado. Além disso, participei também de debates em Belo Horizonte, que versavam sobre normas sanitárias, reuniões da ANVISA⁵⁰ (onde fui convidado a participar de discussões sobre normas e fiscalização), encontros no extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA)⁵¹ que versavam sobre a legislação nacional para queijos artesanais e outros produtos lácteos, do III Simpósio de queijos artesanais ocorrido na cidade de Belo Horizonte em meados de 2018, dentre outros eventos. Acompanhei concursos de queijos promovidos pela Emater-MG – na capital e no interior - e tive a oportunidade de estar em um salão de queijos na cidade de Tours, na França, no qual participou, pela primeira vez, uma delegação de produtores e comerciantes de Minas Gerais. A observação do evento em Tours se deu no âmbito do doutorado sanduíche realizado na École des Hautes Études en Sciences Sociales

⁴⁹ Na ocasião, em decorrência de conflitos entre moradores e fiscais do ICMbio surgiu o projeto “Canastra – Justiça e Reconciliação”. Falei dele no primeiro capítulo. Agradeço ao professor Aderval Costa e a professora Beatriz Seixas Lima, ambos da UFMG, pela confiança depositada em mim para ajudar na construção de uma parte do relatório apresentado à justiça, me fornecendo acesso ao material coletado.

⁵⁰ Uma delas em junho de 2015, em Belo Horizonte, e outra em agosto do mesmo ano, em Brasília.

⁵¹ Destaco a reunião realizada em fevereiro de 2016 em Brasília, onde se discutiu uma legislação nacional para produtos lácteos oriundos da agricultura familiar.

(EHESS), sob coordenação de Afrânio Garcia e Marie France Parpet. Registro aqui que o estágio doutoral na França contribuiu muito em termos do avanço teórico-metodológico para esse trabalho.

E, por fim, não posso deixar de mencionar que, numa tentativa de cruzar diferentes fontes para qualificar a pesquisa, utilizarei também no corpo da tese matérias de jornais impressos, falas de vídeos e documentários sobre o tema, além de dados da já citada pesquisa quantitativa realizada pela Associação de Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), em parceria com o Sebrae. Quando não estiverem em recuo, as citações, bem como as expressões locais, estarão entre aspas. Tudo isso, me ajudará a alcançar os objetivos aqui propostos, somando nas descrições dados quantitativos em complemento aos qualitativos da pesquisa de campo.

Nesse contexto, a concepção de caderno de campo teve que ser adaptada às condições atuais. Para além da caderneta onde anotava as informações durante as visitas, digitalizadas no notebook durante o período da noite, informações que considerava importantes chegavam a todo o momento e em diferentes espaços. Afinal, como afirma Garcia Jr. – fazendo referência à Bourdieu (1973) – “a pesquisa de campo é que é um determinado recorte que toma certos fatos como objeto de análise”, significando “operar certo distanciamento, não físico nem social, mas que é forçado e propiciado pelo recorte que a teoria impõe, e que funciona nos limites desta teoria e da prática a que dá lugar” (Garcia Jr., 1990: 32). Assim, para operar um espaço de reflexão dentro destes limites, em meio a um “mundo” de informações, paralelamente ao material físico, criei uma pasta virtual com centenas de dados primários e secundários, ponto docs e pdfs, com pelos 10.000 fotografias, sem falar nas dezenas de horas de áudio e vídeos gravados. Sempre copiados e recopiados via e-mail, dropbox, pendrives, HDs externos.

Nas trajetórias que encontrei na pesquisa, minha primeira opção foi não revelar todos os nomes dos atores pesquisados. A franqueza de alguns depoimentos poderia atrair a atenção dos órgãos de fiscalização (sanitários e ambientais), com suas corriqueiras multas e apreensões do produto em estradas. Como também a retaliação poderia vir em sentido contrário, com boicote à minha pesquisa, assim não revelei também o nome de pesquisadores, extensionistas e fiscais. Em um contexto em que reputações circulam junto com o alimento, penso que é o mais prudente, uma vez que

estes têm pouca importância em um trabalho com a abordagem aqui proposta. Exceção foi feita àqueles que não se importaram e até acharam importante de ter seus nomes citados, como quatro dos personagens principais da tese, pertencentes a duas famílias produtoras de queijos, donas das propriedades de onde iniciei o processo de acompanhar o curso do alimento. A prática de citar os nomes se estende a outros agentes quando estes participavam de eventos públicos, como os concursos de queijos, já sendo, portanto, evidente sua exposição.

No que se refere à organização desse trabalho, ele se divide em sete capítulos. No primeiro deles, começo apontando um contexto de ilegalidades. Parto de um episódio de apreensão e destruição de queijos, que aconteceu em outubro de 2015, quando realizava trabalho de campo. O caso ocorreu na região da Serra Canastra, que está entre as que produz o maior volume de queijos minas artesanais⁵². Nele, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), acompanhado da Polícia Federal, apreendeu e enviou ao aterro sanitário local algumas toneladas de queijos fabricados na região, gerando grande preocupação e comoção para além dos moradores do município.

A partir desse acontecimento e da recorrência de controvérsias envolvendo o poder público, que se repetiram nos dias de trabalho de campo, procurarei analisar o sentido e consequências de duas “visitas” recebidas pelos produtores rurais, ambas realizadas por fiscais: o sanitário e o ambiental. A primeira está vinculada à atuação dos órgãos de fiscalização sanitária, para os quais tais queijos podem representar uma potencial fonte de contaminação, fazendo emergir noções como risco e perigo (Douglas, 1976). A segunda é referente às restrições de ordem ambiental, pois centenas de produtores encontram-se hoje dentro de uma área que é delimitada como Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC), sendo obrigados - agora por pressão dos fiscais do ICMBio⁵³ -, a mudar seu modo de trabalho e abandonar áreas tradicionalmente utilizadas para o manejo do pasto e do rebanho. Frequentemente, tais produtores são punidos de ambos os lados, sofrendo pressão para abandonar sua atividade e vender suas propriedades.

⁵² A Canastra é uma região que está a cerca de 310 quilômetros de Belo Horizonte e a 350 km de São Paulo, tendo um número expressivo de famílias produtoras. Vale ressaltar que o tão conhecido queijo Canastra não é um tipo de queijo, e sim um queijo minas artesanal produzido na região, que ganha popularidade por aspectos físicos e sociais que serão descritos nesse trabalho.

⁵³ O ICMBio é atualmente responsável pela administração dos parques nacionais no país.

Ao longo do trabalho de campo fui percebendo que a operacionalização da relação parque-produtores guardava semelhanças àquela órgão sanitário-produtores, não apenas na forma como chegam aos produtores, enquanto imposições externas - advertências, multas e necessidade de mudanças de práticas -, mas também nas suas origens, como acordos internacionais adotados pelo país, que se baseiam em modelos de conhecimento surgidos no século XIX. Ambas envolvem instrumentos, mecanismos de poder e esquemas interpretativos que se desenvolvem paralelamente à conformação das ciências e dos estados burocrático-rationais modernos, operando sobre biopolíticas, com o controle indireto sobre a vida local por profissionais especializados, ainda que sobre dimensões opostas, o macrocosmo do bioma (no caso dos fiscais parque) e microcosmo das bactérias (para os fiscais sanitários). Através de leis e saberes se montou um contexto de ilegalidade das famílias produtoras e suas práticas, que são punidas por ambos os lados.

Buscarei descrever de que modo operam as normatizações legais e como estas chegam ao espaço local, gerando reações que revelam assimetrias de poder na legitimação de discursos, mas também desacordos sobre modos de vida e sistemas classificatórios. Nesse contexto, é frequente que fiscais (sanitários e ambientais), mas também pesquisadores e extensionistas, imputem sobre os produtores - especialmente de origem camponesa - uma certa ignorância na execução e na reflexão de práticas produtivas, um certo nível de “desconhecimento” gerado pelo estado, hipotético e, frequentemente, ilusório, dado que é fruto da constituição de estereótipos coloniais, que apontam que estes estão presos ao passado e não obtiveram (ainda) êxito em ultrapassar seu estágio tradicional, rumo à condição moderna (Escobar, 1995). A eles é imputada miséria, tanto material quanto intelectual, criando-se um espaço discursivo que suscita suspeitas que estejam a produzir alimentos contaminados e potencialmente perigosos para a saúde humana (Roseman, 2004)⁵⁴.

Porém, é sempre importante lembrar que os “nativos” detêm conhecimentos e não são simplesmente passivos diante de realidades do mundo os que os cerca. Uma

⁵⁴ A autora, que realiza seu campo de pesquisa etnográfica na Galícia, se interessa pelo impacto global que essa regulamentação pode ter sobre as subjetividades daqueles que estão envolvidos intimamente na produção de alimentos, analisando como tais formas de regulamentação têm sido estendidas através do papel de tradução de jornalistas, mas também da universidades. Nesse sentido, ouvi, por exemplo, comentários que vão nesse mesmo sentido, como o de uma professora/pesquisadora dizendo que “é inadmissível que no século XXI se continue a produção de queijos de leite cru”, como fazem há muitas décadas.

das pretensões desse trabalho é apresentar as práticas, as reflexões e os saberes que estas pessoas detêm no que se refere a modelos de produção, preservação ambiental, segurança alimentar, dentre outros aspectos. Nesse capítulo inicial, levei em consideração dois processos de patrimonialização: o modo de fazer o queijo (salvaguardado patrimônio cultural), e o parque (que preserva um patrimônio natural), colocando as seguintes questões: como é a vida dos produtores rurais que vivem em um patrimônio natural e produzem um patrimônio cultural? E o que acontece se o manejo de ambos entra em conflito?

Ainda dentro das questões referentes às ilegalidades, o segundo capítulo será dedicado aos chamados “queijeiros”, comerciantes – na sua totalidade homens e geralmente de família de produtores - que recolhem o produto nas fazendas e o transportam para os grandes mercados consumidores. Como a imensa maioria deles não possui firmas reconhecidas, notas fiscais e autorizações sanitárias para trafegar com a mercadoria, para conseguir manter a atividade eles desenvolveram estratégias de coleta nas fazendas e distribuição dos queijos pelos centros urbanos, dentro e fora das regiões produtoras do estado, abastecendo fábricas de pão-de-queijo, redes de sacolões, padarias, feiras-livres e “mercadoes” em diversos municípios.

Trabalhando à margem das legislações, o “queijeiro” costuma enfrentar o peso da fiscalização e da repressão, seja em seus galpões de armazenamento, em estradas ou nos setores de venda a varejo. Nas palavras de um deles: “somos conhecidos como traficantes do mais conhecido produto culinário de nosso Estado”. Assim, como veremos adiante, uma grande parcela dos queijos atualmente produzidos em Minas Gerais vivencia uma longa viagem na ilegalidade - envolvendo a polícia, o fisco e o mercado informal – que contrasta com a grande aceitação que possui por grandes parcelas da população. Nesse processo, os queijeiros possuem um sofisticado conhecimento empírico que se liga a coleta e distribuição do alimento, sendo este essencial para que a atividade produtiva se mantenha ativa em diferentes regiões do estado.

E, por fim, apontarei que o vínculo que se estabelece entre queijeiros, produtores e consumidores se configura, muitas vezes, para além de uma relação comercial. Sendo o queijo um alimento transversal, extremante versátil e que se liga eminentemente ao espaço cotidiano e da memória de diferentes classes sociais - que

expressa sentimentos de pertencimento, bem como valores e significados -, essa relação envolve aspectos de reciprocidade, que perpassam moralidades e engajamentos. Há aqui uma série de agências que fazem com que esses três polos, aparentemente estáveis, não sejam no estado atividades tão fragmentadas. Elas envolvem subjetividades, habilidades e conhecimentos, na obtenção do resultado almejado, que utilizando a expressão de Campbell (2014), chamarei de “artesanía”.

Em seguida, no terceiro capítulo, saindo questão das ilegalidades, trato de um tipo de reclassificação do alimento e de seres microscópicos envolvidos nos processos de valorização dos queijos. Do aterro sanitário - como alimento potencialmente contaminado - para os grandes mercados de luxo - uma parcela dos queijos artesanais do estado ganha novos significados, como produto “especial” de alto valor agregado. Como ocorre esse processo? Demonstrarei, através dos dados de campo, que existe um grupo seletivo de produtores que consegue se adaptar às normas legais exigidas e acessar mercados de alto valor agregado. Sendo uma ínfima parcela da atividade no estado, me perguntei, por que conseguem e quem são eles? Na busca de respostas, tornou-se evidente uma série de comportamentos vinculados ao alimento que envolvem diferenças nos modos de produzir, comercializar e consumir e se ligam a uma rede de instituições trabalhando em consonância. No centro desse processo, percebi, estará a realização de maturações nos queijos, uma prática de fermentação vinculada à atuação de fungos, bactérias e ácaros. Abandonada por décadas em função de questões comerciais, nos últimos anos ela voltou a ser corriqueira em diferentes regiões do estado, ainda que com novos sentidos incorporados e restrita a um grupo seletivo de produtores.

Ganhado espaços próprios de realização, cursos ofertados sobre o tema por profissionais de outros países e recebendo grande atenção midiática, a maturação tem sido um dos pontos mais frequentes nas discussões que envolvem os registros de Indicação Geográfica e a patrimonialização do alimento no estado. A discussão sobre tempos mínimos de maturação está também fortemente presente na construção de legislações sanitárias para os queijos artesanais. E, ainda, tem sido demandada por comerciantes como um refinamento estético essencial para sua incorporação em “mercados de elite”. Tomada, nesse sentido, como uma prática que unifica um

conjunto de racionalidades – tecnológicas, sanitárias, gastronômicas, comerciais etc.-, a prática de maturação tem produzido um poder político eficaz.

A mobilização de discursos de diferentes atores e suas instituições sobre ela (produtores e comerciantes; cientistas, chefs de cozinha, dentre outros) - com repercussão em diferentes meios - tem operado contemporaneamente como uma reclassificação do alimento, que o associa a uma imagem de tradição, autenticidade, segurança e sofisticação gastronômica, criando um tipo de “aura”⁵⁵ que alguns queijos adquirem em sua trajetória. Mais que mudanças nas características físicas dos queijos, vem se constituindo uma conversão simbólica (travessia) de um alimento clandestino e potencialmente contaminado - apesar de muito demandado -, em um objeto moral (comer de forma segura), de “tradição” (que representa identidades individuais e coletivas), digno de ser consumido, não somente pelo prazer, mas por manifestar apoio à sua reprodução, e que marca posições sociais de pertencimento e hierarquias, redesenhando a cartografia de produção, comercialização e consumo dos queijos artesanais.

A exemplo dos trabalhos realizados por Garcia-Parpet (2016), Laferté (2008) e Rogers (2013) a respeito do mercado de vinhos franceses, procurarei demonstrar que o processo de valorização que assume uma parcela dos queijos artesanais no estado não é unicamente um efeito de iniciativas individuais e discursos inventivos de empreendedores sobre a imagem do alimento, sendo primordialmente consequência de uma infinidade de evoluções estruturais e institucionais ainda em construção. Estas envolvem adesões de entidades patronais ligadas ao agronegócio, além expertises profissionais, com implicações econômicas, políticas, culturais e epistemológicas. Nos jornais, por exemplo, tais evoluções têm feito com que os queijos artesanais deixem de “frequentar” apenas as páginas policiais, ganhando os cadernos de gastronomia e turismo, o que associa os agentes envolvidos com o alimento a uma rede de fabricantes e distribuidores de status elevado. Assim, as nuances envolvendo essa prática demarcarão diferenças na identidade dos queijos, mas também daqueles envolvidos em um empreendimento que será apreciado e julgado por diferentes racionalidades durante a trajetória do alimento.

⁵⁵ Utilizo termo em sentido semelhante ao que Benjamin (1986) descreve para as obras de arte, quando diz que suas características as diferenciam das “cópias”. Voltarei ao tema adiante.

Dando continuidade às evoluções estruturais e institucionais e aos processos de reclassificação do alimento, os salões, festivais e concursos de queijo emergirão como o centro do quarto capítulo da tese. Realizando um estágio doutoral na França, pude acompanhar em 2017 a participação de uma delegação mineira - composta por produtores, comerciantes, pesquisadores e profissionais da vigilância sanitária – no concurso Mundial de Queijos e Produtos Lácteos (Mondial du Fromage et des Produits Laitiers), na cidade de Tours. Como dentro da pesquisa de campo já vinha acompanhando os concursos de queijo (organizados pela Emater-MG) e vários produtores com os quais eu vinha conversando em Minas Gerais estariam presentes no evento, decidi fazer dele parte do meu estudo etnográfico.

Assim, esse capítulo é dedicado aos concursos de queijos, que constituem-se em espaços de legitimação para a institucionalização de certificações, normatizações sanitárias (locais e internacionais) e construção de mercados. O trabalho de campo no evento em Tours buscou respostas para questões como: de que forma se construiu a participação da delegação mineira no salão de Tours? Quem eram os personagens que estavam ali? E que implicações, no alimento e nos atores (presentes e ausentes) desencadearam os resultados obtidos nesse concurso? Por fim, observo que um dos grandes destaques do evento no estado acabou sendo um fungo: o *Geotricum candidum*, que após o salão ganha grande visibilidade. A agência deste microrganismo reconfigura e ressignifica os parâmetros de qualidade gastronômica dos queijos, que se voltam para a identificação de sua presença. Mas o que o *Geotricum* (ou a apreciação sobre ele) pode trazer como contribuição para a antropologia a partir da perspectiva multiespécie? É com essa discussão que finalizo o capítulo.

Por fim, nos três últimos capítulos, dando continuidade à análise sobre as facilidades e dificuldades para produzir queijos com que iniciei a tese, optei por uma entrada etnográfica mais profunda em algumas propriedades rurais. Para fins de escrita, parto, no capítulo 5, de duas unidades de produção familiar de queijos, sendo a primeira informal e a segunda cadastrada diante do poder público: a Fazenda Matinha e a Chácara Esperança. Ainda que ali estejam concepções e sentidos diferenciados, que se refletem no alimento fabricado, estas duas unidades produtivas, que serão observadas e descritas em suas múltiplas relações, proporcionarão elementos essenciais

à compreensão dos significados e dos valores que compõem os modos de vida que estão por trás da fabricação do queijo minas artesanal na região.

Num universo amplo como esse, a escolha dessas duas unidades produtivas se deu não somente em função das facilidades de inserção que o campo me possibilitou, mas da sua heterogeneidade, que passa pelas diferenças na origem dos produtores e seus animais e plantas, nas concepções e técnicas de trabalho, situação perante o poder público e até na forma como o alimento é comercializado. Porém, estas se aproximam através da fabricação do queijo pelo trabalho da família e suas implicações cotidianas, tais como a construção dos saberes, espaços e tempos dentro da propriedade, das relações ali estabelecidas, mas também da busca pelo alargamento da autonomia e do controle sobre os recursos locais, diante de um contexto de pressão externa. Enfim, procurei realizar uma descrição densa sobre como tais atores constituem família, criam ativamente recursos (“vedam o pasto”, “fazem o gado”, “fazem queijos”), estabelecem relações e símbolos (seja através do trabalho, da diversão ou da reza) e concebem o alimento aqui estudado.

No sexto capítulo, ampliarei um pouco mais as relações ali estabelecidas para seres não humanos, mas passíveis de serem socializados (Brandão, 1999). Aproximarme-ei do reposicionamento contemporâneo de “espécies companheiras”, “interdependentes” ou “boas para viver juntos” (Haraway, 2008; Tsing, 2015; Paxson, 2013), tratando de processos relacionais interespecíficos (ou transespecíficos) de co-constituição de entidades sociais de todo o tipo, que desconstroem as fronteiras que isolam natureza da cultura, e que aqui chamarei de mutualidades (Pina-Cabral e Godoi, 2014: 14). Por esse viés, descreverei e analisarei algumas relações estabelecidas nesses locais que constroem o processo produtivo e se constroem a partir dele. Destacarei, especificamente, o “vedar o pasto” e o “fazer o gado”, procedimentos complexos que envolvem as construções biológicas, ao mesmo tempo que são considerados como o resultado do trabalho da família, envolvendo também órgãos de financiamento, vizinhos e parentes.

O foco de análise serão os sentidos das práticas de criação desenvolvidas nesses locais que têm entrado em conflito com recomendações incididas por técnicos extensionistas e fiscais do poder público. Estes têm procurado gerir os modos de vida (humanos e não humanos) dentro de um processo que se apoia em legislações e na

inserção de tecnologias de origem externa, obscurecendo os complexos saberes e modos de existência existentes nessas unidades. Buscarei demonstrar como práticas locais de mutualidade evidenciam respostas que emergem, reinventando sentidos para a vida. Em locais onde é comum ouvir que os produtores “vivem pelo gado”, sendo este considerado o bem mais prezado, além de um elemento fundamental para as distinções de sexo e idade na vida local, abordarei formas de proximidade que se constroem. É no “fazer o gado” que se fazem famílias. Tomando essa noção de fazer família - nos seus distintos sentidos e formatos – enquanto uma pedagogia da vida cotidiana (Marques e Vilela, 2017: 40), optarei por analisar categorias como trabalho, memória e afetos enquanto fatores centrais na dinâmica de constituição e redefinição constante e circunstancial do que se considera família, que aqui envolverá pessoas, mas também esses animais.

No trato diário com o gado, o que vi em campo foram diversas formas de criar afinidade e individualizá-los, respeitando, por exemplo, a identidade e temperamento de cada animal. No entanto, as diretrizes técnicas de gerenciamento que chegam à região mediadas pelo poder público - fundadas na divisão do trabalho e no distanciamento do outro (humano ou animal) - vêm causando rupturas nessas relações de modo que os animais perdem suas individualidades. Uma lógica de fora que é percebida pelos produtores locais ao verem suas referências defrontadas com práticas de modernização empresariais e incorporações de tecnologias, que vêm sendo gradativamente introduzidas nas fazendas da região, alterando as rotinas locais. Assim, a opção por diferentes raças de vacas, por exemplo, apresenta implicações complexas, em que os produtores são obrigados a alterar a organização das atividades e o tipo de relação que estabelecem com tais seres não humanos. Porém, como demonstrarei, os produtores ressignificam tais incorporações.

No sétimo e último capítulo abordarei o trabalho dessas famílias nos chamados “quartos de queijo”. Um espaço que, a partir das legislações sanitárias, passou a ser denominado em muitas propriedades de “queijaria”. Uma mudança que, para além de questão semântica, tem implicado também na transformação de um cômodo da casa, em um local especializado na fabricação para comercialização. Uma pressão que tem gerado como efeito, curiosamente, o surgimento de novas tecnologias, reapropriadas

numa lógica local, mas também dentro de novas relações, seja ela entre humanos, ou entre humanos e não humanos.

Ali, o trabalho, que acontece sempre em relações de complementaridade - seja entre marido e esposa, pai e filho/filha, mãe e filho/filha, se dá dentro um sistema de contraprestações, tendo as características daquilo que Mauss (2003) classificou como dom ou dádiva (o dar, receber e retribuir), que envolve a troca de insumos com vizinhos e parentes, mas também a troca de dádivas com seres espirituais. Sendo esses processos imprescindíveis para se manter um controle de qualidade do alimento. Ali se destacam as práticas como a “benzeção”, que pode ser realizada por especialistas locais (o que é muito comum) ou pelos próprios produtores. Quando ocorrem problemas na fabricação, os “quartos de queijo”, junto com a pastagem, o gado, mas também as pessoas ocupadas com a fabricação, são benzidos para que o queijo volte ao seu estado ideal. Nesse contexto, destacarei que os seres espirituais – do mesmo modo que as bactérias, os fungos, os bois, as pastagens - também fazem parte de uma ecologia de seres locais que compõe a “vida dos queijos”.

Para concluir, ao final da tese recupero a trajetória dessa pesquisa e faço uma breve reflexão sobre uma correlação de forças que envolve os locais de emersão de diferenças (saberes, tempos e curas). De um lado, a diversidade de inter-relações inserida no universo camponês e, de outro, a intensidade de investimento de capital e controle do Estado, que implica em buscas pela padronização do processo de fabricação do alimento. No meio desse processo, destaco a capacidade das famílias de inventar estratégias que lhes permitem modos de auto-reprodução, maximizando seus fatores de produção (dentro de processos relacionais interespecíficos) e evitando sua completa subordinação ao capital, o que tornaria inviável a reprodução de seu modo de vida. Tais atores se reinventam como tarefa de (re)existência diária, dentro de sistemas simbólicos próprios de interpretar e relacionar-se com o mundo.

Capítulo 1 - Entre bactérias e lobos: o cerco biopolítico à produção do queijo Canastra⁵⁶

Quando cheguei a São Roque de Minas para realizar a pesquisa de campo, em outubro de 2015, a situação era tensa. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), acompanhado da Polícia Federal, havia apreendido e iria destruir cerca 13 toneladas de queijos produzidas na região. O alimento estava em dois galpões, lacrados pelo Ministério, e teria como destino, na semana seguinte, o aterro sanitário municipal. O motivo da destruição, segundo o laudo técnico do MAPA, era “manter em estoque e comercializar queijos em condições higiênico sanitárias precárias, configurando risco à saúde pública, sem registro em órgão fiscalizador e sem identificação de origem”⁵⁷.

A cidade entrou em clima de apreensão e revolta, todos os depósitos de queijo ficaram em alerta. Os preços pagos aos produtores, normalmente baixos, despencaram⁵⁸. Os trabalhadores dos depósitos ficaram indignados com a forma desrespeitosa como foram tratados, famílias produtoras pensaram em fazer um protesto com carros de bois e cavalos para impedir que os queijos fossem destruídos, mas a presença da Polícia Federal intimidou possíveis reações. Prefeito e vereadores se deslocaram para a capital para conversar com deputados, superintendência do MAPA, Ministério Público, alegando que os queijos estavam em boas condições, as mesmas em que são comercializados a maioria dos queijos no Mercado Central de Belo Horizonte e que, caso os depósitos da cidade fossem fechados, a economia pararia, pois somente estes dois depósitos comercializavam queijos de cerca de 250 famílias produtoras e empregavam de maneira direta cerca de 30 pessoas. As tentativas de

⁵⁶Agradeço mais uma vez à Rosângela Pezza Cintrão pelas contribuições, especialmente, para esse primeiro capítulo. Escrevemos a quatro mãos um artigo, já publicado pela Revista de Antropologia da UFSCar (R@U), que consiste em uma versão resumida do capítulo que abre essa tese. Ao longo dos últimos meses continuei trabalhando em cima do texto, acrescentando dados e o adequando para que ele fique coerente com todo o trabalho que segue.

⁵⁷Serviço Público Federal. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Auto de Infração no. 029/776/15, de 23 de outubro de 2015.

⁵⁸Os baixos preços devem-se, dentre outros fatores, à informalidade em que a grande maioria da produção é realizada. Na época, o valor pago aos produtores baixou de R\$11,00 para R\$8,00 o quilo. Para produzir um quilo deste queijo são necessários em média 10 litros de leite.

negociação foram frustradas: a legislação era clara e classificava os queijos como “impróprios ao consumo humano”.

Uma foto do caminhão levando os queijos para o aterro sanitário foi enviada anonimamente e postada no facebook de uma ONG que defende os queijos artesanais (a mesma que eu trabalhei há alguns anos), com a manchete: “Enterrados vivos: 13 mil queijos de leite cru⁵⁹ da Serra da Canastra”, tendo mais de um milhão de visualizações em poucos dias e milhares de comentários, repercutindo na mídia oficial (Cintrão, 2016). Foi o início do meu trabalho de campo na Canastra, apesar de já ter visitado a região, mantendo contado com os produtores, como relatei na introdução desse trabalho.



Foto publicada no facebook e no site da Sertão Brás, em novembro de 2015⁶⁰

São Roque de Minas é um município com cerca 7.000 habitantes, onde se localizam a sede e a maior parte do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC).

⁵⁹ A expressão leite cru é utilizada para diferenciá-los do queijos industriais, feitos com leite submetido a tratamento térmicos, como a pasteurização, fortemente recomendada por legislações sanitárias internacionais e alvo de fortes controvérsias internacionais, dado que até o início do século XX todos os queijos existentes eram feitos com leite cru e os tratamentos térmicos no leite alteram suas propriedades de sabor e textura. Delfosse (2008) apresenta um histórico das relações entre as indústrias de laticínios e a produção dos queijos artesanais na França, país com forte tradição na produção de queijos, e que se destaca na defesa dos seus queijos de leite cru.

⁶⁰ <http://www.sertaobras.org.br/2015/11/17/enterrados-vivos-13-mil-queijos-de-leite-cru-da-serra-da-canastra/> Acessado em 20 de novembro de 2015

Está inserido em região montanhosa, no sudoeste de Minas Gerais, onde se produz queijos de leite cru – do tipo “queijo minas artesanal” -, desde meados do século XVIII, quando da expulsão da população ameríndia e a colonização por luso-brasileiros. Os novos habitantes trouxeram o gado bovino (antes inexistente) e a tecnologia para a produção de queijos, que vem sendo adaptada e repassada ao longo das gerações. A presença de extensos chapadões e dos campos naturais de cerrado favoreceu a expansão da pecuária, associada ao cultivo de subsistência em fazendas diversificadas. Até os dias atuais, o queijo é importante na economia dos municípios da região, sendo parte do modo de vida de milhares de famílias.

Após a criação do Parque, na década de 1970, definido por um conjunto de concepções tecnocientíficas e burocracias administrativas, que se detêm na ideia de riscos e preservação de “recursos”⁶¹, os queijos produzidos em seu entorno passaram a ser conhecidos como “queijos Canastra”. Nos anos 2000, estes queijos se converteram em um dos símbolos alimentares de Minas Gerais, tendo seu modo de fazer reconhecido, em junho de 2008, como patrimônio cultural do estado e nacional⁶². Contraditoriamente, porém, sua fabricação e comercialização passou a sofrer restrições e perseguições crescentes, mantendo a imensa maioria dos produtores e comerciantes na informalidade e chegando a casos como o descrito acima.

O trabalho etnográfico na região revelou a existência de outras normas legais que impõem restrições ao modo de vida predominante na região, como é o caso da legislação ambiental. A presença de um maior número de fiscais ambientais (inicialmente do IBAMA e, atualmente, do ICMBio)⁶³ trouxe constantes restrições e multas a formas de manejo utilizadas localmente, dentre as quais o uso do fogo nas pastagens naturais do cerrado, que tradicionalmente alimenta o gado leiteiro. Adicionalmente, conflitos fundiários desencadeados pela criação do PNSC perduram

⁶¹ Falarei mais do tema adiante.

⁶² Em junho de 2008, o modo de fazer os queijos minas artesanais foi registrado como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Alguns anos antes passou pelo mesmo processo no Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA).

⁶³ O Instituto Brasileiro de Meio Ambiente (IBAMA) era o órgão responsável pelo Parque até 2007, quando foi criado o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), que assume a administração dos parques nacionais no país. Os fiscais ambientais são vinculados a estes órgãos. Como ficará explícito nas falas que serão apresentadas na tese, muitos produtores ainda se referem a administração do parque utilizando o termo IBAMA.

até os dias atuais, envolvendo a população não desapropriada e ainda residente na área do parque.

Tratarei inicialmente dessas duas controvérsias (sanitária e ambiental), que envolvem a atuação do poder público, amparada por conhecimentos especializados e normas legais, ratificadas por convenções internacionais aderidas (via assinatura) pelo país, tendo em vista a integração dessas problemáticas no processo de planejamento e nas políticas de desenvolvimento nacional, de acordo com os preceitos internacionais adotados. Tais formas de atuação desconsideram saberes e valores culturalmente estabelecidos pelas populações e investem contra os modos de vida e de trabalho locais, vistos como símbolos de “atraso”. Argumento que as relações tanto dos órgãos sanitários quanto dos órgãos ambientais com a população local guardam um conjunto de semelhanças, não apenas na forma como chegam à região, mas também em suas origens. Sua ação se baseia em esquemas interpretativos cristalizados e institucionalizados como sistemas classificatórios hegemônicos a partir do final do século XVIII, por meio de poderosos mecanismos e instâncias de consagração de sociedades científicas, o que ocorreu concomitantemente à conformação das administrações burocrático-legais do Estado moderno (Almeida 2008; L'Estoile 2003).

Enriquece esta análise considerar que na Canastra as duas controvérsias envolvem processos de patrimonialização pelo Estado nacional: o modo de fazer o queijo é considerado patrimônio cultural e o PNSC patrimônio natural⁶⁴. Emergem, então, outras questões: o que significa para as populações rurais viver em um patrimônio natural e produzir um patrimônio cultural? E o que acontece se a manutenção de ambos entra em conflito? De que forma essas normatizações (sanitária e ambiental) se construíram enquanto formas de poder e como afetam os moradores locais? Que respostas e reações têm emergido?

A existência de normatizações e mecanismos de ilegalização que afetam a vida dos produtores da região com perfil marcadamente camponês, são processos ancorados na forma de dominação burocrático-legal moderna (no sentido weberiano), que se impõe em nome da razão, com o controle sobre a vida local sendo exercido por meio de profissionais especializados, que detêm o monopólio da autoridade para definir

⁶⁴ Em 2009, o cerrado, bioma predominante no local, foi reconhecido como patrimônio nacional.

normas e legislações, assim como para fiscalizá-las. Acontece que o expressivo hiato entre tais formas de regulamentação e a realidade vivida pelas populações gera conflitos e reações, que dificultam atingir os objetivos para os quais estas normas teriam sido alegadamente criadas.

A atuação de órgãos públicos tem como base normas jurídicas gerais, construídas com referência a saberes e técnicas científicos e se defrontam com orientações culturais das populações locais na gestão de determinados organismos vivos, remodelando maneiras de conceber a vida. A questão envolve, portanto, matrizes distintas de produção material e simbólica que, ao entrarem em conflito, revelam desacordos sobre os processos classificatórios, assim como assimetrias de poder na legitimação dos discursos.

1.1- Os queijos minas artesanais e as normatizações sanitárias

O episódio de apreensão e destruição de queijos em São Roque não foi um caso isolado. Está inserido em um conflito mais amplo, expresso na não conformidade de produtos artesanais, produzidos pela agricultura familiar em pequena escala - em especial os produtos de origem animal (leite, ovos, mel, queijos) e beneficiados artesanalmente (farinhas, doces, cachaças, etc.), -, aos parâmetros definidos por regulamentos de segurança sanitária de alimentos, que se pretensamente baseiam em pesquisas de cunho científico e são definidos em políticas públicas internacionais sobre segurança alimentar (Cintrão, 2016). O que, no caso dos queijos artesanais, é especialmente controverso, conforme abordaremos mais adiante.

No Brasil, até a década de 1950, era possível fabricar e comercializar os queijos produzidos nas propriedades rurais sem que este ato fosse caracterizado como uma “ilegalidade”. Com a industrialização e as exigências colocadas para as exportações de carne no pós-guerra, o governo federal adotou, em 1952, o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que estabelece a obrigatoriedade de inspeção de todos os produtos de origem animal, entre os quais se incluem o leite e os queijos (Wilkinson e Mior, 1999). Objetivando controlar riscos de contaminação e tomando como referência procedimentos industriais legitimados

através de faculdades e técnicos especializados, o RIISPOA prescreveu, com detalhes, instalações, equipamentos e procedimentos a serem seguidos para que a produção e a comercialização fossem autorizadas, ilegalizando instalações, equipamentos e formas de produção utilizados localmente⁶⁵.

Na década de 1990, num contexto mundial de forte liberalização econômica e comercial, uma sucessão de crises sanitárias alimentares de repercussão internacional (“vaca louca”, “gripe suína”, dentre outras) aumentou o medo dos microrganismos e a importância da segurança sanitária dos alimentos. O Codex Alimentarius⁶⁶ tornou-se referência para a arbitragem de controvérsias sanitárias no comércio mundial de alimentos e os Estados nacionais foram incitados a “harmonizar” suas legislações, internalizando os sistemas e ferramentas de controle recomendados. Um dos princípios do Codex é estar baseado em “aspectos puramente científicos”, pretendendo evitar que interesses comerciais se sobreponham aos interesses de saúde (Cintrão, 2016).

West (2008), em trabalho em que descreve a luta por legitimação dos queijos artesanais, analisa como a partir do final da década de 1990, a indústria de laticínios concentrou a atenção nas instituições que governam o comércio internacional, analisando como o Codex - que foi estabelecido e propagado como um código de boas práticas para produtos alimentares -, tornou-se o padrão reconhecido para bens comercializados sob a rubrica da Organização Mundial do Comércio (OMC). O autor descreve como, em 1998, um grupo que representava fabricantes de queijos industriais começou a exercer ativamente o lobby, primeiro sobre o órgão de regulação sanitária dos EUA, a Food and Drug Administration (FDA), para exigir que todos os queijos produzidos e comercializados no país a partir de leite cru fossem fabricados a partir de leite pasteurizado. E, em seguida, ele demonstra que tal pressão passou também a ser exercida a nível internacional. Como os padrões dos EUA para a segurança dos queijos eram mais exigentes do que os padrões europeus, representantes da indústria do queijo

⁶⁵ O RIISPOA tem forte referência na legislação norte-americana.

⁶⁶ O Codex reúne um conjunto de normas técnicas, procedimentos e práticas que estabelecem padrões de qualidade sanitária e de segurança para os alimentos comercializados internacionalmente, visando proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos (Ortega & Borges, 2012).

dos EUA pressionaram o Codex a se harmonizar com os padrões da FDA (West, 2008 : 27)⁶⁷.

Segundo o autor, os produtores industriais têm lutado em numerosas frentes contra os queijos fabricados com leite cru e procurado universalizar o que consideram uma adequada "gestão de riscos", através de severas normatizações, incumpríveis para produtores artesanais. Segundo West (2008), tais representantes da indústria temem menos uma concorrência direta - uma vez que, mesmo em países europeus, os queijos artesanais constituem um nicho de mercado que quase não ameaça os fabricantes de queijos industriais -, mas para evitar que tais produtores os prejudiquem através de um tipo de quebra de confiança no setor lácteo, o que poderia ocorrer após algum surto de contaminação.

A partir da implementação do Codex Alimentarius, a definição sobre um alimento ser "seguro", passou crescentemente a depender da verificação por sistemas peritos (Giddens, 1991)⁶⁸, através de análises laboratoriais, de "indicadores de qualidade microbiológica" definidos internacionalmente, que estabelecem os microrganismos a serem analisados, e os métodos e critérios indicativos dos níveis considerados "inseguros". Os países são pressionados a uma maior fiscalização dos produtos até então pouco ou não inspecionados, e percebidos agora como possíveis focos de contaminações. É a partir de então que normas sanitárias internacionais voltadas para o comércio de grande escala e longas distâncias passam a ter maior interferência em mercados internos e de proximidade (Cruz & Schneider, 2010; Cintrão, 2016).

Nesse contexto, intensificam-se em Minas Gerais as controvérsias em torno dos queijos artesanais produzidos nas zonas rurais. Nos anos 1990, surge um conjunto de

⁶⁷ Poméon e Escoto (2016) também realizaram uma análise em sentido semelhante. Pesquisando o mercado de queijos e leite no México, eles demonstram como tais padrões sanitários não estão relacionadas em oferecer um produto de melhor qualidade e sim com obter uma matéria-prima mais adequada tecnologicamente ao processo industrial, validando o modelo produtivo que aplicam às grandes agroindústrias e proibindo outras formas de atuar.

⁶⁸ Giddens (1991: 77) considera que "a natureza das instituições modernas está profundamente ligada ao mecanismo da confiança em sistemas abstratos, especialmente confiança em sistemas peritos". Segundo ele, sistemas peritos são sistemas de excelência técnica ou competência profissional que organizam grandes áreas dos ambientes material e social em que vivemos. Os sistemas peritos proporcionam o desencaixe das relações sociais propiciando garantias de expectativas através do tempo-espço, indo além das circunstâncias imediatas. O tempo não mais se sujeita a ocorrências externas ou naturais e o espaço não está relacionado a lugar algum, modificando as estruturas das relações sociais do seu contexto.

estudos científicos que submete amostras de queijos existentes nos mercados a análises laboratoriais e conclui por um elevado percentual de queijos fora dos padrões legais. As conclusões destes trabalhos apontam recorrentemente para a “baixa qualidade microbiológica”, atribuída à “produção sem condições higiênico-sanitárias apropriadas” e a “falhas na aplicação das boas práticas de fabricação”. Assim, queijos considerados como “parte da identidade cultural dos mineiros” e até então percebidos localmente como alimentos saborosos e inócuos, passam a ser classificados pelos agentes reguladores como tendo “falta de segurança alimentar” e como portadores de risco à saúde, sendo legalmente considerados como “impróprios ao consumo humano” (Cintrão, 2016).

É nesse contexto que, em 2001, uma grande operação de fiscalização sanitária no Mercado Central de Belo Horizonte, um dos maiores pontos de comercialização de queijos artesanais em Minas Gerais, deu início a uma série de apreensões, que se intensificariam ao longo dos anos seguintes. Tal operação levou à apreensão e destruição de queijos ali vendidos, ganhando repercussão midiática e suscitando fortes reações. As negociações que se seguiram redundaram na aprovação de uma “lei estadual de exceção”, para comercialização de um alimento tradicional, com forte aceitação por uma grande da população, e na criação de um programa de extensão rural, que passou a ser chamado de “Queijo Minas Artesanal”. Ambos inspirados no modelo francês de regulação e proteção dos queijos, onde se destaca a questão da Indicação de Origem.⁶⁹

Os embates travados levaram também ao reconhecimento, em 2008, do modo de fazer os queijos minas artesanais como patrimônio cultural brasileiro (Meneses 2006). Todo este processo - envolvendo produtores, comerciantes, consumidores, poder legislativo, universidades e órgãos de pesquisa, órgãos de fiscalização e de extensão rural - é permeado por numerosas controvérsias, não somente entre instâncias, mas também internamente a cada segmento, incluindo os órgãos sanitários. O Ministério da Agricultura, por exemplo, não reconheceu a lei estadual para efeitos

⁶⁹ A lei estadual 14.185/2002 admite a elaboração de queijos com leite cru. Assim como outras estratégias adotadas em Minas Gerais, tendo em vista permitir a continuidade da produção destes queijos, esta lei se inspirou na experiência francesa (Cintrão, 2016). A França é o país que mais se destaca internacionalmente na criação de legislações e estratégias específicas voltadas para estes queijos (ver Delfosse, 2008). Falarei mais do tema adiante, especialmente no capítulo 3.

de comercialização interestadual (Cintrão, 2016). É interessante notar as sutilezas do embate que emerge, em especial sobre os valores que devem regular os mercados.

A lei estadual dos queijos artesanais significou também em grande parte uma adequação, em menor escala, das prescrições colocadas pelo RIISPOA e pelas normas internacionais. Sob a justificativa de facilitar a limpeza e evitar contaminações, inclui exigências que abarcam desde a ordenha até tempos mínimos de maturação, impondo modificações nas formas usuais de fabricação do queijo. E, embora simplificadas, mantêm-se inúmeras exigências que implicam em investimentos e custos fora do alcance e do interesse da grande maioria dos produtores (geralmente acima de R\$ 50.000)⁷⁰.

As exigências incluem, afastamento do local de ordenha e da queijaria, edificações com determinada separação em ambientes internos (banheiro com uma pia externa, vestiário para deixar as roupas, sala de produção separada de outro ambiente de maturação e ainda uma terceira área para embalagem e expedição), revestimentos de azulejos ou tintas especiais, forros sintéticos ou pintados (sendo proibido forro de madeira), pisos cimentados impermeáveis e antiderrapantes, resistentes aos impactos (inclusive o curral deve ser de concreto ou revestido por blocos de cimento, cercados por tubos de ferro e com pontos de água com mangueira para higienização do local e ainda deverá ter cobertura de telha de cerâmica, alumínio ou material similar, também deve ter pontos de água e deve ter piso impermeável, revestido de cimento áspero), paredes de alvenaria, portas e janelas com telas impedindo a entrada de insetos e roedores, cobertura deve ser de laje, cloração da água, interdição de bancadas e instrumentos de madeira, exames laboratoriais periódicos (Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002 - IMA). Além disso, os equipamentos devem ser de inox, as formas do queijo devem ser de plástico, aço inox ou outro material aprovado pelo IMA, mas geralmente não encontrado na propriedade⁷¹.

⁷⁰ Em 18 de dezembro de 2012, passou a vigorar a Lei Estadual nº. 20.549, porém seu uso nunca foi regulamentado pelos técnicos, prevalecendo o regulamento da Lei nº. 14.285/2002, que ainda hoje é adotada. Cheguei a participar de uma comissão selecionada em audiência pública para regulamentar a lei, porém os técnicos da entidade se recusaram a regulamentá-la sem que houvesse pesquisas sobre pontos mais flexíveis da lei, com a comercialização do queijo meia-cura, quer dizer, com um período menor de maturação. Está em tramitação na Assembleia Legislativa do estado um Projeto de Lei que deve substituí-la.

⁷¹ Inicialmente o IMA exigiu que as prateleiras de maturação fossem de inox, o que casou bastante conflito dada a impermeabilidade do material para escorrer o soro dos queijos. Depois de embate, as prateleiras de maturação atualmente podem ser novamente de madeira

Tais normatizações trouxeram para a propriedade rural e para a figura do produtor a imagem do laboratório, com prescrições sobre a conduta e a higiene dos envolvidos na fabricação, com cursos de capacitação obrigatórios e a necessidade de indumentárias próprias. Assim, os produtores devem utilizar roupas brancas e aderir ao avental, luvas, touca, máscara e botas de borracha - além da obrigatoriedade de exames anuais de sangue (para teste de tuberculose), proibições de usar barba, esmalte nas unhas, anéis e brincos. Nesse sentido, as normatizações sobre os alimentos controlam também o corpo dos produtores e aproximam a imagem dos “quartos de queijo” (local de fabricação dos queijos) com a do próprio laboratório, local de trabalho dos cientistas, onde se sobressai a ideia de controle⁷².

Formas de produzir e materiais utilizados localmente são percebidos, segundo a racionalidade da legislação, como rudimentares e insalubres sendo, portanto, recriminados. Exames laboratoriais apontando presença de microrganismos acima dos permitidos pela legislação constroem uma imagem de “baixa qualidade” e de “falta de higiene” dos queijos, apesar de suas “qualidades” reconhecidas, que lhe deram fama, notoriedade e um mercado consumidor para além das fronteiras das regiões produtoras. Fortes controvérsias envolvem o tempo mínimo de maturação exigido para “garantir a segurança alimentar”, condenando a venda (e, conseqüentemente, o consumo) dos chamados queijos frescos e meia cura, que abarcam a maior parte do mercado.

Enfim, diante processos e possibilidades de legalização complexos e custosos são poucas famílias produtoras no estado que decidem seguir esse caminho (Cintrão, 2016). Como resultado, em mais de dez anos de vigência da lei, menos de 0,5% das cerca de 30.000 famílias produtoras, que a Emater-MG estima existir em Minas Gerais, haviam se adequado ao exigido pelas normativas⁷³, mantendo-se a quase totalidade como “não legalizada”. Todo esse processo gerou reações locais e espaços de negociações que vêm sendo desenvolvidos, embora em níveis desiguais de relação de poder.

⁷² Sobre o tema, ver Santos (2005) que trata o controle - pilar da teoria e da prática científica - sobre a biodiversidade como uma nova forma de colonização das práticas. O autor recorre ao trabalho do sociólogo indiano Shiv Visvanatham, que concebe a ciência como um modo de violência exercido pelo que chama de Estado Laboratorial.

⁷³ Os dados são da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-MG) e do IMA. Uma discussão sobre esses números é feita por Cintrão (2016)

1.2 - Agentes invisíveis: o laboratório chega à região da Canastra

A nova legislação e as ações governamentais que se seguem – sempre imbuídas do espírito de projetos de desenvolvimento (Escobar, 1995)⁷⁴ - fazem chegar às propriedades rurais da região da Canastra *outsiders* (fiscais sanitários, extensionistas e pesquisadores) vindos de grupos caracterizados pelo “forte espírito corporativo” e pela interiorização de valores “heroicos” (L’Estoile, 2003), enviados para compensar “deficiências” locais (Ribeiro, 2008), com poder de determinar as normas (do ponto de vista científico e jurídico) e de garantir seu cumprimento (como moralidade pública)⁷⁵.

No caso aqui analisado, a avaliação antropocêntrica sobre os seres microscópicos presentes no queijo leva à elaboração de comportamentos adequados, estabelecendo normas técnicas que exigem modificações no ambiente, mas também nas condutas das famílias produtoras, associando resultados dos exames à percepção do ambiente e das pessoas como potencialmente “sujos”, com forte conotação moral, como por exemplo, “falta de higiene” na ordenha (pela presença de barro ou esterco, falta de limpeza do úbere da vaca), em instalações, instrumentos ou utensílios mal lavados (ou considerados de “difícil higienização” e “que não permitem a inocuidade”, como a madeira), o uso de água não clorada (potencialmente contaminada), ou mesmo a falta de higiene pessoal (falta de lavar as mãos ou de tomar banho, uso de roupas sujas)⁷⁶.

⁷⁴ Escobar (1995) discute o conceito de desenvolvimento como uma nova era na compreensão e gestão dos assuntos mundiais, que ganha corpo a partir de meados do século XX, estando particularmente relacionada a políticas públicas na quais se constrói a ideia de que é necessário conduzir um processo de modernização aos países e regiões economicamente ditos menos avançados. Nesses processos sobressai a uniformização dos grupos sociais atingidos, tomados como “pobres” ou “atrasados”, para os quais é necessário disseminar as características de sociedades “avançadas” da época: altos níveis de industrialização e urbanização, modernização da agricultura, crescimento rápido da produção material e dos níveis de vida e da adoção generalizada da educação e dos valores culturais modernos.

⁷⁵ Um processo que implica uma exclusão progressiva da dimensão humana relacionada ao conhecimento prático local, para privilegiar uma perspectiva focada exclusivamente na eficiência técnica, sendo que valores como criatividade, lealdade, confiança, reputação e representação são deixados de lado (Escobar e Niederle, 2007); por outros valores mais orientados para a eficiência dos alimentos.

⁷⁶ Roseman (2004), em pesquisa etnográfica realizada na Galícia, se interessa pelo impacto global que este tipo de regulamentação pode ter sobre as subjetividades daqueles que estão envolvidos intimamente na produção de alimentos. Ela analisa como o valor inerente de se estender amplamente “leis hiper-higienicas” cria um espaço discursivo que suscita suspeitas de que a “ignorância” dos produtores de pequena escala estão a produzir alimentos contaminados e potencialmente perigosos para a saúde humana. Cruz (2012) e Cintrão (2016) também trazem exemplos desta questão.

Ribeiro (2008) observa que, antes da existência dos projetos de desenvolvimento, populações locais dificilmente poderiam conceber que seu destino seria suscetível de ser sequestrado por um grupo organizado de elites técnicas que, nos termos de Foucault, exerceria sua dominação objetivando seu bem-estar e progresso. Para o autor francês, o século XVIII marca o processo de entrada dos fenômenos próprios à vida humana na ordem do saber e nos cálculos de poder. Com a constituição das ciências modernas, emerge uma relação bem particular entre o poder e o saber, com a ciência tornando-se uma instância de racionalização por excelência e passando a ser um elemento de legitimação essencial para o poder do Estado. O poder passa a ser exercido através de um conjunto de alianças inconstantes entre diversas autoridades, tendo em vista governar uma multidão de facetas das atividades econômicas, da vida social e da conduta individual, à luz de concepções do que é bom, saudável, normal, virtuoso, eficiente e lucrável. É o que Foucault vai chamar de biopolítica (Foucault 2001, 2008).

Latour (1988), analisando o papel dessas normas reguladoras e dos cientistas no campo sanitário, a partir dos trabalhos de Pasteur na segunda metade do século XIX, chama a atenção para a “agência” de seres microbianos, que se interpõem entre os humanos, redefinindo os vínculos sociais que, na época, se acomodavam à recém colocação em cena do laboratório e da vida microbiana⁷⁷. Nesse processo, lei científica, lei jurídica e moralidade pública se reforçavam mutuamente para combater os micróbios e possibilitar a regeneração social das massas urbanas (Latour 1988).

⁷⁷ Com o livro *Les Microbes: Guerre et paix*, publicado em francês em 1984, traduzido para o inglês em 1988 sob o título *The Pasteurization of France* e reeditado em 2001 sob o título *Pasteur: Guerre et paix des microbes*, Latour (1988) propõe considerar micróbios como atores para uma ciência renovada da sociedade, inaugurando uma “antropologia dos micróbios”, que posteriormente teria eco em trabalho como de Stefan Helmreich (2009, 2014,) Heather Paxson (2008, 2013) e Frédéric Keck (2017). Ali, - num trabalho que surge posteriormente ao seu estudo “vida de laboratório” (Latour & Woolgar, 1988) – Latour - afrontando uma tradição epistemológica, que tem como expoente a sociologia de Pierre Bourdieu - descreve a acomodação do campo social à recém-descoberta vida microbiana, dando início ao tratamento conceitual da teoria do ator-rede, que seria retomado em *Reagregando o social*: uma introdução à teoria do ator-rede. (Latour, 2012), no qual a noção de agência, permite inferir que entidades não humanas – bens materiais, objetos, imagens, animais, espíritos – sejam capazes de agir na sociedade, em contraste com a ideia de que são meras mediadoras. Nessa concepção, o ator “não é a fonte de um ato e sim o alvo móvel de um amplo conjunto de entidades que enxameiam em sua direção”. “É qualquer coisa que modifique uma situação fazendo a diferença” (Latour, 2012: 75 e 108).

Paxson (2008, 2013), partindo da noção foucaultiana de biopolítica e associando-a à noção latouriana de “agência” de seres microbianos⁷⁸, cunha o termo “microbiopolítica” para analisar as regulamentações e controles alimentares da população através do controle sobre os corpos microbianos. Analisando as controvérsias em torno do ressurgimento de um setor de produção artesanal de queijos nos EUA, ela chama a atenção para o fato de que práticas regulatórias sanitaristas trabalham não só para a produção de alimentos seguros, mas também para cultivar a “germofobia”, conduzindo agentes públicos a decisões racionais para orientar a saúde pública e para o estabelecimento de formas seguras de comer (responsabilidade moral).

Paxson (2008, 2013) observa que tais relações de poder se reforçam criando e popularizando categorias de agentes microscópicos, avaliados através de uma lente antropocêntrica que os classifica como ‘bons’ e ‘maus’, promulgando comportamentos e práticas adequados tendo em vista regular as relações entre seres humanos e microrganismos. Assim, Paxson, a exemplo do que realizou Douglas (1976), demonstra como o processo de ingestão alimentar pode representar também a absorção política, a manutenção de um código moral (relacionado à pureza e perigo).

⁷⁸ Enquanto Foucault estuda a micropolítica da vida como um estágio em sua análise das formas de governo e racionalidade, se atentando para as técnicas de vigilância, Latour (1988) questiona o papel micróbios em uma reflexão cosmopolítica, no qual interroga as condições que tais agências permitem aos cientistas passar da observação no laboratório para um diagnóstico da sociedade no espaço público. Ele está interessado não apenas na aplicação de um dado poder sobre os corpos, mas na composição prévia de uma imprevisível fonte de poder. Assim, ele analisa como os sanitaristas acolheram de imediato e com entusiasmo as pesquisas e descobertas dos “pasteurianos”, porque estas vinham diretamente ao encontro do seu fortalecimento. Se antes os sanitaristas precisavam atuar em todos os locais, sem muito critério, atrás de miasmas e gerações espontâneas de doenças, com as descobertas dos pasteurianos eles direcionaram e aumentaram a eficácia de sua ação. Os higienistas pavimentaram o caminho para os pasteurianos acreditando neles e generalizando o que eles diziam (Latour, 1988: 52). Por isso, somente depois que todos estão convencidos é que a higiene será um “poder” para disciplinar e coagir. O autor demonstra que Pasteur não descobriu os micróbios - eles haviam sido vistos pela primeira vez na Holanda dois séculos antes pelo inventor do microscópio, Leuweenhoek - mas ele inventou uma maneira de conectar entre os micróbios no laboratório e o estado republicano. “Le microbe n’est pas une idée qui flotte dans la tête des savants, c’est un moyen de locomotion pour se déplacer à travers les réseaux qu’ils veulent creuser. Le microbe est un moyen d’action, profilé pour un certain usage et un certain type de liaison et de déplacement.” (Latour, 2001: 78). Ele mostra, então, que esta nova ciência dos micróbios foi capaz de apoiar os europeus em sua expansão porque permitiu que eles transferissem os procedimentos laboratoriais para outras áreas: a primeira no campo, onde resolveu as dificuldades dos criadores e vinicultores, depois nas colônias, onde pode tratar os “pacientes tropicais”. O autor argumenta que, com os micróbios revelados a serem controlados, higienistas, funcionários do governo e economistas lançam as bases para o que eles acreditavam ser relações sociais “puras”, que não devem ser prejudicadas pela interrupção microbiana, que pode ser prevista e racionalmente ordenada.

A partir de tal referencial teórico, é possível observar, por exemplo, que os parâmetros presentes no Codex Alimentarius compõem um modelo de significação dominante, produzido por especialistas, constituindo-se num aparato, fundado nas ciências biológicas, que parte da premissa de uma guerra contra seres invisíveis e misteriosos, em que cabe aos cientistas (através dos laboratórios) explicar a realidade oculta e enfrentar o inimigo. Estes impõem uma definição de padrão alimentar que parte de noções de “higiene”, “risco” e “perigo”, tomadas como científicas e neutras, mas que carregam forte carga simbólica, exprimindo uma ideia genérica de ordem e desordem, que se relaciona a diferentes elementos do sistema social (Douglas 1976).

Na Canastra, munidos de poder e reforçados por essas relações morais, fiscais sanitários fazem exigências e, recorrentemente, distribuem punições (multas e apreensões) pelo descumprimento das normas, como relata um produtor sobre a visita de um fiscal: “Então não pode essa porta aqui, se você não fizer assim você não [será aprovado]. Você faz um investimento, na última hora eles e falam que se você não arrancar isso aqui, não consegue! [se legalizar]”. Para assegurar condições controladas para seu trabalho, tais técnicos especializados, apoiados em modernas tecnologias que podem prever e ordenar racionalmente determinadas realidades, muitas vezes desconhecem e desqualificam o conhecimento empírico das populações rurais, como na fala seguinte de um fiscal relatando as resistências das famílias produtoras às alterações impostas pela legislação:

“Eles tinham muito medo de fabricar de uma forma diferente e o queijo não dar certo. (...) Eles tinham medo, porque tinha um mito muito grande que qualquer coisa que mudava... era uma produção muito tradicional e eles tinham um controle muito intuitivo do processo (...). Então no meio intuitivo tem muita superstição. Então o queijo dava errado por uma causa de contaminação e eles associavam a outro fator externo: foi na época em que eu mudei a queijaria do lugar, usei o utensílio tal (...). Isso gerou uma série de mitos: coisas verdadeiras e coisas falsas, vamos dizer assim. Eles faziam tudo exatamente da mesma forma, sem mudar nada, faziam do mesmo jeito, para não desandar. E eles perdiam muitos queijos assim (...)”. (Fiscal do Ministério da Agricultura, 2014, in Cintrão 2016: 8)

Esta percepção de que as práticas das famílias produtoras “não mudam” e de que seu conhecimento seria estático (“fazem tudo sempre do mesmo jeito”) tende a considerar como “inovação” apenas o que se aproxima do modelo industrial e das normas técnicas. Desconsidera que na evolução da tecno-ciência também existem verdadeiros e falsos, assim como equívocos. E atribui de forma etnocêntrica as percepções das famílias produtoras a “superstições”, desconsiderando suas próprias

crenças, como as de que o simples fato de estar prescrito em normas legais (e ter passado pelo crivo de especialistas) indica uma verdade inquestionável. Este é o caso da própria exigência de pasteurização como forma única e suficiente para garantir a eliminação dos fatores de risco externos e o controle do processo⁷⁹, questão não generalizável e que envolve fortes controvérsias internacionais, inclusive entre cientistas⁸⁰.

Porém, se às famílias produtoras restaria serem “capacitadas” e obedecer às normatizações, isso não tem se dado sem movimentos de resistência. Há uma percepção dos limites e simplificações de normas homogeneizadoras, assim como uma forte desconfiança do conhecimento técnico-científico, às vezes apontado como “muito teórico” e desconectado da prática:

“Fui fazer o curso [de Boas Práticas] e o cara dando o curso e falando: 10 litros de leite é um quilo de queijo. Eu olhando para ele e pensando: coitado, coitado, dando o curso prá nós e é tudo besteira. Porque se for 10 litros de leite de vaca de bezerro grande e leite gordo, não cabe numa forma [de cerca de 1,3 kg]. Agora, se for de vaca de bezerro novo, 10 litros dá um queijinho. Tinha que explicar o trem mais detalhado. Eles acham que tem que ser a medida, mas não é. Tem que ir mais fundo (...)” (Produtor e comerciante de queijo, 2014, in Cintrão, 2016)

Outro exemplo ilustrativo refere-se aos problemas de “estufamento” ou “inchaço” dos queijos⁸¹, que do ponto de vista técnico-científico são percebidos como uma contaminação por “maus microrganismos” e evidência dos “riscos à saúde”, reafirmando a necessidade de uma maior vigilância (no sentido foucaultiano) e a necessidade da ciência e dos técnicos especializados como únicos capazes de prescrever o que deve ser feito, através da “aplicação de boas práticas”, detalhadas pela legislação⁸² e monitoradas à distância através de exames microbiológicos. Os técnicos especializados associam este problema a múltiplas causas, todas ligadas à “falta de higiene”, com forte conotação moral (conforme assinalado anteriormente) e, em geral,

⁷⁹ Como afirma West (2008), a pasteurização proporciona um meio que tornou-se amplamente reconhecido através do qual se pode exercer uma justa diligência: “identifying and eliminating”. “Pasteurisation ostensibly allows the industrial producer to eliminate external risk factors and to focus on factors under their control” (West, 2008: 28).

⁸⁰ Sobre essas controvérsias científicas e sobre as percepções dos técnicos ver por exemplo Paxson (2013), Cruz (2012), Cintrão (2016).

⁸¹ Este problema envolve tanto a produção artesanal quanto a industrial e pode acarretar perdas da produção.

⁸² Várias destas medidas são detalhadas nas normas técnicas legais, como na Portaria do IMA Nº523/2002, que trata especificamente das “condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação e fabricação do queijo minas artesanal”. Seu Capítulo VII, trata especificamente “da higiene pessoal e do requisito sanitário”.

associando “higiene” ao uso de materiais, equipamentos e insumos industriais e sintéticos.

Douglas (1976) aponta que as definições de higiene e pureza (associadas à noção de perigo) estão carregadas de interpretações e valores simbólicos, envolvendo uma visão de ordem e desordem, relacionada a diferentes elementos do sistema social. Aponta que a impureza nunca é um fenômeno único, implicando, por um lado, na existência de um conjunto de relações ordenadas e, por outro, na subversão desta ordem. A impureza é assim o subproduto de uma organização e de uma classificação da matéria, na medida em que diz respeito a qualquer coisa que não está no seu lugar. Ordenar pressupõe repelir os elementos não apropriados (Douglas, 1976:30).

Nota-se que, na medida em que para os agentes sanitários e técnicos especializados a visão de ordem e higiene é dada pelo modelo industrial de produção⁸³, qualquer elemento que esteja fora desta ordem é considerado como impureza. Nesse sentido, são comuns representações que tendem a deslegitimar o conhecimento popular ou leigo quando se trata de aspectos de higiene ou medidas de profilaxia, associando riscos à manipulação de alimentos por pessoas pobres ou com menor escolarização. Isso se agrava quando se trata de populações rurais, considerando as representações negativas a elas associadas, tais como terra, estrume e suor humano (Cruz, 2012; Roseman, 2004).

Para as famílias produtoras, palavras como “capricho” e “zelo” traduzem um conjunto de cuidados, com lógicas e significados compartilhados social e culturalmente, que fazem um “bom queijo” e um “bom produtor de queijo”, mas que não necessariamente coincidem com as “boas práticas” indicadas pela legislação e pelo discurso técnico ou científico, que seguem lógicas diferentes⁸⁴.

E, conforme observa Cintrão (2016), embora haja por parte da população local uma concordância que o “asseio” é importante para um “bom queijo” (o que legitima, pelo menos em parte, o discurso técnico) e que, em alguns casos, o estufamento seja

⁸³ Em processamentos de grande escala, os padrões e critérios técnicos preconizam estruturas, equipamentos, utensílios e formas de processamento cada vez mais automatizadas (Cruz & Schneider, 2010).

⁸⁴ Este mesmo sentido do termo “capricho”, e sua lógica diferente das normas técnicas de higiene, foi observado por Cruz (2012), entre produtores de queijo serrano no Rio Grande do Sul.

causado por falhas ou descuidos - que podem ou não ser considerados por eles como “falta de higiene” e associados a riscos - há uma percepção de outras possíveis causas, inclusive relacionadas com as próprias exigências legais do uso de produtos químicos para a higienização, como o cloro e os detergentes. E as famílias produtoras que buscaram se legalizar apontam com frequência que várias das exigências feitas para as queijarias, em especial a falta de ventilação - a ventilação é vista pelos técnicos como potencialmente contaminadora - mas também a interdição do uso da madeira, são elementos que “atrapalham” o queijo.

Percebem ainda alterações no queijo associadas a várias intervenções técnicas que visam aumentar a produtividade e as escalas de produção, como mudanças de raças e formas de alimentação do gado (que os tornam mais suscetíveis a doenças), assim como alterações em equipamentos, instalações e até mesmo nas embalagens dos queijos, todos elementos que favorecem o inchaço do alimento, que possui suas próprias nuances⁸⁵. E, a partir de sua posição simbolicamente dominada, incorporam e retraduzem as informações técnicas, mas também reafirmam suas práticas, mencionando casos em que os veterinários e técnicos especializados foram chamados (tanto para o caso de inchamento quanto para doenças do gado) e não conseguiram solucionar o problema, resolvido apenas por meio de outras práticas, que incluem materiais e ritos locais, como o benzimento,

“Eu era menino e meu pai foi chamado para essa fazenda pra fazer queijo porque tinha 90 dias que os queijos não prestava, jogava tudo fora. O meu pai chegou lá e fez o que? A gente levou um cara que não tinha família e ficava na casa do meu pai, um preto chamado Brinquedo. Eles pegaram os queijos que estavam lá e jogaram tudo fora, pegaram terra de formigueiro e jogaram na queijeira todinha. Abriu e deixou as galinhas entrar lá dentro. Passou dois dias foi fazer o queijos, não esqueço disso. Não jogou sabão também não. Pegou mané-turé⁸⁶ e passou lá dentro. Estava lavando e aquilo ali solta um cheiro. Lavou a queijeira só com ele e enxaguaram com os baldes de água. Elas lavaram com terra para poder tirar aquelas bactérias ruins todas. Depois eles não utilizam sabão na queijeira não, era só água. (...) O queijo até gosta as vezes

⁸⁵ Voltarei ao tema do inchaço dos queijos no capítulo 8, onde o tema será descritos com mais detalhes.

⁸⁶ *Leonurus sibiricus*. Planta utilizada para auxiliar na cura de determinadas doenças que afetavam as comunidades locais (estômago, intestino, pulmões, útero, ossos e músculos). Os depoimentos que apontam métodos locais de limpeza da queijeira, talvez por receio da vigilância sanitária, não são muito comuns atualmente. No livro *Memória e Arte do Queijo do Serro*, consta o depoimento de um produtor que me chamou atenção por se assemelhar ao anterior: “Inclusive o quarto-de-queijo era lavado com escovão, as bancas, com bucha de palha e areia. De tempo em tempo, o quarto-de-queijo era lavado com pita, uma planta de folha larga, que dizem ter poderes antissépticos. Ela dá no campo. Sempre que cortavam as folhas, os empregados maceravam aquilo no chão, e a planta soltava uma espuma, parecendo sabão; depois que o quarto-de-queijo era lavado com essa planta, ficava com um ar de frescor.” José Nunes Pires, produtor rural do Serro.

de uma banca suja, mas dele mesmo. Não de pessoas que põem a mão. O queijo não gosta que você lava demais a banca dele. Ele tem uma bactéria dele. Então o queijo gosta da própria sujeira, dele mesmo. Ele não gosta que você fica em cima dele passando a mão nele não. Como que a gente lava queijo pra ficar queijo gostoso? Lava no próprio soro do queijo.” Comerciante de queijos e filho de produtores, município de Ibiá. Abril de 2016

Da mesma forma, são comuns reações locais das famílias produtoras à ênfase dos técnicos especializados nas exigências estruturais, em observações como “é possível produzir um bom queijo até debaixo de uma árvore”; “tem casinha [queijaria] toda azulejada em que o queijo é bom e que é ruim”; “a preocupação da Vigilância (Sanitária) é com o prédio, não com a qualidade do queijo”; ou ainda: “ninguém come pé-direito”, esta última fazendo referência a uma exigência da lei que indica a distância do pavimento ao teto na construção da queijaria, mas que para os produtores pouco alteram a qualidade do queijo. Um casal de produtores, sobre o qual falarei ainda, me disse que não entendia como certo fabricante vizinho poderia estar legalizado “se as vacas eram magras e os animais da fazenda mal zelados”.

Tais percepções apontam que, enquanto os técnicos dos órgãos sanitários têm preocupações com as estruturas e com os controles do processo produtivo visando a assepsia, as preocupações dos produtores se dão no sentido de estabelecer cuidados e reciprocidades que perpassam a terra, as plantas, os animais, os artefatos e as pessoas - “o pasto vedado”, “o boi sadio”, “o queijo zelado” - sendo que as relações de proximidade, “zelo” e “capricho” são parte fundamental do processo produtivo. Reciprocidades que, como veremos nos capítulos posteriores, tem no termo “cura” uma síntese que perpassa o modo de vida camponês.

Uma liderança de produtores que busca fazer a tradução entre os mundos dos técnicos e legisladores e aqueles das famílias produtoras, sobre a qual falarei adiante, assim coloca esta questão:

“Eles fazem a lei em cima de uma linha de pensamento e ela fica sem fundamento. Infelizmente, nossos legisladores ainda não têm conhecimento sobre o universo do queijo artesanal. Ainda há exigências na legislação que são difíceis de cumprir sem descaracterizar nosso queijo. Na verdade, vêem o produtor artesanal apenas como alguém que produz em menor escala, mas precisam entender que não é só isso, que há um modo de fazer que é absolutamente diferente da produção industrial. Esse negócio de matar as bactérias todas é um problema seríssimo. Isso aqui é tratado como uma indústria e não como um local de queijos artesanais. Um queijo da indústria mata tudo (referindo-se a técnicas como a pasteurização e cloração da água) e começa o processo (de fabricação) todo de novo. O nosso não, o nosso já

vem de antes. Tirar o leite, etc... O grande problema que nós enfrentamos até hoje é que as pessoas que nos fiscalizam são treinadas para fiscalizar indústrias. Então vem com a cabeça da indústria” (Luciano Carvalho, durante uma reunião do plano de salvaguarda dos queijos registrados, na sede do Iphan, em Belo Horizonte, em 26/11/2015).

A fala demonstra diferenças entre a orientação dos técnicos (cuja formação é em geral voltada para o trabalho em indústrias) e as referências sociais e culturais da população, que se embate com a chegada desses padrões normatizadores ao meio rural.

1.3 - O Parque Nacional e as controvérsias relacionadas às normatizações ambientais na região da Canastra

“Na época da seca, de agosto a novembro, os comunitários queimavam a área do Chapadão e subiam com o gado. Eram épocas de retiro”, produtora de São João Batista da Serra da Canastra, 21 de novembro de 2015

Conheci Antônio⁸⁷ na sede do ICMBio, em outubro de 2015, no município São Roque de Minas, um produtor rural de queijos e também queijeiro⁸⁸. Sentados em uma sala de espera, ele contou que vinha solicitar novamente a inspeção por um técnico do instituto que o autorizasse realizar a queimada do capim nativo em sua fazenda, situada no entorno do Parque Nacional da Serra da Canastra. Algumas semanas depois, o encontrei novamente, dessa vez trabalhando na chamada “junta do queijo”, processo em que recolhe o alimento de vizinhos e parentes e o leva para vender em cidades fora da região, atividade informal que complementa sua renda de produtor rural.

Segundo contou, a primeira chuva do período verde⁸⁹ tinha acontecido alguns dias antes e os fiscais ainda não haviam feito a vistoria no seu terreno, impossibilitando-o de utilizar legalmente a queimada na data correta sem ser multado. Poucos anos antes, relatou, acontecera situação semelhante e ele realizara a queima sem a autorização legal, recebendo uma multa de R\$ 16.000,00, tendo recorrido à justiça para não pagar: “Tem hora que a gente prefere levar a multa do que enfrentar a burocracia”, foi o que me disse.

⁸⁷ O nome é fictício.

⁸⁸ Os queijeiros são comerciantes locais que pelo vínculo estreito com o alimento ganharam a insígnia. Eles costumam ser de famílias produtoras e às vezes executam as duas atividades. Eles trabalham coletando e distribuindo o produto em várias cidades. O próximo capítulo será dedicado ao tema.

⁸⁹ Estação das chuvas que abrange os meses de outubro a março.

No Brasil, o incêndio em qualquer parte da natureza é considerado legalmente crime. Porém, em alguns casos, o uso da “queima controlada” é admitido mediante autorização dos órgãos ambientais e cumprimento de um conjunto de exigências, sempre com caráter de exceção, “quando peculiaridades locais ou regionais justificarem o emprego do fogo”⁹⁰, como na região da Canastra, em que o uso da queimada pelos produtores é técnica tradicional de manejo nos chamados campos nativos⁹¹.

A reprodução de práticas agrícolas com tais características foi estudada por autores como Cândido (1982) na região de Bofete – São Paulo, Ribeiro (1987) no Vale do Jequitinhonha – Minas Gerais, Brandão (1981) em Mossâmedes – Goiás, Godoi (1999), na microrregião de São Raimundo Nonato - Piauí, E. Woortmann (1983) e Moraes (2009) no vale do São Francisco – também Piauí. Porém, técnicas semelhantes de queima parecem também ser encontradas na África. No clássico os Nuer, por exemplo, Evans-Pritchard (2004) demonstra como esse povo que vivia do pastoreio de gado no Sudão, migrando de acordo com a estação do ano, utilizava o fogo nas savanas para a rebrota do capim. A queimada, que era colocada em prática na passagem da estação chuvosa para a estação seca, é vista pelo autor como essencial para a sobrevivência do gado e, conseqüentemente, da população Nuer⁹².

Na Canastra, antes da colonização pelos europeus o fogo já era utilizado pelos ameríndios como ferramenta de manejo para caça e para permitir a frutificação de algumas espécies alimentícias (Leonel, 2000). No século XIX, a prática de queimada foi adotada pelos novos habitantes, que incorporaram técnicas ameríndias de controle do fogo à matriz de manejo europeia, fazendo adaptações em função das características

⁹⁰ Decreto nacional nº 97.635, de 10/04/1989, posteriormente substituído pelo decreto nº 2.661, de 8/jul/1998.

⁹¹ Aqui vale ressaltar o caráter de “de exceção” das queimadas, a exemplo do que acontece com a lei estadual dos queijos artesanais, em que as práticas produtivas dessas populações passam a ser apenas tolerados, como algo fadado a acabar, assim como tal modo de vida.

⁹² Eric Wolf (1976) afirma que tal queimada se assemelha a eco-tipos paleotécnicos da primeira revolução agrícola. Tal processo é conhecido na língua inglesa como *swidenn* (Moura, 2009). Atualmente, muitos biólogos defendem que a melhor forma de prevenir o problema dos incêndios e proteger a biodiversidade no cerrado é, justamente, o uso controlado do fogo. Para eles, o manejo de fogo tem o objetivo de diminuir a quantidade de matéria orgânica acumulada, que funciona como combustível no caso de incêndios provocados por raios ou práticas agropecuárias. Além disto, este teria o papel de acelerar o processo de reciclagem dos nutrientes, permitindo seu reaproveitamento mais rapidamente pelas espécies rasteiras, quebrando a dormência vegetativa das sementes e causando fissuras que favorecem a penetração da água e estimulam a germinação.

Ver: http://agencia.fapesp.br/especialista_defende_manejo_de_fogo_no_cerrado/17303/

biogeográficas e econômicas da região e passando a utilizá-la, dentre outros usos, para a renovação de pastagens para o gado, com frequência bienal/anual (Medeiros & Fiedler, 2004; Barbosa, 2007)⁹³. Nesta época, o naturalista francês, Saint Hilaire (1986), em viagem pela região da Canastra, já descrevia a elevada quantidade de queimas, em diferentes épocas do ano em grandes áreas do cerrado⁹⁴.

A legislação ambiental apoia-se em análises científicas e condena o uso do fogo e apontam a superioridade de técnicas consideradas mais modernas e eficientes de manejo. Atualmente, mesmo com pesquisas que reconhecem a coevolução do cerrado com o fogo, e o apontam como um ecossistema pirofítico - ou seja, dependente do fogo (Fidelis & Pivello, 2011) -, ressalta-se seus efeitos adversos⁹⁵. Assim, embora esta posição não seja unânime, a maioria dos técnicos especializados (incluindo os agentes do ICMBio, como observei em campo), recorrentemente classificam o uso do fogo como rudimentar e “incorreto”.

No entanto, os vários relatos da população local indicam que a queimada naquela região possui elementos de sofisticação, envolvendo toda uma ciência do concreto (Lévi-Strauss, 1976), compreendendo um conhecimento profundo do ambiente e sua dinâmica, que se reflete, por exemplo, na distinção dos campos nativos por três classificações sazonais: “campo” (quando o capim está verde), “macega” (quando o capim está seco) e o “queimado” (quando o capim rebrota, após o fogo).

A queima leva em conta no processo fatores como: data certa para queima (“alguns dias após as primeiras chuvas do verão”) e observação da umidade do solo, aceiro inicial da área (em parte feito com o próprio fogo, à noite “quando o clima é mais fresco”, queimando de pouco em pouco áreas, como o entorno de nascentes, das matas e divisas de pastos), direção do vento e declividade do terreno (“fogo acima ninguém controla”, assim este “tem que ser colocado sempre de cima para baixo,

⁹³ Roberto Cardoso (1972) fala dessa “transferência de tecnologia”, que atribui ao próprio modo de vida camponês durante o período colonial, quando estes ocuparam pequenos trechos de mata, estabelecendo relações amistosas com grupos indígenas. Estas, segundo ele, implicavam não só a circulação de técnicas e tradições, como também a ocorrência de casamentos mistos. Assim, a cultura indígena foi assimilada pelos demais habitantes dos sertões, sendo aplicadas nas fazendas.

⁹⁴ Em *Viagem às nascentes do Rio São Francisco*, ao descrever sua passagem pela região da Serra da Canastra, ele relata: “esse trecho da serra, enegrecido e despojado de toda verdura, lembrava bastante certos terrenos vulcânicos das nossas montanhas de Auvergne. O fogo ainda não estava totalmente extinto, e eu via aqui e ali labaredas vermelhas e crepitantes correndo rapidamente pelo capim e rolos de fumaça subindo lentamente para o céu (Saint Hilaire, 1986: 107)

⁹⁵ Como Medeiros & Fiedler (2004).

contra a direção do vento”), prescrições e proscricções que envolvem a fase da lua (“o ideal é queimar na Lua Nova, véspera da Cheia, para o capim sair mais rápido e não estragar. Porque na minguante força a raiz”⁹⁶), rodízio e descanso bianual do terreno (é feita a cada dois anos, mudando-se a área), o uso de contrafogos para terminar a queimada (que são colocados do lado da queimada, a favor do vento, para encontrar o fogo na outra direção e apagá-lo).

Até a criação do PNSC, a realização da técnica envolvia uma espécie de planejamento coletivo, com a organização de mutirões para ajudar a fazer os aceiros e controlar o fogo. Entre propriedades vizinhas, existia um escalonamento das áreas queimadas a cada ano, de maneira a alternar áreas de “macega” e de “campo”. Os moradores da região relatam que se uma área grande fica muito tempo sem queimar, quando o fogo vem ninguém controla, reiterando a distinção entre as queimadas, controladas comunitariamente, e os incêndios, quando o fogo se alastra para além de qualquer mecanismo eficiente de controle⁹⁷. Eles afirmam que os incêndios atuais são muito mais graves e descontrolados por consequência do crescimento ilimitado das macegas, tendo em vista a proibição da tradicional queima controlada sazonal⁹⁸.

O campo de serra de qualquer forma ele queima, se queira ou não queira ele vai queimar. Quando mais tempo ele ficar, mais ele queima... agora, as árvores de serra, ela é grossa, aí não prejudica tanto... queimou, a queimada brota e brota tudo. Árvore de beira de córrego não pode queimar, porque aí vai demorar pra refazer... na época das queimadas nos chapadão, juntava o povo pra queimar. Juntava muita gente... a gente cortava os ramos e fazia uns molho pra apagar o fogo... já tinha os ponto certo, queimava os canto só. Aí passando 15 dias já tava verde” (Jovair Ribeiro Guimarães, Vale da Babilônia, 16/02/2016)

Realizada dentro dos conhecimentos tradicionais, segundo os moradores, a prática de queima controlada se ajusta às características ecológicas da região. Mantém as capoeiras⁹⁹ e matas nas beiras dos rios preservadas, através do uso de aceiros, e respeita a reprodução das espécies endêmicas (emas, lobos-guará, tatus, veados, etc.),

⁹⁶ Ouvi também relatos sobre a influência da fase da lua para a queima “ser mais rala”.

⁹⁷ Vale dizer que os grandes incêndios no PNSC têm ocorrido no auge ou no final da estação seca, quando os produtores dizem que não é adequado realizar as queimadas. Ali, as condições climáticas (temperatura mais elevada no final de agosto/setembro, com baixa umidade e ventos fortes, e a vegetação mais seca) propiciam condições para queimas de maior intensidade do que em outras épocas do ano.

⁹⁸ Vale dizer que há uma carência de estudos científicos que avaliem os efeitos do manejo do fogo no Cerrado dentro do contexto de manejo de comunidades campesinas, levando-se em conta as práticas locais que limitam o tamanho das áreas a serem queimadas, as condições da queima, bem como a frequência das mesmas.

⁹⁹ Áreas em diferentes estágios de sucessão a partir do abandono das roças.

consideradas como semi-domesticadas pelos moradores antigos, dado que viviam nas propriedades e “aprendiam” a rotação do chamado “fogo brando” (controlado), se adaptando à prática de manejo. As emas, por exemplo, como demonstra a fala abaixo, fazem seus ninhos nas beiras d’água, em locais com menores riscos de serem atingidas pelo fogo:

“Fazíamos queimada, passava oito, dez dias a gente ia lá olhar se estava bom de levar o gado. A gente chegava lá você via na beira da água, você contava 10, 15 roda sem queimar, na piscina no meio do mato. Porque a ema faz ninho na beira d’água. Ai quando o fogo vinha ela pulava dentro d’água e molhava em volta do ninho e protegia os ovos. Hoje não acontece mais isso, porque a macega que fica em quatro anos, o fogo vem e nem bombeiro não conserta, não tem nem ema nem o capão, o fogo já acabou tudo. No [perímetro dos] 71 mil hectares do parque acabou tudo.” (Produtor rural Rafael Francisco de Almeida de São José do Barreiro, São Roque de Minas, 31/10/2015)

Tal rotação do fogo seria responsável por não esgotar o solo, deixando a terra descansar através da alternância bienal, mantendo as raízes das forrageiras sem queimar, sendo que aproximadamente duas semanas após sua execução, o “queimado” se torna “campo” e já estaria no ponto adequado para receber novamente o gado adulto¹⁰⁰. Em termos econômicos, a técnica exige pouca mão de obra, tem custo baixo e, segundo os produtores, o resultado é muito eficiente, garantindo alimento para o gado. Eles demonstram que a prática evita incêndios descontrolados, garante a segurança das moradias, a manutenção das áreas de preservação da propriedade, o abastecimento de água para o gado e o estoque de madeiras para a construção de instrumentos de trabalho, cercas, curral, casa, queijaria e seus instrumentos (bancadas, formas de queijo, cocho para aparar o soro, prateleiras e gamela para aparar o pingão).

É aqui interessante perceber que enquanto o Plano de Controle Incêndio do Parque se apoia no uso de tecnologias - ampliação do sistema de torres de observação

¹⁰⁰ Sobre estratégias adaptativas da fauna e da flora, vale dizer que no âmbito científico também já foram verificados adaptações do tronco e dos galhos, o que permite a tais espécies certo grau de isolamento térmico dos tecidos internos, mesmo em temperaturas elevadas, que também ocorrem frutos com capacidade de proteção das sementes, além de efeitos positivos do fogo sobre o sucesso reprodutivo de algumas espécies e sobre a dispersão de sementes. Ver Medeiros & Fiedler (2004) que apontam como tais espécies estão adaptadas a um específico “regime de distúrbio,” considerando frequência, intensidade e extensão dos eventos que ocorrem em uma área. Porém, de modo parecido que acontece com as normas sanitárias, aqui a “utilização de queimadas controladas deve ser baseada fundamentalmente em dados de pesquisa que comprovem o benefício desta ferramenta de manejo para a conservação dos recursos”.

de incêndios, aquisição de equipamento para localização dos focos de incêndio¹⁰¹ e de radiocomunicação (rádios, goniômetros), veículos para ronda, monitoramento das condições climáticas, formação de um banco de dados -, apontando, por exemplo, que um dos fatores que contribuem para dificultar o controle e combate ao fogo no chapadão é “ausência de lagos e cursos d’água para fornecimento de água para o combate”, ou mesmo “que não há, nas fazendas desta área e no entorno, conhecimento e utilização de técnicas adequadas de queima controlada, e que também, os produtores não possuem equipamentos específicos para o combate ao fogo”¹⁰², os moradores locais utilizam o próprio fogo para controle do fogo: “Eles falam que não pode pôr fogo, mas contrafogo é um sistema que você apaga fogo com fogo (...). O pessoal aqui sabe controlar o fogo porque nós não fazemos incêndio, fazemos queimada controlada”.

Utilizam, também, aceiros e espécies vegetais encontradas na região, além do conhecimento do ambiente. Como indica as falas dos produtores, duas plantas são especialmente utilizados na prática: a Enjeca (também conhecida como São José) e a Embira.: “Nós fazia esse aceiro tudo com ramo de embira e a folha dele grudada. Quanto mais você apagava fogo mais murcha ela ia ficando e mais ajeitada ia ficando. Acabava, mas sempre tinha as pessoas mais velhas que iam a cavalo dando apoio e levando de sobre na garupa do animal, a quando acabava o pessoal ia passando outras para nós”. Enquanto a lógica de gestão externa aponta as “ausências” locais (forma de etnocentrismo muito conhecida), os moradores, apoiados num profundo saber ecológico, desenvolveram suas próprias tecnologias.

A brigada do Pré-fogo aqui, ela num adianta. A forma que eles apagam, combate o fogo, não serve. Porque eles combatem o fogo geralmente nas horas erradas, que fogo, a gente mexe com fogo é durante a noite, aonde você tá vendo qualquer foco de fogo e o fogo, ele é, o clima já é mais fresco, mais propício pra gente chegar naquela fogo. Agora eles vêm mexer com fogo é de dia, como que você vai chegar num fogo ali por volta da uma, duas horas da tarde e conseguir apagar aquele fogo sem você ter um desgaste no corpo excessivo. Então, de certa forma, eu acho que isso aí é uma coisa que eles podiam aprender com o próprio pessoal daqui, porque eles têm avião que ajuda a apagar o fogo, eles têm uma brigada de homens, tem caminhonete, tudo quanto é tipo de preparo que a gente não tem e a gente consegue

¹⁰¹ O que inclui informações de detecção de focos de calor através de satélites, com estes dados sendo disponibilizados diariamente através do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE) e enviados para o IBAMA

¹⁰² Tais informações estão no trabalho de Medeiros & Fiedler (2004) que realizaram a revisão do Plano de Manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra, sob demanda do IBAMA.

apagar um fogo, que eles num consegue. (Hugo Costa Ferreira, São José do Barreiro, 16 de abril de 2016)

Por tudo isso, o fogo é visto com bons olhos pelos moradores locais. Um morador da cidade, que trabalhou como brigadista apagando incêndios na área do PNSC, por exemplo, considera que perdeu tempo da sua vida. Diz que é um trabalho inútil, porque o fogo é bom e atualmente há mais animais e matas ciliares nas fazendas de produção familiar de gado leiteiro, que mantém pastos naturais, do que na área do Parque.

Moradores comentam que “a televisão só mostra o fogo no momento da destruição, mas não o queimado [alguns dias depois] quando fica com muita vida e com o verde mais bonito do mundo”. Observam que alguns animais, como emas e veados, não conseguem comer a macega. Citam que com os incêndios, aqueles animais que sobrevivem têm fugido da área interna do Parque, tanto por causa do fogo quanto da decorrente redução de alimentos disponíveis, fazendo com que ataquem as fazendas e a produção agrícola dos comunitários. E citam nomes de várias frutas nativas que só produzem depois que queima, como caju do cerrado, uvaia do campo, mangaba, sapucaia, cabritinha, orvalho, caju, araçá do campo, gabirola, bacupari, orelha de carneiro, artium, chupinha¹⁰³.

Lá na área do Parque tinha muita [queimada] (...) Queimava, a vaca ia comendo o capim e a gente [mães e crianças] ia atrás buscando as frutas. Era demais. Hoje não tem mais nada. O Ibama [atual ICMBio] fala que não pode queimar porque está destruindo, mas já destruiu, acabou. Essas frutas não voltam mais, os passarinhos não têm o que comer (Morador de São Roque, 2014)

Andando pela região, descobri que Antônio não é o único produtor a sofrer com as interdições às queimadas. O processo que concede licença é moroso e burocrático. O ICMBio, para deferir o pedido exige que as áreas de preservação permanente e reservas legais estejam averbadas. Além disso, os deslocamentos até o escritório do órgão, que fica localizado na cidade de São Roque (distante até 200 km das fazendas), e para pagamento de uma Guia de Recolhimento da União (obrigatório em caso de queimada), que só pode ser feito no município de Piumhi (onde existe agência do

¹⁰³ Vale dizer que, no cerrado, o período de chuvas corresponde também ao da frutificação de grande parte das espécies nativas consumidas pelas comunidades.

Banco do Brasil), são problemáticos para os produtores, pois exigem custos, financeiros e de tempo. E têm que ser refeitos a cada ano¹⁰⁴.

Como aconteceu com Antônio, os moradores locais dizem que algumas autorizações demoram tanto que quando chegam não é mais conveniente nem seguro colocar fogo nos pastos, pois o período adequado para a prática se esvaiu.

O fogo vem do parque na hora errada e aí não vale nada. Porque queimada tem que ser feita na época certa, entre o final de setembro e início de outubro. Na hora que dá uma chuva boa você queima o campo. Agora o fogo vem em agosto, naquele solão bravo, aí vem matando tudo. Aí não chove e o queimado não sai, sabe? Aí ao invés de ser bom, estraga tudo. Mata o campo, não dá pasto. Queimada fora de época é ruim demais. (...) O campo você tem que queimar ele de dois em dois anos. Aí o que acontece, o Ibama não deixa queimar. Aí fica cinco anos sem queimar, aí fica dessa altura. Aí o fogo vem, queima e mata ele tudo, ele fica fraquinho. Agora se você queimar de dois em dois anos ele reforça, entendeu? Igual a gente cortar um cabelo, ele ganha força. Aí o Ibama proibiu de queimar e desequilibrou tudo, vai acabando com o campo mais rápido. Aí fica cinco anos sem queimar aí o fogo vem e queima nascente, queima beira córrego (Otinho, produtor rural de São Roque de Minas, outubro de 2015).

Por seu lado, o órgão ambiental insiste em dificultar as queimadas, atribuindo os incêndios descontrolados a ações criminosas, culpando a população local por eles. Os técnicos responsáveis alegam que existem poucos homens e veículos para a realização das vistorias. Além disso, reclamam que a maioria dos produtores não antecipa a entrega dos processos, o que provoca o acúmulo de trabalho. Outro fator conflitante está no fato de que grande parte das propriedades rurais ter subregistro da situação fundiária, com o título da propriedade não correspondendo à área de posse das famílias. Dessa forma, tais atores ficam impossibilitados de renovar suas pastagens, sujeitos às multas, à diminuição da produção e até o confisco de terras.

Além disso, vem sendo também punidos por supressão de vegetação, pastagens do gado em áreas vetadas, plantio e construções consideradas irregulares. Todo esse conflito se acirra com a pressão dos fiscais ambientais para que as famílias produtoras desocupem suas terras para a ampliação do parque¹⁰⁵. Assim, o fato de terem a vida cerceada pelos limites impostos pelo Parque gera falta de perspectivas que impele à venda da terra. Como disse um morador: “Eu creio que uns 70% já foram embora. E ficou só 30 % pra trás que resistiu às tempestades aqui”.

¹⁰⁴ Vale lembrar que a atividade queijeira na região exige duas ordenhas diárias durante 365 dias por ano. Como disse um produtor: “O dono da queijeira ele não pode arredar o olho dali. Sábado, domingo e dia santo ele está ali amarrado”.

¹⁰⁵ Trataremos do tema no tópico seguinte.

Tais controvérsias se inserem em conflitos agrários mais amplos e que envolvem diferentes perspectivas de apropriação do território onde, assim como na legislação sanitária, encontram-se, por um lado, modos de vida e saberes acumulados pelas populações locais ao longo de gerações e, por outro lado, o conhecimento técnico e normas jurídicas, que por procedimentos institucionais buscam se apropriar e controlar processos sociais e biológicos.

Trata-se de outra forma de biopolítica (Foucault, 2001), que se estabelece sobre homem-espécie novamente de maneira indireta, agora através da manutenção do bioma na área. Sua consequência prática é a instauração de normatizações que vão desde as restrições de acesso e uso dos recursos naturais à retirada forçada dos moradores de seus territórios, como vem acontecendo na região.

1.4 - A criação do Parque Nacional da Serra da Canastra

O PNSC foi criado em 1972, pelo Decreto Lei nº 70.355, numa área de 200.000 hectares¹⁰⁶, dos quais pouco mais de um terço foram desapropriados (o chamado chapadão da Canastra), ou seja, 71.525 hectares estão sob posse e domínio do ICMBio. O restante da área decretada e ainda não regularizada (cerca de 130 mil hectares, referentes aos vales no entorno da Canastra e o Chapadão da Babilônia) é constituído por propriedades rurais privadas, em sua maioria pequenos e médios sítios sob o uso de famílias camponesas, que criam gado para produção de leite e queijos e plantam culturas de subsistência.

A gestão da UC foi efetuada até 2004 na área desapropriada, mas o decreto original de criação nunca foi alterado. Em 2005, os gestores do parque aprovaram um novo plano de manejo da unidade, que ratifica a necessidade de regulamentação da área original¹⁰⁷ e estabelece uma faixa de 10 km no entorno do parque, como faixa de amortecimento. Um ato que configurou na prática, uma situação de “ampliação dos limites da UC”, seguido de diversas ações de gestão, que acirram o conflito entre a

¹⁰⁶ Abrangendo os municípios de São Roque de Minas, Sacramento, Delfinópolis, São João Batista do Glória, Capitólio e Vargem Bonita.

¹⁰⁷ Como o Decreto original de criação nunca foi alterado, permanecendo sempre com 200.000 ha, nesse ano o órgão gestor optou por fazer valer o território originalmente decretado como Unidade de Conservação.

população local e o poder público, uma vez que o plano implica no aumento das restrições de uso dos recursos naturais e na retirada gradativa de centenas de famílias¹⁰⁸. Conflitos, dessa vez, ainda mais exacerbados, principalmente considerando a experiência anterior de vários parentes e vizinhos já desapropriados ou ainda hoje com processos correndo na justiça.

“Uma ferida reaberta”, como disse um morador da região, já que a controvérsia existe desde a criação do parque, concebido em uma linha preservacionista¹⁰⁹, com grandes restrições ao uso humano e que esbarram nas particularidades sociais, culturais, econômicas e fundiárias, sistematicamente ignoradas pelas sucessivas administrações. Na década de 1970, com o oferecimento de quantias ínfimas para a desapropriação e com a lentidão das indenizações, o Estado, que teve muita dificuldade em negociar a saída dos moradores da área desapropriada, recorreu à violência policial para intimidar os produtores (através da agressão física, “atirando em latões de leite”, destruindo as instalações das fazendas, matando animais, etc.), e criou sentimentos de revolta em relação ao Parque¹¹⁰.

Além disso, a criação do PNSC desestruturou um complexo sistema de manejo - e, conseqüentemente, o modo de vida - que havia na região, desenvolvido historicamente com base no pastoreio do gado, em consonância com a sazonalidade climática e a heterogeneidade da paisagem, que combinava o consorciamento de terras altas e baixas (chapadões e vales/vãos). Assim, boa parte das famílias produtoras de leite e queijo tinham duas áreas de alimentação para o gado: uma nos campos naturais dos chapadões, onde prevalecia o domínio comum, combinado com regras de

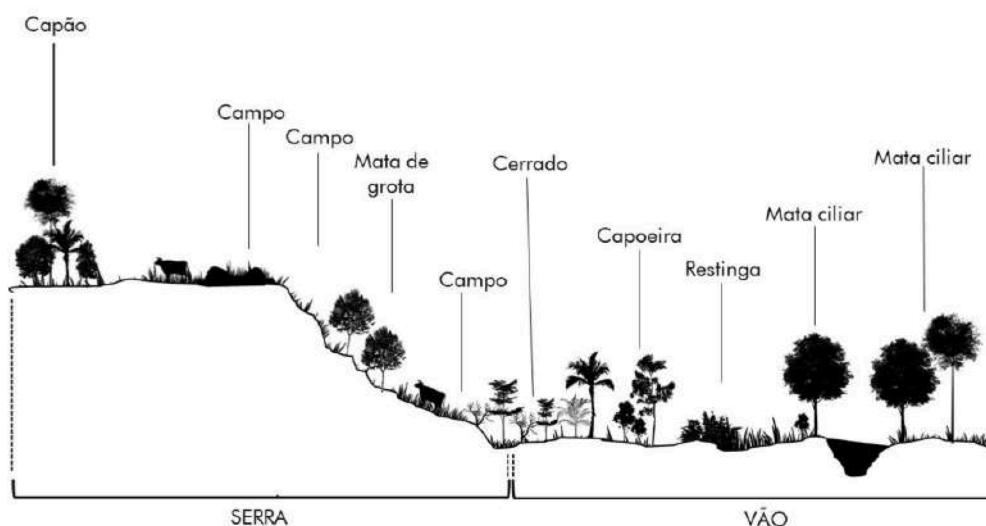
¹⁰⁸ De acordo com os dados levantados pelo perícia, coordenada pelo professor Aderval Costa Filho, no âmbito do projeto *Canastra: Justiça e Reconciliação*, no qual, como descrevi anteriormente, tive a oportunidade participar, cerca de 550 famílias, com características camponesas, serão afetadas nesta segunda etapa de implantação do Parque. No plano de desapropriação do ICMbio, constavam 50 famílias. No momento de criação do parque, nos anos 1970, menciona-se que pelo menos 180 propriedades rurais foram desapropriadas na implantação da UC. Outro fator importante levantado é que 15% dessas famílias serão removidas pela segunda vez caso seja feita a regularização fundiária.

¹⁰⁹ Esta concepção foi consagrada nos Estados Unidos, com a criação do Parque Nacional de Yellowstone em 1872. Segundo Diegues (2001), os ambientalistas que criaram essa unidade de conservação acreditavam que a única forma de conter a destruição da natureza era delimitar espaços de proteção onde a fauna e flora primitiva pudessem viver sem a intervenção humana.

¹¹⁰ O ressarcimento pelas terras foi moroso e conturbado, com o pagamento sendo feito através títulos da dívida pública (IBAMA, 2005). Em alguns casos, o dinheiro demorou anos para chegar, em outros permanece em litígio até hoje. Ao todo, segundo o Ministério da Agricultura, foram desapropriadas nessa etapa 179 famílias, mas relatos colhidos pela Comissão da Verdade apontam mais de 220.

apropriação por unidades familiares¹¹¹ (e que atualmente estão sob domínio do ICMBio) e outra nas partes mais acidentadas e baixas, onde moravam e prevaleciam as roças e o manejo pelo capim gordura.

Figura 3



Perfil das principais unidades de paisagem que compõem o sistema de manejo tradicional ecossistêmico das comunidades da Serra da Canastra (A imagem foi gentilmente cedida por Emmanuel Duarte Almada)

Nos meses de maior pluviosidade – de novembro a março – o rebanho bovino pastava nas terras baixas, próximas às encostas das serras. No período de estiagem – de maio a setembro – os animais eram levados às terras altas dos chapadões¹¹², onde metade de cada fazenda era queimada a cada ano. Sendo assim, a área desapropriada era estratégica para o sistema sócio-produtivo local, pois além de garantir o alimento para os bovinos, economizava mão de obra e evitava a concorrência da pecuária com a agricultura sobre os solos agricultáveis (Barbosa, 2007).

¹¹¹ A literatura antropológica registra que a existência de extensas áreas de chapada é recorrentemente indicio de regras ao longo de gerações de apropriação por uso comum e indiviso. Godoi (1999), por exemplo, estudando o tema no interior do Piauí, fala desse sistema que combina os interesses do grupo e do indivíduo, limitando pela prioridade absoluta do coletivo sobre o individual, as contradições que possam surgir sobre o controle da terra e outros recursos naturais (Godoi, 1999:59).

¹¹² Alguns moradores construía retiros para que pudessem passar a temporada de agosto a novembro por lá, mas havia também os moradores que levavam o gado para o chapadão e buscavam quando acabasse a seca.

Na época do meu avô, eles topavam os caras lá dos Leite [nome de família] uma vez por ano na festa de agosto. Na época de fazer queimada armava uma chuva, chovia. Eles queimavam em agosto, porque chovia cedo, né? Aí o cara lá dos Leite começava a por fogo e os vizinhos iam pondo fogo, queimavam o que eles queriam queimar tudo. Aí queimava tudo junto, entendeu? Não queimava beira de córrego não, cada um cercava as invernada. Invernada é o capim gordura, né? Cercava as invernadas e queimava só o [capim] campo. O campo você queimou e choveu, 10 dias depois tem pasto. Aqui no chapadão antigamente queimava é por isso. Queimava o Chapadão, passava dez dias e subia as vacas pra lá, se o produtor estava fazendo cinco queijos, passavam a fazer quinze. Era o trem melhor que tem, queimada de capim campo é bom demais (Otinho, produtor rural de São Roque, outubro de 2015).

Porque aqui, na época da seca forte mesmo o capim seca, não tem o que o gado comer. Então, lá queimava, botava as vacas, levava a vacas... como se fosse hoje, depois de amanhã olhava e as vaca tavam cheias e ali caia os bicho que dava: caruncho, carrapatos, ficavam lisas, e aí ficava assim, parece que a gente via que elas tinham alegria, porque elas berravam e achavam bom e já vinha pro curral pra dar o leite pra gente, elas, parece que até elas se sentiam bem (...) Retribuí! Pra você vê: a pessoa com fome ele não vale nada, assim é o gado, o gado com fome, o dia que nós veio [expulsos pelo parque] vou contar ó, nós chorou gente, nós chorou intê de ver, porque daí nós recuperou umas com umas bananeira, picava a bananeira... não tinha muito capim, não tinha essas ração, nós sofreu foi uma perda total. Daí os meninos era muito influente com criação, tinha o bezerro que o padrinho deu, que a madrinha deu, não concordava que aquilo morria, aquilo magro, não tava dando conta de cuidar né, não tava preparado pra aquilo, daí que nós plantou capim, plantou cana, fez silo, mas daí que nós aprendeu a conviver aqui embaixo, saber que não dava conta de ter mais né. (Maria Oliveira da Silva, São Roque de Minas, 31 de outubro de 2015)

Antônio Carlos de Almeida (2009), ao analisar a estrutura agrária brasileira, chama a atenção para áreas de uso comum da terra que conformam situações cujo controle dos recursos básicos não é exercido livre e individualmente, mas sim sob “normas específicas instituídas para além do código legal vigente e acatadas, de forma consensual, nos meandros das relações sociais estabelecidas entre vários grupos familiares, que compõem uma unidade social” (Almeida, 2009: 39). Segundo a autor, tais sistemas de uso comum “representam resultados de uma multiplicidade de soluções engendradas historicamente por diferentes segmentos camponeses para assegurar o acesso à terra, notadamente em situações de conflito aberto”, sendo paradoxalmente produto de antagonismos e tensões peculiares ao próprio desenvolvimento do capitalismo, uma vez que são “fenômenos fundados historicamente no processo de desagregação e decadência de *plantations*”.

Segundo o autor, eles intensificam-se no final do século XIX com a fragmentação das grandes explorações agrícolas, baseadas na grande propriedade fundiária, na monocultura e nos mecanismos de imobilização da força de trabalho (escravidão e peonagem da dívida).

“Constituem-se, por sua vez, paradoxal e concomitantemente, em modalidades de apropriação da terra, que se desdobraram marginalmente ao sistema econômico dominante. Emergiram, enquanto artifício de auto-defesa e busca de alternativa de diferentes segmentos camponeses, para assegurar suas condições materiais de existência, em conjunturas de crise econômica também cognominadas pelos historiadores de “decadência da grande lavoura”. Foram se constituindo em formas aproximadas de corporações territoriais, que se consolidaram notadamente em regiões periféricas, em meio a múltiplos conflitos, num momento de transição em que fica enfraquecido e debilitado o poderio do latifúndio sobre populações historicamente submissas (indígenas, escravos e agregados)” (Almeida, 2009: 45).

Nessas áreas, são exercidas as atividades pastoris e representam um conjunto de recursos essenciais – pastagens, mas também áreas de extrativismo e recursos hídricos – que, muito embora estejam sob domínio privado e em áreas tituladas, se encontram dispostas a uma apropriação comum erigidas sob normas de “caráter consensual e consoantes crenças mágicas e religiosas, mecanismos rituais e reciprocidades econômicas positivas” (Almeida, 2009: 44). Como acontecia no Chapadão da Canastra, segundo os depoimentos indicam, a noção de patrimônio da comunidade rural se sobrepunha a uma estrutura fundiária com base nos limites dos imóveis rurais. Dessa forma, os pequenos proprietários, assim como os grandes e os vaqueiros (chamados frequentemente de “retireiros” na região), criavam suas reses soltas no alto da serra com o uso do fogo, pois as regras sociais locais asseguravam a manutenção e reprodução dos rebanhos nas vastas redes de vizinhança construídas.

A ilegalização do manejo do fogo e as mudanças no regime de propriedade modificaram a dinâmica ecológica e territorial, levando à perda de produtividade das pastagens naturais na parte alta e a um aumento da necessidade de mão de obra para plantio e manutenção de pastos nas partes baixas. Como consequência, têm-se, nessas últimas áreas, a intensificação do plantio de “capins tecnológicos” (como a braquiária¹¹³) ou de lavouras de milho para silagem, ambas com mecanização do solo e adubação química. Em áreas mais acidentadas, que permanecem sobre o domínio dos camponeses, estes sofrem com a falta de possibilidades e em alguns casos continuam utilizando a queimada, mas as perseguições e restrições legais impedem as regras de reciprocidade e práticas de manejo do fogo anteriormente existentes.

Assim, há uma percepção quase generalizada da população local de que, como consequência da atuação dos órgãos ambientais, houve um agravamento dos incêndios

¹¹³ Pasto plantado hoje predominante na região. Falei mais dele adiante

descontrolados e uma redução da quantidade e diversidade da fauna e da flora nativas, além diminuição da quantidade de outros recursos, como a água. Como disse um produtor: “Nós queimava todo ano, de dois em dois anos uma parte. Depois que (á área) passou para o parque, a água que descia (até a fazenda) não corre mais, teve até que encanar água lá. Eu acho essa que a macega que eles preservam lá está acabando com a água, porque não pode uai. Eles estão preservando, e o fogo que vem queima tudo, o que pode e o que não pode, e a água está acabando”. No entanto, o conhecimento local e as condições de produção da região não têm sido considerados válidos para se contraporem à fiscalização e, menos ainda, para se repensar os critérios legais¹¹⁴.

1.5 - Os Parques Nacionais e a gestão da natureza

O PNSC faz parte do grupo de Unidades de Conservação de Proteção Integral, que não permite a presença humana em seu interior, sendo de posse e domínio público¹¹⁵. Ele foi criado no período militar como estratégia do domínio governamental sobre o território nacional, marcado pelo autoritarismo vigente e pela visão dicotômica entre homem e natura. Amparado em aspectos jurídicos que seguem acordos internacionais¹¹⁶, o Estado passou a definir permissões e proibições na área, acionadas a partir de um conjunto de decretos, portarias e normas técnicas.

É um espaço protegido, baseado numa lógica de controle que visa gerir territórios e florestas de modo a controlar e gerenciar recursos considerados essenciais ao desenvolvimento da nação (Leuzinger 2009). Assim, durante as entrevistas realizadas com profissionais do ICMBio, estes diziam regularmente estarem amparados pela lei: “Somos legalistas. E a lei exige isso. A forma de retirar as pessoas é que muda (em relação ao período ditatorial)”. Realizando o isolamento de uma área extensa, para que possa ser plenamente manejada e preservada, e amparados em um

¹¹⁴ Questões semelhantes são mencionadas por Cruz (2012), na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul. Ali, a proibição do extrativismo da araucária e do uso do fogo para manejo dos campo têm contribuído para o aumento do cultivo de monoculturas e de áreas de reflorestamento com espécies exóticas (Pinnus, em especial).

¹¹⁵ BRASIL, Lei 9.985, art. 11º, inciso 1º. A categorização evoluiu ao longo do século passado e veio a culminar no Sistema Nacional de Unidades de Conservação – SNUC, no ano 2000.

¹¹⁶ Desde 1992, o Brasil assumiu o compromisso de proteger em Unidades de Conservação 10% da área original de todos os biomas.

processo de modernização, estes profissionais buscam a manutenção de uma suposta natureza “pura”, intocada pelo ser humano, conformando “ilhas” de conservação ambiental, ou ecossistemas pouco modificados, utilizados para a apreciação estética e espiritual da vida selvagem. Essa concepção de política conservacionista, centrada em autoridades governamentais e acadêmicas, surge nos Estados Unidos no século XIX e se constitui numa das mais utilizadas pelos países do Terceiro Mundo (Diegues 2001).

Assim, o Sistema Nacional de Unidades de Conservação assimilou as diretrizes internacionais amparadas em preceitos estéticos e científicos para justificar a criação de áreas protegidas: os Parques Nacionais¹¹⁷. Estas são concebidas dentro da noção de modernização ecológica, em que a configuração da política ambiental, visa produzir uma “adequação do meio ambiente e da sociedade” aos projetos de desenvolvimento econômico (Zhourri et al. 2005).

De acordo com esse princípio, o território delimitado como parque é considerado como um recurso natural a ser gerido de forma eficiente, através de conceitos abstratos, dados estéticos e estatísticos. Como disse o fiscal do parque: “não é questão do governo tomar a terra, é questão de gerir o espaço”. Assim, um vasto número de possíveis usos é substituído por uma determinada concepção tecnocrática e etnocêntrica, que gere o espaço de forma utilitarista e simplificadora, ignorando os múltiplos, complexos e negociados usos sociais do local para caça, agropecuária, pesca e coleta de alimentos, usos medicinais, bem como sua importância para ritos festivos, religiosos, que são dentro de concepção considerados obsoletos ou predatórios, configurando instituições anacrônicas, condenadas ao desaparecimento (Almeida, 2009) e que configuram-se como obstáculos a outros usos mais “eficientes” da terra, seja em termos preservacionistas ou produtivos.

Essa “concepção (que na linguagem do plano de manejo assumida pelos técnicos substitui o termo “natureza” pelo termo “recursos naturais”) centra-se em aspectos que podem ser apropriados (por apreciação ou pesquisa) para determinado

¹¹⁷ Como definido pelo SNUC, Parques Nacionais estão inseridos no grupo de Unidades de Proteção Integral, e têm “como objetivo básico a preservação de ecossistemas naturais de grande relevância ecológica e beleza cênica, possibilitando a realização de pesquisas científicas e o desenvolvimento de atividades de educação ambiental e interpretação ambiental, de recreação em contato com a natureza e de turismo ecológico (...) de posse e domínio públicos, sendo que as áreas particulares incluídas em seus limites serão desapropriadas”, como afirma o art. 11 da Lei nº 9.985/2000.

uso humano. Uma lógica de valor que, como afirma Scott (1998)¹¹⁸, irá reclassificar as espécies de acordo com interesses externos às populações locais. Assim, espécies que são valorizadas localmente como "cultivos" tornam-se estigmatizadas. Na Canastra, é o caso, por exemplo, do capim braquiara - que após a criação do parque acabou por substituir, especialmente nos terrenos mais planos, as pastagens naturais -, hoje essencial na alimentação do gado, mas tomada como "erva daninha" pelos fiscais, assim como o próprio gado, outra espécie estigmatizada.

Nesse contexto, vêm sendo aplicados por parte dos fiscais do órgão ambiental diversos autos de infração e notificações aos moradores da área, relacionados com registro de queima controlada sem emissão de autorização do Parque, supressão de vegetação em áreas consideradas de vegetação nativa, e construções e modificações nas fazendas, consideradas irregulares. Em campo, acompanhei a situação de produtores multados porque parte do rebanho ultrapassou a cerca da propriedade em direção à área desapropriada do parque. Ou mesmo uma discussão em torno do tipo de vegetação suprimida pelo produtor (se mata nativa ou espécie exótica), que determinaria a punição definida pelo fiscal e a legitimidade ou não da prática do produtor. De modo que, a conceituação da espécie legitima distintas intervenções que envolvem condições de existência.

“Se precisa limpar um terreninho pra eu plantar tenho medo de limpar, porque eles vêm... não sabe que hora eles vêm, né? Ele vêm, vê o fogo e vêm e multa. Plantar um arroz num terreno sujo aí não tem jeito. Plantar milho num terreno sujo não tem jeito. Como é que faz?” (Antônio Adorniles Esteves, Vale da Gurita, 22/03/2016)

Essas situações evidenciam como determinados tipos de fauna e flora são racionalizados como "pragas", "predadores", “invasoras” ou "exóticas"¹¹⁹, devendo ser

¹¹⁸ Descrevendo as formas de legibilidade do estado em seus modos de operar, Scott (1998) analisa a invenção da ciência florestal (scientific forestry) no final do século XVIII, como um processo que representa metaforicamente uma lente fiscal concebida dentro de uma ordem social planejada, esquemática e simplificadora.

¹¹⁹ Segundo o Programa Global de Espécies Invasoras (Global Invasive Species Programme GISP) - surgido em 1997 a partir parceria entre três instituições ambientalistas: IUCN (International Union for the Conservation of Nature), CABI (CAB International, originalmente Commonwealth Agricultural Bureaux) e SCOPE (Scientific Committee on Problems of the Environment). - espécies exóticas (ou não-nativas) são conceituadas como aquelas introduzidas fora da sua área de “distribuição regular, e consideradas invasoras quando causam danos a ecossistemas, habitats ou outras espécies. Aqui é interessante perceber como tal conceituação, que enfoca o caráter indesejável da transposição não autorizada de fronteiras nacionais por espécies exóticas, surgiu no âmbito da produção e comércio de produtos agropecuários e desde pelo menos o final do século XIX envolve também acordos internacionais, que chegam à localidade também como conflitos de acordo com a forma que tais espécies são apropriadas pelos atores locais. Bevilaca (2013: 112) aponta que “desde a década de 1950

eliminadas da área do parque, enquanto outras são escolhidas como prioritárias ou preferidas para serem preservadas e apreciadas. Por exemplo, imagens do lobo-guará, do pato mergulhão e do tatu bandeira aparecem na cartilhas e no site do Instituto como associadas ao Parque, e também estiveram ligadas a sua delimitação¹²⁰. Ao mesmo tempo, plantas exóticas, animais domésticos e mesmo seres humanos (em suas práticas cotidianas), são tomados como uma ameaça à reprodução de uma natureza pura, que não deve ser interrompida. Como disse um fiscal local: “O ICMBio tem que assumir a propriedade e regularizar o uso [da área do parque]. O homem não vai ficar quietinho ali. Ele vai se mexer”.

Assim, técnicos do instituto, apoiados em normatizações jurídicas e científicas que visam manter o controle sobre a biodiversidade, defendem a retirada imediata das atividades econômicas e populações, menosprezando aqueles que ali vivem, assim como elementos culturais de diferentes grupos étnicos. E investem contra os modos de trabalho locais e seus instrumentos - notadamente aqui o fogo, alvo preferencial dos estigmas de destruição e que se torna categoria de acusação¹²¹, mas também o extrativismo -, considerados como símbolos do homem primitivo e causa do extermínio das florestas. Tentam assim, estabelecer nesses locais um domínio isolado da natureza, através da técnica, como atesta, por exemplo, o plano de manejo do PNSC, abordando a necessidade de “Sistemas Especialistas de Informática para colaborar na tomada de decisão, análise de riscos e simulação do comportamento do fogo”.

vem se estabelecendo um relativo consenso sobre a necessidade de coordenação internacional dos regimes regulatórios e procedimentos técnicos de prevenção e controle da disseminação de espécies invasoras. Atualmente, cerca de quarenta acordos internacionais de observância obrigatória fazem referência a espécies exóticas, assim como numerosos outros documentos, códigos de conduta e protocolos técnicos não obrigatórios”.

¹²⁰ Em 1973, a serviço do IBDF, a Fundação João Pinheiro realizou “Levantamento dos Recursos Naturais e Cadastramento das Propriedades Rurais na Área do Parque Nacional da Serra da Canastra”, com vistas à embasar a desapropriação dos imóveis. Na justificativa para formulada pelo Delegado Regional do IBDF, para selecionar a áreas condições mais favoráveis estão: “beleza cênica, facilidade de implantação de novas vias de acesso e melhoria das existentes, menor densidade de propriedades rurais, maior ocorrência de animais silvestres como tamanduá, raposas, emas, seriemas, codornas, uritacas, etc., maior incidência das matas remanescentes, etc.”. (Fundação João Pinheiro/IBDF, 1973:1)

¹²¹ O conflitos emergem para determinar quem começou o fogo, com punições voltadas a estes. Como disse um produtor “Mas aí eles puseram fogo lá, eu tava morando aqui, eles puseram fogo lá, cê precisa ver, com polícia federal e tudo, me multaram, me sabotou, aí a polícia foi lá em casa com aquele povão todo e me tacaram uma multa grande demais da conta. Diz que eu tinha que pagar quinhentos mil conto de multa naquele tempo. E diz que o fogo foi meu, queimou um monte de trem e num era eu, nem eu tava lá”.

Essa abordagem implica na criminalização e amputação da capacidade das comunidades locais em definir e governar suas próprias vidas, baseando-se, por exemplo, numa atribuição de incapacidade de manejar o fogo de forma controlada, bem como o gado e outros recursos naturais de forma sustentável: “O meu marido com os vizinhos foram fazer um aceiro, e tava queimando muito o chapadão porque tinha muito tempo que não queimava, aí o que aconteceu? Foi a polícia e quase foram todo mundo presos e ainda estão respondendo processo”, foi o que me contou uma moradora local. Tudo isso em nome do bem alheio, associado a uma temporalidade futura, como indica uma placa na entrada do parque, “conservando para as próximas gerações”, ou a fala de um dos fiscais:

“Se não tiver conflito não é parque. E é assim no mundo todo. A sociedade tem o direito à unidade de conservação, mas ninguém quer um parque no quintal (...). Temos uma visão a longo prazo, somos treinados para ver daqui a 50, 60, 70 anos. O político ou produtor só vê o agora”.

Essas decisões tomadas acerca do espaço vivido que geralmente levam em consideração questões “econômicas”, “científicas” e “ambientais” em detrimento das relações humanas, que se desenvolvem nas cotidianidades dos espaços locais, ignoram a percepção imediata do espaço vivido. Para os moradores, “o fato de terem a vida cerceada pelos limites impostos pelo Parque gera falta de perspectivas que impele à venda da terra e gera incerteza sobre o futuro, o que tem aumentado a incidência de diversos problemas de saúde, tais como depressão e doenças cardíacas em diversos moradores. Como disse um morador, eles querer implantar 200 mil hectares de Parque sem ter um projeto de custo, querendo vencer os proprietários no cansaço.

Agora, os maiores problemas, eu diria que dois, que é a questão da fiscalização por parte do Ibama e do ICMBio que às vezes incomoda um pouco, mas eu, particularmente, acho que pior do que isso é a incerteza que o pessoal vive aqui quanto a essa questão de desapropriação. E eu acho que isso aí já é mais parte do governo, ou seja lá quem for, os responsáveis por isso porque desde (...) 30, 40 anos atrás vem esse negócio, então as pessoas ficam sem saber sobre o que que pode fazer, o que que não pode, eu penso em fazer uma coisa, construir uma casa. Eu não sei se vou perder o meu trabalho fazendo aquilo. As pessoas falam que se houver desapropriação, vão indenizar apenas construções antigas, construções mais recentes não vão ser indenizadas. Então as pessoas ficam nesse impasse e eu diria que o maior problema nosso aqui que nós enfrentamos hoje é justamente isso, essa incerteza do que vai acontecer. Então isso aí tem atrapalhado bastante, o pessoal perde muito tempo, isso tem atrapalhado praticamente todo o sentido da sobrevivência do pessoal aqui, porque o pessoal não sabe o que que vão fazer, não sabe o que que pode. (Virgínia Maria Guimarães, Vale da Babilônia, 14/02/2016)

Como afirma Scott (1998), o que é distintivo desta lógica de planejamento estatal é a estreiteza de seu campo de visão e a forma como se impõe às populações submetidas. No caso analisado, as ciências biológicas tornam-se instrumento de poder, utilizado contra as comunidades locais e sua pretensa “irracionalidade”. Tais gestores apontam as “deficiências” de tais técnicas, mas pouco ou nada dizem sobre suas próprias instituições sociais e seu modo de organização da vida.

1.6 - Desobediência, resistência e alianças: “não existe jeito de acabar nesta nossa região com fazedor de queijo e com queimador de campo”

Na parte inicial do texto trabalhei com a ideia de agência de seres microbiológicos no queijo e como ela legitima a entrada de um tipo de profissional com poder de criar normas e fazer com que elas sejam cumpridas, chamada aqui de microbiopolítica. Na segunda parte, me foquei na agência de uma biodiversidade do parque (algo que também só pode ser medido por especialistas) e em como ela legitima a entrada de um outro tipo de *outsider* com um poder de normatização para manter certos organismos (intocados) no local.

Procurei demonstrar como as duas questões, inseridas numa escala internacional na qual os atores locais são os últimos a serem chamados à arena pública de decisão, estão imbricadas em formas de racionalização e instrumentos de poder que movem as discussões do campo da política para o reino da técnica (Ferguson, 1990), delegando a profissionais especializados, que partem de saberes institucionalizados, fazer as escolhas sobre organismos (germes, plantas, animais) que devem viver ou serem eliminados. Através desses agenciamentos, fazem julgamentos morais sobre as populações locais (o atraso, a cobiça, a ignorância e a recusa em aceitar os deveres sociais) a fim de tratá-las e reformá-las. E assim interferem no futuro de grupos sociais inteiros.

Na base da construção destas representações e normas jurídicas estão modelos de significação simbólica, construídos concomitantemente com a consagração de sociedades científicas (Almeida 2008) e com a formação das administrações burocráticas do Estado moderno. Estas surgem estreitamente associadas a uma “crença” fundada na razão (L'Estoile, 2003), um saber “desinteressado” e, logo, mais

nobre, que exerce sua dominação se opondo a outras formas de saber pretensamente “irracionais”.

Nesse contexto, como afirma L'Estoile (2003), a própria prática de uma atividade científica, não importando seu objeto (nem seus resultados), adquire o sentido de justificação de uma superioridade social. Importa menos a utilidade direta da prática científica que o próprio fato de esta aparecer como uma manifestação da qualidade intelectual superior dos técnicos, o que conduz à legitimidade de sua dominação, efetivada pela razão, garantindo a ilusão de sua eficácia e adquirindo o monopólio da autoridade na elaboração de normas jurídico-legais.

Nesse contexto, é frequente que tais agentes públicos imputem sobre os produtores uma certa ignorância na execução e na reflexão de práticas produtivas. Um certo nível de desconhecimento ou incompetência gerado pelo estado, hipotético e frequentemente ilusório, dado que é fruto da constituição de estereótipos coloniais, que apontam que estes estão presos ao passado e ainda não obtiveram êxito em ultrapassar seu estágio tradicional, rumo à condição moderna. Assim, em uma entrevista ouvi que é “inadmissível que no século XXI os produtores continuem produzir queijos de leite cru (ao invés de produzirem com leite com tratamentos térmicos)” e o mesmo vale para queimadas, uma vez que só devem existir tais práticas se baseadas “fundamentalmente em dados de pesquisa”, com estas comprovando, no primeiro caso, sua sanidade e, no segundo, o benefício desta ferramenta de manejo para a conservação dos recursos.

Porém, é sempre importante lembrar que a planificação desses profissionais e suas instituições, no entanto, enseja falhas (Scott, 1998) uma vez que os “nativos” detêm saberes, conhecimentos e não são simplesmente passivos diante de realidades acerca do mundo os que os cerca. Como afirma Pacheco de Oliveira (2016: 26), “a memória não se compõe de fragmentos mecânicos que possam ser livre e incessantemente montados, demonstrados e remontados numa atividade de bricolagem, que agrega significações novas e desconhecidas ao objeto precedente conforme os interesses circunstanciais de um intelecto soberano”.

Ao mesmo tempo em que as comunidades destas localidades são muito afetadas pela institucionalização e regulação, imprimem, a partir de vivências anteriores e sentidos infusos ali, novas significações e formas de resistência às alterações no seu

modo de vida, ainda que sob relações desiguais de poder, fazendo com que a dinâmica social negue, cotidianamente, a ordem utópica das coisas expressas em estados estáveis e definitivos de representações. E clamando “(...) por se afirmar diante de um mundo que se acreditou superior porque baseado num conhecimento científico universal (imperial) que colonizou o pensamento científico em todo o mundo desqualificando outras formas de conhecimento (Porto-Gonçalves, 2002: 220).

As respostas da população local a tal processo têm se dado, dentre outros modos, por meio da continuidades de suas práticas tradicionais, cada vez mais ilegalizadas, mas que passam - executadas e narradas de acordo com as regras locais -, a serem acionadas como elemento de identidade indissociável do território ocupado (Almeida, 2009). Conforme disse um morador da Canastra: “não existe jeito de acabar nesta nossa região com fazedor de queijo e com queimador de campo (...). Isso não acaba, é tradição que vem há milhões de anos”. Mas também pela busca de alianças com diferentes esferas de poder, explorando controvérsias entre cientistas e mesmo entre diferentes instâncias e órgãos reguladores do Estado, com disputas via judiciário e tentativas de alterar legislações. Apesar da entrada da política ser inicialmente interdita nessas questões¹²², dando-se por meio da mobilização de aparatos técnicos e sob justificativas igualmente técnicas.

No caso do PNSC, a tramitação de mais de 170 processos judiciais - sobre questões ambientais, criminais (incluindo o fogo) e de desapropriações - envolvendo a comunidade local e o ICMBio se transformou no maior processo de conciliação em tramitação atualmente na justiça do país, intitulado: “Canastra: Justiça e Reconciliação”. Audiências Públicas têm acontecido, abrindo um acirrado espaço de negociação, com os moradores que reivindicam reconhecimento como comunidade tradicional (Canastreiros¹²³), bem como o reconhecimento de sua racionalidade e o

¹²² Como me disse uma professora envolvida com a construção de normas sanitárias “quem deve fazer a lei é a microbiologia e não a política”.

¹²³ A categoria “canastreiro” é um termo utilizado pelas comunidades para se referirem ao próprio grupo, autoidentificado com o território da Canastra. O termo emergiu, sobretudo, após o acirramento do conflito entre a administração da UC e a população residente no interior e entorno do PNSC, como um processo de auto-objetivação cultural, tornando-se uma ferramenta estratégica (Albert, 1997). Sua conotação é englobante e transcende recortes municipais, bem como as categorias identitárias microrregionais. Nesse sentido, no que se refere às comunidades camponesas tradicionais, tanto os moradores dos distritos de São José do Barreiro, quanto da Serra da Babilônia e os do Vale da Gurita, para citar apenas alguns, se identificam como “Canastreiros” quando contrastados com as populações mais afastadas, com os *chegantes* e com os funcionários do Parque. A categoria tem exercido um importante papel sociopolítico no processo de organização e mobilização dos comunitários frente ao

direito de permanência, uso da terra e dos recursos florestais, ao mesmo tempo que apontam falhas na gestão do poder público ao afirmar que após a criação do parque o número de incêndios aumentou na região e que aquilo que os gestores fazem ali não é preservação ambiental.

Processo semelhante tem se dado na permanência da produção, consumo e comercialização dos queijos, com disputas pela criação de “leis de exceção” para modos de fazer os queijos artesanais, questionando o padrão industrial-sanitário imposto pelo estado:

Deveriam pelo menos pegar essas pessoas que vão trabalhar com queijo de leite cru e dar uma noção do que é o leite cru. Eles são muito bons no que eles foram catequizados, para trabalhar com o leite da indústria. Mas quando eles pegam para trabalhar com nosso queijo de leite cru, eles não têm noção. E precisavam ter o mínimo de noção. Deveriam ter o bê-a-bá para não acontecer aquilo que está acontecendo com a gente hoje. Aí você tem, desde 2000, que tem esse programa¹²⁴, com vinte ou trinta cadastrados em 400, 500 produtores na região (Luciano Carvalho, produtor rural, novembro 2015).

Este processo histórico, de resistência e altivez, que são traduzidos em padrões de ação política e de sociabilidade, sistemas de saberes, práticas de manejo de recursos naturais e simbólicos, religiosidade próprias, serão descritos com mais precisão nos próximos capítulos. Por agora vale dizer que, mesmo diante das pressões, tais formas de resistir e reexistir têm garantido a reprodução social dos grupos e relativa autonomia, essenciais para a manutenção de um modo de vida camponês. Ao mesmo tempo, tem aberto espaço para a entrada novos atores e racionalidades na produção.

Sobre as esferas patrimoniais, vale dizer que as categorizações (natural e imaterial) não fazem sentido dentro da lógica dos atores locais. Não é possível, e nem faz sentido para os produtores da região, falar de patrimonialização sem envolver a materialidade do território para a elaboração do alimento. Ali, os saberes acumulados durante as gerações, que estão nas técnicas para a feitura dos queijos, e as características ambientais trazem especificidades ao que é produzido e são fatores que

ICMBio, ainda que categorias identitárias também emergem na região para além do termo em aspectos mais sutis, como o trato com o gado, a tecnologia utilizada, o modo de fazer o queijo, dentre outras que descreverei no decorrer do trabalho.

¹²⁴ Refere-se ao Programa Queijo Minas Artesanal, do governo do estado, que tem como objetivo apoiar a legalização da produção e comercialização, o que se dá através do cadastramento de produtores no órgão responsável (o IMA).

se coadunam para a manutenção e reconhecimento de uma memória e identidade coletiva, sendo fatores de grande relevância para a manutenção da atividade.

Desse modo, para os atores locais, não existe a manutenção de patrimônio ambiental sem pessoas, do mesmo modo que não existe patrimônio imaterial, sem uma base territorial para sua elaboração a partir de práticas tradicionais. A ideia desse aparato conceitual compartimentado de patrimônios - onde se fala de modo de produção sem território e territórios sem população -, também construído e instituído pelo poder público, se atrelada a outras inadequações não fazem sentido em um universo local em que diferentes relações estabelecidas se sobrepõem às estruturas técnicas¹²⁵.

Sobre o tema, Coelho de Souza (2010) avançou uma importante crítica, ao discutir as reapropriações locais ameríndias diante das normas emergentes de proteção ao patrimônio imaterial, que ela classifica como “tecnologias de comunicação”. A autora se atenta ao modo como o “[...] acoplamento da Cultura das elites ao material, ou tangível, e das culturas do(s) povo(s) ao imaterial, ou intangível” (Coelho de Souza, 2010: 149) implícito no aparato de patrimonialização, objetifica, de forma problemática, a “gramática cultural” local.

Primeiramente, segundo ela, parte-se uma suposta “pobreza material” desses povos, fundamentado em um preconceito ancorado em uma muito peculiar valoração de certos tipos de materialidade. Em segundo lugar, ainda segundo ela, tais classificações são potencialmente colonizadoras, no sentido que constitui uma reinterpretação da vida cultural de um povo ou comunidade em termos das ideias daqueles que os saquearam. Com uma série de exemplos, ela demonstra como essas populações operam por meio de uma dinâmica profundamente diferente entre o material e o imaterial, o visível e o invisível.

¹²⁵ No âmbito das contradições internas que envolvem órgãos públicos, incluindo aquelas que tratam da questão patrimonial, vale ressaltar que o Brasil criou em 2009 um instrumento nacional de reconhecimento das “paisagens culturais brasileiras”, baseado no modelo de “paisagens culturais” da Unesco, que valoriza as inter-relações entre homem e meio ambiente e abarca também as ideias de pertencimento, significado, valor e singularidade do lugar, denominado “chancela” e regulado pela Portaria nº 127 do Iphan. Porém, ainda persiste internamente aos institutos uma forte dissociação entre patrimônios natural e cultural, assim como entre material e imaterial, com a avaliação e julgamento desses bens sendo realizados por grupos distintos de especialistas.

Na Canastra, o que vemos é que a materialidade dos usos do cerrado pela população local é apagada ao ser o local tomado como fenômeno dado (natural), o que legitima restringir o direito de propriedade local (individual ou comunitária) em prol de interesses mais coletivos ou “públicos”, de grupos hegemônicos urbanos (pesquisa e turismo). Por outro lado, no que refere à cultura imaterial, a necessidade de ter em vista identificar (inventariar) práticas, discursos e objetos como um bem integrado ao grupo - a ideia de cultura como patrimônio imaterial de um coletivo -, imaginando que é por meio deles que os grupos representam, realimentam e modificam a sua identidade (Coelho De Souza, 2010: 165), acabam por produzir outros efeitos, dentre eles a necessidade de conservar o que era atividade cotidiana e dar novos sentidos a ela, o que, como veremos nos capítulos adiante, no casos dos queijos tem implicado em modificações nos modos e concepções dessas práticas ou novas apropriações desta imaterialidade por grupos com maiores recursos financeiros e simbólicos.

A percepção dos produtores da região não tem sido levada em conta nesse processo, como disse um deles, durante uma reunião de salvaguarda do produto: “Talvez a participação de um produtor [na reunião] seja muito importante para algumas pessoas, mas existe esse resquício de colonização que ainda é muito forte. Se não tiver um doutor para avaliar, a fala do produtor fica em xeque”. Ou como disse outro produtor, citado por Cintrão (2016), perguntado sobre o porquê dos órgãos ambientais não aceitarem as argumentações da população local: “não tem conversa: se não tiver diploma, eles não escutam”.

Capítulo 2 - As cidades dos queijeiros: produtores, comerciantes e consumidores contra o Estado

Exceto nos feriados e em alguns finais de semana, quando está abarrotada de enormes e imponentes caminhonetes de luxo, conduzidas por turistas que visitam o Parque Nacional da Serra da Canastra, São Roque de Minas é uma cidade de pouco movimento, com crianças e animais domésticos circulando calmante sobre as ruas de paralelepípedo. Em frente à igreja matriz está a praça principal da cidade, onde um grupo de homens - muitos aposentados - se reveza no truco¹²⁶, que começa todos os dias antes das dez horas da manhã e segue até o final da tarde, quando o sol se esconde.

Nesse horário, eles se levantam das mesas e se juntam a alguns funcionários uniformizados da cooperativa de crédito Saromcredi¹²⁷ e do esparso comércio varejista, que deixam o trabalho e seguem para casa. Este também é o momento em que as ruas ganham maior movimento de veículos com a chegada de caminhonetes antigas, a maioria delas modelo Chevrolet D-20, com suas caçambas abarrotadas de caixotes de plástico (do tipo encontrado em supermercados) e cobertas por lonas. As D-20 trazem o produto que, junto com o café, mais movimenta a economia da cidade: o queijo minas artesanal, fabricado nas fazendas no entorno da chapada da Serra da Canastra.

Seus motoristas são chamados de “queijeiros”. Comerciantes, que pelo vínculo estreito com o alimento, ganharam a denominação vinculada a ele (Cintrão, 2016; Cruz, 2012; Nogueira, 2014; Silva, 2007)¹²⁸. Nesse horário, chegam da chamada “linha” ou “junta” do queijo, processo que consiste em passar o dia

¹²⁶ Para uma análise do Truco como uma cerimônia construtora de um *ethos* de gestos, afetos e identidades em sociedades camponesas ver Brandão (1999).

¹²⁷ Presidida por aquele que é também presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), a cooperativa de crédito Saromcredi, de São Roque de Minas, faz parte do Sistema de Cooperativas de Crédito (SICOOB), tendo sido inaugurada em outubro de 1991 e tendo um papel importante para a agricultura local, já que ainda hoje é o único banco do município.

¹²⁸ Com apontou Cintrão (2016) o termo “queijeiros” tem diferentes acepções em diferentes regiões. No Serro, por exemplo, este termo é utilizado para se referir, além do comerciantes que transporta os queijos, aos trabalhadores que elaboram o queijo, predominantemente homens.

percorrendo a zona rural e comprando queijos das fazendas¹²⁹ da região. Nos finais da tarde, o produto segue em direção a espaçosos galpões, geralmente localizados em ruas laterais da cidade, onde é lavado, grosado¹³⁰ e armazenado. Algumas peças são raladas e embaladas. Dali, serão transportados em caminhões baú para outras cidades e estados, onde abastecerão o comércio varejista ou pequenas indústrias alimentícias.

Os queijeiros, assim como os produtores de queijo, são um grupo muito heterogêneo. Em campo, encontrei desde aqueles que carregam o porta-malas do próprio veículo de passeio com o alimento e o levam para vender informalmente nas esquinas das grandes cidades, passando por vendedores ambulantes que fazem sua turnês comercializando-os de casa em casa, até aqueles que funcionam como empresas estruturadas, com sede (enormes galpões), funcionários com carteiras assinadas e selos de inspeção¹³¹. O traço comum é que se constitui numa atividade predominantemente masculina, operada por aqueles que ganham a vida revendendo queijos nos centros urbanos.

Em termos espaciais, pelo que observei, tais personagens circulam em pelo menos quatro estados diferentes (Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e Goiás)¹³². Seu papel comercial se localiza entre o produtor rural e o mercado varejista, fazendo um tipo de mediação entre esses dois grupos de atores e chamando ambos os lados de clientes. Porém, é comum que seu vínculo com o alimento seja de origem familiar¹³³ e que já tenham trocado de posição, tendo começado sua atividade como produtor de queijos, após juntar capital suficiente migrado para a profissão queijeiro e, mais raramente, se tornado também varejista. Podendo também assumir mais de uma

¹²⁹ Sendo a atividade de criação de gado leiteiro regra entre a maioria dos produtores rurais da região da Canastra, predomina ali o uso do termo fazenda, apesar de tais espaços diferirem em uso e extensão das grandes propriedades pecuaristas da região, que também costumam ser chamadas com essa mesma insígnia. Falarei mais sobre o tema nos capítulos cinco, seis e sete.

¹³⁰ Expressão local para designar o acabamento dado ao produto, chamado tecnicamente de “toilet, que é feito com algum objeto que permita “lixar” o queijo. Falarei mais da grossa adiante.

¹³¹ Cheguei a visitar um queijeiro que possuía em torno de 20 funcionários e selos de inspeção sanitária estadual e federal. Porém, alguns poucos possuem esses selos e a maneira como conseguem é controversa, gerando muitas histórias na região. Voltarei ao assunto adiante.

¹³² Em 2013, pouco antes de entrar no doutorado, realizei uma viagem para conhecer o perímetro produção do queijos minas artesanal, fabricado com leite cru, cheguei a encontrar queijeiros atuando no estado Goiás. Recolhendo e trazendo o alimento para o Minas, onde era vendido como queijo mineiro, apesar de ser produzido fora do estado.

¹³³ A maioria absoluta dos queijeiros com a qual conversei na região tem alguma ligação com a zona rural e com a produção e/ou comercialização de queijos, seja em fazendas próprias, através de parentes ou conhecidos próximos, de maneira que as conversas cotidianas com tais atores eram sempre muito ricas em informações sobre a dinâmica envolvendo a produção, comercialização e consumo dos queijos.

função paralelamente, sendo produtor, distribuidor e comerciante varejista (além de consumidor).

Na região oeste de Minas Gerais (que inclui os queijos Canastra, Araxá, Salitre, Alto Paranaíba e Triângulo Mineiro) -, que têm como similaridade, além de uma tradição de produção de queijos de leite cru em fazendas, serem montanhosas, com altitudes acima de 850m (Cintrão, 2016) -, grande parte do alimento transportado por eles é levada para o estado de São Paulo (mas também para capitais como Belo Horizonte e Rio de Janeiro). Esse circuito que descrevi adiante movimenta pessoas, queijos e outros seres, fazendo girar a economia da região, ainda que a comercialização ocorra quase sempre à margem das normativas sanitárias e tributárias, mas também criando identidades.

Sobre estar à margem das legislações. O queijeiro é recorrentemente tomado por autoridades públicas, fiscais, cientistas e até por parte dos consumidores como agente de uma atividade ilegal: um atravessador que encarece o alimento sem agregar qualquer qualidade a ele, que falsifica rótulos e selos de inspeção e que explora o trabalho produtor do rural, pagando pouco pela peça de queijo. Assim ele costuma ser visto sob uma perspectiva pejorativa, enfrentando o peso da fiscalização e da repressão, seja em seus galpões de armazenamento (como descrevi no capítulo anterior), em estradas, nos setores de venda a varejo, incidindo mais sobre eles as ações punitivas da fiscalização do que sobre os produtores, dado que esta raramente chega diretamente às pequenas unidades de produção de queijos “não cadastradas” (Cintrão, 2016)¹³⁴.

Como a imensa maioria deles não possui firma reconhecida, nota fiscal e autorizações sanitárias para trafegar com a mercadoria, para conseguir manter a atividade, eles criaram uma estrutura clandestina de coleta e distribuição do produto pelos centros urbanos, dentro e fora das regiões produtoras, abastecendo fábricas de pães-de-queijo, redes de sacolões, padarias, feiras-livres e “mercadoes” em diversos municípios. Para guarnece-las, eles lotam os veículos e transportam o alimento de

¹³⁴ Autora lembra que até a década de 1980 a “clandestinidade” desses atores estava ligada principalmente à questão fiscal, que continua, mas se complexificou com o aumento da importância da legislação sanitária, o que levou a uma maior criminalização das atividades dos queijeiros (Cintrão, 2016: 175).

madrugada, buscando estradas vicinais para fugir da fiscalização. Nas palavras de um deles: “somos conhecidos como traficantes do mais conhecido produto culinário de nosso Estado”. Assim, uma grande parcela do queijo atualmente produzido em Minas Gerais vivencia uma longa viagem na ilegalidade, que envolve a polícia, o fisco e o mercado informal, por vezes ganhando as páginas policiais ou o caderno de *cidades* nos jornais.

“Para ser vendido em outros estados, o queijo canastra feito com leite cru, considerado patrimônio cultural e imaterial de Minas Gerais, precisa se submeter a uma complexa rede de contrabando que envolve atravessadores, desvio das rodovias principais por estradas de terra durante as madrugadas para fugir da fiscalização, falsificação de rótulos e esquemas para ‘esquentar’ o queijo utilizando registros dos poucos produtores autorizados” (Jornal Estado de Minas. *Na rota do tráfico de queijo*. Publicado em 19 de junho de 2011)

Trabalhando e vivendo dentro dessa realidade conturbada, é incomum encontrar queijeiros que nunca tenham sido flagrados pela fiscalização em estradas e tido suas mercadorias confiscadas e destruídas pelos órgãos sanitários ou pago suborno para mantê-la. Um prejuízo financeiro, mas também moral (como aquele que relatei no capítulo anterior) para o qual procuram se preparar com antecedência. Já existindo, inclusive, na Canastra advogados “especializados” em atender queijeiros.

Tudo isso faz do queijeiro possivelmente a figura mais “mal vista” da cadeia dos queijos artesanais, principalmente fora das regiões produtoras¹³⁵. O problema desta perspectiva é que, parafraseando Footewhite (2009), “nela não há seres humanos”. Sendo um dos atores sociais mais importante para que a cadeia de queijos artesanais continue existindo em grande escala na região, como também em todo o estado, mesmo com as restrições sanitárias, fiscais e tributárias, foi imprescindível chegar até eles para dar continuidade à pesquisa. O problema é que, como “passam anos fugindo da polícia e mas também de bandidos”¹³⁶, quase sem exceções, a categoria “fecha-se em copas” no momento de falar sobre rotas, volumes de vendas e faturamento, origem e nome de fornecedores e clientes. E, claro, não é do seu agrado carregar em seus veículos um curioso *outsider* e que lhes coloca algumas dezenas de perguntas.

¹³⁵ Já que nessas regiões são personagens corriqueiros.

¹³⁶ Muitos queijeiros relatam que ao buscar caminhos alternativos para sair de barreiras policiais, acabam sendo assaltados. “A gente fugia dos bandidos, mas éramos quase bandidos”, me contou um deles, afirmando que foi essa razão para deixar a atividade.

Por tudo isso, se não é fácil convencê-los a concederem entrevistas e abrir sua vida profissional, sendo atualmente um personagem mais do que comum na Canastra, chegar até eles não é um problema. No carteado da praça principal de São Roque, por exemplo, onde diariamente oitos homens jogam truco, divididos em duas mesas (com quatro jogadores) e vários outros assistem as partidas, se o leitor perguntar quem já trabalhou ou ainda trabalha na atividade, mais da metade das pessoas sinalizará de forma positiva. E, depois de alguns minutos de conversa, aparecerá uma resposta com recorrência: “todo mundo em São Roque já foi queijeiro”. Em Medeiros, cidade vizinha a São Roque de Minas, a situação é semelhante: “em Medeiros todo mundo ali já foi queijeiro”, foi o que ouvi com recorrência.

2.1 – Encontrando os queijeiros

Por se tratar de atividade majoritariamente informal, são escassas as informações bibliográficas sobre queijeiros, ainda que este seja um personagem de fundamental importância para o modo de vida dos produtores de queijo no estado, fazendo muitas vezes parte da composição do sistema (camponês) tradicional, inclusive com relações de parentesco, vizinhança e reciprocidade junto aos produtores (Nogueira, 2014); Nos textos acadêmicos, com algumas exceções (Cintrão, 2016; Cruz, 2012; Nogueira, 2014; Silva, 2007), são personagens pouco comuns¹³⁷, na literatura praticamente inexistem e nos jornais aparecem apenas quando tem seus produtos apreendidos. Talvez, como percebeu Cintrão (2016) a “invisibilidade” proporcionada pela informalidade seja um mecanismo de proteção dos queijeiros, permitindo-os escapar diante do emaranhado regulatório de adequações e de uma fiscalização ainda mais repressiva, que inviabilizariam a atividade¹³⁸.

¹³⁷ Vicent (1987) ainda década 1970, quando aponta para importância de acompanhar os fluxos agrários organizados, fala da importância de comerciantes e artesãos como parte da sociedade agrária que vem sendo negligenciada nos estudos rurais em decorrência das metodologias adotadas que se focam na propriedade da terra (ou na ausência dela). Tal perspectiva, mais de 30 anos depois, da publicação parece continuar ignorando esses indivíduos em movimento na sociedade camponesa.

¹³⁸ Segundo a autora, a persistência da produção e comercialização desses queijos “não inspecionados” na região queijeira a oeste das Minas, aponta para uma força de resistência silenciosa, com modos de governo próprios, que têm na informalidade e na invisibilidade formas de proteção. Segundo ela, para estes setores, paradoxalmente, talvez sejam maiores as perspectivas de sobrevivência quanto mais longe consigam se manter de políticas que tenham como pressuposto sua visibilização e legalização, que termina por reforçar a lógica de sua adequação aos emaranhados regulatórios. E ainda, como afirmam Escoto e Poméon (2016), analisando o mercado informal de queijos no México, a informalidade no setor

Assim, perante a informalidade e a invisibilidade que se apresentam como formas de proteção, uma estratégia inicial para me aproximar deles foi conversar com aqueles que hoje já não sobrevivem mais da atividade. E, na região da Canastra, especificamente em São Roque de Minas e Medeiros - as “cidades dos queijeiros”- , não são poucos. O primeiro deles que aparecerá nessa tese, chama-se Othuseziano Bernardes - pai e avô de outros dois Othusezianos - sobre os quais falarei em capítulos posteriores. Ele é um fazendeiro, ex-vereador de São Roque e comerciante, atualmente aposentado dessas funções, mas que ainda trabalha como produtor rural, fabricando queijos na propriedade que hoje pertence à filha e ao neto. Apesar de morar na cidade e não conseguir executar muitos trabalhos braçais do campo, devido a problemas de saúde, que se agravaram com o avanço da idade, reluta em deixar a fabricação.

Foi através da indicação de seu filho, conhecido como Otinho, dono de uma fazenda na qual eu fazia trabalho de campo, que cheguei até ele. Othuseziano Bernardes é um sujeito que fala alto, com desenvoltura e se empolga contando histórias do tempo em que levava o gado para se alimentar no alto da chapada da Serra da Canastra, antes de ser obrigado a vender parte de sua fazenda por conta da criação do PNSC, como aconteceu com vários produtores da região, tema relatado no capítulo anterior. Porém, ele gosta também de falar do período em que trabalhava como queijeiro, levando os queijos semanalmente para São Paulo.

“Eu toda vida tive muito nome aqui em São Roque. Ia nos fazendeiros pegava queijo para semana que vem buscar outro e pagava aquele que peguei dessa semana. Os produtores têm saudade de mim até hoje, porque eu fui o melhor comprador de queijo. Comprei queijo por 18 anos, levei cinco anos e oito meses lá para São Paulo, e o resto do tempo foi empregado aqui mesmo.” (Othuseziano, ex-produtor e queijeiro, novembro de 2015)

Com o correr dos dias de trabalho de campo, quando já havia estabelecido relações mais consistentes com alguns de moradores de São Roque, fiquei sabendo que o motorista com quem realizei uma visita turística ao entorno do PNSC foi também queijeiro, assim como os vizinhos da casa que aluguei nesse período (o do lado direito e o da casa em frente), que permaneciam na atividade. E, ainda, o motorista da prefeitura, com quem peguei carona até Belo Horizonte, o garçom do restaurante onde

possibilita algumas vantagens como a flexibilidade, por sua relativa autonomia quanto à adequação a leis e normas, sua capacidade de explorar mão de obra com baixo custo (geralmente familiar) e o baixo nível de investimento. Nesse contexto, como veremos adiante, não se pode entender tal estratégia como ignorância e incapacidade empresarial.

almoçava, dentre outros. Afinal, “todo mundo” em São Roque já foi ou é queijeiro: “No distrito de São Roque tem queijeiro demais. Porque faz muito queijo, então dá muito dinheiro naquilo, o cara compra camionete, aí acabou”, me disse um morador da cidade.

Uma situação parecida encontrei em Medeiros, onde o vínculo estreito com o alimento é mais regra que exceção e a atividade queijeira é uma constante: “Aqui sempre o queijo foi muito forte. Aqui todo mundo faz queijo, é difícil você achar quem não faz queijo ou quem não está envolvido com queijo de alguma maneira. Quem não faz ou é o queijeiro ou trabalha com o queijeiro”, foi o que ouvi de um queijeiro local. Assim, as histórias dos queijeiros na região, assim como aquelas dos produtores de queijo, fazem parte da memória oral desses municípios, sendo muitas vezes até complicado separar tais atividades, afinal como se diz na região o queijeiro é também sitiante ou fazendeiro.

“Meu bisavô era fabricante de queijo e fabricante rapadura na época e era meio que viajante. Fabricava queijo e rapadura e saía pra fazer a distribuição dos produtos dele. Meus avôs fizeram queijo, minha mãe, meu pai fez queijo e ele fazia esse transporte no lombo de mulas e de burros e levava. Era distante a caminhada porque os grandes centros eram longe. E era tropa mesmo, a base de tropa. Fazia o comércio e trocava em mercadorias. Meu pai já falava há quarenta anos atrás, ou até mais, que era o queijeiro. Eu era pequenininho de uns cinco anos e ele falava o queijeiro vai vim, eu vou levar o queijo pro queijeiro. Então quem compra e vende queijo tem o nome de queijeiro, porque ele é o cara que vai lá no fundo do espigão pegar uma caixa de queijo de um produtor que fabrica três peças de queijo, que talvez seja a única fonte de renda dele. E ele vai lá levar o dinheiro do açúcar, como se diz, né?? O dinheiro do dia-a-dia. E a região da Canastra é isso, é queijo”. Produtor rural, Geraldo de Piu, Medeiros, 2015¹³⁹.

Como sugerem os dados obtidos no campo, a incursão na atividade de queijeiro somente em casos excepcionais se dá de forma individual. O mais comum é que aconteça por um intermédio de sociedades entre parentes e compadres. Uma vez que para iniciar tal atividade é necessário possuir alguns tipos capital (Bourdieu, 1997), como: econômico - principalmente relacionado à obtenção dos meios para financiar tais viagens -, somado a um capital social - construindo redes locais para captar o alimento e redes mais amplas para comercializá-lo - e mesmo um capital cultural, uma vez que para ser um “bom queijeiro” é necessário saber reconhecer um “bom queijo” e

¹³⁹ Esta fala foi feita para um vídeo institucional de divulgação da marca “Região da Canastra” na Indicação Geográfica, produzido pela associação de produtores locais (Aprocan), em parceria com o Sebrae. Estive com Geraldo de Piu, mas optei por utilizar essa fala pela sua riqueza e profundidade. https://www.youtube.com/watch?v=VAIo1xYaS_I&ab_channel=Regi%C3%A3oQueijodaCanastra

encontrar bons produtores “escondidos” ao pé da serra, além de possuir meios e conhecimento para transportar e manter o alimento em bom estado¹⁴⁰. Afinal:

“O queijeiro conhece a Serra da Canastra de canto a canto. Se você pegar um cara que é queijeiro experiente aqui, ele te leva. Você pode dar um nome ou o apelido de um produtor que ele te leva lá. Ele conhece todo atalho, ele sabe se chover qual dia que pode ir lá ou se não pode. Isso o queijeiro sabe tudo” (Produtor rural, Geraldo de Piu, Ibid, 2015).

A existência desse personagem com tal insígnia, como pude perceber em campo, data pelo menos até a década de 1950: “Já tem queijeiro aqui há muito tempo. Antes de ter muito carro já tinha queijeiro. Comprava e vendia no Araxá esses queijos daqui.” Nessa época, a lembrança os moradores locais demarcam a atividade produtiva pela utilização do coalho frisia (comprado em garrafa)¹⁴¹, pelos balaies de taquara (jacás) e das bruacas¹⁴² onde se acomodava o alimento e, ainda, pelo uso de animais para o transporte do alimento. Os mais velhos falam do queijeiro como uma atividade tropeira, uma vez que o transporte dos produtos era realizado em tropas de animais (carros de boi, lombos de burros), sendo que tais atores não humanos tiveram papel fundamental no processo histórico da região, através da condução do fluxo de mercadorias que circulava entre os municípios locais e as áreas mais distantes do país.

Menasche e Krone (2016), que estudaram os produtores de queijos artesanais no Sul do país, apontam um processo semelhante na região: “a partir da segunda metade do século XX, com o desenvolvimento trazido pela intensificação do comércio entre as cidades e regiões, bem como pela abertura de estradas, ferrovias e rodovias e a chegada do transporte motorizado, teve fim a atividade tropeira e o comércio de queijo sobre o lombo de mulas” (Menasche e Krone, 2016: 181). A autora aponta que se no passado o queijo, utilizado como escambo ou moeda, era o principal produto que

¹⁴⁰ Mintz (1956) analisando intermediários de pequena escala nas economias caribenhas - pessoas que compravam e revendiam produtos agrícolas, transportando-os de áreas rurais para mercados nas cidades - chama tais atores de “intermediários especialistas”. Ele sublinha a importância destes sistemas internos de mercado, muitas vezes negligenciados pelos especialistas em estudos sobre desenvolvimento.

¹⁴¹ Como disse Othusesiano Bernardes: “Vinha o coalho frisia num vidrinho roxo, fininho, era selado com breu, um tipo de cera. Gastava um canivete para rancar o breu, depois do breu tinha uma tampa de cortiça. Era um pozinho e esse coalho talhava (o leite). Você punha um cadequim e mexia e rapaz e num instantinho estava talhado. E o queijo ficava uma beleza. Não usava esses coalhos líquidos de hoje não” (outubro de 2016).

¹⁴² Saco de coró cru costurado com correia fina destinado ao transporte de mercadorias sobre o lombo de animais, especial os queijos.

garantia acesso aos mantimentos da casa, “atualmente o queijo que é vendido para consumidores locais, pequenos estabelecimentos comerciais ou atravessadores, que os comercializam em Caxias do Sul ou em Santa Catarina, também garante às famílias produtoras a renda que permite o acesso aos alimentos”.

Sobre a atividade tropeira na Canastra, vale dizer que, como as fazendas locais se organizavam historicamente em torno do gado, mas também das chamadas miunças (porcos, galinhas caipiras, etc.), era desses animais que provinham os principais produtos de troca. O cardápio que envolvia a comercialização com os tropeiros era basicamente composto de sua venda ou da venda de alimentos de origem animal, como: ovos, manteiga, toucinho, banha, carne, cereais produzidos na própria região, além de frutas silvestres, da caça e da pesca. O queijo se incorpora, já nessa época, talvez como o principal produto, fabricado como uma forma de aproveitar o excedente do leite, garantindo a alimentação das famílias que o faziam para consumo próprio, comercializando o excedente.

Com o ganho oriundo das vendas, eram adquiridos pelas famílias locais alimentos e outros produtos pouco ou não fabricados no município como: açúcar branco, aguardente¹⁴³, fumo, arroz, pólvora, coalho e sal (utilizados para a fabricação de queijos e na alimentação do gado). O naturalista francês Auguste Saint Hilaire, de passagem pela região oeste do estado, descreve tal comercialização: “[Os mercadores araxaenses] percorriam as fazendas levando cobertores, chumbo para caçar e outros artigos, que trocavam por bois. O gado assim adquirido era posto a engordar nas excelentes pastagens de sua terra e depois vendido aos mercadores da comarca de São João Del Rei, os quais (...) a todos os anos comprar bois no distrito de Araxá” (Saint Hilaire, 1975: 102).

Nesse período, os queijos eram transportados das fazendas até os compradores a cavalo ou lombo de burro e, quando em volumes maiores, em carros de boi¹⁴⁴. Era comum que fossem coletados na fazendas embalados na palha de milho ou em canudos, colocados cestas trançadas com fibras naturais e caixas feitas em couro, antes

¹⁴³ Algumas atividades econômicas só podiam ser desenvolvidas com base em maior escala de trabalho e produção, caso dos engenhos de cana, o que obrigava aqueles que não os possuíam a adquirir os produtos dali derivados.

¹⁴⁴ O desfile de carros de boi está hoje presente em diversas comemorações locais relacionadas ao alimento, evidenciando uma mudança no sentido veículo.

de serem transportados. Sua comercialização passou durante muitas décadas por centros regionais consumidores como Araxá e Sacramento, que serviam de entreposto para o alimento, antes de serem enviados para outras regiões do país.

Nós trazia esses queijos era de mês em mês. Esses queijos vinham na garupa de animal. Nós pegava esses queijos juntava aqui e a turma de Araxá buscava e ia embora para São Paulo. (...) Nós pagava a saca de linhagem, pegava o queijo curadinho. Na nossa época, ela cabia de nove a dez queijos. Fazia pouco mas como juntava 30 dias, quem fazia três queijos dava 90 peças, né? Aí nós punha ele aqui, passava outra por cima, atrelava os dois sacos com uma corda, jogava arriba do arreio e montava e trazia na garupa do cavalo” Othuseziano Bernardes, outubro de 2015.

Como ainda não havia refrigeração, os produtores acumulavam os queijos por semanas nos porões das casas e até em gavetas de móveis de madeira, onde permaneciam curando até tomarem uma consistência mais estável de modo a serem transportados em estradas de terra, no lombo dos animais, sem que se danificassem durante o trajeto¹⁴⁵. Por tudo isso, os queijos vendidos nas médias e grandes cidades apresentavam uma consistência firme e uma coloração amarela, sob a casca lavada, além de sabor picante, próprio de um período de cura prolongado. Sendo que o consumo de queijos artesanais brancos, com maior teor de umidade e sabor mais suave, geralmente se resumia ou era um privilégio de quem morava na roça.

No final da década de 1970, com o processo de modernização agrícola e a intensificação das relações comerciais, quando os veículos automotores sucederam aqueles de tração animal, os queijeiros ganharam um papel ainda mais preponderante no comércio de queijos em todo o estado e se tornaram especialmente numerosos nas chamadas “regiões queijeiras” (Cintrão, 2016). A melhoria das estradas vicinais, com a chegada do asfalto nas rodovias, e a aquisição de veículos mais velozes aproximam tais regiões dos grandes centros comerciais, diminuem a distância e estimulam as relações mercantis, além do processo de migração que, como falarei adiante, se mostra hoje importante na construção do mercado consumidor. Nas palavras de

¹⁴⁵ Falarei da cura no capítulo seguinte. Por agora vale dizer que com a cura, os queijos perdem umidade, ganhando uma consistência mais firme e um aspecto amarelado, o que favorecia tais viagens. Nessa época, os queijos com aspectos diferentes, como a presença de fungos filamentosos e com a casca mole costumavam ser rejeitados pelos tropeiros. Se utilizava na região a expressão ‘queijo doente’ ou ‘queijo com piolho’ para se referir a eles. Estes eram geralmente consumidos na propriedade ou descartados, sendo oferecidos aos animais. Os ‘queijos doentes’ ou ‘queijos com piolho’ provavelmente foram colonizados por fungos, leveduras, bactérias e até ácaros no processo de maturação. Vale destacar que tais seres microbiológicos ganham contemporaneamente sentidos que vão na direção oposta e que reconfiguram tais mercados, como veremos nos capítulos seguintes.

Câmara Cascudo (2002), se reportando às transformações do país nesse período, “o caminhão (mastigando dezenas de léguas por hora), matou o comboio, lento, tranquilo, trazendo os fardos. O sertão se modifica rapidamente”.

Os produtores mais velhos se lembram dessa mudança, que fez com que o queijo produzido na região da Canastra chegasse mais rápido à mesa dos consumidores dos grandes centros urbanos, passando a ter saída semanal das fazendas da região, especialmente para o estado de São Paulo, cujo mercado se abria para o alimento. Muitos produtores citam como o número de unidades fabricadas por fazenda aumentou bastante em função da incorporação de novas tecnologias, como motores elétricos e microtratores, especialização do rebanho em raças leiteiras, além de técnicas de recomposição de pasto e de complementos alimentares oferecidos ao gado, como a inserção de rações e silagens¹⁴⁶, possibilitando maiores possibilidades de ganhos e, paradoxalmente, problemas logísticos para os produtores no que se refere ao armazenamento dos queijos.

A hipertrofia da produção leiteira gerou, além da especialização de fazendas cada vez mais voltadas para a produção de leite e queijos, um aumento no número de queijeiros, fortalecendo o aprofundamento na atividade sustentado na propriedade dos meios de transporte e capital para a comercialização. Aqueles que no passado possuíam animais de carga e tiveram condições, adquiriram veículos motorizados para a condução dos queijos direto para os grandes centros comerciais, se dedicando cada vez mais ao papel de queijeiros. Foi o caso de Othuseziano, que afirma ser um dos primeiros queijeiros de sua região a levar diretamente, o queijo de São Roque de Minas para ser comercializado em São Paulo, numa rota recém-aberta, e o primeiro a levar o queijo ainda fresco (sem cura):

“Antigamente a gente trazia esse queijo (da roça) de mês em mês. O queijo vinha era na garupa de animal. Ele ia daqui para Araxá que ia ser vendida em São Paulo como queijo da serra da Canastra. Quando foi 81, 82, eu fui o quarto queijeiro a levar queijo direto para São Paulo (capital e interior). Fui o primeiro a levar o queijo fresco. O pessoal dizia: você não vai vender isso não. E aí eu decidi experimentar. Rapaz, o trem pego batuta. Até então só levava queijo curado, de meia-cura para

¹⁴⁶ Vale destacar que a EMATER-MG há décadas têm oferecidos cursos, principalmente através de escritórios locais, em diferentes regiões do estado e que influenciam no aumento da produção. Estes atualmente giram em torno de formação de pastagens, melhoramento animal, controle sanitário do rebanho e processamento de produtos agropecuários; de “boas práticas de produção”, com o objetivo de atender as legislações de queijos artesanais. Portanto, podemos falar que tais modificações, pelo menos até certo ponto, foram conduzidas pelo próprio estado. Falarei mais do tema nos próximos capítulos.

diante. Começou amarelar, está curado. Aí eu e meu primo tivemos a ideia de vender esse queijo fresco e deu certo. Levei queijo pra lá quatro anos e oito meses, toda a semana eu levava uma viagem. Naquela época eu entregava quinze queijos para um, dez para outro, vinte pra outro. Aí todo mundo daqui viu que a gente estava vendendo e começou a levar também novo, né? A gente fazia pouco, mas o lucro era maior” (Othuseziano Bernardes, produtor e ex-queijeiro, novembro de 2015).

Conforme manejavam maiores volumes de queijos devido ao incremento da demanda, tais comerciantes procuraram alternativas para transportá-los de forma mais eficaz, passando a envolver mais pessoas na compra e no transporte do alimento, contratando muitas vezes vizinhos e parentes para tais atividades. Como consequência, os queijeiros começaram a estruturar em maior escala suas cadeias para a distribuição e comercialização do alimento, se organizando cada vez mais como empresas, com contratação de funcionário, sede própria, ainda que na informalidade (devido aos problemas tributários e sanitários) e muitas vezes mantendo seu vínculo com a fabricação.

Nesse sentido, a profissão queijeiro parece acompanhar o processo de especialização da agricultura do século XX¹⁴⁷. À medida que conseguiam um rápido retorno, devido a grande demanda pelo produto nos mercados das regiões sul de Minas Gerais e metropolitana de São Paulo, o que era também favorecido pela ausência de laticínios locais para coletar processar o leite nas regiões montanhosas, a atividade comercial assumia um papel central na vida desses atores, que dedicavam mais tempo fazendo mais rotas de queijo e em intervalos mais curtos.

Por outro lado, esse processo, alavancado com a chegada dos transportes rodoviários, marca também a chegada dos alimentos e bebidas industrializados e um aumento nas trocas monetárias (Cintrão, 2016). Retornando dos grandes centros, a atividade queijeira abastecia as fazendas com um número cada vez maior de produtos adquiridos nas grandes cidades, que tais unidades não eram capazes de fabricar ou deixaram produzir para focar-se na produção de queijos. Assim, a presença do queijeiro permitiu a aquisição de gêneros que tornaram-se necessários, sem que o produtor fosse obrigado a ir na cidade buscá-los.

¹⁴⁷ No entanto, é necessária não generalizar essa “especialização”, uma vez muitos queijeiros fazem várias atividades, usando os caminhões para vários tipos de transportes. Processos esses que com exigências sanitárias para o transporte do queijo vem sendo cada vez mais impossibilitados.

Adubos, pesticidas e rações animais passaram a serem itens obrigatórios nas viagens “de volta” dos queijeiros. Porém, como indica a fala de Othuseziano, o processo de abastecimento das fazendas ia muito além desses itens: “Levava de agulha de mão para remendar roupa até... Eles encomendavam de tudo. E se eles te encomendassem uma agulha ou uma ramona¹⁴⁸ para um mulher por no cabelo e você chegasse lá sem aquilo era fácil de você perder o freguês. Tinha que levar mesmo. Levava de tudo, a caminhonete ia cheia de queijo e voltava cheia de trem”. Ou como me disse outro queijeiro aposentado, num exemplo muito semelhante: “Levava até um botão de camisa se eles precisassem. Era assim que eu conseguia o produtor”.

Tais transações, potencializadas pelos queijeiros na região, modificaram gradativamente as paisagens das fazendas locais e alguns alimentos saíram do universo produtivo e mesmo de consumo dessas famílias. Assim, os produtos para autoconsumo que supriam a alimentação familiar passaram a ser restritos àqueles considerados básicos, ou mais viáveis, dada a força de trabalho familiar (Woortmann, E., 1986) - leite, feijão, legumes, dentre outros -, substituindo os demais por produtos trazidos recorrentemente pelos queijeiros, dada a dificuldade de locomoção.

A banha de porco e a manteiga, por exemplo, que até recentemente eram produzidas nas próprias unidades, foram em muitas fazendas substituídas pelo óleo de soja e pela margarina¹⁴⁹. O mesmo parece ter acontecido com o fubá, a farinha de mandioca e o café. O melado, a rapadura¹⁵⁰ e o açúcar mascavo dão lugar ao açúcar branco. Como disse um produtor: “O que nós compra mesmo é o café e o açúcar, assim, de pouco tempo pra cá né, porque de primeiro fazia açúcar, aquele açúcar mascavo, fazia rapadura, pra passar o ano, café tinha lavoura de café, só que essas coisas hoje não compensa mais, o preço que tá o açúcar, o café, é preferível comprar, até o arroz mesmo hoje eu prefiro comprar, pelo preço que tá o adubo (...) a gente planta mesmo é pra cuidar do gado,” (Entrevista realizada em março de 2016).

¹⁴⁸ Gancho de metal para prender o cabelo.

¹⁴⁹ E aqui é importante enfatizar que a banha era um dos principais produtos fabricados nas fazendas e comercializados pelos tropeiros. Porém, a partir de década 1960, com sua condenação pela chamada hipótese lipídica - teoria do campo da medicina que afirma que o excesso de colesterol é a causa dos problemas cardíacos e que esse excesso é gerado pelo consumo de gorduras saturadas - perdeu mercado para a introdução dos óleos e margarinas.

¹⁵⁰ Atualmente em certas regiões da Canastra, como no Vale da Gurita, se fazem mutirões para fabricar rapadura. Porém, individualmente são poucas as propriedades que a fabrica,

As sementes, antes trocadas a partir duma seleção, fazendo com que estas circulassem ao longo das propriedades do território, passam a ser compradas. “Trocava as sementes para não ficar na mesma terra, né. Não sei se isso tinha algum sentido, mas eles achavam que o milho colhido na terra, que torna a plantar de novo, não ficava bom”. O moinho, o monjolo, o forno de torrar farinha e paiol já não constitui o panorama da maioria das fazendas¹⁵¹. A tecelagem¹⁵², carpintaria e ferraria, funções historicamente realizadas nas fazendas da região, já haviam saído de cena décadas antes e se tornam funções específicas dos artesãos e manufactureiros nos centros urbanos (Lourenço, 2006)¹⁵³.

Ainda como fruto desse processo de modernização, a eletricidade substituiu o querosene das lamparinas, que já havia tomado o lugar do azeite de candeia. E, com a eletricidade, práticas de conserva de alimentos como defumação e fermentação, dão lugar à refrigeração. As restrições ambientais e as comodidades fizeram com que o fogão lenha desse lugar ao botijão de gás, um produto ainda hoje muito citado pelos queijeiros como demanda corriqueira dos produtores. Um vasto uso de plantas medicinais¹⁵⁴ foi suprimido com a entrada dos remédios comprados nas farmácias, outro produto citado pelos queijeiros como encomenda frequentes. Em algumas propriedades, o consumo da carne de porco - alimento também da esfera da autossustentabilidade – e da caça, seria substituído pela de gado comprada no mercado¹⁵⁵.

¹⁵¹ Embora algumas dessas atividades de beneficiamento e transformação estivessem ligadas à dimensão das propriedades, a ausência de especialização era uma característica geral, independente da escala: “pequenas, médias e grandes unidades tendiam a apresentar os perfis produtivos semelhantes”(Lourenço, 2007: 223)

¹⁵² Na região do Vale da Gurita, distrito de São Roque, fala-se da tradição das “fiadeiras” é uma prática coletiva de mutirão realizada entre as mulheres da região, em que estas se juntam com suas máquinas de costura para fiar e fazer os próprios tecidos.

¹⁵³ Este é um estudo histórico que aborda que as transformações no oeste do estado nas últimas quatro décadas de do século XIX. Ali são analisadas as modificações ocorridas na configuração territorial, bem como na estrutura fundiária e as mudanças nos sistemas técnicos

¹⁵⁴ Entre as principais espécies que continuam sendo utilizadas estão a hortelã, a erva cidreira, o boldo, a arnica (comum, rasteira e arniquinha) e a carqueja. Porém, os moradores falam também do uso de diversas outras plantas. Em nomes populares, Articunzinho do cerrado, do Assa peixe (comum e branco), Azedinha, Barbatimão, Bate-caixa, Calunga, Casca D'anta Congoinha, Congonha de bugre, Copaíba, Embaúba, Esporão-de-galo, Jubebinha, Mama-cadela, Paratudo, Rabo-de-tatu, Sete-sangria, Batata infalível, Azedinha do campo, Pé-de-perdiz, Velame branco, Baldana, Congonha do campo, Chapéu de couro, Cana de macaco, Salsaparrilha, Panaceia, Puaia/Poalha, Ipê roxo, Jatobá do campo, Pata de Vaca, Sabão de gentil, Rosmaninho, Juá amarelo, Fruta do lobo, Picão amarelo, Piteira, Verbasco, Fumo bravo, Quebra-pedra, Mangaba, Sangra d'água, dentre outras.

¹⁵⁵ Como veremos adiante não é costume abater vacas da própria propriedade. Ali o hábito de comer pequenos animais, em vez da carne bovina, aparece como uma extensão transplantada da culinária camponesa ibérica, a qual se juntam a caça e a pesca no fornecimento das proteínas animais (Dória, 2009). Na Canastra, os animais de médio porte - como os porcos e que estão muito associados a destinação do soro do leite (como veremos adiante) - ainda se mantém, normalmente destinados ao

Algumas práticas alimentares que envolviam reciprocidade também se modificaram, como indica a fala Othuseziano:

“Eu fico impressionado como mundo mudou. Todo mundo tinha forno de lenha nas casas. E o forno de lenha era o seguinte, cada fornada de pão-de-queijo era de 100 a 120 pães-de-queijo. Dia de sexta-feira era dia de todo mundo nas fazendas e as mulheres iam fazer quitanda. E fazia quitanda o dia inteiro e punha nos balaio, fazia bolo de fubá, fazia ‘joão deitado de mandioca’¹⁵⁶, biscoito de amarelo, biscoito branco, biscoito de açúcar, pão-de-queijo. Aqui usava não usava nada de plástico, era na média do baleio de taquara. Você conhece? Lá na roça eu ainda tenho. E guardava aquele tantão de quitanda. E ficava. Eu chegava na sua casa, entrava na despensa e tirava o que eu queria e comia. Se você chegava na minha era do mesmo jeito. Quando era sexta-feira da outra semana aquilo tinha acabado tudo. Agora hoje vai ali na venda, compra dez pães de queijo, amanhã tem um mucado que já perdeu, já endureceu, não serve mais”, Othuseziano Bernardes, outubro de 2015

A especialização do processo produtivo, teve ainda outro efeito importante, houve uma mudança na condição dos queijos que passaram a ser comercializados nas cidades. A demanda por queijos a prazos cada vez mais curtos e em maior quantidade para atender aos grandes centros urbanos, juntamente com a alta inflação nos anos 1980 e a chegada do processo de refrigeração, que retarda o processo de maturação dos queijos, se tornaram fatores vantajosos aos comerciantes e produtores. Soma-se a isso, os maiores ganhos econômicos¹⁵⁷ e os problemas de estocagem de volumes cada vez maiores do produto fresco e, ainda, como veremos adiante, passaram a se inserir de formas distintas num ambiente de alimentação urbano, sendo consumidos em diferentes refeições e em maior quantidade.

Assim, dentro desse contexto, se por um lado o aumento da oferta fez o preço do produto cair, com o público consumidor deixando de ser apenas classes médias e elites e passando a englobar as crescentes periferias das grandes cidades, por outro tais modificações do processo produtivo tiraram por mais de duas décadas o queijo curado das prateleiras dos grandes mercados, que foram tomados pelo alimento fresco ou meia-cura, quer dizer, sem maturação¹⁵⁸. Assim, mesmo os produtores mais jovens,

consumo ritual, como batizados, casamentos ou mesmo como o “mutirão do porco” quando toda a família e vizinhos se mobilizam por dois dias para o abate do animal.

¹⁵⁶ Doce típico da região a base de mandioca, ovos e queijo curado.

¹⁵⁷ Os queijos frescos são queijos com maior teor de umidade e, por consequência, com maior peso para venda. Além disso, são mais fáceis de fazer, ou seja, “dão menos trabalho”, uma vez que o produtor não precisa ficar tratando-os diariamente como um queijo curado. E ainda são menos propícios a dar problemas, com problemas de inchaço que acontecem durando a maturação. Tudo isso os torna mais rentáveis. Falarei mais do tema no capítulo 8.

¹⁵⁸ Como coloquei no capítulo anterior, Fortes controvérsias passam a envolver o tempo mínimo de maturação exigido tomado como uma garantia de “segurança alimentar”, com os órgãos de inspeção

caso do filho de Otusseziano, perderam a afinidade com o produto mais envelhecido, se interessando pouco tanto para consumo quanto para a venda pelo maturado.

“Na época que eu produzia queijo a venda era maturado, o transporte exigia um queijo maturado, porque o transporte não era igual hoje. Eu me lembro que quando eu tinha 5 ou 6 anos eu me lembro que meu pai levava queijo ou queijeiro vinha a cada 15 dias, só de 15 em 15 dias o queijeiro vinha na fazenda, então era um queijo já maturado. Ai depois com o passar do tempo e a evolução nos meios de transporte ai passou a vender o queijo duas vezes por semana, hoje tem fazenda que se vende todo os dias. Aqui minha produção é feita assim, mando um pouco da produção para o Rio e São Paulo, então inteirou 3 ou 4 dias eu já embalo, estoco (e envio).” (Produtor e queijeiro de Medeiros, setembro 2016)

Nos anos 1990, a atividade quejeira, até então exercida sem grande atenção por parte do poder público, ampliada, passa a sofrer com o aumento das inspeções sanitárias e tributárias por parte das autoridades, que demandam a especialização dos transportes. Assim, são exigidos caminhões baú, brancos, refrigerados e que os queijos sejam transportados e comercializados embalados em plástico. Nos postos de fiscalização, a temperatura interna desses veículos é medida e se proíbe que se leve mais de um tipo de mercadoria junto com os queijos (Cintrão, 2016). Num período em que ocorreram diversos escândalos alimentares¹⁵⁹ e em que, como relatei no capítulo anterior, o país assume compromissos internacionais de incorporar normatizações que associam “qualidade” e inocuidade, voltadas à indústria, mas estendidas à agricultura familiar¹⁶⁰, surgiram as primeiras barreiras que colocariam gradativamente a imensa maioria desses comerciantes de queijos, junto com os produtores, numa situação de ilegalidade, tornando a ocorrência de multas, confiscos e destruição do alimento frequentes.

Vale dizer que, nesse período, os queijos artesanais de leite cru tornam-se a marca mais sensível de produtos artesanais diante de legislações sanitárias (West, 2008), transformam-se em um problema não apenas em Minas Gerais, mas em vários países do mundo. Emerge a partir desse período, um fenômeno de ordem mundial que Paxson (2013) chamou de “guerra dos queijos artesanais” e que se relaciona a sua

condenando a venda e o consumo dos chamados queijos frescos e meia cura, que nessa época são a maior parte dos colocados no mercado.

¹⁵⁹ Como, por exemplo, a doença conhecida como doença de encefalopatia espongiforme bovina (“vaca louca”), contaminação maciça de Salmonella em frango, dentre outros.

¹⁶⁰ Falei do tema no capítulo anterior

principal matéria prima: o leite cru, (*in natura*)¹⁶¹, hoje alvo de uma polêmica mundial¹⁶².

Assim, por exemplo, nos EUA, tal comercialização tem feito os queijos de leite cru serem chamados de “a nova maconha”, com batidas de equipes do FDA, acompanhadas de agentes SWAT, aparecendo, sem aviso prévio e de madrugada, nas fazendas e destruindo a produção (Paxson, 2013); na Bélgica, em abril de 2015, aconteceram manifestações na porta do parlamento europeu, em Bruxelas, para salvar o queijo Herve, um produto em “vias de extinção” diante das barreiras sanitárias; na Irlanda, um ex-ativista dos direitos humanos, produtor de queijos artesanais, venceu um grande batalha nos tribunais contra o departamento de agricultura do país e virou uma celebridade nacional¹⁶³. E mesmo na França, país com maior tradição de produtos lácteos, a partir da década de 1970 acontecem problemas de apreensão e destruição relacionados aos queijos leite cru (Takahashi, 2015).

Em um contexto que parece se aproximar ao encontrado e Minas Gerais, Escoto e Gante (2012) apontam para o caso dos “queijos tradicionais” no México. Os autores afirmam que naquele país a produção de queijos artesanais existe há centenas de anos sendo atualmente realizada de forma geral por descendentes de produtores, com modos de fabricação transmitidos ao longo das gerações e seu consumo estando fortemente inserido culturalmente nos hábitos alimentares locais, que seriam um elemento-chave para a sua manutenção.

A exemplo do que acontece nas regiões produtoras em Minas, a fabricação permanece ali, mais forte, em regiões montanhosas e com acesso mais difícil, onde as indústrias de laticínio teriam mais dificuldade de chegar, sendo alternativas importantes para produtores de leite em pequena escala, que interessariam pouco às agroindústrias. (Escoto e Gante, 2012: 117). Ali, segundo os autores, a economia informal é cada vez mais algo que se impõe para tais produtores e comerciantes porque

¹⁶¹ Esse leite cru se diferencia dos leites que são submetidos a tratamento térmicos, como a pasteurização (63 a 68°C, de alguns segundos até vários minutos).

¹⁶² Como relatei no capítulo anterior, para seus opositores – atrelados a órgãos estatais (vigilância sanitária, ministério público, etc.), além dos grandes laticínios e de muitos profissionais de instituições de ensino superior – o leite cru representa um perigo. Assim, estes defendem a pasteurização do produto amparados sobre uma constatação: esta permite destruir os micróbios. Dessa forma, um queijo de leite cru ofereceria, em essência, mais “riscos” do que um queijo de leite pasteurizado, “seguro por natureza” (ou contra ela).

¹⁶³ Ver: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2008/mar/30/foodanddrink.foodmonthly3>

a formalidade não é uma opção diante de sua capacidade e disponibilidade de diferentes tipos de capital (financeiro, humano, social, etc.)

A cadeia queijeira do México teria assim pelo menos metade da produção dentro da economia informal, com sua produção e comercialização seguindo um caminho alternativo à grande distribuição em supermercados, que cada vez mais dominam na distribuição de lácteos. Ali também, dentro dos mercados informais, os queijos frescos tornaram-se os mais consumidos, por serem “os mais fáceis de fazer e os mais rentáveis”. Segundo os autores, nas últimas décadas há um aumento do consumo de queijos cada vez mais frescos, por um conjunto de razões que parecem se assemelhar ao que descrevi nos parágrafos anteriores (possibilidade de refrigeração dos queijos, vantagens para os produtores pelo menor trabalho de maturação, menor perda de peso, menor tempo de estocagem), que se aliam às mudanças nas preferências de consumo, associadas à maior presença de queijos industrializados pasteurizados, com sabores mais suaves¹⁶⁴. Um mercado crescente que tem gerado problemas com os órgãos de inspeção do país.

Ainda sobre o México, outro autor, Maximino Matus (2009), fala de um processo de comercialização clandestina de alimentos que emerge nesse período entre as cidade de Oaxaca, no México e Los Angeles, que chegou a ser chamado, em referência a um personagem que se especializou em cruzar ilegalmente tais fronteiras, de “El Narcoqueso”:

“a partir del último cuarto del siglo XX los migrantes provenientes del estado mexicano de Oaxaca asentados en la ciudad de Los Ángeles, CA., pueden adquirir y consumir sus alimentos tradicionales, auténticos y de calidad gracias a que en su proceso migratório algunos agentes fueron estructurando diversas cadenas de distribución que permiten transportar, introducir y comercializar toneladas de alimentos provenientes del estado oaxaqueño. La comercialización de estos alimentos se realiza desde las casas de los migrantes, mediante el ambulante, o en los restaurantes que algunos comerciantes y empresarios oaxaqueños junto con sus unidades domésticas han logrado establecer.” (Matus, 2009: 43)

Matus (2009) analisa a gênese deste mercado informal e aponta que para entrar na atividade é necessário aos imigrantes mexicanos ter capital econômico para financiar a viagem, além de pertencer a uma rede social de consumidores potenciais,

¹⁶⁴ Os autores atribuem ao aumento do consumo de queijos industrializados (e pasteurizados) no país ao fato de ali ter se generalizado entre os consumidores o gosto por queijos com sabor menos acentuado, o que vem modificando os tempos de cura dos queijos tradicionais mexicanos, comercializados cada vez mais frescos.

mas também de compradores, sendo esse um mercado de acesso restrito em que as cadeias de distribuição de alimentos foram moldadas em um processo longo e informal. Ali, ele demonstra como os agentes estruturaram tal cadeia adaptando às condições de comercialização de alimentos às características específicas de demanda local e da rigidez dos controles e normas que regulam a introdução e comercialização de produtos alimentícios nos Estados Unidos (Matus, 2009: 61)¹⁶⁵.

2.2 – “Queijeiro tem que ter trato”: participando da linha de queijo

“Eu compro queijo de produtor menor, então a produção é pequena. Anda muito e dá pouca quantidade de queijo. Eu compro queijo de quem faz 30 queijos por dia, compro de quem faz cinco, de quem faz oito. Então não tem uma média. Passo segunda e quinta, hoje arrumei um rapaz para ir para mim. Hoje era dia de eu estar comprando queijo. Ando bastante, de quatro a cinco horas para ir nas fazendas. E dia de segunda-feira é mais corrido, busco numa região que daqui lá dá 46 km e depois vou nos que fui hoje. É muito puxado. Na terça eu vendo queijo, hoje compro um pouco de queijo e já deixa na câmara fria. No sábado compro mais um pouco de dois vizinhos pertinho. Segunda eu termino isso e viajo na terça.” Queijeiro de Medeiros, setembro de 2016

A primeira vez que conversei com um queijeiro foi em abril de 2011. Eu trabalhava em uma ONG, voltada para a legalização dos queijos artesanais, noticiando em um portal de web uma série de apreensões do produto, que ocorriam, na época, quase que paralelamente em várias cidades do estado. O objetivo do site era levantar o debate entre consumidores e autoridades. Em decorrência das apreensões, aconteceram audiências públicas em várias regiões do estado, em que se discutiu as normas de produção e comercialização dos queijos artesanais dentro do estado.

Uma delas aconteceu na Assembleia Legislativa de Belo Horizonte¹⁶⁶. Como parte diretamente interessada no assunto, vários queijeiros estavam no auditório e acompanhavam com discrição o debate, com a esperança de pudessem ter mais flexibilidade em seu trabalho. Porém, havia o receio se expor diante da fiscalização,

¹⁶⁵ Em trabalho realizado no sertão sergipano, Menezes (2013) aponta, em sentido semelhante, a importância das migrações na estruturação dos mercados do queijo coalho artesanal. Ela demonstra como após a década de 1970, os queijos locais alcançaram valor de troca com a demanda do mercado consumidor urbano, alicerçada inicialmente pelas migrações, servindo com uma estratégia de reprodução social para os produtores. Ela aponta como para tais consumidores tal queijo local se relaciona à preservação da sua identidade, contribuindo para reatar o migrante ao seu território de origem. Ali, a subjetividade veiculada a práticas, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo, segundo eles, buscam alimentar identidades territoriais.

¹⁶⁶ <http://www.sertaobras.org.br/blog/2011/04/22/fiscalizacao-punitiva-afeta-produtores-de-queijo-artesanal-de-minas/>

uma vez que alguns deles tiveram seu produto apreendido há poucos dias. Mesmo assim, consegui conversar com alguns deles.

Já cursando o doutorado, em campo, voltei a fazer contato. Após uma negociação que durou alguns dias, consegui o respaldo de um queijeiro acompanhar seu trabalho pela primeira vez, no fazer uma “linha de queijo”. Seu nome fictício, como já apareceu no capítulo passado, é Antônio. Filho da quarta geração de produtores, durante a infância, ele presenciou a imposição de novas regras de manejo e a necessidade de se incorporar silo e ração ao invés de subir com o gado para o Chapadão no sistema de transumância, como descrevi no capítulo anterior. Sua família perdeu parte das terras na área dos 71.000 ha do Parque e atualmente ele próprio foi surpreendido com a notícia de que o ICMBio está reconsiderando o tamanho do PNSC, fazendo com que a família esteja novamente dentro da área do parque, com riscos de ser novamente expulso da localidade em que habita.

Assim, encontrei Antônio pela primeira vez na sede do ICMBio, tentando tirar a licença para realizar a queima da macega na fazenda que pertence a seus pais. Depois de acertado os detalhes, o encontrei pela segunda vez em um posto de gasolina em São José do Barreiro, distrito de São Roque de Minas. Era uma manhã chuvosa e ele atrasou mais de uma hora e meia. Me disse que esperou o fim do temporal para sair de casa, uma vez que sob toda aquela chuva seria difícil conseguir chegar às fazendas, mesmo com o veículo preparado.

Há cerca de 30 anos, ele começou a trabalhar como queijeiro numa rota que envolve São Roque de Minas e o interior de São Paulo, seus dois irmãos são também queijeiros, cada um deles fazendo a “junta” e a venda de queijos em distritos e municípios diferentes. Ele utiliza, como a maioria dos queijeiros que conheci ao longo do trabalho de campo, uma caminhonete Chevrolet D-20 para fazer a junta de queijos. Em seguida, os leva para um galpão de armazenamento num município vizinho. De lá, utiliza um caminhão baú refrigerado para levar o queijo para o estado de São Paulo. Ele me explicaria que a manutenção desses caminhões é cara para rodar nas estradas de terra da região “fazendo a junta de queijos”, por isso opta pela D20.

Apesar da Chevrolet D20 ser um veículo antigo, uma vez que a fabricação do modelo foi interrompida no ano 1997¹⁶⁷, é sem dúvida ainda hoje o veículo preferido dos queijeiros para realizar a “linha de queijos”. Como além dos queijeiros, os produtores também optam pelo modelo D20 quando têm condições financeiras para comprar um veículo, este é uma caminhonete muito comum de se ver circulando nas estradas de terra da região, mas também nos pequenos municípios locais quando pelas manhãs se dirigem para a zona rural ou nos finais de tarde se encaminham aos galpões de armazenamento, com as caçambas abarrotadas de queijos.

Como me disse um outro queijeiro: “A D20 é o veículo que aguenta o tranco”. Porém, mais do que isso, segundo ele, é um modelo que possui várias utilidades. Apontando que pela sua versatilidade pode ser utilizada para passeio com a família, transporte de queijos, e também outros trabalhos vinculados roça. Além disso, possui baixo custo de manutenção. Ele indica que ali estão várias formas de produtividade: “não é um carrão, mas é um carro para tudo”¹⁶⁸. Em uma analogia sobre o tema, através de comparação entre o cavalo com um burro, ele afirma que o último apesar de ser um animal mais lento e menos valorizado, leva vantagem para o trabalho geral da propriedade, pois aguenta mais serviço e com o veículo o sentido de mantê-lo é semelhante. “Ele foi o que melhor se adaptou ao serviço do queijeiro”.

¹⁶⁷ O veículo fez parte de uma linha de pick-ups, de grande porte, produzidas pela General Motors do Brasil no período de 1985 a 1997, sob a marca Chevrolet. Em 1997, as pickups são descontinuadas, para ceder o lugar um novo modelo, que embora mecanicamente similar nunca viria na região a repetir na região o sucesso de suas antecessoras.

¹⁶⁸ Só não é muito visado para entregar os queijos nas cidades fora da região, uma vez que quando tem condições os queijeiros utilizam veículos com capacidade de transporte mais maiores quantidades, além disso, Segundo eles, a D20 é um veículo visado por ladrões.



Queijeiro realizando a “linha” ou “junta do queijo”, processo que consiste em passar o dia percorrendo a zona rural e comprando queijos das fazendas da região. São Roque de Minas – MG. Novembro de 2015.

Antônio trazia na caçamba da caminhonete correntes que, caso fossem necessárias, seriam acopladas aos pneus do veículo para evitar que ele atolasse no barro, caixotes de plásticos adaptados para receber os queijos, além de dezenas de objetos que seriam entregues aos produtores (sacos de rações, fertilizantes, um par de botinas, um rodo, pacotes de fubá e sal, etc.). A “linha de queijo” que iria acompanhar aconteceria em Vão dos Candidos, uma comunidade rural de São Roque, composta por algumas dezenas de fazendas, como vista privilegiada para a cachoeira da fumaça e para chapada da Serra da Canastra e duraria um dia e meio de serviço.

Fazendo a rota há quase trinta anos, Antônio afirma que inicialmente era o único queijeiro que executava este serviço na região. Porém, a concorrência cresceu e, além dele, hoje cinco queijeiros atuam na comunidade e concorrem com sua a linha, o que o fez nos últimos anos perder alguns clientes. Porém, afirma que há outros clientes que mantêm a “fidelidade” há décadas e, por isso, são visitados impreterivelmente todas as semanas.

Em seu trabalho, Antônio vai acompanhado de um funcionário, que é morador de uma das fazendas da região e é pago pelo dia de trabalho. O auxiliar abre as porteirosas e carrega nos ombros as caixas de plástico, que lotadas comportam até 24

queijos e pesam cada em torno de 30 kg. Tal morador dá informações sobre o produtor que pode ou não estar em casa, sobre alguma ponte ou estrada que está ruim, bem como parece ser um profundo conhecedor sobre o manejo na roça (queima do capim, dia ideal para cortar madeira, etc.). Além disso, já foi brigadista do ICMbio, mas não via muito sentido no trabalho do órgão ambiental e preferiu deixar a e se dedicar a outros serviços.

Todas terças e quartas-feiras, o queijeiro e seu auxiliar recolhem os queijos que os clientes fabricaram durante a semana. Ao buscar os queijos nas fazendas rurais, eles têm a prática de transferir os queijos para as suas próprias caixas de plástico¹⁶⁹, adaptadas para a função, sendo que os mais frescos - geralmente produzidos no dia anterior -, são colocados em tubos de PVC, também ajustados para a função. Em seguida, são acomodados de modo a serem transportados sem que se desintegrem, uma vez que os queijos se encaixam perfeitamente bem dentro de tais compartimentos. Neste momento, ou posteriormente no depósitos, eles avaliam, a partir de uma percepção apurada, se os queijos estão ‘bons’ ou ‘ruins’, mais inchados ou menos.

Posteriormente, nos galpões de armazenamento, os queijos já com consistência mais firme, são “grosados” (prática também comum nas fazendas), também com materiais adaptados (geralmente latas de sardinhas “recicladas” para a função¹⁷⁰), o que busca melhorar sua aparência para venda, ou ralados se o defeito é mais grave e vendidos a granel. Aliás, se há alguma coisa que pude perceber sobre o trabalho dos queijeiros - e que também se estende aos produtores da região¹⁷¹ - é sua capacidade de adaptar ou criar tecnologias. Procurando manter a autonomia sobre a atividade, seja diante da delicada relação com o poder público e suas normatizações, mas também diante do mercado consumidor com os quais estruturam uma série de negociações e reelaborações do alimento, eles buscam ali reduzir custos, reaproveitar utensílios e diversificar formas de comercialização de acordo inúmeras situações vivenciadas. Há

¹⁶⁹ O produtor afirma que essa é uma adaptação recente, há alguns anos não existiam as caixas, o queijo viajava diretamente sob a lona.

¹⁷⁰ Como me disse um produtor: “A grossa é o acabamento que a gente dá no queijo. As imperfeições você corrige com a grossa Com a grossa você consegue colocar ele bem lisinho” Vale dizer que como me disseram alguns produtores, há alguns anos se fazia a grossa com sabugo de milho, que foram substituídos por tais latas.

¹⁷¹ Abordarei essa capacidade dos produtores de incorporar ou criar tecnologias nos capítulos 5, 6 e 7.

uma preocupação com o orçamento, cuidando para que, durante a fabricação e comercialização do alimento, nada se perca e tudo seja maximizado¹⁷².

Tais adaptações passam pela escolha do veículo, mas também por uma série de instrumentos que ali ganham outras funções para as quais não foram originalmente projetados, e ainda pela destinação dada a cada tipo de queijo, de acordo com suas características, uma vez que “cada tipo de queijo tem seu mercado”, como me disse um queijeiro¹⁷³. São arranjos que, vale mencionar, se constroem pelas troca de experiências com vizinhos, parentes e clientes, mas muitas vezes também são respostas a situações adversas, que colocam em risco a organização e o funcionamento da atividade, diante das quais não têm controle e precisam se adaptar. Há ali um conhecimento empírico - de um “intermediário especialista” (Mintz, 1956) - extremamente relevante.

Por exemplo, apesar de não haver uma marcação na maioria dos queijos recolhidos em diferentes propriedades¹⁷⁴, Antônio sabe diferenciar o queijo de cada produtor e dar um destino específico para ele: “cada queijo é um queijo. Cada produtor faz de um jeito. Eu conheço o queijo de cada um”. Assim, nas mãos dele, os queijos – recorrentemente considerados ilegais pelas autoridades sanitárias - têm diversas destinações, dentro do qual podemos traçar um panorama geral, ainda que limitado, dentro de um mercado amplo e complexo.

Na rota comercial de Antônio, por exemplo, os bons queijos, ainda frescos, vão para médias e grandes cidades. Ele os distribui em locais de menor fiscalização, como sacolões, padarias e pequenos supermercados, mas também comerciantes varejistas, açougues e peixarias. Os queijos inchados¹⁷⁵ ou que começam a atingir um estado de maturação avançado - produtos pelos quais o queijeiro paga um valor menor ao produtor, apesar de serem frequentes no universos dos queijos artesanais -, são destinados ao que ele chama de “grandes consumidores do produto”: fabricas de pães-de-queijo, restaurantes ou padarias. Ali, pouco importa eventuais “problemas” na aparência ou consistência, uma vez que estes queijos serão derretidos em fornos de

¹⁷² Fenômeno que Woortmann (1982) apontou como característico da produção de alimentos nas sociedades camponesas

¹⁷³ Sobre o tema ver também Cintrão (2016).

¹⁷⁴ Como veremos no capítulo 8, alguns produtores costumam marcar suas iniciais no queijos, porém esses são minoria.

¹⁷⁵ Sobre essa e outras categorizações falarei mais no capítulo oito.

altas temperaturas e ser tornam ingredientes, dentro do universo gastronômico oferecido por estes estabelecimentos. Há ainda aqueles queijos que apresentam “defeitos” mais graves, estes serão ralados e salgados¹⁷⁶ antes de serem vendidos no atacado.

Mais recentemente, com os processos de Indicações Geográficas que emergem no estado¹⁷⁷, começaram a surgir os chamados “queijos de caixinha”, que englobam queijos com maturações longas. Esses se enquadram às normatizações exigidas e são destinados a mercados de luxo: boutiques, restaurantes renomados ou encomendas de clientes. Por agora, vale dizer que esta é uma tendência que começou a emergir nos últimos anos, e que ainda não interessa a Antônio e outros queijeiros comercializarem, por uma questão de escala. Como me disse um queijeiro de uma outra região de Minas: “O grande comércio de queijo dentro de Minas é de queijo fresco. Aqui da minha região (dentro do Alto do Paranaíba) deve sair para Belo Horizonte em torno de 30.000 Kg de queijo por semana. Queijo não certificado, queijo comum”.

Apesar desses queijos com maior período de maturação serem mais valorizados (no qual há mais valor agregado e se ganha mais por unidade) dentro de nichos de mercado, são queijos mais trabalhosos, com maiores perdas e de difícil comercialização, devido à baixa demanda. Assim, pela grande quantidade de queijo com a qual trabalham semanalmente a muitos queijeiros não compensa tentar entrar nesse mercado¹⁷⁸.

“Cada tipo de queijo tem seu mercado. Por exemplo, tem aquele queijo que é produzido, não vou falar que ele é de menos qualidade, produzido com uma água que não é tratada, é queijaria das mais antigas, é um queijo que se coloca muito nas padarias, que usa mais nas padarias. É o queijo que mais se consome em hoje em Minas, que é esse tipo de queijo. Tem esse queijo de 3 ou 4 dias embalado que vai pro consumo mesmo, que vai direto para o supermercado embalado, que também vende muito. E tem esse queijo que é o queijo curado que aí já um mercado diferenciado, que não é tão procurado. É menor esse mercado, mais difícil de vender. Tem que procurar longe, em Minas é mais complicado (...) O queijo maturado dá mais dinheiro, dá mais trabalho, dá mais problema porque muda a temperatura e

¹⁷⁶ Como apontou Cintrão (2016), os queijos inchados são submetidos a essa segunda salga – pós-produção - e são destinados (muita vezes já ralados) a padarias e pequenas fábricas, para a elaboração de pão de queijo ou de biscoito, ou seja, são utilizados como insumo em receitas onde o nível excessivo de sal é diluído e o produto é submetido a altas temperaturas, funcionando provavelmente como uma segunda medida antisséptica

¹⁷⁷ Falarei do tema no capítulo seguinte.

¹⁷⁸ No final do trabalho de campo, tive notícias de alguns queijeiros começavam a comercializar esse produto, porém são uma pequena minoria.

o queijo as vezes apresenta rachadura, o cliente lá fora não entende e acha que é um defeito. Um tempo seco desse aqui se chove vai mudar a característica do queijo. O tempo tá muito seco, ele seca muito rápido e a casca não suporta e ele apresenta rachaduras, que não é um defeito é uma questão de estética. Um queijo desse aqui que apresenta essa rachadura ele não vai ser colocado numa vitrine, ele já vai ter que se colocado num restaurante para ser usado como ingrediente para um prato” (Queijeiro e Produtor, abril de 2016)

Ainda sobre o recolhimento e as destinações dos queijos, vale mencionar que durante a realização das “linhas de queijo”, no trabalho de comprar queijos nas fazendas há uma questão moral que extrapola a simples relação comercial, “os queijeiros nunca deixam queijos para trás”. Embora possam pagar menos se sentirem que o produto não está em boas condições ou se perceberem que o produtor não seguiu suas recomendações fabricando um queijo de pior qualidade¹⁷⁹, existe uma obrigação vinculada ao trabalho de queijeiro e seus ciclos de reciprocidade de não deixar o produtor com a “mercadoria parada”¹⁸⁰.

Durante o trajeto, Antônio me disse que em 30 anos trabalhando como queijeiro só deixou de passar em alguma propriedade por causa de estradas alagadas por conta das chuvas. “Se você é queijeiro tem que pegar todo o tipo de queijo. Não dá para pegar um pouco e deixar o resto para trás”. Mesmo que ele considere o queijo ruim - o que consegue perceber por sua experiência, avalizando a aparência, consistência, odor e até pelo som, ao dar algumas batidas com a palma-da-mão no corpo do produto¹⁸¹ -, ele não deixa de comprar o queijo. “Depois tenho que me virar para vender”, me disse e completou: “tem que fazer o que é certo, assim fico com o nome limpo”.

Nesses casos, se estabelece uma relação que, para além do componente mercantil, exige uma contrapartida por parte do produtor. Assim, um ato de um produtor trocar o queijeiro, com o qual mantém uma relação por um novo comerciante

¹⁷⁹ É comum que queijeiros solicitem aos produtores adaptações nos queijos e mesmo nos locais de fabricação e cheguem a pagar mais pelo produto depois que essas adaptações forem realizadas. Em geral, os produtores as fazem buscando atender a as expectativas dos queijeiros e receber um pouco mais por peça. Em alguns casos, há também uma espécie de retorno sobre a qualidade do queijo, algo como uma constante avaliação, fruto da proximidade e intimidade entre produtores e queijeiros. Como são agricultores na maioria das vezes, negociantes da sua produção nos mercados locais, mas também não deixam de serem consumidores, os queijeiros conhecem com profundidade um capital cultural relacionado a qualidade dos queijos e isso os habilita a apontar quando o produto não está totalmente bom ou de acordo com o padrão de apreciação estabelecido por seus clientes. Tudo isso aponta que existe um tipo de controle de qualidade por parte deles.

¹⁸⁰ Ainda que existam alguns queijeiros que paguem um pouco melhor e recusem queijos ruins e produtores que entreguem seus produtos para mais de um queijeiro, o campo mostrou uma recorrência dessas relações morais que envolvem reciprocidade.

¹⁸¹ São os chamados queijos inchados. Sobre o som das batidas, ele me disse: “parece um pandeiro”.

que concorre na “mesma linha”, pagando mais pelo produto, é visto como uma quebra da relação de confiança que pode significar o fim da relação entre as duas partes¹⁸². Ainda que essa relação possa ser reestabelecida, uma vez que tal “mudança de queijeiro” é uma estratégia comercial eficaz, algumas vezes utilizadas por aqueles produtores que estão na informalidade. Como me disse um produtor, quando passei um período em sua fazenda:

“O rapaz (novo queijeiro) começou a me vender queijo, aí o queijeiro estava me atrasando com o preço, não tava querendo me pagar de R\$10,00 não. Aí o rapazinho veio cá e ofereceu a R\$ 10,00 e eu entreguei para ele. Aí o queijeiro ficou uma abelha. E agora eu fico sem jeito de eu largar o rapazinho, sabe? Mas tem que dar um pressãozinha no queijeiro que está caindo meu queijo muito”. Produtor de São Roque de Minas, novembro de 2016

Acompanhando a “linha de queijo” de Antônio, presenciei uma dessas situações. Há algumas semanas, um produtor rural de instalações bem modestas havia deixado de reservar o queijo para o queijeiro e vendeu-o a um novo comerciante que pagou um valor um pouco maior por peça do que vinha recebendo de Antônio. Só que esse queijeiro andou “falhando” na linha, pois com a chegada da chuva a produção de seus outros clientes aumentou e ele estava com dificuldade de comercializar tamanha quantidade de queijos. Na última semana, o novo queijeiro deixou de passar na fazenda desse produtor para recolher os queijos que se acumulavam nas prateleiras ganhando a coloração amarelada e, com isso, perdendo valor comercial naquele contexto¹⁸³.

O produtor precisava vendê-los para não ficar com o “produto parado” e Antônio disse que só compraria se eles fizessem um acordo. Fecharam naquele momento, através da palavra, o que é chamado em diferentes regiões do estado de “acordo de Seca e Verde”. Por este, entende-se um contrato informal que envolve as

¹⁸² Woortmann (1990: 36 e 30), chama a atenção para a necessidade de uma “fenomenologia do dinheiro” em diferentes culturas desigualmente integradas no mercado. Assim a questão não é o dinheiro em si, mas o modo como cada cultura o representa, e presença do dinheiro não torna a situação um nexó monetário, característico da economia de mercado. Ele pode ser ali elemento da linguagem de troca. A troca entre os homens é a continuidade da troca com a natureza (sobre a qual falei adiante), pois é troca de alimentos e de trabalho. Em campo conheci casos como o de um produtor que tem possui relação com um queijeiro que é “antigo” e a relação ali é tão forte que ele não vende seu queijo para o irmão que se tornou queijeiro, para manter essa relação de fidelidade.

¹⁸³ Vale mencionar ainda, que como apontou Cintrão (2016) que “as linhas de queijo” são uma espécie de patrimônio - com sua construção envolvendo tempo e gastos de recursos - que podem ser vendidas ou repassadas quando o “queijeiro” por alguma razão resolve ou necessita sair do negócio. Elas são construídas ao longo dos anos e sempre têm algum grau de dinamismo, com maior ou menor permanência e regularidade. Ela envolve conquistar fregueses - passar nos comércios, oferecer, deixando o queijo, voltando na semana seguinte para ver o que acharam - descobrir quem é 'bom pagador', pois os calotes e 'cheques sem fundo' não são infrequentes.. Por exemplo, para conseguir os fregueses onde vender, tem que ir.

sazonalidade do alimento no estado. O combinado naquele momento foi que na época da seca - entre abril a setembro -, quando a oferta de queijos é menor devido a escassez de pasto, - o que numa relação comercial desfavorece o queijeiro -, esse produtor não venderia o produto para outro queijeiro que chegasse em sua propriedade, mesmo que este pagasse mais caro. Em contrapartida, no “período das águas” ou “verde”, como vivenciavam naquele momento, o queijeiro mesmo tendo muita oferta por parte de outros clientes, compraria todo aquele queijo que se acumulava¹⁸⁴. O produtor receoso de ficar com a mercadoria parada aceitou e disse que estava decepcionado com a atitude do novo queijeiro. Assim ele afirmou: “queijeiro tem que ter trato”. Segue o diálogo:

“Queijeiro: Eu vou pegar esse queijo seu, mas você vai ter compromisso de não vender para outro na seca. Mesmo que o cara chegue pagando mais caro. Porque na seca eu precisava do queijo. Além do queijo ter diminuído, ele pegou uma caixinha. Para mim, sobrou pouco. Eu reconheço que você precisava ganhar um pouquinho mais, que está difícil. Eu não fui contra você. Tem que valorizar o queijo. As pessoas não têm o compromisso de buscar o queijo igual eu tenho. De agora em diante você não precisa preocupar com o queijo e a venda está ruim (...) Para lá, eles não têm compromisso, vende para um e vende outro, mas aqui (com o produtor) tem que ter. O que tem de gente me oferecendo queijo essa semana, mas eu falo que primeiro é meu freguês, eu tenho que fazer minha linha.

Produtor: agora eu falei para ele (novo queijeiro). Agora eu quero saber se o trem é certo. Ele trata e não vem. Eu vou falar para ele, pra mim não serve não. Ele paga mais mesmo, ele está pagando. Todo mundo baixou o preço pago pelo queijo e ele não baixou. Só que você tem trato. Eu não vou vender para ele e vou dizer: - você não me serve. Queijeiro tem que ter trato.” (Diálogo transcrito em outubro de 2016).

Como me explicou posteriormente um outro queijeiro, que possui um galpão de distribuição em Belo Horizonte¹⁸⁵, muitas vezes nesse acordo se estabelece um preço único para a compra de queijos durante o ano todo. Segundo ele, tais acordos são comuns já há muitas décadas em diferentes regiões do estado: “Não tem um dia que eu não recebo telefonema de gente me oferecendo queijo. Quanto você paga? Que eu preciso vender e eu preciso do dinheiro hoje, faço contrato de fornecimento por 6 meses, por 1 ano. Isso é muito comum. Você garante o queijo, que eles chamam de seca e verde. Vamos fazer o contrato de seca e verde. Vamos: quanto você paga? Aí você faz uma média de preço. Você faz um adiantamento e prende aquele fazendeiro ali porque a produção cai demais durante a entressafra”.

¹⁸⁴ Como fiquei sabendo posteriormente, muitas vezes nesse acordo se estabelece um preço único para a compra de queijos durante o ano todo, mas não foi o caso daquela situação.

¹⁸⁵ Este, segundo ele, funciona desde 1945 e chegou a vender 40 quilos por semana.

Retornando à “linha de queijo”, as visitas de Antônio nas fazendas não duram mais do que 15 minutos, uma vez que ele precisa percorrer várias propriedades no dia e tais locais nem sempre são próximos uns dos outros. Ao chegarmos a cada propriedade havia uma rotina comum ao longo das visitas: o ajudante abria a porteira, descíamos do veículo, o queijeiro cumprimentava os donos da casa, entregava as encomendas que estes solicitaram na semana anterior (arroz, sal, fubá, ração, rodo, etc..), um fato especialmente recorrente nas fazendas menores e mais afastadas em que os produtores têm dificuldade de mobilidade. Antônio disse que há alguns anos levava mais coisas, como pilhas, giletes para barbear, panelas, mas agora uma parte dos pedidos ele anota entrega para o rapaz do mercado, já que o próprio mercado se encarrega de fazer a entrega nas propriedades¹⁸⁶.

Em seguida, o queijeiro negocia o preço que será pago pelo queijo dessa semana. Naquele dia ele oferecia R\$ 9,00 pelo quilo do alimento, um valor menor que nas semanas anteriores pois havia começado o período de chuvas. O preço que chegara a R\$ 11,00 nas semanas anteriores caíra em virtude do aumento da oferta de queijos. Pelo que acompanhei, esse é o momento de maior divergência entre queijeiro e produtor. Depois disso, o queijeiro e seu ajudante vão até a queijaria ou “quarto de queijo”, em geral um cômodo simples, onde o produtor fabrica o queijo numa bancada de madeira e o deixa secando sobre prateleiras laterais¹⁸⁷. É ali também que se realiza a pesagem dos queijos. A balança geralmente pertence ao produtor, mas Antônio também carrega uma no veículo¹⁸⁸.

Com os queijos já dentro dos caixotes são pesados e levados até a camionete, arrumados na carroceria e cobertos com a lona de plástico. Em seguida, como em uma pausa no cotidiano, o dono da casa nos convida para “tomar um café”, que vem acompanhado com queijo, pão-de-queijo e quitandas (bolos, biscoitos, roscas, etc..). Adentrar na cozinha e aceitar o café com biscoito ou queijo detendo-se ali, ainda que por pouco tempo, é afirmar publicamente uma relação com alguém (Comerford, Carneiro, Daianese, 2015). É o momento de sentar e falar sobre outros assuntos, passar

¹⁸⁶ Interessante também notar que no outro lado da cadeia, nos comerciantes do interior paulista, parece acontecer algo semelhante. Ele me informou que seus clientes - a palavra é utilizada nos dois lados - na cidade pedem que ele leve produtos típicos em pouca quantidade para eles consumirem: ovo, leite, melado (“até água da região já levei a pedido de um cliente”).

¹⁸⁷ Falarei desse local no último capítulo da tese.

¹⁸⁸ Os modelos variam muito, são balanças de teto ou de chão, algumas analógicas, outras digitais.

e receber informações sobre o que acontece na região. Afinal, como disse Carneiro, pesquisando comunidades rurais no nordeste no estado, “a comida puxa a prosa”¹⁸⁹ e, como lembrou um queijeiro, ele não traz e recebe apenas bens tangíveis: “a gente sempre tem história, o queijeiro tem história. Ele leva história da fazenda pra cidade e traz da cidade pra fazenda. Ele é um transportador de história”¹⁹⁰.

Tomar cafezinho e fazer um lanche em volta da mesa da cozinha significa naquele contexto compartilhar, tornar um momento ritual, marcá-lo como algo que aproxima os sujeitos e reforçar laços. Afinal, “É nas casas, principalmente nas cozinhas, que se cria estabilização ao vincular pessoas: é ali que a intimidade partilhada transforma os que chegam em “parentes” ou “conhecidos”, afinal, o chegado não é um indivíduo qualquer, posto que chegar a uma casa pressupõe a pertença a uma família, povo, comunidade” (Comerford, Carneiro, Daianese: 2015). O que se estabelece é mais que apenas uma relação de compra e venda, ela envolve aspectos de reciprocidade e redistribuição relacionados a vínculos de vizinhança e parentesco, que perpassam moralidade, confiança e pertença, onde as trocas comerciais caminham lado a lado com uma economia do dom (Mauss, 2003). A troca de informações e comensalidade e histórias vinculam esses dois atores e permitem estabilizar as tensões próprias da atividade comercial.

Nesse sentido, tais paradas para o café são feitas em praticamente todas as fazendas visitadas, são momento culturalmente cruciais para o reforço de vínculos e da “fidelidade”¹⁹¹. São momentos intersticiais em que se assunta um ou vários temas recentes, dando notícia sobre quem circula na comunidade, palpitando, especulando e deliberando sobre início de alguma ação em resposta sobre o que aparece para os moradores locais com uma ameaça, como sobre a atuação dos gestores do parque que

¹⁸⁹ Na etnografia de Carneiro (2010) a comida aparece indissociável da casa e da prosa. Oferecer o de-comer é abrir condições para a prosa, dar-lhe movimento e animação. Inversamente, uma boa prosa que se quer demorada porque prazerosa “puxa” a oferta do de-comer: como vimos, a comida puxa prosa que puxa comida, da mesma forma e ao mesmo tempo em que um causo vai puxando outro. Através de causos e comidas compartilhados, uns puxando os outros, cria-se intimidade e costume: . Afinal: “A circulação que cria o povo, a família, os parentes, não é apenas de pessoas, mas também de palavras”.

¹⁹⁰ Aliás, sobre o tema, percebi que existe entre os queijeiros uma grande rede de troca de informações que extrapola a região da Canastra e mesmo o estado. Encontrei queijeiros em Goiás que se relacionam com queijeiros que atuam em regiões distantes de Minas Gerais. Assim, o que parece mantê-los nessa atividade a margem da formalidade, para além da comercialização, é essa rede informações que os permite discutir preços, desviar-se da fiscalização e evitar aqueles clientes nas grandes cidades com os quais tem dificuldade de receber.

¹⁹¹ Há aqui uma dimensão ritual, pois é constituída de atos simbólicos, com significados partilhados pelos envolvidos

decidiram naqueles dias realizar uma medição nas fazendas do distrito. Ali, queijeiros, assim como os produtores, narravam seu cotidiano a partir de sua interação com o alimento. Ao falarem do queijo, de sua fabricação, dos problemas envolvidos na propriedade, estão também falando de si e da região. Nesse sentido, os queijos, para além mediar relações¹⁹², constroem esses dois personagens, pois “potencializa as qualidades da identidade” (VIEIRA, 2016 in Woortman, 2016), sendo fundamental na constituição dessas pessoas.

Por fim, o acerto financeiro é feito em dinheiro, com Antônio pagando os queijos da semana anterior e anotando novas encomendas. A “junta de queijos” nesse dois dias envolveu cerca de dez famílias produtoras da região. Nesse período, ele recolheu aproximadamente 1,5 tonelada. Nos dias seguintes, ele juntaria os queijos artesanais a outros queijos comprados em laticínios num município vizinho (onde moram seu mulher e seus filhos) e os levaria para o interior de São Paulo (São Caetano, Piracicaba, etc.). Segundo ele, seu caminhão baú geralmente iria carregado com 40 caixas de queijo, sendo 1.300 kg de queijo Canastra e 200kg de outros tipos de queijos.

2.3 - Sobre memórias, mercados e forma de consumo

Um aspecto interessante sobre a comercialização realizada por Antônio, comum a outros queijeiros, é que a maior parte de suas vendas é de queijos brancos (frescos e meia-cura¹⁹³) e “pelados” (sem embalagens ou rótulos)¹⁹⁴. No Mercado Central de Belo Horizonte, um dos principais pontos de comercialização de queijos em Minas Gerais, a grande maioria dos queijos se encontra assim, empilhados sobre o balcão das lojas, sem embalagem, fora da refrigeração, mas ainda com uma coloração esbranquiçada, o que indica estágio de pouco avançado de maturação.

¹⁹² Exploro aqui, como fez Bittar (2010:3) “a hipótese segundo a qual os objetos materiais não atendem apenas a funções utilitárias; e nem são apenas suportes identitários, mas mediadores e constituidores da vida social, não existindo separadamente dos sujeitos”.

¹⁹³ Segundo definiu um comerciante, este “é um queijo com aproximadamente uma semana, é mais resistente para ser transportado em viagem do que o queijo fresco (ainda com soro) e é menos salgado que o curado”. Nesse estado, torna-se amarelado por fora e mantém internamente a cor branca.

¹⁹⁴ Situação semelhante é encontrado por Dorigon e Renk (2016) em estudo na região do Alto do Paranaíba –MG Ali, para a comercialização, nem todos os queijos são embalados pelos queijeiros, parte deles são apenas lavados – é o “queijo pelado”.

A despeito dos “sistemas peritos” da sociedade contemporânea (Giddens, 1991) exigirem a maturação do queijo¹⁹⁵ e a presença de rótulos e embalagens para sua comercialização - como critérios de segurança alimentar e rastreabilidade, colocando alimentos fora dessas condições como potencialmente perigosos e “sem identidade”¹⁹⁶ -, uma parte significativa dos consumidores gosta de comprar seus queijos dessa forma. Como me explica Antônio, é este que os consumidores identificam como o “queijo da roça” ou, como disse um comerciante paulista, o “queijo meia-cura caipira”. Assim, as peças destinadas a venda permanecem em muitos mercados completamente à mostra (sem embalagem), muitas partidas ao meio, o que além mostrar a possibilidade de comercializar o produto fracionado, traz aos consumidores mais atentos detalhes sobre os queijos, por exemplo, se estão “tampados” (sem furos) ou rendados (com pequenos furos), dessorados ou ainda bem úmidos.

Tal escolha pelo “queijo da roça” envolve algumas dimensões que chamam atenção. A primeira delas, é que a questão do empacotamento nesses queijos aparece recorrentemente para muitos consumidores como um fator negativo, já que as embalagens modificam os sabores e odores dos queijos. Entre produtores, comerciantes e consumidores são comuns as falas que condenam as embalagens, principalmente aquelas em plástico, que os embala a vácuo. Nas palavras de alguns produtores, elas “asfixiam” e “matam” os queijos (ou as bactérias e fungos ali presentes), interrompendo seu desenvolvimento e fazendo-o “amargar”.

“Tem um comerciante de queijo pra Belo Horizonte que já falou que é o seguinte, se você for trazer o queijo embalado pra mim, vou reduzir a 10% por cento do que eu compro, que é por conta de embalagem. O que foi mais prejudicial ao queijo hoje é a embalagem de plástico no queijo (...) O queijo é uma bactéria viva e hora que você coloca ela em uma embalagem a vácuo aí o que acontece é que a bactéria morre, morre antes da hora com água que vai abafar. Porque geralmente a bactéria morre, mas é a curação e está no tempo quando vai escorrendo e secando. (...) Ele morre e amarga, esse é que o grande problema de embalagem de queijo. E isso não é citado só pela gente que tem queijaria não, é citado até pelos próprios queijeiro que leva pra Belo Horizonte” (Zé Maria, produtor rural da região do Alto do Paranaíba, abril de 2016)

“Eu sempre vendi queijo no balcão. O pessoal aqui gosta daquele queijo ali sem congelar e embalar, que eles falam, sabe? Porque você vai no supermercado e

¹⁹⁵ Falarei mais sobre o tema no próximo capítulo

¹⁹⁶ Como demonstrei no capítulo anterior, um dos motivos da apreensão, descrita no início dessa tese foi “ausência de identidade” dos queijos. Como aponta, Cintrão (2016), a legislação sanitária exige que os queijos sejam transportados e comercializados embalados em plástico e sob refrigeração. Nos locais de comercialização, incluindo feiras e mercados, a fiscalização pela Vigilância Sanitária pode apreender, multar e inclusive interditar quem comercialize queijos sem embalagem, rótulo e refrigeração.

compra ele no plástico e ele está ardido. Não é um queijo que você come ele com gosto, aquele queijo que tem o paladar gostoso. O queijo enrolado no plástico é outro queijo.” José Eustáquio Marques (Dequinho) – comerciante que foi queijeiro levando o queijo para o mercado central e atualmente vende queijos em seu açougue, no município Ibiá.

Voltarei ao tema adiante, por agora vale dizer é que, como os rótulos e embalagens passaram a ser um item obrigatório, nos últimos anos muitos queijeiros incorporaram sua utilização como estratégia, seja para burlar a vigilância ou para se inserir em mercados em que os queijos “pelados” não são aceitos (como em supermercados). Nesse caso, uma prática cada vez mais comum entre o queijeiros é seu cadastramento enquanto produtor rural. Regularizando sua queijaria nos órgãos de inspeção (geralmente de âmbito estadual), o queijeiro utiliza seu rótulo próprio de produtor para “legalizar” toda a produção comprada nas linhas de queijo.

“Hoje todo mundo que tem queijaria registradas fora daqui são queijeiros. Virou o castelo do queijo. Hoje não tem mais queijo ilegal em Minas, colocam-se os queijos todos dentro do rotulo”, me disse um produtor cadastrado, que vê essa concorrência como uma ameaça. Ou como me disse um queijeiro que, apesar de ser também produtor cadastrado, prefere não utilizar tal estratégia: “Não se tem o mercado de queijo certificado, se tem o mercado de rótulos. Falsificação. Por exemplo, eu compro 2.000 quilos queijo por semana, se eu quiser levar 2000 quilos de queijo certificado quem é que vai falar que eu não posso. Nunca fiz isso, se for para fazer isso paro de comprar e vender queijo, mas quem fala que eu não posso. É o que acontece. Caminhões e caminhões de queijo certificado e quem está produzindo isso”. O que se vê é que mesmo com essa possibilidade aberta o uso de invólucros não é bem aceito entre muitos queijeiros.

A segunda dimensão, e que me parece mais interessante a nível antropológico, é que tal preferência pelo signo “queijo da fazenda”, que expressa concepções de identidade não só do alimento, mas também dos próprios consumidores e os sentidos que atribuem as suas vidas. Para além de um alimento necessário à manutenção fisiológica, queijo constrói assim modos de vida. Não apenas de quem o produz e comercializa, mas também de quem o come.

Tais queijos possuem especificidades que o colocam na categoria que E. Woortmann (2016) chamou de “alimentos-âncora”, ou seja, aquele que seleciona-se e

elege-se, dentro elenco de alimentos disponíveis, de seu passado e os mantém pela atualização da memória, sendo estes considerados chave e emblemáticos ao reforçar as dinâmicas de pertença (E. Woortmann, 2016: 69), inclusive alimentam identidades atribuídas e assumidas¹⁹⁷, reforçando graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras.

Afinal, a marca alimentar da culinária do estado evoca uma sociedade que foi organizada em torno produtos das fazendas de gado que abasteceram os ciclos de colonização: o leite, o queijo, a manteiga, a coalhada, servidas acompanhadas de café e doces, que costumam também ser derivados do leite. Assim, as práticas de fazer e comer queijo carregam sentidos de pertencimento e identidade. Em Minas, por exemplo, é recorrente a frase que diz que “fazenda onde não se faz queijo não é fazenda” ou “fazenda que não tem queijo é uma fazenda sem vida, sem alegria”.

Durante o trabalho de campo, nas refeições realizadas em fazendas ou na cidade, em intervalos de reuniões e diversas outras situações, o queijo emergiu nessas ocasiões como um elemento de sociabilidade e expressão de hospitalidade. Um alimento transversal, extremante versátil e que se liga eminentemente aos espaços cotidianos da vida de diferentes classes sociais. “Em todos os momentos, no café, no almoço, à tarde e à noite, o queijo vai bem. Vai queijo em tudo”. Nunca tomado como o que se chama de “refeição”, mas como elemento que a compõe, no âmbito familiar dentro e fora das regiões produtoras os horários e formas de consumo são bem variados: café da manhã, almoço, intervalos do trabalho, janta, etc. Ele está em praticamente todas as refeições do dia, nas “merendas” da casa, escolar e dos vaqueiros. “É a primeira coisa que a gente coloca na mesa”, como me disse uma

¹⁹⁷ Basta lembrar que a imagem do queijo faz parte da própria identidade do mineiro frente o restante do País. Em vários lugares do Brasil, e especialmente na região Sudeste, os queijos frescos costumam ser chamados de “Queijo Minas”. No âmbito político, por exemplo, menções como república a “república do pão-de-queijo” (seu principal derivado dentro do estado, que também se tornou símbolo), utilizada no governo do Presidente Itamar Franco, emergem em contextos nacionais, remetendo a um modo de vida. Ou mesmo anteriormente “café-com-leite” (que designa o arranjo político que vigorou no período da Primeira República envolvendo as oligarquias de São Paulo e Minas Gerais), afinal, a marca alimentar da culinária do estado pode ser encontrada nos produtos das fazendas que se originam no gado: o leite, o queijo, a manteiga, a coalhada, servidas acompanhadas de café e doces que costumam também ser derivados do leite. Como um alimento se sobressai no imaginário coletivo nacional despertando tantas evocações a ponto de se tornar um símbolo e emblema de identidade estadual.

produtora¹⁹⁸, sendo inserido enquanto produto alimentício, mas também como ingrediente.

Na região do Serro, por exemplo, pela manhã, tradicionalmente a “rala do queijo”¹⁹⁹ é misturada ao fubá e a manteiga para ser transformada em um “alimento forte” que tem o nome de “fubá suado”, que é servido antes de começar a jornada de trabalho. Compõe também a Jacuba²⁰⁰. Ali, os mais velhos relatam que o queijo faz parte da merenda escolar durante muitas décadas na região, eles lembram como há algumas décadas era “misturado com farinha de milho torrada, rapadura e levava para escola”. Na Canastra, os retireiros que subiam a serra com o gado no período de transumância contam que ralavam o queijo e o misturavam com algumas colheres de farinha e açúcar, era a sustância para aquele período longe de casa.

Atualmente, em diferentes regiões e meio as suas transformações nas formas de consumo, tem sido consumido de outras novas maneiras, como no chamado “puxa”, quando é derretido na chapa e colocado no pão. Para tal ocasião, muitos consumidores urbanos preferem os chamados “queijos rendados” (com pequenos), macios e com o gosto mais ácido²⁰¹. No almoço, está no feijão, no macarrão, na farofa com banana caturra, ou substituindo a carne. Como me disse um produtor também do Serro, o queijo compõe ainda hoje a marmita do trabalhadores: “para nós aqui o queijo é um produto da cesta básica na região. É um componente de marmita, como é o arroz, e o feijão. As vezes não tem carne, você cobre o arroz da marmita com queijo e manda, chega lá (no trabalho) está derretido”, me disse um produtor.

No lanche da tarde, é servido fatiado, acompanhado por café, biscoitos, broas, e bolos (dos quais também são ingredientes) e acompanha compotas e doces, como a

¹⁹⁸ Falarei mais sobre o tema do queijo como endo ou exoculinário no capítulo seguinte, quando tratarei do alimento maturado. Por agora vale dizer que quando curado, para além de servir de ingrediente para pães-de-queijo e quitandas, ele é servido em ocasiões específicas, geralmente rituais, acompanhados de bebidas alcoólicas como cachaça ou cerveja.

¹⁹⁹ Esta rala é realizada com um ralo que é passado na superfície do queijo e nas bordas, dando um acabamento arredondado nas bordas, não sendo a mesma que substitui o pingo, sobre qual falarei adiante.

²⁰⁰ Alimento do período colonial, bastante consumido por vaqueiros, tropeiros, garimpeiros. Nele, café amargo bem forte, é servido num caneco grande contendo no fundo uma porção de “farinha torrada” (fubá torrado em tacho ou panela - sem gordura), pedaços de queijo mineiro picado, de preferência meia-cura.

²⁰¹ Geralmente esse é preferido nos mercados de São Paulo. Apesar desse ser considerado o pior queijo pela vigilância (os furos podem indicar contaminação) e mesmo pela maioria dos produtores, esse queijo é muito demandando, a ponto dos queijeiros utilizarem técnicas para deixá-lo nesse estado.

goiabada e o doce-de-leite. E ainda, está no recheio de pastéis é utilizado como tira-gosto, para celebrar a fartura²⁰², servido com cachaça e cerveja, ou matéria-prima, está presente na fabricação do popular pão de queijo, mas também do “João Deitado”, do angu doce e do cuscuz, em quitandas, pudins, sendo também muito apreciado nos biscoitos de goma (fabricados com a “rala do queijo”). Como me disse Othuseziano: “Esse aqui curado é mais pra comer ralado, no macarrão, esse aqui novinho eu acho ele gostoso no misto-quente. Agora esse meia-cura pra comer com arroz e feijão é gostoso”. Enfim, seu uso comensal é variado e articula tipos de sociabilidade, configurando nas redes de relações familiares, de vizinhança e mesmo relações de trabalho, religiosas, dentre outras.

Em seus aspectos sensoriais - marcados por cores, texturas, odores -, para uma gama ampliada de consumidores, ele expressa sentimentos de pertencimento, bem como valores e significados, estando diretamente conectado ao universo das fazendas, mesmo quando estes atores se distanciam de suas raízes. Conforme lembra Ribeiro (1997), migrar, de forma sazonal ou definitiva, é uma decisão que faz parte do cotidiano da população rural do estado há muitas décadas, com uma acentuação do processo nos anos de 1970, quando milhares de pessoas do interior do estado foram para capitais como Belo Horizonte e São Paulo, para trabalharem - com uma prática de reprodução social (Garcia Junior, 1990; Woortmann, 1990) - tornando a população urbana maior do que a rural²⁰³.

Neste processo, muitos filhos e netos de produtores perderam o vínculo com a terra e permaneceram em cidades da região ou de outros Estados, onde reconstruíram suas unidades familiares, mas estes dificilmente rompem os laços familiares, mantendo também preferências alimentares adquiridas nesse período - que tem por características serem *portables* -, com uma gama de alimentos permanecendo incorporada ao

²⁰² Tal categoria fartura se relaciona com o conceito de Woortmann (1977): “Fartura está referida a bens alimentícios de origens diversas (animal e vegetal), assim como à quantidade dos alimentos de que se pode dispor” (WOORTMANN, 1977, p. 27). Uma condição sublinha a autonomia que produtor exerce sobre o processo produtivo e, por outro, o nível de acesso que se tem a um mercado que oferece uma maior abundância e diversidade de alimentos. Nessa caso, a roça traz lembranças de uma alimentação rica, tanto em termos de quantidade quanto em termos de qualidade

²⁰³ Fazem parte do que Hobsbawn (1995: 283 a 288) chamou de “a mudança social mais impressionante e de mais longo alcance” e que aconteceu na segunda metade do século XX, envolvendo 80% da população mundial, e que nos isola para sempre do mundo passado, com “o maciço e silencioso êxodo do campo na maior parte da massa de terra do mundo”, tornando “o mundo da segunda metade do século XX urbanizado como jamais fora”.

consumo cotidiano, de acordo com as possibilidades²⁰⁴. Como indicam os depoimentos, “queijo da roça” é parte desse conjunto retido pelo “trabalho da memória” (Godoi, 1999) e que externa um sentimento de fraternidade e relacionamento com seu lugar e sua cultura. Assim, em diferentes regiões do estado há o costume de presentear parentes ou amigos com o queijo (recebi vários durante o trabalho de campo), sendo este utilizado como uma lembrança ou um símbolo de territórios.

Para os consumidores, para além de um alimento constituído das matérias-primas que compõem, há no “queijo da roça” uma construção cultural objetivada ou materializada que expressa unidades de significado (Matus, 2009). Ele se associa a imagens coletivas, pontuando de um tempo vivido e lugares evocados, e que dão significância e ordem ao mundo vivido. Ele liga-se, por exemplo, a arquitetura e utensílios das fazendas - os currais sempre ao lado sede da fazenda, as cozinhas com as mesas enormes onde se recebe aos convidados com o café passado no fogão, acompanhando o queijo -, ao vocabulário das prosas, aos ritos de espiritualidade, como a benção (hoje ainda muito realizada nas queijarias e currais das regiões queijeiras do estado, como veremos adiante). Enfim, rotinas e saberes que são atualizados no decorrer do tempo através do alimento: “O queijo está relacionado à minha própria família, ao meio de vida na fazenda e a tudo”, disse uma consumidora de família de produtores.

Para essas pessoas ele é parte de um quadro alimentar retido, ligado à fartura²⁰⁵, e que projeta o passado no presente, gerando novos significados²⁰⁶. Quando o buscam - sem embalagem e mudanças em sua composição²⁰⁷ -, a memória é conduzida pelas lembranças organizadas, a história afetiva ao lugar onde foi produzido, a família, os parentes, os amigos do seu ciclo de vida (Minasse e Moraes, 2012). Muitos

²⁰⁴ Em sentido semelhante, Velho (1977) discorre sobre a importância da alimentação na consolidação da identidade social, a partir de um esquema referencial ancorado no tempo e no espaço, “Na verdade, a própria trajetória dos grupos e indivíduos no espaço (sobretudo nos casos de migração) e no tempo (visão de passado e do presente) é marcada pela alimentação e suas modificações, o que acaba por ser também incorporado à identidade social” (Velho, 1977: 45).

²⁰⁵ E. Woortman, (1986) coloca que na alimentação camponesa a quantidade e a diversidade de alimentos costumam ser mais importantes do que a sofisticação ou estética.

²⁰⁶ Emerge como “representação” de algo, de mudanças ocorridas no tempo e no espaço (sócio-demográficas, inovações tecnológicas, novas concepções de saúde)

²⁰⁷ Caso do queijo minas padrão, composição industrial do queijo minas artesanal, produzido com leite pasteurizado, sobre o qual falarei adiante.

consumidores, como meus próprios pais, recordam que vieram de famílias um dia produtoras e que começaram “a ajudar a fazer o queijo com uns cinco ou seis anos”. Contam que “subiam em um banquinho para ficarem na altura da mesa e seguravam uma caneca com leite ou ajudavam a amassar a massa”. Assim, combinam a reunião da memória familiar com memória gastronômica, com o queijo revelando formas de organização social e laços de solidariedade fortes. Nesse sentido, ele serve como um canal de intermediação entre os dois universos, uma forma de recuperar parte do que representa o lugar de origem.

Como indicam os depoimentos, em diferentes regiões de Minas Gerais, pode-se dizer que ele está enraizado numa extensa rede social, em que os modos de consumo fazem parte de um campo de elaboração de símbolos e não podem ser separados da construção de laços de coesão social e projeções de vida. Assim, maneiras de se relacionar com ele dizem muito sobre os modos de viver, proximidade de relações e da afirmação identitária, formas de reciprocidade, o que hoje faz com o que o alimento seja também uma linguagem (E. Woortman, 1986; 2013) ²⁰⁸. Que se manifesta, por exemplo, quando chegam visitas na fazenda, quando um novo queijo deve ser partido, sendo deselegância e falta de cerimônia servir queijo já partido: “Era tradição da minha família fazer muita quitanda, e o queijo não podia faltar na mesa. E (...) quando chegava uma visita mais importante, não se podia colocar o queijo já partido, pois seria ofensa”²⁰⁹.

Por todas essas formas de inserção, os queijeiros consideram seu produto como um alimento do dia-a-dia, relacionado à fartura e buscam inseri-lo em locais de grande fluxo como sacolões, feiras, padarias, açougues, mercados municipais, seus grandes locais de venda. Como me disse um queijeiro por e-mail, diante dessa realidade seu desejo que é que o queijo fosse tratado pelas autoridades sanitárias como um alimento

²⁰⁸ Ver E. Woortman, (1986; 2009; 2013) que trata hábitos de comer como linguagem, sendo “a comida, é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos que falam de proximidade, estreitamento de laços sociais e afetivos, assim como de gênero, religião, identidade, etc. Partindo trabalho da antropóloga inglesa Mary Douglas (1975), em termos resumidos eles afirmam que hábitos e padrões alimentares, - isto é, a seleção das nossas comidas preferidas, assim como as evitadas, os hábitos de comer, etc. - constituem uma linguagem que expressa dimensões, tais como memória, família, religião, identidade etc. “Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras... as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais”.

²⁰⁹ Fala de José Nunes Pires, do Serro.

hortifrutigranjeiro, considerando esta uma forma mais autêntica de comercialização em vista do que acontece atualmente:

“As redes de sacolões e lojas populares de laticínios de Belo Horizonte pertencem a um universo único no sistema de distribuição de queijos artesanais na capital Mineira. Esses pontos de venda representam o que existe de mais autêntico no setor, e são abastecidos diretamente por pequenos comerciantes que, semanalmente, lotam seus carros de passeio ou pequenas caminhonetes e tentam ganhar a vida, revendendo os produtos na cidade grande. (Os queijeiros) são conhecidos e chamados de atravessadores, mas são, na verdade, colaboradores dos pequenos produtores, sem os quais eles não conseguiriam sobreviver à sua dura condição na cadeia produtiva dos artesanais (...) Defendemos a livre comercialização dos queijos artesanais à maneira dos hortifrutigranjeiros, como a única solução para viabilizar e garantir sua presença na mesa dos mineiros” (Queijeiro que atua em Belo Horizonte, novembro de 2013, por e-mail).

Para seus consumidores, muitas vezes afastados do ambiente rural, talvez a prolongada empatia com o alimento se explique porque mesmo após a segunda metade do século XX, quando a indústria láctea passou a dominar uma parte importante do setor, os processos de produção de queijos tradicionais não conseguiram - pelo menos no que diz respeito ao queijo minas artesanal -, ser reproduzidos a nível industrial e quando se tentou o resultado foi muito diferente no que diz respeito a sabor, textura, consistência, odor, etc. Assim, aconteceu, por exemplo, com o Queijo Minas Padrão, uma versão industrial do Queijo Minas Artesanal, fabricado a partir do leite pasteurizado²¹⁰, com a mesma receita, e que muito pouco tem haver com o produto original²¹¹, se assemelhando a um tipo de muçarela.

²¹⁰ Um dos principais elementos que influi nesta diferenciação dos queijos é processo de pasteurização colocado para a produção industrial de queijos em maior escala com uma exigência

²¹¹ Conforme colocou Cintrão (2016: 70) e o próprio nome indica, o “queijo minas padrão” é uma versão da receita do queijo minas artesanal “padronizada” para a produção industrial. Ela já é mencionada no RIISPOA de 1952, sendo uma das únicas receitas industriais de queijo mencionadas no corpo dessa legislação que pode ser citada como de “origem” brasileira, ao lado do “queijo minas frescal”.



Queijos Minas Padrão. Uma versão industrial do Queijo Minas Artesanal, fabricado a partir do leite pasteurizado, que procura mesmo no rotulo ser associado ao queijo artesanal, da fazenda.

A despeito dos consumidores serem descritos por cientistas e fiscais sanitários, como descrevei adiante, como tolos, alienados sobre o processo produtivo, incapazes de garantir sua própria segurança ao comprarem uma profusão de produtos potencialmente perigosos, desprovidos de higiene, e pouco capazes de trazer qualquer satisfação real ou duradoura em termos gastronômicos²¹², existe uma habilidade e experiência por parte de parcela significativa dos consumidores para avaliar as características desses queijos (ainda que muitas vezes não consiga identificar o fabricante devido a logística da distribuição).

Esta envolve selecionar qualidades, equalizar informações acerca da reputação dos produtos, mas também comerciantes - e quando possível produtores -, de modo a decidir por consumir ou não um determinado queijo. Essa escolha, ainda que frequentemente não guiada por valores como os associados a requisitos de inocuidade definidos pela legislação, baseiam-se em critérios, que levam em conta categorias compartilhadas que incluem outros sentidos de segurança alimentar. Quando os consumidores indicam o desejo de comprar determinados queijos que consideram bons, isso significa que eles seguem um *habitus* apoiado na tradição e memórias afetivas, frente ao processo de industrialização. Sendo que tais redes de sociabilidade

²¹²Como veremos no capítulo seguinte tais consumidores são recorrentemente apontados como “desprovidos” de bom gosto e que precisam ser educados para o consumo.

apresentam-se hábeis em controlar e garantir, ainda que informalmente, a qualidade do produto.

Todos esses elementos, a exemplo do que observou Campbell (2004), analisando a atividade de consumo nas sociedades contemporâneas, indicam que tais escolhas relacionadas ao alimento são processos de investimento de subjetividade e criatividade que estão, para além do polo de produção, também no ato de consumo²¹³. Ainda pela ótica do autor, da mesma forma que um produtor artesanal ao se engajar na fabricação, como veremos nos capítulos adiante, escolhe uma série de atributos para fazer um bom queijo (localização, matérias-primas, emprego de mão de obra, tempo de comercialização, etc.), aqui o consumidor - que Campbell chama de “consumidor artesão”²¹⁴ - também se engaja diretamente em certos tipos de “produção”, que envolvem escolhas, colocando tanto a sua subjetividade, quanto as suas habilidades e conhecimentos, na obtenção do resultado almejado.

Segundo Campbell (2014), ao imprimir seu gosto, sua personalidade, seu estilo ao produto que adquire, o consumidor funda uma nova estética da existência, uma nova “arte de si” que corresponde a um modo de auto-expressão. Assim, no universos dos queijos artesanais dentro do estado, a dicotomia produção e consumo, embora tradicionalmente seja concebida como estanque dentro desses polos opostos, não são aqui atividades tão estáveis. Se nos dispomos a estabelecer um olhar mais atento ao que o trabalho de campo potencializa, contrariando um certo senso comum hegemônico, que costuma descrever produtores e distribuidores informais como mal intencionados e/ou desinformados e consumidores como passíveis alienados e/ou deseducados, evidencia-se aqui que não se encontram distanciadas e mesmo que há

²¹³ A hipótese do autor é que indivíduos consomem principalmente por um desejo de tomar parte em atos criativos de expressão de sua individualidade. Ele sustenta que “grande parte do consumo empreendido por indivíduos nas sociedades ocidentais contemporâneas deveria ser concebida como uma atividade artesanal, ou seja, como uma atividade em que indivíduos não apenas exercem o controle sobre o processo de consumo, mas também trazem habilidade, conhecimento, discernimento, amor e paixão à ação de consumir, tal e qual, como sempre se supôs, os artesãos tradicionais abordavam sua atividade.” (Campbell, 2014:49).

²¹⁴ O termo “consumo artesanal” é usado pelo autor para fazer referência a atividades em que os indivíduos ao mesmo tempo concebem e fazem os produtos que eles próprios consomem. Segundo ele, tal consumidor é alguém que transforma “mercadorias” em objetos personalizados, ou, poder-se-ia dizer, “humanizados”. E é pelo fato de esse tipo de consumo ser usualmente caracterizado por um nítido elemento de habilidade e maestria, ao mesmo tempo em que dá margem à criatividade e à expressão da individualidade, que Campbell justifica descrevê-lo como “consumo artesanal”

uma certa sobreposição ou entrelaçamento entre atividades de produção, comercialização e consumo.

Em Minas Gerais, nas regiões produtoras, fabricantes, comerciantes e consumidores se entrelaçam, se separam, trocam de posições. Queijeiros e produtores se confundem, produtores e queijeiros são consumidores - afinal estes devem ter o hábito de provar os diferentes queijos -, e consumidores possuem laços afetivos e familiares com a produção. Não se trata de dizer que aqui todo consumidor esteja ligado à fabricação de queijos para consumo próprio ou a comercialização - que como veremos adiante envolve relações ecológicas complexas difíceis de serem reproduzidas nos grandes centros urbanos -, e sim de dizer que há um componente sutil e ao mesmo tempo sofisticado de “artesanaria” (utilizando o termo de Campbell) e que envolve a existência de um “capital cultural” e um conhecimento tácito²¹⁵ no ato de selecionar, comprar e consumir queijos, uma vez que o consumidor empresta sua série de elementos como habilidade, conhecimento, discernimento e paixão e que expressam individualidades²¹⁶.

Como demonstram os relatos, se consome queijos brancos ou frescos porque ele se adequa a diferentes refeições, o “queijo pelado” porque ele não amarga e se liga e constrói memórias, o “queijo rendado” porque ele é ácido derrete melhor, o meia-cura vai para a mesa acompanhando doces e compotas, o curado ralado porque é ideal para se fazer pão-de-queijo ou quitandas, ou para tira-gosto (acompanhado com pinga), e todo esse “capital cultural” - que não costuma ter seu resultado em evidência, - independente das proibições exigidas pelos órgãos sanitários e da padronizações indústria leiteira – é fundamental no processo de assimilá-los no mundo de sentido desses atores.

²¹⁵ No Serro, por exemplo, o queijo bom vai para o fundo do tanque, o médio sobe um pouquinho, o ruim chega à superfície. Em diferentes mercados, se conhece um bom queijo pelo som de batidas que são dadas em seu “corpo”.

²¹⁶ O autor chama atenção para a necessidade de se fazer distinções importantes entre atividades como “customizar” e “personalizar” produtos e o verdadeiro “consumo artesanal”. Segundo ele, o aspecto mais crucial de qualquer atividade de consumo que mereça ser rotulada de “artesanal” é o elemento de modificação na concepção do produto e, mesmo assim, somente quando empreendida pelos próprios consumidores. Segundo ele, para que se justifique tal conceituação, o consumidor tem de estar diretamente envolvido tanto na concepção, quanto na produção do que será consumido.

Tais usos cumprem a função de ajudar os consumidores a apropriar o alimento a seu próprio mundo e transformá-lo em comida²¹⁷. Assim, tal “artesanaria” não envolve a “criação” física do produto (ainda que aja uma seleção por vezes criteriosa do alimento), o que é realmente “criado”, por sua transversalidade e flexibilidade, é um “conjunto” alimentar “esteticamente” ou “gastronomicamente” significativo apto a manifestar valores próprios e tradições culturais distintivas, que constitui ou se materializa cotidianamente nas entidades chamadas de “refeição”²¹⁸. Tal revestimento/assimilação de sentidos, para além dos preços acessíveis do alimento, tem feito a produção informal resistir no estado, ainda que informalidade.

Assim, o transporte e comercialização desses queijos minas artesanais é algo que hoje não é visto pelos consumidores como precário como falta de higiene e muito menos como uma ameaça à saúde (por mais que o estabelecimento das legislações venha mudando isso) (Cintrão, 2016). Esses atores consumidores, comerciantes, produtores exigem que o alimento seja de qualidade. Sendo a presença a presença de sistema peritos (rótulos e embalagens), assim como certificações de qualidade, localização e cadastramento, que operam através de prescrições advindas de especialistas, uma estratégia limitada para transmitir as características desejadas do produto ao público consumidor²¹⁹.

Nota-se aqui a resistência, por parte desse grupo de produtores, distribuidores e consumidores, de abrir mão de um hábito alimentar - que geralmente foi herdado durante os tempos vividos na roça e está ligado a memória -, para adotar novas práticas que supostamente seriam menos maléficas, de acordo com os sistemas peritos. O que prevalece nessa assimilação de qualidades do produto, no que se refere a critérios, muitas vezes são parâmetros sensíveis e estéticos, - que indicam também que o produto não é buscado apenas pelo “baixo valor” para atender a unicamente necessidades

²¹⁷ Aqui vale diferenciar alimento de comida como fez E. Woortmann (1986: 2007), sendo o primeiro aqui que é produzido na roça, e relaciona-se um vir a ser, transformar-se em matéria prima destinada à casa. E o segundo, relaciona-se uma transformação qualitativa, através da via culinária e de um trabalho complementar, da natureza em cultura.

²¹⁸ Movimentos de consumidores com o Slow Food (do qual falarei no próximo capítulo) tem utilizado o termo co-produtores (o termo que prefere a consumidores) para aqueles que, além de apenas consumo de alimentam, participam de sua reprodução e preservação.

²¹⁹ Há aqui tipos diferentes de saber que se confrontam em diferentes escalas de poder. Por um lado, há aquele que tem como base as experiências vividas com o alimento no dia-a-dia, e, por outro lado, há aquele saber que se constrói a partir de conhecimentos institucionais, tendo como base o universo do controle, como ficará mais evidente no capítulo seguinte

fisiológicas²²⁰, - exigindo que esses alimentos tenham um bom sabor, que pareçam bons (diferentes daqueles da indústria) e que sejam relativamente frescos no momento do consumo (sem conservantes e naturais), demandando que os queijos tragam elementos vividos sobre os quais possuem confiança.

Para esses atores, a autenticidade dos alimentos que tais atores distribuem, vendem e consomem está relacionada à origem do mesmo, como também, por vezes, as relações de proximidade com o produtor e distribuidor²²¹. Assim, o que é tomado (de forma etnocêntrica) pelos órgãos de vigilância sanitária como “falta de identidade”²²² representa para muitos consumidores a ideia de uma “real autenticidade” do produto, valorizado porque conserva o “sabor” especial e “autêntico” do lugar de origem frente a um mercado industrial, cada vez mais expandido nas grandes redes de distribuição, mas contraditoriamente cada vez mais alvo da desconfiança, seja pelo sabor ou mesmo pela segurança. Uma situação que parece se repetir em diferentes regiões dos países com diferentes queijos.

“em contextos locais, como ocorre na região produtora de Queijo Serrano, pode-se argumentar que, de certo modo, a reputação – ou reputações – construída e mantida por meio de relações sociais, familiaridade e valores compartilhados garante a qualidade dos queijos, sendo importante ressaltar que se trata da qualidade determinada de acordo com critérios definidos e compartilhados na região. Esses critérios que, do mesmo modo que a reputação dos produtores, circulam entre os moradores da região, possibilitam que, ainda que o Queijo Serrano seja, de modo geral, comercializado sem marcas – diferentemente do que ocorre com a maior parte dos alimentos que têm sua produção formalizada – ou selos que o identifiquem, os consumidores sejam capazes de selecionar o melhor queijo, de acordo com as características de cada peça. Isso é possível não apenas devido à diversidade de formas, cores, tamanhos, cheiros e texturas, consequência da não padronização da produção – própria à artesanidade –, como também em decorrência de critérios de julgamento compartilhados e da experiência em avaliar a qualidade dos queijos. Na ausência de rótulos e embalagens, os consumidores reconhecem seu “queijo favorito” por meio do nome do produtor ou pelas características do produto e, frequentemente, o indicam a outros consumidores.” (Cruz e Menasche, 2014: 18)

Esses fatores ajudam a explicar porque muitos produtores e queijeiros não tentam certificar seus produtos nos órgãos de inspeção, para regularizar a sua distribuição e comercialização, evitando os percalços da informalidade. Para além de possuir ou não capital econômico para fazer as adequações, pode-se concluir que

²²⁰ Ele está alicerçado em razões práticas – é necessária para atender ao estômago (como procurei descrever anteriormente) –, também constrói seu universo simbólico – é necessária para atender à mente (E. Woortmann, 2007: 178).

²²¹ Processo semelhante ao descrito por Matus (2009: 64-65)

²²² Falarei mais do tema no capítulo seguinte.

diante da recusa de grande parte de seus consumidores de compartilharem os padrões de qualidade, segurança e inocuidade exigidos pela legislação para certificar seus alimentos, entendendo que tais modificações são indesejadas, os queijeiros dependem de manter a qualidade que seus consumidores exigem no alimento, ancorada em tradições culturais, que envolve um padrão costumeiro e com especificações bastante definidas.

Assim, conforme observa Cintrão (2016) estes comerciantes têm sua permanência condicionada às possibilidades de sobrevivência “informal”, “ilegal” ou “clandestina”, através de múltiplas estratégias, que incluem um achatamento dos preços pago aos produtores, fortalecidos pela situação de informalidade, uma vez que a adequação às normas legais consegue abarcar apenas uma parte minoritária destes produtores e de maneira seletiva. Nesse contexto, os queijeiros criaram e mantêm canais informais de comercialização que permitem às famílias produtoras se manterem na atividade, com base no uso de recursos locais. Porém, à margem das grande redes formais de distribuição.

Por tudo isso, o processo de produção e distribuição de queijos artesanais no estado fica marcado por uma tensão contínua entre a busca por adequações e a manutenção do padrão cultural e costumeiro de qualidade. Como disse Cintrão (2016), a persistência da atividade, aponta que há também uma força de resistência silenciosa, com modos de governo próprios, que têm na informalidade / clandestinidade / invisibilidade formas de proteção. “Para estes setores, paradoxalmente, talvez sejam maiores as perspectivas de sobrevivência quanto mais longe consigam se manter de políticas que tenham como pressuposto sua visibilização e legalização, reforçando a lógica de sua adequação aos emaranhados regulatórios” (Cintrão, 2016).

Capítulo 3 – Inconfidência queijeira: maturações, tempos e saberes em transformação na construção de um mercado de elite

“Maturar é a palavra de ordem para a nova geração de queijeiros do Serro. Se o processo de afinar o queijo ao longo do tempo parece óbvio em outras regiões produtoras, na zona queijeira mais antiga de Minas Gerais, é pura novidade. Antigamente, o queijo do Serro era curado para poder resistir a longas viagens por estradas de terra, não para ficar mais saboroso. O asfalto chegou e, com ele, a possibilidade de vender queijo mais rápido e, portanto, mais fresco. O hábito de consumir peças maturadas se enfraqueceu e foi consolidada a imagem do queijo do Serro com casca lisa e massa branca, macia e ácida. Mudar isso é tarefa difícil e passa pela transformação de mentalidade de produtores tradicionalistas – até os filhos de queijeiros que despontam como produtores andam tendo de enfrentar a resistência dos pais, velhos queijeiros.” *O novo queijo do Serro: Jovens produtores artesanais, que investiram na maturação de seus queijos, estão revitalizando a região queijeira mais antiga de Minas Gerais*. Estado de São Paulo, Caderno Paladar, publicado em 11 de janeiro de 2017.

“Minas Gerais cultivava a tradição queijeira há quase 200 anos, mas até quatro anos atrás, com uma ou outra exceção, os queijos mineiros artesanais feitos com leite cru eram basicamente frescos, ou de meia cura, vendidos a preços camaradas. Apesar de pequenas particularidades nas sete regiões produtoras, os queijos eram todos parecidos, não havia preocupação com a identidade local. (...) A situação começou a mudar na Serra da Canastra quando os produtores foram estimulados a amadurecer seus queijos para conferir maior complexidade e valorizar o produto.” *Mexeram no queijo mineiro. E ele está muito melhor*. Estado de São Paulo, Caderno Paladar, publicado em 02 de agosto de 2017.

A maturação ou cura de queijos não é exatamente uma prática nova da Canastra e mesmo em outras regiões produtoras do estado. Porém, como tentei explicar no capítulo anterior, esta ganhou um caráter restrito a partir da década de 1980, com o aumento do volume de produção (em função da incorporação de técnicas de recomposição do pasto e de complementos alimentares oferecidos ao rebanho, como a inserção de silagem e rações) e da velocidade de comercialização (em decorrência da melhoria das estradas e dos veículos), do aumento no número de atravessadores, do uso da refrigeração (que retarda o processo), dentre outros fatores, que fizeram com os produtores comesçassem a vender mais rapidamente seu queijo e em estágio de maturação pouco avançado. Tais fatores modificaram a preferência dos consumidores nos centros urbanos, que passaram a demandar o produto cada vez mais fresco, ou seja, com menos dias de maturação.

Em Minas Gerais, muitos produtores se lembram dessa mudança que fez com que o queijo passasse a ter saída semanal das fazendas de diferentes regiões para grandes centros urbanos – na Canastra, especialmente, para o estado de São Paulo -, tirando o produto maturado das prateleiras dos mercados populares, que foram

tomados pelo queijo branco, e fazendo com que uma geração de produtores e comerciantes tivesse pouca familiaridade com tal estágio do alimento, que passou a ser concebido como um subproduto a ser reaproveitado. Assim, são comuns os relatos de produtores que apontam tal transformação:

“Na nossa época não curava queijo não, só na época do papai. (...) O queijo amarelo (maturado) é novo. Assim, né? Os antigos eram amarelos, agora para nós ele é novo. Antigamente era só curado, mas não existia toda essa quantidade”, Othuseziano Freitas (Otinho), produtor rural de São Roque de Minas - MG, outubro de 2015.

“Meu vô fazia queijo lá, meu pai que me conta porque eu não lembro. Tinha um quartinho telado e fazia os queijo, curava e também ia no burro pra levar pra vender. Só que quando eu fui fazer já não tinha mais comércio pra queijo curado. Então eu fazia era frescal, tudo de leite cru, artesanal, mas era frescal. Não tem freguês para queijo curado, não é fácil. Hoje você ainda acha alguns, mas há trinta anos atrás não tinha. Já há 50 anos tinha, mas há trinta não tinha. Então era um queijo comum da roça como todo mundo lá fazia. E meu vô fazia com coalho animal”, Luciano Carvalho, produtor rural de Medeiros - MG, abril de 2016.

Porém, nos últimos anos a maturação voltou a ser uma prática corriqueira em diferentes regiões do estado, ainda que com novos sentidos incorporados e restrita a um grupo seleto de produtores, a maioria deles cadastrados. A prática tem ganhado espaços próprios de realização, cursos ofertados especificamente sobre o tema e nichos de comercialização, recebendo atenção da grande mídia e ocupando redes de web. Além disso, tem sido um dos pontos mais frequentes nas discussões que envolvem os queijos no estado. O debate sobre maturação tem pautado, por exemplo, certificações como os registros de Indicação Geográfica²²³ e de patrimonialização do alimento. Tais certificações, como abordarei adiante, recomendam a maturação do alimento como uma prática de tradição e autenticidade²²⁴.

Porém, a maturação está também presente na construção de legislações e normatizações sanitárias específicas para o queijo, sem as quais o alimento não pode

²²³ Como apontei na introdução deste trabalho, as Indicações Geográficas são um tipo de registro, de origem francesa, que indica alimentos como detentoras de uma parte da história e da identidade de um grupo social e que, por isso devem preservadas através de certificações que lhe atribuem reputação e autenticidade ao distingui-los em relação aos similares disponíveis no mercado, ressaltando práticas “tradicionais” e “especificidades territoriais”.

²²⁴ O registro do “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba, como descrevi também na introdução do trabalho, foi aprovado como Patrimônio Cultural, em 15 de maio de 2008, tendo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional feito a sua inscrição no Livro dos Saberes, em de junho do mesmo ano. Além disso, o Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro foi o primeiro bem registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Minas Gerais, em agosto de 2002.

ser comercializado formalmente²²⁵. Aqui, ela aparece, como também descrevi adiante, como um “ajuste sanitário” natural do alimento, sobre a qual é permitida sua comercialização. E, ainda, a prática tem sido demandada por comerciantes de produtos alimentares com alto valor agregado e chefs de cozinha, como um refinamento estético, essencial para sua incorporação em “mercados de luxo”. Em todos esses âmbitos, na convergência desses discursos, a prática tem operado contemporaneamente como uma reclassificação do alimento, que o associa a uma imagem de tradição, autenticidade, segurança e sofisticação, criando um tipo de “aura”²²⁶ que alguns queijos adquirem em sua trajetória.

Nos próximos capítulos, pretendo demonstrar como a construção da imagem de um produto de alto valor simbólico e comercial tem sido feita dentro do estado para os queijos artesanais maturados, compreendendo uma rede ampla, com dimensões que extrapolam o âmbito local e envolvem a emergência de um mercado mundial de queijos finos²²⁷. Assim, trato aqui de analisar, em contraposição ao capítulo anterior - quando tratei da informalidade, memórias alimentares e identidades - o processo de construção e institucionalização de um mercado alimentar de luxo (com alto valor agregado) e suas consequências para produtores, comerciantes e consumidores que estão dentro, mas também para aqueles que estão fora dessa rede. Um processo que tem resultado, sobretudo, em ações de construção de gostos e pertencimentos,

²²⁵ Com abordei no primeiro capítulo, em Minas Gerais a partir de 2002, foi criada a lei estadual 10.594, a primeira voltada para os queijos artesanais e que representaria um regime de exceção para o alimento, diante das contestações no âmbito da vigilância. A partir dessa legislação para vender o queijo artesanal dentro do estado, os produtores precisariam se adequar às várias regras do órgão de regulamentação estadual, Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Dentre as exigências que surgiram na regulamentação da lei estava cumprir um certo período de maturação do produto. Baseado em pesquisas, o IMA através do Decreto nº 42.645, de agosto de 2002, determinou que “os queijos de leite cru só poderiam ser embalados e vendidos após passar por período de maturação obtenção da umidade máxima de 45,9%”, que se traduzem hoje em 21 dias de maturação para o Canastra, 15 para o Serro. Antes disso, todo o comércio interestadual só poderia ocorrer após 60 dias de maturação, de acordo com o RIISPOA, o que pelas características do produto inviabilizava sua comercialização legalmente.

²²⁶ Utilizo termo em sentido semelhante ao que Benjamin (1986) descreve para as obras de arte, quando diz que suas características as diferenciam das “cópias”. Voltarei ao tema adiante.

²²⁷ Vale destacar que aqui diferentes escalas que justapõem-se. Existe uma produção local e regional em grande quantidade e uma escala internacional, que ficará mais evidente na segunda parte do capítulo, quando tratarei do Salão Mundial de Queijos na França, em que diferentes racionalidades se cruzam. É a participação de instituições sociais muito amplas que tornam possível e exitosa, a partir de suas expertises, a imagens dos queijos como alimentos especiais, voltados para mercados de elite. Enfim, trata-se de uma prática social localizada, mas com aspiração internacional.

“inventando tradições”²²⁸ e novos sentidos que o alimento assume em sua trajetória.

A exemplo dos trabalhos realizados por Garcia-Parpet (2016)²²⁹ e Laferté (2008)²³⁰ - a respeito do mercado de vinhos franceses - e Rogers (2013)²³¹ - sobre a edificação de um sistema articulado de significados, valores e crenças, a partir da construção da noção de *terroir* -, procuro demonstrar que o processo de valorização que assume uma parcela dos queijos artesanais no estado não é unicamente um efeito de iniciativas individuais e discursos inventivos de empreendedores - de “produtores inovadores”, “comerciantes especializados” “eruditos do campo da gastronomia” - sobre a imagem do alimento, sendo primordialmente consequência de uma infinidade de evoluções estruturais e institucionais ainda em construção. Estas envolvem adesões de expertises específicas, dentro uma geopolítica do conhecimento (Mignolo, 2002)²³²,

²²⁸ Tomo aqui a expressão de Hobsbawm (1984) que utiliza “invenção das tradições” em sentido amplo, que inclui tradições propriamente inventadas e institucionalizadas por elites nacionais, como se sua origem fosse remota, com o objetivo incorporar determinados valores e comportamentos definidos por meio da repetição em um processo de “continuidade em relação ao passado”, via de regra, um passado histórico apropriado.

²²⁹ Em diversos textos e seu livro *Le marché de l'excellence*, Garcia Parpet (2016) analisou institucionalização do mercado do vinho francês através das Denominações de Origem (DO). Como demonstra a autora, esse processo posteriormente entrará em declínio com a emergência das marcas individuais ou de associações e certificações que se legitimam pelo direito privado.

²³⁰ Me foco aqui especificamente no texto em que Laferté (2008) analisa a transformação do mercado vinhos franceses, da Borgonha, no período entre guerras. Ele analisa processo de reinvenção do universo de significado vinho local, fruto da construção simbólica da imagem do alimento - gastronômica, artesanal e “autêntica” - que foi mobilizada por uma série de atores sociais da região. Ao adotar um vocabulário alternativo para analisar não mais a identidade, mas a imagem social da Borgonha e dos vinhos da região, se atentando para não confundir a produção de um discurso sobre os grupos e os territórios — feita pelas elites sociais — com as socializações ou a apropriação destes mesmos discursos pelas categorias populares, Laferté (2008: 408) privilegiou o que denomina de um construtivismo institucional e estrutural, em que opta por analisar os discursos porém sem abandonar as instituições, evitando o risco de uma visão excessivamente plastificada sobre interiorização das normas sociais. Através dessas instituições, ele chama atenção para uma “encenação turística do território” que vai modelar a imagem dos vinhos tirando-os do universo de referência da economia industrializada para a qualidade de um produto “autêntico”, referenciado como patrimônio.

²³¹ O autor analisa a atuação de dois sindicatos na formação e consolidação de Denominações de Origem Controlada de queijos na França. Ali, para se qualificar para tal status, a cadeia de produção de um determinado produto deve formar um sindicato que será o interlocutor legítimo com órgão público responsável pelas denominações no país, o Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO). Ele descreve como esses sindicatos dialogam com o INAO, bem como com os diferentes participantes na cadeia de produção do queijos - empresas que coletam o leite, produtores de leite, produtores de queijo, afinadores -, sobre definição coletiva e a aplicação dos critérios de produção na função de construir métodos de produção de acordo com o princípio da denominação, tentado fazer com que os diferentes atores envolvidos na cadeia produtiva os adotem. A preocupação do autor é entender como se dá adesão e lealdade dentro dessa mentalidade, que ele chama de “idéologie du terroir”, a partir de posições heterogêneas.

²³² Alguns autores têm trabalhado com a ideia de a geopolítica do conhecimento, que se liga uma cadeia interconectada de hierarquias globais que extrapolam a dominação militar e econômica para incluir eixos epistêmicos, linguísticos, de gênero, sexualidade, espiritualidade, relação com a natureza, subjetividades, formando o que alguns autores chamam de “sistema mundial colonial moderno” (Escobar, 2007, p. 185; Quijano; Wallerstein, 1992) ou “matriz de poder colonial”. (Mignolo, 2011, p.

que alguns autores tem chamado de “redes de sistemas peritos”²³³, com implicações econômicas, políticas, culturais e epistemológicas.

Tais evoluções, que se constroem a partir de redes, incluem aqui o trabalho de profissionais ligados à gastronomia - chefs de cozinha, mas também gastrônomos, profissionais de imprensa, dentre outros - ; o apoio de pesquisadores na produção de discursos que se institucionalizam para além do campo acadêmico²³⁴; a organização política de associações de produtores e consumidores; ONGs que focam sua atuação no consumo ou na produção; entidades de classe ligadas ao meio rural que vem se apropriando da pauta dos queijos artesanais; e com a participação essencial de setores do poder público; dentre outros agentes coletivos, que mantém o tema em evidência na esfera pública, construindo novos significados para o alimento.

Porém, opto também por considerar as contribuições não humanas que aqui, se mostram centrais. Afinal, na construção desse mercado está também “o trabalho de alimentação das vacas”, “a qualidade dos pastos” e “riqueza de fungos, ácaros e microrganismos”, dentre outras contribuições, que poderão levar a uma melhor compreensão não apenas desse alimento, mas, em última instância, do objeto central

156; Moraña et al., 2008; Moraña). Nessa matriz, há uma relação entre colonizador e colonizado onde o primeiro produz o último, e a si mesmo, ao inscrever uma diferença.

²³³ Conceitualizei o termo cunhado especialmente pro Giddens (1991) nos capítulos anteriores. Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2017) analisam como redes de “sistemas peritos” têm tido, através de um *pool* de competências (interdisciplinares e interprofissionais) e que tem sido empregado para suprir os desafios técnicos, um importante papel sendo decisivas na promoção de uma abordagem comum necessária para a valorização de produtos artesanais, especialmente através de criação de IGs no país.

²³⁴ No caso dos alimentos, em termos empírico-institucionais, esses lugares que protagonizam tal posição centram-se, principalmente, nas denominadas Ciências Agrárias e Biológicas - principalmente, através da chamada Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Tal campo centra basicamente suas pesquisas na qualidade química, sanitária de alimentos. Partindo de testes realizados em laboratório, conclui-se recorrentemente que a maioria dos queijos existentes no mercado são “impróprios para o consumo humano” ou apresentam “riscos à saúde”. Eles são peças-chave tanto na elaboração das normas e regulamentos voltados para a produção e comercialização dos queijos artesanais, quanto nas ações de fiscalização (Cintrão, 2016). Porém, para além desse campo do conhecimento Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2017) destacam a composição de uma rede de pesquisadores que tem desenvolvido em torno da promoção de IGs no Brasil. Estas envolvem uma gama de expertises disciplinares: ciências sociais, direito, geografia, ciências agrônômicas, etc.. Os autores mencionam um acordo desenvolvido entre o Ministérios da Educação do Brasil e o Ministério da Cooperação da França que têm promovido Conferências Internacionais sobre IGs no país e cujo trabalho tem resultados em artigos, teses e dissertações sobre o tema. Isso tem permitido, segundo os autores, a nacionalização dos debates sobre IGs que atualmente envolvem os queijos artesanais. Analisando tal fenômeno na França, Laferté aponta como acadêmicos regionais produzem um discurso científico, legítimo e conforme as ambições comerciais das elites políticas e industriais. Segundo ele, por esse discurso se constrói um imaginário da nação francesa baseado sobre a diversidade dos territórios (as chamadas “pequenas pátrias”), que é mobilizado dentro das universidades regionais e utilizada como ciência aplicada ao desenvolvimento local (Laferté 2008: 100).

do nosso estudo: *anthropos*, o humano "em si" (Paxson, 2013). Tais agências em contato, que envolvem interações não verbais, mas compartilhadas dentro de um sistema econômico e político, serão expressas ao longo da cadeia do alimento desencadeando, por exemplo, valores atribuídos a ele e a determinados produtores e que aqui fazem com que todo o processo se legitime de forma naturalizada, como características valorativas que se tornam intrínsecas ao alimento.

Assim, foco-me em analisar a construção de modos de valorização dos queijos artesanais no estado, dando ênfase à maneira como uma parcela deste alimento cotidiano - que como já demonstrei ocupa majoritariamente a esfera da informalidade em mercados periféricos - adquire em poucos anos outro status de valor e torna-se alimento de luxo, voltado para nichos específicos de elite, assumindo novos componentes simbólicos e biológicos. A exemplo do que demonstrou Garcia-Parpet (2016) com os vinhos, veremos como o valor desses queijos, “longe de ser constituído tão somente pelo tempo de trabalho socialmente necessário à sua produção, como no caso das *commodities*, leva em conta um processo que ultrapassa em grande parte as condições de produção” (Garcia-Parpet, 2016: 495).

Trata-se aqui de mostrar a riqueza da composição de redes – que aqui provém de diferentes atores sociais, de formações e trajetórias heterogêneas, que depositam, ao longo da trajetória do alimento, seus saberes –, a partir de evoluções estruturais e institucionais, que conduzem em uma combinação ainda em curso e, por isso, pouco previsível, a produção de um novo discurso e uma nova imagem dos queijos. Esta é possibilitada, vale ressaltar, sobretudo, pela aliança de elites oriundas de mundos sociais diversos, em que o valor provém de percepções e expertises sobre o alimento e de sua legitimação num universo que extrapola o estado. Tal construção inclui “novos” modos de fabricação e comercialização, mas também da sua representação no universo científico, jurídico e em espaços “especiais” de consumo, sendo muito relevante a identidade social dos seus apreciadores, assim como a construção e legitimação de uma outra memória em torno do alimento, assim como novos usos.

Enfim, há uma convergência de empenhos e adesões, que abrangem produtores à procura de novos mercados e uma série de outros atores com diferentes trajetórias, cada um dos quais movendo-se por sua expertise, que estabeleceram relações sociais de interconhecimento e, mesmo à distância - encurtada pelas novas tecnologias -,

tornam possível compreender como se deu esta reviravolta que acabou possibilitando a sócio-gênese de um restrito mercado de excelência de queijos artesanais mineiros, impulsionado por um movimento que tem sido chamado no estado de “revolução” ou “inconfidência queijeira”²³⁵.

3.1 - Curadores e formas de reciprocidades

Maturar queijos significa basicamente deixá-lo passar por um processo temporal de envelhecimento sob certos cuidados, sendo tal procedimento chamado preponderantemente na Canastra, mas também em outras regiões do estado, de “cura”. A origem do termo em latim, *curāre/curo* indica o ato de “cuidar, vigiar, zelar, ocupar-se de, tratar; mandar executar qualquer coisa, vigiar a execução; preocupar-se com; fazer o necessário, ocupar-se, encarregar-se de assunto oficial”²³⁶. As práticas locais também apontam nesse sentido. Como me disse um produtor: “curar é tirar tempo para zelar”. Porém, historicamente a palavra cura está também ligada à passagem da doença à saúde, estando vinculada a preceitos terapêuticos e religiosos. Para a igreja Católica, por exemplo, “cura” designa o pároco responsável por administrar uma paróquia e que cuida dos males espirituais.

Alguns dicionários etimológicos (Saraiva, 1993; Williams, 1961; Luft, 1993) indicam que a evolução semântica do termo (tanto em latim, como nas línguas românicas) operou-se em várias direções, atualmente sendo empregada em diversos campos. Assim, existem, por exemplo, atualmente no plano jurídico o “curador de família” e o “curador de massa falida”²³⁷, na esfera artística o “curador de exposição”. Na literatura antropológica, os termos “cura e “curador” emergem no sentido constante de apontar práticas e personagens com poderes médico-espirituais, como pajés ou pais e mães de santo com poder de se comunicar com os espíritos de pessoas, plantas e

²³⁵ O nome faz referência a um grupo de whatsapp, criado em 2015 por um cientista de alimentos ligada ao Slow Food Brasil, onde produtores e comerciantes se articulam, mas também a algumas matérias de jornais que evocam o termo, como demonstrarei adiante.

²³⁶ <https://pt.glosbe.com/pt/la/cura>

²³⁷ Representante do Ministério Público que fiscaliza o processo de falência, requerendo e promovendo tudo quanto julgar necessário aos interesses da Justiça e dos credores.

animais, que rompem barreiras corporais e realizam atos de restabelecimento da saúde (física e/ou psicológica, individual ou coletiva)²³⁸.

Nas regiões produtoras de queijo em Minas, a palavra “cura” é muito ligada a processos de envelhecimento de alimentos, com os mais velhos utilizando-a, preferencialmente, em detrimento a termos como maturação e afinação (sobre os quais falarei adiante). Ali, o termo cura é utilizado também, dentro do universo culinário, para designar processos de preservação e condimento de alimentos, especialmente queijos, carnes e peixes, pela adição de uma combinação de sal e açúcar, ou por processos de defumação. Porém, como demonstram os relatos de campo, nessas diferentes regiões do estado, os usos do termo extrapolam a esfera alimentar. Não só os queijos curam, mas também o gado, as pessoas, as plantas, e mesmo os artefatos são “curados”.

Na Canastra, por exemplo, o compartilhamento de práticas tradicionais, incluindo a benzeção – que constitui um sistema próprio de cura, em que saberes camponeses dialogam com a natureza e se apropriam de seus recursos transformando-os em alimentos, objetos e remédios do mato (Oliveira, 1985:69)²³⁹ - demonstram o conhecimento ecológico que as famílias produtoras possuem sobre o próprio território, vinculados às terras ocupadas e aos ciclos ecológicos locais. Estes envolvem práticas de curas, como, por exemplo, aquelas realizadas no gado, que se transforma muitas vezes em “parte da família”²⁴⁰ e sob o qual são incididas curas, por orações ou remédios do mato (ainda que estes venham sendo substituídos por remédios industriais)²⁴¹. Porém, também são realizadas práticas curas nos pastos, currais e

²³⁸ Ver, por exemplo, o trabalho de Ferreti (2008; 2010) em que terreiros maranhenses são apresentados como “de curadores” onde se realizam rituais de cura ou pajelança, termos que traduzem uma função terapêutica, de origem indígena e africana, afirmada no campo religioso. Ela autor analisa a presença do “tambor de curador” - mas também a cura com ervas, rezas e exercícios prescritos por especialistas - em rituais, em que o pajé costuma retirar feitiços do corpo de alguns clientes.

²³⁹ Os produtores da região mantêm práticas tradicionais de benzeção e curas baseadas em remédios vegetais (plantas e ervas medicinais), sendo que, tratando com rezas as questões de saúde humana e animal, bem como os vários problemas da vida, inclusive relacionados à produção e ao clima, de modo a manterem o equilíbrio ecológico, social e espiritual. Ali, são frequentes as diversas modalidades de benzeção, inclusive do gado e dos pastos, bem como a cura espiritual de humanos e animais. Voltarei ao tema no capítulo 7.

²⁴⁰ Falarei do tema nos capítulos 6 e 7, quando descrevo a lógica de afetos e de mutualidades que envolvem o gado

²⁴¹ Na Canastra, muitas espécies de plantas são indicadas para a cura de doenças do gado, tais como a chapadinha do campo (utilizada para o tratamento de diarreia dos bezerros), o banho com o chá da erva-cidreira (indicado no controle de carrapatos), a macelinha-do-campo e mané-turá (utilizados para tratamento da dor de barriga e a arnica da campo contra as machucaduras), casca de amescla com sal

queijarias, onde acontecem recorrentes benzimentos. Além disso, também como prática do âmbito do cuidar, as madeiras antes de serem utilizadas pela primeira vez na fabricação devem ser curadas - sob o uso do sal ou de plantas, permanecendo em descanso por determinado período²⁴².

Sob todas essas práticas alimentares, espirituais e medicinais, a utilização do termo cura na Canastra (mas também em outras localidades do estado) parece se vincular a um catolicismo popular dominante²⁴³, transplantado durante o período colonial pelos países ibéricos a partir do século XVII, mas redimensionado com especificidades próprias²⁴⁴. O registro da memória social dos moradores, bem como os relatos de viajantes que passaram pela Canastra - como o naturalista francês Saint-Hilaire -, por exemplo, atestam a ancestralidade de práticas de curas, que envolviam rezas fortes, bem como saberes ecológicos e fazeres, como aqueles relacionados ao conhecimento de “remédios do mato” destinados a humanos e animais. Em sua viagem às nascentes do São Francisco, Saint-Hilaire (1944) registrou a presença no século XIX do “curador de cobra” que seria uma pessoa dotada de dom sobrenatural ou de conhecimento de certos preparos homeopáticos, capazes de neutralizar o veneno da serpente: “disseram-me que havia na província de Minas e na de São Paulo pessoas

(usada para para infecções diversas), chá de carqueja com limão (para a chamada *tristeza do bezerro*, quando este abaixa a cabeça), o taiuiá, oferecendo ao animal a batata da planta ralada em meio à sua comida (utilizada para gado pestiado).

²⁴² “A banca era de madeira. Lembro-me de que era de Jatobá, uma coisa assim. Tinha que ser uma madeira que não deixasse contaminar. Era madeira envelhecida, curada e bem lavada”, relatou um produtor

²⁴³ Neste sentido, na região da Canastra são realizadas festas católicas dedicadas aos padroeiros de cada município (Festa de São Sebastião, Festa de Nossa Senhora Aparecida, Festa de São Francisco, Festa de São José, Festa de São Roque, Festa de Nossa Senhora do Rosário, Festa de Nossa Senhora das Graças, Festa de São João, Folia das Almas, Festa de São João da Canastra, dentre outras), bem como celebrações periódicas como a Folia de Reis (em que a Companhia de Reis sai de fazenda em fazenda, levando a bandeira e cantando), as rezas (novenas) para atrair chuvas e benzeções contra cobras e ervas venenosas que ameaçam as criações. Tais comemorações remontam ao período da ocupação inicial do território, celebrando a fundação de núcleos populacionais e das cidades, os santos padroeiros, bem como a convivência e a solidariedade entre os atuais canastreiros.

²⁴⁴ Tal utilização do termo cura nos queijos não é exclusivamente nacional, ainda hoje perpassa países ibéricos, como Portugal e Espanha, onde se fala, por exemplo, em “tiempo de curación de quesos”. Vale lembrar que na Idade Média, as ordens religiosas tornaram-se áreas de fabricação de queijos que tornaram-se importante durante os muitos dias de jejum em que a carne era proibida, então diferentes tipos de queijo foram criados. No que se refere à benzeção, no Brasil esta ganhou força no período da colonização junto a cegada dos imigrantes. Porém, vale lembrar que também pajés ameríndios aqui já estabelecidos praticavam seus rituais de cura dentro de um conjunto de orações no seu próprio dialeto, assim como umbandistas ainda hoje o fazem. Afinal, “a benzeção é um dos momentos de ser propor uma releitura da religião e da medicina” (Oliveira, 1985: 74), através de relações estabelecidas localmente.

que pretendem possuir segredos para preservar da mordedura das cobras mais perigosas, o que se chama curar." (Saint-Hilaire, 1944: 96-7).

O personagem aparentemente já não existe mais, mas ainda hoje, por exemplo, a “cura” é parte dos ritos de benção requisitados ou realizado pelos próprios produtores com muita frequência nas fazendas de queijo para recuperar “a criação que adoce”, mas também limpar os pastos contra as “ervas” que intoxicam o gado (“quando benze o pasto a erva fica fraca”) e “espantar as cobras” que trazem prejuízos, pois são capazes de matar o gado. E, ainda, cortar pelas orações o “olho gordo” que faz a produção nas queijarias “inchar” e “desandar”, isto é, fugir de um padrão de qualidade local, apresentando problemas no processo de fabricação, como inchaço ou furos na massa²⁴⁵. Na região, por exemplo, no início do processo de fabricação do queijo, é costume cortar a massa em forma cruz e fazer orações como forma de agradecimento pela matéria-prima recebida²⁴⁶, um rito sob o qual o produtor percebe o ponto de coagulação da massa, essencial no processo de fabricação.

Sendo parte de uma religiosidade local, mas também fazendo referência a uma série de cuidados em diferentes esferas da vida, os processos de “cura” são práticas camponesas, ligadas ao cotidiano e marcadas pela sensibilidade, imaginação, criatividade, versatilidade, recriadas historicamente e localmente dentro dos diversos territórios. Elas compõem um modelo de percepção maior, que dá inteligibilidade ao mundo e que se insere dentro dos estabelecimentos de reciprocidades em que é preciso manter uma ética de equilíbrio com a natureza (e com seres de um plano espiritual), realizada dentro de uma perspectiva “etno-ecológica” (E. Woortmann, 2009:122) e, 2003), que ajudam a comunidade a viver e realizar-se como comunidade (Brandão, 1984: 59 e 60)²⁴⁷. Na Canastra, tais curas – que tornam-se valores – estão vinculadas a uma série de objetos, pessoas, plantas e animais com os quais tais produtores articulam relações no dia a dia, construindo afetos.

²⁴⁵ Nesse caso, como veremos no capítulo 8, as providências dos produtores são buscar o “pingo” em algum vizinho ou parente, mas também realizar a benção.

²⁴⁶ Vale ressaltar que benzer, de acordo o dicionário Aurélio Buarque de Holanda significa: “Fazer o sinal-da-cruz para consagrar alguma coisa ao culto divino”. Além da cruz que corta a massa, como veremos, a religiosidade está presente também nas paredes das queijarias através de cruxifixos ali fixados. Voltarei ao tema no último capítulo.

²⁴⁷ O tema ficará mais evidente nos capítulos adiante.

Tomada aqui como uma expressão de campesinidade e que se opõe ao modelo de dominação científico/colonial - descrito no primeiro capítulo, que busca subjugar toda a natureza, apenas servindo-se dela dentro um universo de controle - a cura articula vínculos e obrigações sociais, que envolvem também esferas políticas, econômicas, religiosas e do campo da saúde e, por isso, podem ser pensadas como um fenômeno social total (Mauss, 2003). Como disse uma produtora, há um universo de cuidados, caprichos, zelos que começam no rebanho, perpassam a produção e a comercialização: “o queijo você tem que ter um cuidado na hora de fazer. Um cuidado depois que você faz que também é necessário. Se não tiver ele não é um queijo bom. É igual um filho, você tem que estar sempre cuidando. O meu filho diz que os queijos são também minha família. Se você não tiver esse cuidado não adiante porque ele não vai virar um queijo de qualidade”.

No estágio atual e artesanal da maioria dos produtores familiares da região, trabalhando na informalidade e com baixa inserção de tecnologias externas à propriedade, o resultado do trabalho de produção de um queijo curado - fazendo um paralelo com a análise de Lévi-Strauss em *O Pensamento Selvagem* (1989) sobre o processo de criação de um objeto de arte – pode ser pensado aqui como consequência de um confronto entre a estrutura e o acidente (conhecimentos construídos e efeitos naturais “dados”), sendo muito mais efeito de uma ‘ciência do concreto’ (Lévi-Strauss: 1968) do que exatamente uma ciência produzida em laboratórios. Sua fabricação depende de fatores como clima, sazonalidade, posição da propriedade, mão de obra da família (marcada por fatores sensibilidade, criatividade, versatilidade, etc.) e de “ecologias de seres”, a partir de relações interespecíficas²⁴⁸, que modificam as características do alimento, alterando sua cor, textura, aroma e, principalmente, sabor.

Porém, nos últimos anos, dentro das construções estruturais e institucionais, que começo a abordar, o processo de maturação vem ganhando evidência e espaços próprios projetados para controlar sua condução. Ali têm se sobressaído a reapropriação do termo na incorporação tecnológica de origem externa à propriedade - práticas de controle de luz, temperatura, umidade, ventilação, etc.- , com a construção das chamadas sala de maturação ou *caves*, que dão novo aspecto e sentido ao alimento

²⁴⁸ Me aprofundarei no tema no capítulo 6, quando tratarei de processos relacionais interespecíficos (ou transespecíficos) de co-constituição de entidades sociais de todo o tipo, que descontroem as fronteiras que isolam natureza da cultura (Van Dooren; Kirksey; Münster, 2016).

(assim como às fazendas), construindo o que, por vezes, chamarei de queijos tecnológicos. Às tradicionais lavagens - em água, salmoura, soro - e grosas, que se relacionam a cuidados e acabamentos do alimento (como procurei demonstrar nos capítulos anteriores), vão dando lugar a tecnologias que dão aos queijos cascas rugosas, cores e texturas até então incomuns, que estes vão ganhando ao “maturarem” sob novos processos.

Envolvido em todo esse processo, tem emergido a figura de profissionais responsáveis por esse trabalho, detentores de capital cultural, econômico e político, e que vão conduzir as maturações. Na França, um país referência na atividade e que vem exercendo influência nesse campo dentro do estado - seja através de técnicas produtivas, mas também normatizações e certificações, como as Indicações Geográficas²⁴⁹ -, o responsável por esse processo é chamado de *affineur*²⁵⁰. Naquele país, esta é uma atividade comercial realizada por especialistas, com formações variadas, mas que cada vez mais envolve o controle do processo por tecnologias “avançadas” e práticas empresariais²⁵¹, ainda que cada profissional possua suas próprias maneiras de realizá-lo, de acordo com seu conhecimento, mas também com as capacidades “físicas” de suas instalações e equipamentos.

3.2 - Universo do controle: sai a cura e emerge a afinagem

²⁴⁹ Vale dizer que desde que algumas instituições francesas, envolvidas com queijos artesanais, começaram a atuar dentro de Minas, vários cursos vem sendo lecionados no estado. Nos últimos anos diversos profissionais franceses têm sido chamados a ministrar cursos relacionados aos queijos. Nesse contexto, materiais de profissionais franceses tem sido traduzidos para o português.

²⁵⁰ Na Espanha, o termo *Afinador* tem sido utilizado para designar esse mesmo profissional. Porém, a incorporação do termo francês parece, a exemplo do que acontece aqui, ser recente esse país e se relacionar ao espaço da gastronomia. “El concepto afinador es, desde hace tiempo un término muy extendido por Europa y sobre todo por Francia (*affineur*), pero últimamente es algo que se oye cada vez más en España”. <http://www.queserialantigua.com/blog/el-maestro-afinador-de-queso/>

²⁵¹ Em estudo da prática na França, Takahashi (2015) afirma que até 2004 não havia no país uma formação específica para *Affineurs*. Após esse período, como consequência do ofício que ter se tornado muito técnico, abriram-se no país muitas escolas voltada para tal formação. Atualmente, existe ali uma série de especificações classificar esses profissionais de acordo com as atividades realizadas: *Producteurs-affineurs* (produtores maturam no local de produção), *Affineurs-grossistes* (profissionais que coletam os queijos já processados em sua região e depois revendem); *Affineurs-grossistes multi-produits* (profissionais equipados com grandes estruturas de maturação que coletam queijos já processados em toda a França e no exterior e refiná-los para revenda); *Détaillants-affineurs* (são comerciantes varejistas equipados com caves ou salas de refinação em suas instalações).

Como coloquei inicialmente, nos últimos anos, esse processo de transformação dos queijos tem sido (re)incorporado localmente nas práticas e na linguagem de muitos atores envolvidos com o alimento, com a inserção de práticas tecnológicas que começam a ganhar espaço no estado. Tal processo vem sendo chamado recorrentemente como cura, maturação ou afinação²⁵². No entanto, os três termos, muitas vezes empregados como sinônimos, parecem ter origem e sentidos um tanto diferentes, que emergem de acordo com a posição dos atores e seus interesses.

A palavra maturação, por exemplo, origina-se do latim *maturare* (amadurecer). Refere-se a um processo de passagem (de uma estrutura, forma, função ou organismo) à maturidade. Está ligada ao desenvolvimento de seres vivos no sentido de torná-los aptos à reprodução, mas também na psicologia à assimilação de experiências que resultam em modificações e possibilitam comportamentos crescentemente complexos. No campo dos alimentos, o termo também ultrapassa os queijos. Assim, pelo menos na Canastra, onde é usualmente utilizado, as carnes maturam, o capim matura, assim como as frutas, que ganham um sabor diferente pela maturação. Ainda no campo alimentar, a palavra é também utilizada enquanto verbo com sentido semelhante no inglês (to mature)²⁵³ e no espanhol (madurar)²⁵⁴. No francês, no que se refere aos queijos sua derivação aparece enquanto adjetivo (*mature*)²⁵⁵, já que o verbo para tal transformação é *affiné*.

Aqui é interessante perceber que apesar do termo *affiné* aparecer no francês em outros campos – como na atividade empresarial –, ele não é utilizado ali quando se fala, por exemplo, sobre o “envelhecimento” ou maturação de vinhos, nesse caso o termo é *élevage*, que tem um sentido de cultivo e criação (Percival e Percival, 2017). Neste sentido, este último termo parece estar mais próximo da esfera dos cuidados, ao captar o relacionamento, mas também a conexão de matéria-prima e produto acabado. O termo *cure* (que seria a habitual tradução de “cura” dada pelos dicionários²⁵⁶) é outro

²⁵² O termo vem da palavra francesa *affinage* utilizada para maturação de queijos desenvolvida por estes profissionais.

²⁵³ No Inglês se utilizam as palavras *maturation*, *ageing* ou *raising*, que estão relacionadas com a passagem do tempo que traz melhoria e complexidade. O queijo se inicia sua trajetória *fresh* e vai crescendo (*raising*) em complexidade ou maturidade.

²⁵⁴ No espanhol o termo utilizado é *madurar* (quesos maduros) (ver Escoto e Gande, 2012)

²⁵⁵ Outro adjetivo utilizado ali nesse sentido é *mûr*, que também é utilizada no sentido de maduro.

²⁵⁶ Michaelis; Porto Editora; Ultralingua; Glosbe; Linguee;

substantivo não costuma ser utilizado habitualmente para se referir a preservação e incorporação de qualidades em queijo ou outros alimentos na França²⁵⁷.

Com uma concepção diversa, o termo *affinage* (traduzido recorrentemente como afinação) tem origem etimológica no latim *Finis* (“término, limite, fim”, no sentido de “bem-acabado, bem-realizado”)²⁵⁸. Segundo o dicionário etimológico Orlolang, a evolução dos significados da palavra parece ter sido feita em dois eixos: por um lado toma a acepção de “finalidade final, perfeição”, por outro lado, no sentido tornar um matéria pura, ou fazê-la parece mais fina, sutil, refinada mais delicada ou mais precisa²⁵⁹. Em ambos os sentidos, a definição se foca em um resultado. No caso dos queijos, observa-se a ideia de moldar ou aperfeiçoar o alimento, por especialistas para o mercado de “queijos finos” ou de “luxo”²⁶⁰.

Em um trabalho que analisa diferentes visões contemporâneas de profissionais de *affinage* de queijos na França, Takahashi (2015) afirma que contemporaneamente a atividade profissional de *affineur* se liga a um refinamento das qualidades organolépticas do alimento até o momento final de sua venda ao consumidor.

Mais, au fait, qu'est-ce que l'affinage? J'émettrais la définition suivante: affiner, c'est apporter au fromage brut, « en blanc », les conditions environnementales (température, hygrométrie, ventilation, durée) et les soins nécessaires (salage, lavage, brossage...) pour qu'il développe ses qualités organoleptiques optimales jusqu'au moment de la vente finale. Selon cette définition, on comprend que l'affinage démarre très tôt: dès la sortie du moule, le processus d'affinage commence. De plus, il existe autant de procédés d'affinage (durée, ambiance, soins apportés...) que de fromages (si ce n'est plus !), et ceux-ci sont également régis, pour les fromages d'Appellation d'Origine Protégée, par des cahiers des charges très précis. (Takahashi, 2015: 17)

²⁵⁷ O termo “cure”, ligado a passagem da doença à saúde, dificilmente se incorpora a alimentação, e quando emerge toma o sentido de uma dieta alimentar associada a uma alimentação saudável, não o de preservação e incorporação de qualidades aos queijos ou outros alimentos.

²⁵⁸ <http://encyclopedia.universelle.fr/academic.com/24095/affine>

<https://fr.wiktionary.org/wiki/affinage>

²⁵⁹ <http://www.cnrtl.fr/etymologie/affine>

²⁶⁰ Os autores ingleses Francis e Bronwen Percival (2017) afirma que a palavra *affinage* tem sido adotada recorrentemente dentro mundo Anglo-Saxão, por causa da inexistência de um termo próprio. Segundo eles, o termo francês apesar de transmitir um senso de envelhecimento e refinamento não se adequa ao que acontece dentro do processo de maturação. “The French word for the maturation of cheese, *affinage*, has been adopted wholesale within the Anglo-Saxon world simply because we lack an existing term of our own. ‘Cheese maturer’ lacks the romantic ring of *affineur* as a job title, so the French terminology has largely won out. It conveys a sense of both the ageing and the refining of cheese as it matures, but in some important ways it does not properly embrace what is happening to the milk in the course of the entire cheesemaking process. Through making cheese and then ageing it to maturity, we have the opportunity to discover the unique character of the milk itself. Cheese is not so much milk’s towards immortality as its passage to adulthood” (Percival e Percival, 2017: 17)

A autora aponta que essa é uma atividade que nasceu no final do século XIX na França, em decorrência da revolução industrial, que provocou mudanças relacionadas a modernização de equipamentos, e relaciona-se com comercialização de queijos de grande volume país. Porém, segundo ela, até os anos 1960 eram os próprios produtores rurais que executavam a função, mas como a produtividade agrícola e a produção de leite aumentaram e mais queijos passaram a ser fabricados, eles começaram a vender os queijos, ainda com poucos dias de fabricação, para atacadistas e varejistas²⁶¹. Segundo a autora, por razões financeiras o objetivo era comercializar sua produção o mais rápido possível e, nesse contexto, a atividade de *affineur* se expandiu rapidamente no país a partir desse período²⁶².

Foi também nesse período, ainda segundo Takahashi (2015), que os *affineurs* se consolidaram dentro de um *metier de experts*, tornando-se atores privilegiados na distribuição em larga escala, para a qual desenvolveram requisitos como padronização / homogeneidade (standardization / homogénéité) dos alimentos, além de “produção” de sabores. Para a autora, a questão no desenvolvimento do gosto não estava presente até essa época no trabalho desses profissionais. Foi só depois dos anos 1960 que a questão qualidade passou a ter mais visibilidade que a quantidade, se incorporando a questão organoléptica no trabalho do *affineur* e firmando a profissão como de um especialista. Por influenciar nas características finais dos produtos que vendem, tais profissionais passaram a reivindicar um saber “artesanal”: “Le rôle initial de l’affineur est donc de conserver et de commercialiser intelligemment, en opérant une sélection fine et en jouant sur les prix en fonction de la qualité” (Takahashi, 2015: 24).

No atual contexto, como afirma a autora, a atividade se liga cada vez mais a maiores escalas e um controle de qualidade, vinculado a uma busca do equilíbrio entre a performance econômica e a qualidade gastronômica, estando ligada à exportação. Enfim, se vincula ao processo em curso de mundialização do comércio de queijos artesanais²⁶³. Assim contemporaneamente, alguns fatores tornaram-se fundamentais na atividade, como controlar as condições (temperatura, umidade, ventilação, duração)

²⁶¹ E aqui há uma semelhança com o que descrevi no capítulo anterior, sobre o que aconteceu nas últimas décadas com a produção em Minas Gerais.

²⁶² Mais sobre o tema pode ser encontrado na entrevista com o *affineur* Philippe Alléosse. In: <http://www.berthomeau.com/article-a-comme-affineur-a-comme-alloesse-a-comme-artisan-le-fromage-a-des-affinites-avec-le-vin-70248805.html>

²⁶³ Falarei sobre o tema no próximo capítulo.

cada vez mais com o uso equipamentos altamente tecnológicos, de modo a recriar certas atmosferas e atender os cadernos de normas (*cahiers des charges*²⁶⁴) franceses das Denominações Origem Controlada, certificação que define especificações para o desenvolvimento do alimento (Takahashi, 2015).

Atualmente, devido às restrições sanitárias que regem a fabricação do alimento em diferentes países, há uma tentativa crescente de conduzir cientificamente a *affinage* de forma muito precisa, onde sobressaem a explicação desse processo pelas nomenclaturas da química e da microbiologia (proteólises, acidificações, fermentações, enzimas, etc...), com a necessidade de identificar cada ser microscópico envolvido no processo, assim como as reações químicas e a mediação de porcentagens. Prevalecendo cada vez mais o uso de equipamentos, algumas vezes de última geração (robôs, câmaras frias controladas por computadores etc...) e instalações (tijolos que permitem o isolamento e absorção ou restauração de umidade, aço inoxidável, látex etc.) que possibilitem tais profissionais a atuar sobre as sazonalidades, o que permitirá padronizar os queijos, buscando os melhores momentos de venda e, portanto, sobre a gestão de seus estoques. O fato de poder acelerar, ou inversamente, prolongar um processo de afinação, permite, por exemplo, ao *affineur* reagir rapidamente a uma demanda em um período pico (Takahashi, 2015: 49).

Como descreve um especialista francês que veio ao Brasil ministrar um curso sobre o tema, seu processo de afinação tem ocorrido através de técnicas e tecnologias que se relacionam principalmente a controles contaminação e qualidade do alimento.

“Nós instalamos sensores nas fábricas de queijos que medem continuamente se os fluxos de ar estão orientados na direção certa ou não. São colocados nas paredes, entre duas pilhas de queijo, ou entre uma sala e um corredor, ou entre a sala de maturação e a sala de secagem. O objetivo é evitar qualquer contaminação aerodinâmica cruzada, por erro dos fluxos de ar. Esses sensores são capazes de identificar a direção do fluxo de ar a baixa velocidade: até 0,7 m / segundo. E dão alertas quando alguma coisa não vai bem. (...) Uma das nossas pesquisas concentra-se na melhoria da secagem, graças ao gerenciamento da difusão do ar. Mais e mais clientes estão nos pedindo um compromisso para controlar os desvios

²⁶⁴ Esse é um sistema de certificação que começa a ser adotado nos queijos do estado, como abordarei adiante. Na França, é utilizado para certificar vinhos, queijos, manteigas e outros produtos agrícolas cuja designação é atribuída a produtos produzidos em regiões geograficamente delimitadas, que cumprem um conjunto de regras consignadas em legislação própria. Atualmente, a França são cerca 50 queijos com Denominações de Origem Controladas para queijos. Estas possuem regras precisas quanto *affinage* que devem ser respeitadas como lugar, duração em condições em que a o processo ocorre. Nesse sentido, há uma discussão local se uma boa *affinage* provém condições ambientais naturais e humanas ("terroir") ou eles podem ser recriado a partir do zero (Takahashi, 2015).

na perda de peso (e umidade) de queijos para minimizar sua taxa de desperdício.”²⁶⁵

Como se vê, a prática de *affineur* consiste atualmente em procedimentos de caráter empresarial e industrial que se apropriam do universo microbiológico para direcioná-lo. Em países como a França, mas também os EUA, essa microflora é cuidadosamente selecionada, fortalecida em coleções de bactérias, como as cultivadas, por exemplo, pelo Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) ou por grandes indústrias agro-alimentícias privadas. No Brasil, tal ideia, parece ter ganhado força nos últimos anos, sendo incorporada, em uma lógica semelhante, como “uma busca do equilíbrio entre a performance econômica e a qualidade gastronômica”. Ou como me disse um cientista, que vem trabalhando com o tema no estado: “vivemos o momento da maturação pela qualidade sensorial e, não apenas, da maturação pela conservação”.

Nesse sentido, a afinação emerge nas regiões produtoras de Minas Gerais como o desencantamento da cura. O campo de elaboração de reciprocidades dá lugar a uma forma de racionalização produtiva. Enquanto, a cura é parte da vida dos produtores – uma vez que vincula-se uma rede de seres e artefatos com o qual estes se relacionam através cuidados -, a afinação liga-se a um resultado, à confecção de um produto, cada vez mais vinculado ao universo de controle e da padronização²⁶⁶, ainda que, como veremos adiante, dentro de estratégias comerciais ganhe também um viés autoral e mesmo artístico²⁶⁷. Como disse uma produtora brasileira que realizou uma formação dentro da Maison Mons, uma escola de afinadores franceses, que passou a oferecer no

²⁶⁵ In: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2017/11/06/palestra-quer-construir-ou-reformar-sua-cave-de-cura-venha-saber-como/>

²⁶⁶ Um exemplo dessa diferenciação, pode ser encontrada na fala de um desses profissionais franceses, dentro do texto de Takahashi, (2015) Ali, ela relata que o comerciante Martine Dubois decidiu remover a menção ao termo *affineur* de seu *metier*. Desejoso de distinguir o trabalho que ele faz com os queijos nas caves de sua loja, ele preferiu o uso termo *mûrisseur* (amadurecimento), deixando o termo *affineurs* aos especialistas dos produtos de suas regiões e dotados de estruturas para realizar o processo. Para ele, o termo *mûrisseur* leva a uma real dimensão afetiva, quando fala sobre seu relacionamento com os queijos. “Je n’affine pas, je prends soin. J’amène lentement à maturité, ou je stoppe lentement l’évolution ; c’est une intervention que je n’assimile pas à l’affinage. Ce n’est pas par modestie, c’est simplement que ça ne répond pas au terme d’affineur.” (Takahashi, 2015: 42).

²⁶⁷ Sobre o tema Paxson (2013) demonstra como o fazer o queijo artesanal nos EUA tornou-se uma atividade que se aproxima do fazer artístico, Ali, segundo ela, a produção se transformou de tarefa de ocupação para vocação; do trabalho econômico para esforço expressivo; de ofício para arte. Uma das razões, sugere, é que é que para tais atores tomar a atividade como arte, oferece uma antítese para se diferenciarem da fabricação industrial. Voltarei ao tema adiante.

Brasil: “O curso me ensinou que para curar é preciso controlar”²⁶⁸. Dentro das modificações nos sentidos que o alimento assume em sua trajetória, o produto de luxo - elaborado através expertises e apoiado em processos tecnológicos - substitui alimento cotidiano e todo o conhecimento tácito que o envolve.

3.3 - Maturações, performances e oposições

A título de procedimento metodológico, foco inicialmente a descrição etnográfica desse capítulo em um centro de maturação de queijos - chamado de Centro de Qualidade -, construído na cidade de Medeiros, onde darei ênfase a um tipo de performance do alimento. Porém, enfatizo que as práticas vêm emergindo em diferentes locais - fazendas, restaurantes, boutiques, mosteiros, pousadas, restaurantes, etc... -, sendo realizado dentro de práticas e sentidos ímpares, que vêm se construindo contemporaneamente em diferentes regiões do estado, envolvendo disputas por mercados e posições e com implicações que extrapolam o território nacional, como ficará mais evidente ao longo do texto.

De imediato, vale dizer que o Centro de Qualidade de Medeiros começou a funcionar em agosto de 2013, sendo o primeiro centro de maturação de queijos de Minas Gerais, oficializado pelo estado e vinculado à padrões sanitários e comerciais que se fortaleceram localmente nos últimos anos (como apontei no capítulo 1). Ele foi construído por entidades do poder público²⁶⁹, em parceria com a Associação dos Produtores do Queijo Canastra de Medeiros (Aprocame), com o objetivo de servir como “experiência modelo” na comercialização legalizada dos queijos. Desde que foi inaugurado, ele é gerido por um grupo atualmente formado por cinco produtores, organizados através da Aprocame. Porém, grande parte das regras de funcionamento

²⁶⁸ Ver: <https://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/cultura-do-mofo-no-queijo-esta-despertando-no-brasil/>

²⁶⁹ A construção da unidade foi viabilizada pelo o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), que investiu cerca de R\$ 500 mil no local. Outros órgãos do estado, como Emater-MG e Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) também deram suporte à construção. Vale dizer que junto com ele, no momento de escrita da tese, estão sendo construídos mais dois centros de maturação no estado, um no Serro (norte de minas) e outro na Serra do Salitre (região do Alto Paranaíba), mas que ainda não estão em funcionamento. Ver: <http://hojeemdia.com.br/primeiro-plano/economia/centros-de-matura%C3%A7%C3%A3o-ampliam-mercado-para-o-queijo-minas-artesanal-1.122810>

do local foram ditadas pelo IMA - órgão de fiscalização sanitária estadual -, o que, impede, por exemplo, os produtores não cadastrados de utilizarem o espaço.

A iniciativa, acordada entre esses grupo de produtores e agente públicos, tem como objetivo regulamentar o comércio interestadual dos queijos artesanais que, como expliquei anteriormente, vem sendo realizada majoritariamente de forma clandestina, dentre outros fatores, em função dos produtores não conseguirem dar garantias de que o alimento foi submetido a uma série de procedimentos sanitários, sendo um deles o prazo de maturação exigido por lei.

Desde que entrou em operação, o local funciona como um ponto de passagem do produto, uma vez que a fabricação do queijo continua sendo realizada nas fazendas²⁷⁰. Ali, pelas mãos dos próprios fabricantes, o queijo chega com aproximadamente sete dias de fabricação - quando acabou de “escorrer” o excesso de soro - e permanece por aproximadamente 15 dias, sob condições controladas de ventilação e luminosidade. São lavados e virados diariamente, até completarem o prazo de, no mínimo, 22 dias de fabricação, como exige a lei estadual, numa tentativa dos órgãos de controle normatizarem a circulação do alimento.

Enfim, com delimitação demarcada de tempo e espaço, objetivos definidos, ainda que controversos²⁷¹, e que veiculam significados, a maturação de queijos no Centro de Qualidade é tomada aqui, a partir do trabalho de campo, como um rito de passagem do alimento, constituindo-se em uma forma privilegiada de observação da ação social em que diferentes agências são postas em curso sobre um mesmo objeto e resignificam sua realidade²⁷². Um momento de discernimento no mundo social do

²⁷⁰ Nelas, como descreveremos adiante, em um processo que envolve a divisão do trabalho familiar, que acontece sempre em relações de complementaridade, o leite ordenhado pela manhã - e, em alguma propriedades, no final da tarde - é transformado em queijos.

²⁷¹ Por conta dessas normatizações, emergem atualmente controvérsias (especialmente entre produtores e técnicos) sobre o tempo de maturação necessário, mas também sobre as técnicas exigidas, uma vez que estas são diferentes daquelas entendidas localmente como necessárias, tanto do ponto de vista gastronômico, como da segurança alimentar. Quando é realizado na fazenda, cada produtor costuma ter um modo e um período próprio de maturação. Por outro lado, a legislação segue um modelo único e, como disse uma liderança local, sobre a qual falarei adiante: “tira a possibilidade de criatividade dos produtores”.

²⁷² Em artigo que publiquei em um dossiê sobre “rituais e performance” na revista Vibrant (Dupin, 2017), tomei tal recorte como um ritual de passagem (Van Gennep, 1978) do alimento, ligado ao seu desempenho e a uma performance deste. Porém, meu enfoque aqui é a criação e disputa mercados dentro de um quadro institucional que vem se desenhando no estado e a valoração ali referida. A partir daí tento entender como esse valor tem sido construído e como isso vem erigindo dentro de um novo mercado de queijos nacional e internacional.

alimento, que é separado temporariamente de sua vida ordinária²⁷³, se desvencilhando de sua trajetória (por exemplo, do trato com queijeiros ou da venda direta ao consumidor final), sendo incorporado, posteriormente, em um novo patamar no mercado consumidor, veiculando renovados significados e legitimando recém-adquiridos vínculos. Um momento que, vale ressaltar, é singular na vida do alimento, uma vez que apenas uma mínima parte dos queijos produzidos no estado passa hoje por esse processo²⁷⁴.

Como se trata de um produto artesanal (apesar dos equipamentos controlarem cada vez mais o processo), suas nuances fazem emergir incertezas e demarcações de diferenças de identidade em um empreendimento que será apreciado e julgado por diferentes racionalidades durante a trajetória do alimento. Nesse processo, faz-se importante perceber a plasticidade/desempenho do produto, que se modifica em aspectos visuais, gustativos e olfativos devido à interferência de elementos físicos/biológicos/químicos (como clima, a ação de seres microbiológicos - bactérias e fungos -, sob uso de técnicas que envolvem a atuação de especialistas²⁷⁵), mas também simbólicos, o que vai conduzi-lo a outro destino, o mercado de queijos de luxo. Tudo isso, implicando em transformações na identidade do alimento e também dos vários agentes envolvidos (produtores, comerciantes, curadores, cientistas, etc.).

Um processo que será marcado por pares de oposições que um mesmo objeto pode assumir ao longo da sua “vida” e que nos permitirão, como afirma Lévi-Strauss (2006), entender estruturas classificatórias operando através da linguagem culinária. Aqui, a oposição entre queijo fresco e maturado que se constrói nesse processo é passível, por exemplo, de se desdobrar em várias modalidades dualísticas, como perigo e pureza, popular e aristocrático, informal e formal, anônimo e notório, profano e sagrado (como ficará evidente adiante). Nesse sentido, a afinação ou maturação pode ser entendida como um mecanismo de transição de um estado a outro, de uma

²⁷³ Nesse sentido, estes são momentos especiais que se contrapõem ao tempo ordinário e dizem respeito à transição de posições, status e papéis (Peirano, 2001).

²⁷⁴ Segundo uma pesquisa da Associação do Produtores do Queijo Canastra (Aprocan), realizada em 2014, o tempo de maturação do queijo produzido atualmente na Canastra não ultrapassa 10 dias em mais de 90% dos queijos produzidos, e apenas 0,21 % dos queijos produzidos ultrapassam 21 dias de maturação. Assim, o queijo curado é mais raro conforme vai ficando mais velho.

²⁷⁵ No caso em questão, em que o termo poderá ser atribuído a agentes variados (como a dos seres microbiológicos ali presentes), vou optar por falar do desempenho do queijo, afinal estes são componentes do alimento.

condição simbólica a outra, num processo que envolve, em uma rede ampla, diferentes atores e momentos.

Nessa situação, para compreender como esta reviravolta no controle e nas normas do mercado vem ocorrendo, será preciso analisar a articulação de mundos sociotécnicos distintos, cada um dos quais operando por sua lógica própria, mas interdependentes na construção de uma valoração vinculada ao alimento. O conhecimento que cada um dos atores sociais detém, a partir de sua trajetória e o tipo de relação que mantém com o queijo, é disponibilizado solenemente em espaços de discussão, onde arranjos de fala, marcados por saberes específicos, são revelados e buscam se estabelecer enquanto veracidade. Assim, os grupos constituídos, que são também aqueles que vão ou não garantir a eficácia do processo - executam, analisam e usufruem -, constroem através do alimento uma linguagem compartilhada, que edifica não só o queijo, mas também os sujeitos (humanos e não humanos) implicados a ele.

3.4 - As performances nos queijos e dos queijos

Atualmente no Brasil, muitos chefs de cozinha, revendedores e cientistas têm também assumido a função de afinador, gerando a discussão sobre a possibilidade de se regulamentar a profissão no país, mas também gerando a controvérsia sobre onde essa atividade deve acontecer, quem pode realizá-la e como deve ser feita. Assim, ouvi críticas de produtores dizendo que “não tem que existir curador fora da propriedade, pois o queijo perderia suas características”, ou de cientistas afirmando que o “curador (comerciante) é apenas um atravessador chique” e, por outro lado, defensores que argumentam que tal trabalho acrescenta qualidade e valor econômico ao produto.

O afinador nesse contexto é aquele que consegue agregar uma série fatores de modo favorável ao desenvolvimento de um alimento “amadurecido”, “complexo” e “sadio”. Como tal processo é amplamente baseado na atividade de microrganismos, que desenvolvem a partir do ambiente: capim e dos animais, da fazenda, dos meios de transporte, da queijaria, e que atuam na transformação do produtos, é com eles que tal profissional tem que lidar. Nesse viés, ele trabalha em conjunto com uma série de seres microbiológicos (bactérias, leveduras e fungos) da natureza, invisíveis sem o uso de

equipamentos e auxílio de especialistas, que ocupam a parte interna (a pasta) e a superfície (a casca) do alimento²⁷⁶, e que são imprescindíveis dando especificidade aos queijos. Nesse sentido, ele é então aquele que possui habilidade para domesticar os seres mais atraentes para produzir textura, sabores e odores, em um processo de apodrecimento ordenado, que trazem também a ideia de risco e perigo (Douglas, 1976), associados principalmente as contaminações vinculadas a um espaço de cultivos microbianos²⁷⁷.

Assim, o centro de maturação é um local de liminaridade (uma vez que, socialmente, o alimento não mais é o que era, mas também ainda não é o que deve ser), que pode ser tomado como uma fonte constante que remete a forças perigosas, associadas à poluição, que ameaçam a “ordem” e sua estabilidade²⁷⁸. E chegou a ser fechado em 2013 pela vigilância sanitária, em um período que, para além do prejuízo financeiro, ficou marcado para os produtores como a maior vergonha que já tiveram na vida. Sobre o acontecimento, um funcionário que ajuda a administrar o local me relatou:

“Chegaram no final da tarde e disseram para nós. A partir de amanhã vocês não poderão mais vender o queijo. E interditaram o local, passaram fita no centro de maturação e nas queijarias. Teve produtor que ficou com lágrimas nos olhos. Disseram para nós, vocês não podem comercializar até sumir as bactérias (patogênicas). Depois vinham com cotonete e uma placa de petri, passando eles nas paredes e prateleiras. Teve produtor que tinha sido fiscalizado e ao tentar se legalizar ficou impedido de trabalhar” (entrevista realizada em abril de 2016).

Por tudo isso, nas vezes que estive no Centro de Qualidade fui obrigado a passar por uma série de interdições de ordem higiênica, que envolvem o acesso a sala de maturação onde estavam em exposição os vários queijos, como: o uso de botas de borracha (que fui “obrigado” a desinfetar em uma ducha no corredor de acesso ao local), jaleco, calça, máscara e toca (todos da cor branca), lavagem das mãos com dois tipos de sabão. “É para evitar a possibilidade que bactérias patogênicas entrem no

²⁷⁶ Na primeira, atuam bactérias anaeróbicas, responsáveis pela fermentação (a produção de energia a partir de nutriente sem o uso de oxigênio). Já a casca constitui, em termos biológicos, um novo ambiente – arejado, úmido, mas não encharcado – sobre o qual atuará um grupo de micróbios aeróbicos, se destacando não apenas no campo visual, mas também olfativo (Pollan, 2013).

²⁷⁷ Paxson (2013) utiliza o termo *cultured nature* para descrever esse processo em que o alimento é produto da habilidade humana trabalhando em conjunto com a agência “natural” de bactérias e leveduras.

²⁷⁸ Esta fase de indeterminação social foi percebida por autores que estudaram rituais em diferentes contextos como delicada ou perigosa, chamando-a de margem (Van Gennep) ou liminar (Turner), em contraste a situação anteriormente definida.

local”, relatou o funcionário, que me aconselhou também a assumir comportamentos dentro do espaço, como forma de não produzir um possível contágio meu com o alimento²⁷⁹.

Ali, a maturação em curso consiste, na acepção dos profissionais de vigilância sanitária, na ação desses seres invisíveis, que competem por espaço no queijo. O processo de afinação deve eliminar os patogênicos e desenvolver os benignos, em um processo de sucessão microbiológica, no qual os micro seres sobreviventes liberam no produto dejetos, criando condições para a colonização da espécie seguinte e fazendo com que o alimento, em *performance*, perca umidade e volume o que modifica sua coloração, sabor, aroma e textura. E aqui existem duas performances, aquela do alimento como um todo, que é chamado de “vivo”, e dos seres microbiológicos ali presentes. Sobre o tema, num dos guias franceses que vem sendo utilizados nos cursos de formação ministrados no estado, há uma analogia que compara o processo de afinação e seus atores invisíveis a uma arena de teatro:

“L’affinage d’un fromage peut s’apparenter à une scène de théâtre où se succèdent de nombreux acteurs (ferments, enzymes, minéraux et vitamines, nutriments...), avec des premiers et seconds rôles, des vainqueurs et des victimes, des temps forts et des temps faibles, une histoire principale et de petites histoires secondaires, une dramaturgie générale qui contraint à changer fréquemment de décor.”²⁸⁰

No centro de maturação, andando no corredor é possível perceber, nos exemplares enfileirados sobre prateleiras de madeira, esse processo sucessório monitorado através de etiquetas que indicam o nome do produtor e a data de chegada do produto ao local, compondo uma sequência quadro a quadro, como em um museu, dos mais novos, brancos e gordos, fabricados há poucos dias, nas prateleiras inferiores, até os mais velhos, amarelos e mais finos, geralmente nas bancadas superiores.

Os queijos com poucos dias de fabricação, ainda brancos, ao fim da primeira semana começam a ganhar uma coloração amarela nas laterais. Com o fim da segunda semana, já com uma coloração completamente amarelada, a casca se estabiliza e está

²⁷⁹ Mais uma vez o fato me remete à chegada do laboratório aos produtores. Nesse ambiente, como afirma Latour (1988), é possível, dentro de seus padrões, domar a proliferação da microbiota indesejada, mantendo relações sociais “puras”, o cientista apoiado em modernas tecnologias, pode prever e ordenar racionalmente determinada realidade, caçando e controlando miasmas.

²⁸⁰ SPERAT-CZAR, Arnaud; PEREIRA Débora, ROUSTEL Sébastien. *Le Guide De L’affinage*. Edition n°1 - juin 2017.

apto a receber uma nova leva de hóspedes: os fungos. Esses cultivam toda a casca do queijo (por isso precisam ser virados regularmente), cavando canais microscópicos que permitem que outros micróbios se desloquem para o interior do queijo e colaborem para o surgimento de novos sabores e aromas. Essas penetrações gradualmente engrossam a casca, que assume um aspecto empoeirado e exala um odor forte. Assim, podemos dizer que esses seres microbiológicos são além de produtores, também os primeiros consumidores de queijo.

Já no final de sua passagem pelo local, vale dizer que as demarcações se estendem às marcas a serem inseridas no “corpo” do alimento, essenciais para os diferenciar daqueles “de fora” do processo. São signos inscritos e visíveis da formação e transformação de nova identidade que será apresentada. A passagem pelo centro termina nesse momento, quando os queijos pesados, embalados, rotulados seguem para a comercialização. Nessa trajetória, a maturação apareça como um processo capaz de acomodar os diferentes interesses e saberes que cercam o alimento, como veremos a seguir.

3.5 - A mobilização de discursos e a transformação biológica e simbólica dos queijos artesanais

Em diferentes campos de debates que envolvem os queijos artesanais, a maturação ou afinação tem aparecido frequentemente (e consensualmente), como uma espécie de prestígio adquirido, uma vez que propiciará a emergência de uma série de qualidades ao alimento (mas também sobre os atores que atuam sobre ele). Nesse processo, a performance dos queijos - a partir da ação de seres microbiológicos que devem ser identificados e induzidos a agir pela ação humana - ganha centralidade, fazendo parte da construção estrutural e institucional que, como coloquei anteriormente, envolve atualmente expertises, que, dentre outras, passam por produtores, comerciantes, chefs de cozinha, cientistas, órgãos de regulação sanitária, entidades patronais do meio rural em uma convergência de discursos que tem reclassificação o alimento.

Para um grupo de produtores - principalmente para aqueles regularizados nos órgãos de fiscalização, que são chamados de “cadastrados”²⁸¹ - e comerciantes que tem se especializado em maturar o alimento, por exemplo, é recorrente que a prática é um modo de “criar identidade” e “agregar valor” aos queijos. Tal processo vai desenvolver nele um caráter diferencial, ajudando a fortalecer conceitos como *terroir* e abrir caminho para certificações - como a Indicação Geográfica (IG) - e para processo de patrimonialização²⁸², que - dentre outros elementos - agregam valor ao alimento a partir da introdução de ideias como “autenticidade/exclusividade”.

Em um trabalho que aborda os conflitos e disputas em torno da legalização sanitária dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais, Cintrão (2016) descreve como projetos de “Cooperação Técnica França-Minas Gerais”, começaram a ser assumidos na década de 1990 dentro do estado com o objetivo de “melhoria da qualidade” de produtos agropecuários. Ela destaca que a partir de 1995, uma ONG francesa, denominada FERTILE (do Groupe FERT) passa a financiar atividades de formação e organização dos produtores de queijos artesanais, que assumem progressivamente importância nas ações de cooperação deste grupo com o Brasil, através de um projeto denominado “Apoio às Organizações de Produtores Visando a Melhoria da Qualidade”, que envolvem o que chamam de “cadeias dos queijos de leite cru” (Agrifert, 2009)²⁸³.

Ela destaca como tal projeto, que daria origem a ONG brasileira Agriferti, centraria seu trabalho progressivamente nos queijos artesanais, estando fortemente

²⁸¹ Esses geralmente são ligados a associações locais e, na maioria das vezes, não pertencem à agricultura familiar. Vale dizer que seu perfil não é aleatório, como ficará mais evidente adiante, sua gênese se relaciona ao trabalho da ONG francesa Agriferti e a adoção do modelo Indicações Geográficas no estado. Tais produtores estão cada vez mais próximos de entidades patronais que encampam as questões dos queijos artesanais nos últimos anos.

²⁸² No Dossiê de Salvaguarda a maturação aparece como um tipo aperfeiçoamento essencial para a patrimonialização uma vez que o liga o alimento ao território incorporando elementos locais. Por ela, o queijo transforma-se “aprimorando massa, sabor, coloração, consistência e componentes nutritivos, o que o converte em alimento de riqueza ímpar” (Meneses, 2006: 34). Ainda que tenha acompanhado algumas reuniões de salvaguarda no IPHAN, não é meu objetivo aprofundar de forma isolada nas racionalidades dentro do órgão que deram origem ao processo de patrimonialização, mas dizer que ele atua numa boja de instituições que deram origem à construção estrutural e institucional que aqui descrevo, mostrando como sua salvaguarda tem se ligado ao modelo adotado que envolve IGs, cadastramento, “boas práticas” ditadas pela ciências.

²⁸³ Sobre o tema ver também Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2017: 80) que abordam um acordo entre o governo do estado e o Ministério de Cooperação Francês, em que o estado adota o modelo de *filière* francês, que focaliza um modelo de interdependência de todos os diferentes estágios de produção alimentar, “com vistas a organizar as relações entre agricultura e os setores industriais a montante e a jusante”.

atrelado às Indicações Geográficas dos queijos das regiões do Serro e da Canastra²⁸⁴. Nesse contexto, a ONG organizou equipes técnicas para permanecer nas regiões produtoras e ajudar os produtores rurais a se organizarem²⁸⁵, mas também realizou intercâmbios envolvendo técnicos locais, representantes dos produtores e gestores públicos. Cintrão (2016) aponta que a escolha das duas regiões delineou-se por reunirem um conjunto de características geográficas e sociais, dentre elas a potencialidade de maturação do alimento²⁸⁶.

Ainda segundo a autora, o trabalho da FERTILE levaria à criação de estruturas jurídicas específicas para atender aos requisitos legais das Indicações Geográficas, dando origem a duas associações regionais, que assumiriam legalmente o controle dessa patente nas suas regiões - a Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro (APAQS) e a Associação de Produtores de Queijo Canastra (APROCAN) -, conduzindo, junto com outras instituições que entrariam em cena, as IGs referentes aos queijos artesanais que hoje existem certificados no estado²⁸⁷:

“O que aqui é importante demarcar é que na origem dessas organizações de produtores de queijo estava uma referência (de mercados e regulatórias) ao modelo das Indicações Geográficas, que acena para a possibilidade de produção de um queijo legalizado, ‘de qualidade diferenciada’, com um selo específico, com promessas e perspectivas de venda a melhores preços para mercados de nicho. E que esta origem **das organizações teria influência no perfil dos produtores**

²⁸⁴ Somente em 2009 seria dada entrada formal nos processos para o reconhecimento dos queijos do Serro e Canastra como Indicações Geográficas, concluídos respectivamente em 2011 e 2012 (Agrifert, 2009)

²⁸⁵ A Agriferti entraria também como um ator-chave no apoio à estruturação jurídica de 'Associações de Produtores de Queijos Artesanais' tendo em vista a implantação das Indicações Geográficas (mas também na constituição das associações – Aprocan e Apacs), que nesse período começavam a ser vistas como referência internacional sobre as 'novas economias de qualidade' (Cintrão, 2016: 127). O trabalho da Ferti no Brasil relacionava-se, como relata um dos técnicos da instituição apoio os produtores no cumprimento da legislação, na organização do caderno de normas, no processo referente à indicação geográfica, para proteção do nome das regiões. “Meu primeiro contrato profissional foi com a Agrifert. Me lembro que a minha chefe atuou no primeiro convênio que o estado de Minas Gerais fez com a França para trazer tecnologia para queijos artesanais, entre 2000 e 2005. Tinham muitas missões francesas de produtores da França que vinham pra cá e de produtores brasileiros que também visitavam a região de produção naquele país. (...) Na verdade, eu era funcionário da Agrifert, mas representava a Aprocan (Associação dos Produtores de Queijo Canastra), então eu participei ativamente do processo de criação da Aprocan, da organização dos produtores, das reuniões, do recolhimento dos documentos para indicação geográfica e da qualidade do leite e do queijo. Digo ativamente, pois fiz coisas como as primeiras caixas, a logo da Aprocan e as plaquinhas nas queijarias. Eu já entendia que as pessoas precisavam ter um aspecto de pessoalidade com a associação”(entrevista Gilson Reis In: <https://portaldoqueijo.com.br/>).

²⁸⁶ Como demonstra a experiência europeia, em regiões montanhosas recorrentemente os queijos possuem melhores condições climáticas para madurem.

²⁸⁷ A partir do registro da IG, em 2014, a Aprocan tornou-se responsável por gerenciar o uso da marca “Região do Queijo da Canastra”. No Serro a responsável pela marca “Queijo Minas Artesanal do Serro” é a Apacs. Para uma lista atualizada de produtos com IG no país ver: <http://www.inpi.gov.br/>.

identificados e mobilizados, com os quais seria iniciado um trabalho envolvendo a necessidade de legalização sanitária. E seriam estas organizações que se colocariam nos debates públicos falando em nome dos produtores de queijos” (Cintrão, 2016: 130 - grifo meu).

Sobre esta origem das organizações, que teria influência no perfil dos produtores identificados e mobilizados, analisando a implementação de registros de alimentos protegidos por denominações em diferentes regiões da França, Rogers (2013) descreve um trabalho inicial de escolha e cooptação de lideranças, para que os produtores adotem o que chama de "mentalidade" ou “ideologia” do *terroir*²⁸⁸. Segundo o autor, este investimento em mobilização, que leva produtores a perceber as propostas dessas especificações que chegam à localidade como oportunidades e não como ameaças, reduz a resistência dos grupos, fazendo-os aceitar as modificações que devem ser feitas para que eles possam em seu trabalho melhor "exprimer le terroir". Em Minas Gerais, parece que a primeira a conduzir um processo com essas características foi a FERTILE, sendo a responsável por realizar – junto com tais atores - a caracterização dos queijos, a definição dos modos de produção e a delimitação das áreas geográficas da IG, mas também aconselhando produtores a se especializar na atividade. Ali localiza-se a gênese do “fazer” *terroir* dos queijos.

Nesse contexto, despontou no trabalho da entidade o esforço para implementação do modelo francês de regulamentação, que envolveu aproximação com órgãos públicos e emergiu como principal possibilidade oferecida aos atores locais – potenciais produtores com o perfil selecionado pela ONG - que se colocam na cena pública, assumindo a “ideologia do *terroir*” (Rogers, 2013) e adotando padrões de produção, tendo em vista enfrentar os processos de ilegalização e as fortes pressões pela pasteurização que emergiam no período, como apontei no capítulo inicial. A lei estadual de 2002 e o programa Queijo Minas Artesanal (lançados no mesmo período, respectivamente, pelo IMA e Emater-MG), buscariam as possibilidades de legalização, apontando para as Indicações Geográficas como referência principal a ser seguida²⁸⁹.

²⁸⁸ Como coloque anteriormente, na França, para se qualificar para receber uma denominação de origem, a cadeia de produção de um determinado alimento deve formar um sindicato que será o interlocutor legítimo com o INAO (órgão público responsável pelas denominações no país), bem como com os diferentes participantes na cadeia de produção do queijos - empresas que coletam o leite, produtores de leite, produtores de queijo, afinadores -, tentando fazer com que os diferentes atores envolvidos na cadeia produtiva os adotem os princípios da denominação.

²⁸⁹ Como apontam Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2017) a apreensão realizada pelo Ministério Público em 2001 no Mercado Central em Belo Horizonte, como foi descrita no primeiro capítulo, foi também

O programa Queijo Minas Artesanal, por exemplo, em seus objetivos, procurava dar aos queijos identidades regionais, vinculando o alimento a fatores socioambientais como altitude, temperatura, tipo de solo, pastagens e umidade, mas também a atuação de bactérias e fungos executores do processo de maturação, dando ao alimento uma certa autenticidade. Sua concepção ressalta também o desenvolvimento de determinados processos químicos e biológicos que dão ao queijo minas artesanal uma identidade própria, de acordo com o local onde é fabricado, reforçando diferenças de qualidade entre territórios de produção (Cintrão, 2016). Enfim, o que vê nesse modelo é resultado de um complexo processo político, que se relaciona a disputas, distribuições e jogos de poder que se dão do plano local, mas que também envolve disputas políticas e econômicas com implicações mais amplas²⁹⁰.

Tal processo se acirraria no estado a partir de 2012, quando finalmente foram concluídos os primeiros registros das IGs, que permitiram o controle do uso das marcas, com uma série de entidades empresariais – Sebrae (*Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas*), o Sistema Faemg (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais, Senar (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) ABCZ (Associação Brasileira dos Criadores de Zebu -), adentrando no universo dos queijos artesanais, reforçando tais certificações, mas também construindo outras formas de legitimação desse modelo. Estas entidades entrariam em cena organizando a participação dos queijos locais em concursos e salões (estaduais, nacionais e internacionais), promovendo a realização de cursos de afinagem (lecionados por *afinners* franceses), que gradualmente passaram a acontecer no estado, tendo como público produtores e comerciantes brasileiros, dentre outras ações. Neste contexto, o modelo de IGs, seria reforçado, por exemplo, através de entidades como o Sebrae, que passa a atuar em conjunto com as duas associações citadas, promovendo campanhas publicitárias no sentido de reforçar a construção do *terroir* (Rogers, 2013)²⁹¹.

um elemento importante que acelerou a implementação das IGs em Minas, assim como provocou uma campanha para o registro do queijo artesanal como patrimônio estadual e nacional. Para uma análise mais aprofundada no tema ver Cintrão (2016).

²⁹⁰ O tema ficará mais evidente no capítulo seguinte.

²⁹¹ Sobre o tema, ver o trabalho de Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2017) e Matos (2016). Estes demonstram como o processo de implementação da IG no país tem sido mobilizado por entidades de orientação patronal, que se associam à criação de mercados de elite. Para eles, o interesse nos últimos dez anos pela formalização da proteção do conhecimento via Indicação Geográfica (IG) mobilizou no país especialmente algumas instituições, cada qual com seus próprios fins e propósitos. São elas: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA); o Ministério da Agricultura, Pecuária e

Nesse contexto, o Sebrae enfatiza a necessidade da criação de relações de cumplicidade entre os diferentes atores envolvidos e de um controle sobre a produção e comercialização dos queijos legalizados nas diferentes regiões. Como me disse o técnico da entidade que tem conduzido tais processos nos queijos: “A IG não é só um selo, ele precisa que as pessoas o entendam para ela funcionar”. Porém, mais do que o “fazer *terroir*” e necessário o domínio: “a associação (responsável pelo processo) precisa ter controle sobre o que é vendido porque carrega o nome dela. Ela precisa fazer com que os produtos estejam de acordo com o caderno de regras”, afirmou. Nesse sentido, o Sebrae e outras entidades têm assumido o papel de reforçar as regras de produção e mecanismos de rastreamento como, por exemplo, a implantação de placas de caseína nos queijos²⁹², que vem sendo incorporadas também seguindo um modelo francês.

Já dentro de expertise dos chefs de cozinha, mas também outros profissionais ligado à gastronomia - como jornalistas especializados no tema -, que são agentes cada vez mais requeridos para definir a construção de uma excelência dos queijos²⁹³, a afinagem é uma prática essencial, uma vez que através dela os queijos amadurem e ganham “personalidade”²⁹⁴, alcançando as características organolépticas desejadas e chegando ao ponto ideal para o consumo. É uma qualidade adquirida pelo alimento essencial dentro de um processo de gastronomização e que irá incorporá-lo no cardápio de restaurantes renomados. Assim, ela é associada a um refinamento estético, uma

Abastecimento (MAPA) - e aqui é importante considerar as peculiaridades da política agrícola nacional em que as IGs recaíram no âmbito do MAPA, responsável por fomentar uma agricultura comercial, e não no antigo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), que tratava da agricultura familiar -; o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Matos (2016) destaca que em 2005, foi criada, no âmbito do MAPA, uma Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG) que passa a ver esta ferramenta com potencial de promoção do desenvolvimento agropecuário territorial e busca ampliar o número de reconhecimentos de IGs, envolvendo não apenas os queijos, mas um conjunto de outros produtos. Após 2011 o foco desse ministério passa a ser colocado na organização das cadeias produtivas para o uso desses signos distintivos, trazendo com o uso das IGs a inserção de novos atores sociais, como o SEBRAE, que apareceria como ator importante nas regiões da Canastra e Serro. Em âmbito estadual, destaca-se também o trabalho da Empresa de Assistência e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) que desde 2002 passou desenvolver estudos para agrupar os municípios mineiros produtores do queijo minas artesanal em regiões de *terroirs* e a fornecer a assistência técnica a produtores dessas regiões dentro dessas orientações.

²⁹² Estas são as etiquetas, feitas a partir da caseína do leite, grafadas com tinta alimentar, que se colam ao corpo do alimento permitindo seu rastreamento e prevenindo falsificações.

²⁹³ O recurso a esses profissionais, recentemente reconhecidos, no caso dos queijos, generalizou-se nos últimos anos, seja por sua participação em concursos (onde são jurados), festivais gastronômicos (nos quais elaboram receitas com o alimento) e em participações midiáticas, nos quais são consultados com especialistas que apontam possíveis qualidades.

²⁹⁴ O termo é recorrentemente utilizado no universo da gastronomia.

condição assumida que torna o alimento uma especiaria saborosa, capaz de criar “novas” possibilidades de uso culinário e de consumo, que com tais queijos passando a ser “harmonizado” com diferentes ingredientes– “cervejas e vinhos, mel, castanhas, azeites locais, cafés, cachaças”²⁹⁵ - e incorporado em receitas que vão sendo criadas, internacionalizando e ao mesmo tempo regionalizando a culinária local.

Poulain (2016) chama esse processo de “gastronomização do *terroir*”, quando os produtos agropecuários “localizados” ou “*de terroir*”, como os queijos artesanais, passam a ser revalorizados, certificados ou patrimonializados em um número significativo de países. Nesse processo, que emergiu nas últimas décadas, tal valorização, envolve a articulações questões identitárias, turismo e culinária, com chefs vendo nas cozinhas regionais fonte de inspiração e propondo uma “nova cozinha de *terroir*”²⁹⁶, que utiliza fontes mais facilmente acessíveis, como: “livros de culinárias regionais, artigos de revistas folcloristas e receitas recolhidas junto a informantes locais, na maioria das vezes as avós e seus ‘supostos’ segredos’ culinários... cujo valor é então dominante” (Poulain, 2006: 43)²⁹⁷.

Atualmente, no Brasil e na América latina, esse fenômeno emerge com os chefs, muitas vezes formados na alta culinária europeia, renovando as suas receitas ao recorrer a produtos regionais dentro de seus países (Suremain e Katz, 2016). Nesse processo, a culinária rural incorpora saberes e técnicas da alta culinária, e do mesmo jeito, os chefs não cessam de se inspirar no *terroir*. Um marketing tradicionalista incorporado que aproxima chefs de cozinha e produtores, fazendo com que os primeiros deem preferência por efetuar compras diretamente dos últimos e utilizem tais produtos como matéria prima de seus restaurantes, redesenhando, através dos saberes e

²⁹⁵ Acompanhei uma série de degustações no estado, onde tais produtos passam a se associar com os queijos.

²⁹⁶ E que relaciona-se à *Nouvelle Cuisine* francesa, um corrente que a partir dos anos 1980 na França, passa a destacar o sabor natural do alimento por meio de técnicas criativas e estético. Esta determinou a índole de reencontrar a natureza, o anti-industrialismo e a valorização estética como a única fonte possível para a boa culinária (Dória, 2006: 90)

²⁹⁷ O autor aponta ainda a influência acadêmica, especialmente da etnologia francesa, para a comida inserir-se na cultura erudita e tornar-se um objeto patrimonial. Ele cita o trabalho de Henri Mendras que anuncia *La fin des paysans*, o nascimento em Paris do *Musée national des arts et traditions populaires*, criação a Missão do Patrimônio etnológica, pelo ministério da cultura local, e a criação da revista de *études rurales*, fundada por George Duby, Daniel Faucher e Isaac Chiva, como determinantes nesse processo ao ancorar justificativas e métodos para o movimento que fez dos alimentos objeto patrimonial. Segundo Poulain (2016: 44), “as disciplinas Etnologia francesa, Estudos rurais e Estudo de campo vão, pouco a pouco, acolhendo uma produção científica na qual o material local ganha domínio e que aponta as dimensões sociais e culturais da culinária e dos bons modos à mesa. Isto contribuirá no movimento de patrimonialização”.

práticas culinários, relações de classe e de poder e alterando a trajetória desses alimentos (Suremain e Katz, 2016). Assim, por exemplo, nos últimos ano, restaurantes de Belo Horizontes e de várias capitais do país incluíram em seus cardápios tabuas de queijos locais, servidas ao final de suas refeições, a exemplo do que acontece em países europeus. Nesse sentido, como afirma um chef local que vem trabalhando com o queijo minas artesanal, a maturação confere uma agregação de valor notável para seus restaurantes .

“Queijos maturados são queijos que passaram pelo processo de envelhecimento. Uma camada de bolor e fermento cresce envolta do queijo, fazendo com que o mesmo perca umidade e tamanho. Nesse momento que o queijo desenvolve sua personalidade, tornando-se macio e, às vezes, doce (...). E esse status não somente acarreta um título ao queijo, mas seu valor aumenta quando passa por essa transformação.”(Eduardo Avelar, Chef de cozinha, graduado em Cuisine et Pâtisserie de Base no Le Cordon Bleu de Paris e em Cuisine Supérieure na École Escoffier no Hotel Ritz, também na capital francesa. In: Jornal Hoje em Dia. Em 25/10/2015)

Num terceiro campo de expertises que vem se relacionando com o alimento, o dos cientistas que realizam pesquisas em microbiologia²⁹⁸, a maturação tem sido um dos modos de tornar os queijos fabricados com leite cru seguros para consumo, tornando-os confiáveis do ponto de vista sanitário - inclusive para pessoas cujo consumo costuma ser vetado²⁹⁹ -, sem necessitar recorrer à pasteurização. Como afirmou uma pesquisadora, que tem desenvolvido pesquisas na área e dado suporte à construção da legislação dentro do estado “A cura (maturação) é a cura do produto”³⁰⁰.

Tal defesa repousa na constatação que um queijo de leite cru é um ecossistema onde predomina a competição microbiana e a maturação (quando bem conduzida) impede os microrganismos patogênicos do leite cru de se desenvolverem em altas proporções, uma vez que encontram o terreno já bem ocupado. Como demonstram

²⁹⁸ Como relatei anteriormente, em termos empírico-institucionais, tais profissionais que fazem tais julgamento, centram-se nas denominadas *Ciências Agrárias e Biológicas* - principalmente, através da chamada *Ciência e Tecnologia dos Alimentos* e nas *ciências veterinárias*. E aqui existe uma ambiguidade. Como percebeu West (2008), tanto os defensores do queijo de leite cru, bem como os defensores da pasteurização, invocam a ciência para apoiar suas posições e mensurar riscos contra potenciais custos e benefícios. “The pro-pasteurisation camp has not been alone, however, in deploying science in support of its perspectives. In the face of calls for a ban on raw-milk cheese in various places at various times, raw-milk advocates have also articulated their positions in the language of science.” (West (2008: 26) E como venho acompanhando, pelo menos no Brasil, uma parte cada vez mais significativa desses profissionais vem compondo o primeiro grupo.

²⁹⁹ Pessoas com intolerância a lactose (uma vez que a lactose diminui conforme o tempo de maturação) baixa imunidade (como transplantados, idosos, etc.) e mulheres grávidas.

³⁰⁰ Aqui o maturado e o pasteurizado aparecem em uma posição homóloga ao lado da pureza, se afastando (ainda que por vias opostas) do cru e colocando-se em oposição aos perigos.

Ecosto, Vargas e Gante (2012: 63), atualmente a legislação de vários países aceitam que durante o processo de maturação de um queijo de leite cru paulatinamente os germes nocivos vão desaparecendo. Assim, queijos maturados sofrem um processo de autoesterilização³⁰¹.

Nesse sentido, o trabalho dos afinadores, sugerem tais especialistas, reside precisamente na criação de condições favoráveis ao crescimento de "bactérias boas" e na eliminação de "bactérias ruins" através de variáveis de controle, como temperatura, umidade e acidez. Eles argumentam que os seres patogênicos que ali habitam queijos - como a *Listeria monocytogenes* -, gostam de umidade, que é perdida pelo o alimento durante o processo de maturação. Assim, quanto mais longa é a maturação de um queijo, menores serão as contagens de microrganismos indesejados realizadas por tais especialistas. Sendo os queijos de leite cru com longo período de maturação geralmente imunes.

E cura, você sabe, é sarar. Isso é a maturação. Pois o queijo, muitas vezes, é fabricado com pouca higiene, desde a ordenha até o produto final, e a maturação ajuda na “cura” deste queijo. É como um ajuste na condição sanitária do queijo, isso é um conhecimento tácito e científico. Estamos falando de leite cru, produto muitas vezes oriundo de vacas com mastite, o maior problema de nossas vacas. E a falta de higiene não é de propósito, e sim porque o produtor não tem acesso a certas informações, tecnologias, créditos, etc. (...) A maturação é uma das formas de combater os microrganismos nocivos à saúde através da multiplicação de outros que são inofensivos à saúde. Além disso são responsáveis por imprimir mudanças nas características físico-químicas do queijo, gerando assim os queijos maturados”, Fala do técnico do Ministério da Agricultura, realizada, via e-mail, em 20 de fevereiro de 2014

No âmbito dessa construção institucional, vale dizer, existe uma divisão com alguns destes profissionais realizando atualmente o trabalho de pesquisa nos queijos voltado primordialmente para a análise do desenvolvimento da microbiota, que durante processo de maturação irá diferenciar o alimento - fabricado com processos semelhantes, mas produzidos em regiões diferentes -, o que irá refletir na identidade do alimento. Dentro dessa percepção microbiológica, é ela quem determinará o vínculo do alimento com o *terroir* (como ficará evidente no capítulo seguinte). Enquanto outros profissionais, enfatizam sua pesquisa microbiológica na busca de analisar a “qualidade do leite”, matéria-prima principal do queijo, ainda que também afirmem que a

³⁰¹ Esta eliminação se deve em razão da ação das bactérias ácido lácticas que serão predominantes no processo de fermentação (maturação) do queijo, inibindo o desenvolvimento de bactérias potencialmente patogênicas.

maturação - assim como pasteurização - possa fazer parte desse processo de “eliminar” agentes microbiológicos indesejados.

Apoiados nessa premissa, por meio de estatísticas, mostradores e testes realizados em laboratórios, tais especialistas concluem recorrentemente que os queijos brancos ou frescos (sem maturação) existentes no mercado são “impróprios para o consumo humano”, sendo fabricados com “falta de higiene” e afirmam que só é possível legalizar o comércio do alimento após a existência de pesquisas científicas. “O processo é que vai definir a microbiologia. E não existe em Minas Gerais estudos para provar que qualquer queijo produzido com leite cru (da Canastra) com menos de 22 dias é seguro. Porque a microbiologia é ditada pela tecnologia”, como ouvi de uma pesquisadora. E assim fundamentam legislações.

3.6 - Os discursos institucionais unificados

Com tal separação por expertises não quero dizer que cada um desses grupos de atores tenha um discurso estanque e único, apenas recorri ao uso onde ele é mais frequente, o que obviamente varia de acordo com a posição e o interesse em questão. Porém, de forma corrente tais argumentos se misturam nas falas desses atores, que também não tem uma posição fixa. Seguindo a formulação de Ingold (2007), essas separações não podem ser tomadas como linhas pontilhadas, se assemelham mais a linhas contínuas que se entrelaçam. Assim, produtores se tornam queijeiros (comerciantes), cientistas (veterinários, engenheiros, etc.) se tornam produtores, chefs de cozinha se tornam afinadores e cientistas desenvolvem receitas com os queijos, como foi possível acompanhar durante o trabalho de campo.

Se a maturação está ligada a um tipo de purificação do produto. Em sentido contrário, o queijo branco (fresco/cru), com menos de 10 dias de fabricação, para muitos desses atores é recorrentemente tomado como “um veículo de contaminação fortíssimo, um risco à saúde pública”, com “baixo valor no mercado” e que “carece de identidade”. Por isso, ele não pode, por exemplo, nem mesmo ser chamado de queijo Canastra, mesmo que sendo produzido na região da Serra da Canastra, uma vez que,

como afirmam, sem a maturação este tem o sabor semelhante independentemente de onde seja produzido.

“Uma das coisas importantes também pra diferenciação dos queijos é comercializá-los a partir do momento onde eles já adquiriram identidade (maturados). Sabor e etc... Eles frescos são mais difíceis de serem diferenciados. E por isso é turma aproveita e pega carona no nome. (...) Já (é importante) passar a informação de que o queijo curado tem identidade, origem = direto do produtor e fácil de ser rastreado. Menos bactéria, menos lactose e muito mais saboroso já. Consegue se vender bem e fidelizar o cliente.”, depoimento retirado da rede social #salveoqueijoartesanal, em 1 de maio 2015.

“Queijos da Canastra têm a virtude da versatilidade: se prestam ao consumo rotineiro e ganham potência e complexidade quando envelhecidos, processo no qual desenvolvem nuances e sabores "sui generis", às vezes agridoces, criando paralelos com safras do vinho. (...) Mas é via maturação, na qual há perda de umidade e formação de cristais de açúcar na massa (que lhe dá aparência semelhante a um grana padano italiano), que o queijo alcança seu auge, sua plenitude sensorial, ganha intensidade e personalidade.” Luiza Fecarota. *Riqueza do queijo da Canastra está nas suas irregularidades*, publicado no jornal Folha de São Paulo em 17/08/2017.

Contudo, a grande preferência dos consumidores – para os quais “tais sistemas peritos” não são elementos fortemente significativos em seu cotidiano - é pelo produto fresco ou meia-cura. Para esse mercado, que engloba principalmente feiras-livres e sacolões, destina-se a grande maioria da produção de queijos artesanais, sem passar pelo processo de maturação. “O branco é o queijo do dia-dia. Começou a ficar duro por fora já não serve para o dia-a-dia”, foi o que ouvi com recorrência quando perguntei sobre a diferença no consumo, como apontei no capítulo anterior.

O estudo de Boulianne (2013), que aborda a diferenciação nos modos de consumo de queijos artesanais finos (afinados) no Canadá, nos ajuda a pensar a questão. Segundo ela, estes representam produtos de exceção, associados à ocasiões especiais, diferentes do consumo daqueles produzidos pela indústria.

“Les fromages fins sont clairement associés à une consommation occasionnelle ; ceux que l’on mange sur une base quotidienne ne sont pas des fromages « fins » ; (...) Les fromages fins sont aussi ceux que l’on expérimente lors de réceptions et de dégustations offertes par des employeurs, des membres de la famille ou des amis, mais aussi des dégustations organisées par et dans des établissements commerciaux. (...) Pour les participants à la recherche, les fromages fins sont aussi ceux que l’on savoure lors de moments privilégiés, « pour se gâter » (Boulianne 2013: 2014).

Por aqui, se vê semelhanças, se o queijo branco é adotado como alimento transversal, sendo inserido diariamente em cafés da manhã, almoços e jantares, o maturado é associado a um consumo ocasional, em degustações e recepções,

saboreados em momentos privilegiados. Com isso, podemos dizer, que o fresco se assemelha, ao que Lévi-Strauss (2006) chamou de “endo-culinária” (destinada a um grupo fechado) e o curado à “exo-culinária” (que se oferece aos convidados de fora)³⁰².

“Queijos assim, distintos, com curas e salgas exóticas, cavernosas, explosivas, flutuam em um universo muito pequeno e adaptam-se exclusivamente a ambientes festivos e ou promocionais, como degustações, etc, etc. Quem vai comer um queijo desses no dia-a-dia? Posso estar enganado, mas acho que ninguém! Mesmo que pessoa goste e aprove o paladar, não dá para comer toda hora. (...) O belorizontino gosta de queijo fresco, o queijo maturado aqui tem pouca aceitação. Eles gostam de um queijo que derreta. O queijo aqui é comido assim”, (fala de um comerciante (queijeiro), realizada em um lista de discussão em fevereiro de 2014).

Nesse sentido dualístico, se o queijo afinado/maturado é o mais valorizado, mais debatido e controlado - e, em certo sentido, ambíguo, porque pode gerar admiração e medo, tal como as coisas “sagradas” -, em contrapartida, o queijo do dia-a-dia, mais acessível em função da grande oferta e de custo menor, opera em uma espécie de mercado repreensível dos queijos de leite cru. Podendo ser compreendido como estando no domínio “profano”, onde sua origem é obscura³⁰³, com o “produto pelado” (sem qualquer identificação) ou, mais raramente, sendo vendido com o rótulo (quando existe) falsificado.

Ali o consumidor costuma ser descrito, dentro da construção institucional que vem sendo desenhado, como “desinformado” se colocando à parte da governamentalidade³⁰⁴. Assim cientistas e comerciantes, voltados para mercados de

³⁰² Lévi-Strauss (2006) destaca nesse sentido as diferenças entre fervido e assado. O primeiro, segundo ele, representaria uma endo-cozinha, ou seja, uma comida oferecida à um pequeno grupo fechado e de uso íntimo, consagrado no interior da família. Já o segundo, significaria uma exo-cozinha, uma vez que geralmente são servidos em momentos festivos, oferecidos para convidados de fora. Para ele, o assado estaria universalmente do lado da natureza, e o fervido estaria do lado da cultura, uma vez que o primeiro se aproxima do cru, por nunca ficar igualmente cozido, ao passo que o segundo, exigindo o uso de um recipiente e a mediação da água, provaria um grau mais avançado de civilização. Assim, tais categorias, são pares opostos, associados a, respectivamente dentro e fora, vida e morte, economia e pujança, etc. Analisando o consumo tais queijos em Minas Gerais percebo que o queijo fresco que costuma operar como um alimento de uso íntimo de muitas famílias, entrando transversalmente no seio do lar em praticamente todas as refeições do dia. Já o maturado - em um processo que ainda vem construído - tem passado de um subproduto para ocupar lugar de destaque nas comemorações, em festas de múltiplas natureza, oferecido em restaurantes e festivais, consumido em menor quantidade, geralmente acompanhado de bebidas alcoólicas (como cachaça, cerveja e vinho). Aqui também parece se construir oposições como natureza e cultura, dentro e fora, popular e aristocrático, etc.

³⁰³ Ele costuma ser chamado de “produto sem origem” uma vez que os queijeiros, como expliquei no capítulo, juntam no caminhão os queijos de vários produtores e trazem para a cidade, sem qualquer identificação ou com rótulos falsificados, obscurecendo muitas vezes seu local de origem.

³⁰⁴ Paxson (2013) utiliza o termo foucaultino para explorar como os queijos de leite cru se encontram na cultura de risco. Para ela, o pasteurianismo é uma biopolítica baseada no controle indireto de corpos humanos, através da germofobia. Como esse queijo costuma ser vendido em mercados populares, parece haver aqui a naturalização da já muito conhecida associação entre pobreza e risco. Não é difícil perceber

luxo, falam em desenvolver trabalhos em “educação para o consumo”³⁰⁵ - ou uma “catequese”, nas palavras de um chef de cozinha – em que é preciso “orientar o consumidor em “como partir um queijo”, “como degustar”, “como saborear”, “como harmonizar” - uma vez que uma citada “maior complexidade” organoléptica e segurança deveriam se sobrepôr à espontaneidade dos gostos e dos hábitos alimentares daqueles que privilegiam em geral os queijos não maturados.

“Olha só eu creio que o caminho seja a educação do consumidor quanto ao processo de fabricação do queijo Canastra e sua história. Pra assim o cliente saber diferenciar o que é da Canastra e o que não é. No início achei que seria difícil introduzir isso no mercado. Mas ao poucos vamos vendo que é simplesmente uma falta de informação”, afirmou um chef de cozinha, que é também comerciante afinador e comerciante, na rede social #salvequeijoartesanal, em 14 de abril de 2015.

Com tais exemplos, podemos reconhecer um ideal convergente que atribui à pureza e singularidades dos queijos a capacidades ecológicas, mas cada vez mais a mecanismos gerenciais de controle, higiene e ordem, em que tais atores separam, ordenam e discriminam micro elementos, caminhando na direção oposta ao conhecimento tácito³⁰⁶. Cultivando seres microbiológicos nos queijos, cada vez mais, o controle sobre a natureza permite a acumulação pelo armazenamento, a previsão racional do futuro, a ordem da cultura (moderna) sobre o caos da natureza (Douglas, 1976).

Nesse sentido, a afinação representaria um tipo passagem entre o profano/sagrado, popular/aristocrático, dentro/fora, anônimo/notório³⁰⁷. Seria “um modo de domar e vencer tais seres (microbiológicos)” (Latour, 1988) ou “de repelir o subproduto não apropriado à ordem estabelecida” (Douglas, 1976), sem passar pela pasteurização, que modificaria de modo negativo os aspectos gustativos do queijo. Ela redimiria os males do leite cru, onde as chamadas bactérias propiônicas (boas) fariam, com a ajuda de especialistas (produtores, cientistas e afinadores), a passagem do

o quanto as populações economicamente carentes são tratada como culpadas, de um lado por uma suposta falta de limpeza no processo produtivo, por outro, sendo responsabilizada pelas contaminações no consumo, quando adoecida.

³⁰⁵ Quando trabalhei na ONG Sertãoabras, ligada ao tema, recebi pedidos, especialmente de cientistas, para começar a realizar um trabalho de “educação para o consumo”, que incentivaria consumidores a buscar queijos curados, tidos como mais saborosos e seguros. Obviamente, há aqui uma postura etnocêntrica uma vez que, como expliquei no capítulo anterior, existem elementos de grande sofisticação – que chamei de artesanias – no consumo desses queijos brancos.

³⁰⁶ Voltarei na questão nos próximos capítulos.

³⁰⁷ Tal processo tem construído uma dimensão artística, pessoal e notorial ao produto, como ficará claro no capítulo seguinte.

produto entre dois universos. Por todas essas transformações, se diz dentro desse universo que tal queijo é um “produto vivo”, “com personalidade” e que “necessita tempo para se expressar”, expressões que superam o eufemismo da abundância de seres ali presentes.

“O queijo artesanal de leite cru é alimento vivo, em constante aperfeiçoamento pela reprodução desse acervo láctico, dessa microflora bacteriana saudável: transforma-se constantemente no processo de maturação, aprimorando massa, sabor, coloração, consistência e componentes nutritivos o que o converte em alimento de riqueza ímpar. Esse é um dos seus valores essenciais”, Dossiê de patrimonialização do queijo minas artesanal (Meneses, 2006. O trecho está no dossiê que fundamenta o pedido de registro de salvaguarda do alimento).

Outro ponto interessante é perceber que por meio do processo parece acontecer uma inversão de importâncias: a valorização do alimento “envelhecido” (geralmente tomado como sem vitalidade pelo tempo que fica exposto) e a condenação do produto “fresco” que, fora desse espaço delimitado do alimento, costuma ser valorizado na sociedade contemporânea, como aquele que preserva seus componentes. Entre o fresco e podre há um espaço onde as pessoas, suas instituições e expertises usam sua criatividade para inverter a valoração. Mas mais do que isso há uma performance do alimento (mas também de microseres) que envolve a construção da purificação (sanidade), da identidade e do gosto, e nos remete a qualidades adquiridas.

Os diversos discursos institucionais associados à maturação, unificados atuam ao mesmo tempo como um capital cultural sobre o queijo. Eles transportam o produto do campo de alimento perigoso para o de uma iguaria gastronômica, os conduzem ao campo da moralidade, do comer de forma saudável, que aqui também converge com a noção de prazer e pertencimento³⁰⁸. Eles abrem o caminho para se inserir o produto no universo da alta gastronomia, sendo cobiçado por butiques especializadas e

³⁰⁸ Pelo menos para essa parcela de consumidores “educados” ou possuidores de um “capital cultural” (vocabulário próprio, análise sensorial, corte de queijos, história e informações culturais sobre a tradição dos queijos, são parte desse capital simbólico ou mecanismos de distinção, nos termos de Bourdieu) os deixando aptos a apreciar tais características organolépticas, já que a grande maioria dos consumidores “desinformados” tem a preferência pelo produto fresco, em meio a refeições cotidianas. Boulianne (2013) aborda um contexto semelhante entre consumidores queijos finos no Canadá: “Les personnes interrogées dans le cadre de notre enquête ont également manifesté ou évoqué un cosmopolitisme culturel associé à la consommation de fromages fins: tout en reconnaissant l’origine européenne de ces derniers, ils ont souligné la nécessité de posséder un certain capital culturel pour devenir des mangeurs pouvant apprécier les qualités organoleptiques des (fromages qui puent)” (Boulianne 2013: 227).

restaurantes renomados, com alto valor comercial agregado³⁰⁹, mas também associam tais agentes e instituições, a uma rede de fabricantes e distribuidores de status elevado.

Como apontam relatos, o vínculo com tais queijos afinados subvertem, por exemplo, comerciantes em consultores de venda - “Se nos tornarmos consultores de compra ao invés de vendedores fica bem mais fácil de introduzir a verdade (do produto curado) na cabeça dos mineiros”, fala de um comerciante -, chefs de cozinha e jornalistas se tornam *cheese hunters*³¹⁰ e produtores se associam a um seleto grupo. Nessa composição, através da maturação, por exemplo, estes parecem vincular de forma mais sólida seu nome preso ao produto - “queijo do Zé Mário”, “queijo do Luciano”, etc. Estando homens e coisas imersos num universo de valoração, onde definem valor recíproco (Appadurai, 2008: 36).

“ Comecei formalmente em 2016 (um trabalho valorização e disseminação de dos queijos artesanais mineiros), mas sempre tratei deles com olhar atento ao longo desses meus 14 anos de repórter. Acompanhei a revolução queijeira em Minas desde o início, época em que ainda não era usual se referir ao queijo mencionando o nome de quem o produz. Não havia “queijo do fulano”. Não se valorizava queijo mofado. Mal se falava em origem. Fiz muitas reportagens e viagens tendo os queijos como tema, me tornei freguês das lojas de queijo, me aproximei dos produtores e, quando dei por mim, estava já mergulhado nesse universo fascinante. Provar, comparar e dar nome às sensações que o queijo provoca virou obsessão. Vieram, então, as degustações: ocasiões para conhecer melhor os nossos queijos, suas características e histórias. Harmonizei com cervejas, vinhos, cachaças, drinques e até com cafês, agregando mais informação às experiências e, muitas vezes, atuando com outros profissionais da gastronomia. Hoje, trabalho também como consultor e ampliei minha atuação para fora de Minas, orgulhosamente representando quem trabalha no campo e mantém viva a tradição. É gratificante viajar para conhecer uma queijaria, voltar para apresentar o queijo ao público, contar as histórias que o cercam e observar os desdobramentos: pessoas valorizando o que consomem, produtores reconhecidos e motivados, queijos e informações circulando. Para isso, uso as competências de jornalista para oferecer experiências e serviços com curadoria e, portanto, informação de qualidade” Eduardo Girão, jornalista gastronômico³¹¹.

Em tal contexto, existe uma forte associação entre agências não humanas (tipo de vegetação, gado, clima, flora microbiana, etc..), as características do alimento e o

³⁰⁹ Nos grandes centros comerciais, como Belo Horizonte e São Paulo, tais queijos chegam a custar até oito vezes o valor do queijo branco ou fresco.

³¹⁰ Termo que tem sido utilizado para aqueles que “descobrem” produtos de alta qualidade gastronômica nas fazendas e os trazem para a cidade, estando ligados a restaurantes ou redes de supermercados de luxo. Alguns exemplos podem encontrado em matérias como: “‘Caçadora de queijos’ faz ponte entre pequenos produtores e clientes do DF” (Jornal Correio Brasiliense, publicado 02/09/2017) ou “Revolução láctea: o queijo artesanal brasileiro cresce e aparece: ‘Cheese hunter’, fazendas exclusivas, menus casados: a valorização do produto nacional” (Jornal O Globo, publicado 19/06/2016)

³¹¹ https://www.instagram.com/p/Bkh8k1Zj7EC/?igshid=l4mjngfnfqg4&utm_source=fb_www_attr

saber do produtor, que a maturação ajuda a reforçar. Ali, os nomes parecem ser fundamentais para que o consumidor identifique a qualidade específica do produto. Portanto, o alimento é um tipo de extensão moral ou impressão digital (Paxson, 2013)³¹², pois carrega em sua biografia algumas de suas qualidades, com o “queijo levando o nome do produtor”. Assim, um elogio usual entre produtores da região, “seu queijo é um dos melhores da região”, remete também a aspectos ligados à características pessoais do fabricante (higiênico, caprichoso, etc.).

“Eu sou a quinta geração de produtor artesanal da minha família. O sobrenome é Madureira. Esse Madureira a gente andou pesquisando e vem Madureira vem de Portugal, da raiz de maturação, que é madurar, amadurecer e aqui no Brasil virou Madureira. Lá as famílias recebiam o nome pela atividade que faziam e lá na região de Trás dos Montes, onde tem a maior concentração dos Madureiras e lá se fazia maturação de vinhos e queijos naquela região. A família recebeu o nome de Madureira. E vim acordar para essa atividade em 2003, foi quando eu me formei no segundo grau e fui assumir a atividade do meu pai que estava abandonada há algum tempo. (...) Eu falo sempre que o queijo está no DNA da gente. A gente vai mexendo e as coisas vão aparecendo, tinha muita coisa que eu não sabia explicar como eu sabia fazer e eu não sabia porque eu sabia fazer. Eu acompanho meu pai desde o anos de idade, agarrado e ele sabe fazer tudo até hoje. E com o queijo não foi diferente (...) Há quatro anos eu decidi resgatar tudo isso. Perguntei onde foi que parou a questão da valorização do queijo? Eu vi que foi no processo de maturação.” Produtor do Serro, Túlio Madureira, novembro de 2017³¹³

Como disse um produtor: “o nome da gente é sagrado. E o queijo leva nosso nome (assim como leva também o nome da região)”. Sendo, dentro dessa construção, o objeto indissociável da pessoa³¹⁴. Nesse sentido, mesmo que um afinador permaneça com o produto por um longo tempo, a dezenas de milhares de quilômetros, transformando significativamente as características do produto, ele ainda carregará o nome do produtor (individual ou familiar) ou do local onde foi fabricado, que permanecerá inalienável, evitando-se que sua identidade seja transferida a outros, ainda que o processo de afinação e seu afinador costumem ser também agregados à biografia do produto.

³¹² “Cheesemakers, after all, want their cheese names to convey unique specificity through a semiotic transfer of their own “hand” in crafting the product, registering, as it were, “a real contact, a making, a moment of imprinting by one for whom it acts as a kind of fingerprint; branding” (Coombe 1998; 169). Cheese naming in the United States reflects a personal investment in one’s vision and labor, but it is also a crucial marketing strategy” (Paxson, 2013: 16)

³¹³ In: https://www.youtube.com/watch?v=QHqBD2Q9ovo&ab_channel=ProvandooMundo

Tal produtor é presidente da Comissão Técnica do Queijo Minas Artesanal da Federação de Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG) e presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Serro (Apaqs). Ele vende seus queijos para mercados e renomados chefs de cozinha em Belo Horizonte, São Paulo, Brasília e Rio de Janeiro.

³¹⁴ O contexto me remete a ideia de “pessoa distribuída” de Gell, no sentido desse quase se tornar uma extensão do corpo. Atributo que desestabilizam nossas noções de pessoa e objeto.

“O queijo que eu produzo é o orgulho que eu tenho, que eu até arrepio. Que tem nele a marquinha GP. Que meu nome é Geraldo e o do meu pai é Piu. E como a gente era junto até a morte dele. Eu sou conhecido como Geraldo Piuzinho na região, aí GP. E no meu queijo eu vou carregar essa marca do meu pai para sempre”, disse um produtor. Entrevista realizada em abril de 2016.

Analisando esse tipo de nomeação de queijos artesanais nos EUA, Paxson (2013) afirma que assim como a atribuição de um nome para uma criança, com o queijo o nome também não só comunica informações importantes sobre a pessoa nomeada, o nome com que um produto se desenvolve tem um grande impacto sobre o desenvolvimento deste. Nomes têm um propósito de realizar a transmissão classificatória sobre a pertença social, bem como reforçam o carácter distintivo (Paxson, 2013). Assim, eles não só denotam identidade, mas podem significar prestígio e evocar conotações que o insiram em alguns mercados, mas não em outros.

É esse capital cultural adquirido, atrelado a uma identidade, que o torna um objeto moral, digno de ser consumido. Como mostrou Boulianne (2013), queijos artesanais têm uma carga simbólica que revelam um certo hedonismo. Eles tornaram-se ícones não só das economias, histórias e aspirações de uma construção de identidade local. Eles parecem ter se tornado um determinado tipo de objeto moral, digno de ser consumido, não só por prazer, mas também para demonstrar o apoio político para a sua reprodução. Eles são associados com prazer, que resulta de uma verdadeira apreciação do sabor, mas também com o fato de se sentir parte de um mundo, se não de especialistas, pelo menos daqueles que sabem apreciar novos sabores e que devem ser iniciados e educados dentro de uma rede semântica de termos para reconhecê-los e estimá-los. “En ce sens, les fromages fins semblent être une affaire d’initiés.” (Boulianne 2014: 224)

Em contraposição, como os termos dessas dualidades são complementares e irreduzíveis, isto é, um não pode ser reduzido ao outro e, no entanto, um não pode subsistir sem o outro (Durkheim, 2000), tal moralidade ou normatização empurra o queijo branco (sem identidade) para o campo oposto. Ela reifica e homogeneiza a diversidade de outras formações culturais de produção e consumo, reunindo-as sob o termo “do atraso” ou “da falta de identidade”, escamoteando a diversidade social. Quando é facultada a atuação das agências positivas, atribuídas por cientistas, produtores e comerciantes, entra em cena o poder punitivo do poder público, através dos fiscais sanitários. Dessa forma, acontecem frequentemente apreensões do produto

em estradas, mercados e feiras do estado, sendo encaminhados para o aterro sanitário, como descrevi no primeiro capítulo.

3.7 – Novas moralidades no comer

A maturação, tomada aqui como uma prática que unifica um conjunto de racionalidades – tecnológicas, sanitárias, gastronômicas, comerciais etc.- , tem produzido um poder político eficaz. A mobilização de discursos de diferentes atores e suas instituições sobre o alimento (produtores e comerciantes, com apelo à artesanidade e territorialidade; cientistas, através de suas análises de laboratório; chefs de cozinha e sua definição estética) - com repercussão em diferentes meios - compõem um modo de vida contemporâneo baseado na construção de novas moralidades, que compreendem um estilo de vida desejável para elites, com o comer de forma “saudável”, “autêntica” e “segura”.

Mais que mudanças nas características físicas do alimento, vem se constituindo uma conversão simbólica (travessia) de um alimento clandestino, anônimo e potencialmente contaminado - apesar de muito demandado -, em um objeto moral (comer de forma segura), de “tradição” (que representa identidades individuais e coletivas), digno de ser consumido, não somente pelo prazer, mas por manifestar apoio à sua reprodução, e que marca posições sociais de pertencimento e hierarquias, redesenhando a cartografia de produção, comercialização e consumo do alimento. Nos jornais, por exemplo, tais queijos deixam de “frequentar” as páginas policiais e de cidade, ganhando os cadernos de gastronomia e turismo que associam os agentes envolvidos com o alimento a uma rede de fabricantes e distribuidores de status elevado.

“Um grupo de produtores de queijo minas artesanal da Serra da Canastra, no Centro-Oeste do estado, adota estratégias para agregar valor à iguaria e garantir maior espaço no mercado gourmet de todo o país. Na prática, **cerca de 20 fabricantes se preparam para vender uma parcela significativa da produção como mercadoria especial em detrimento da commodity**³¹⁵, o que deve

³¹⁵ A utilização do termo commodity geralmente se refere a mercadorias inseridas nas transações comerciais de produtos de origem primária na bolsa de valores, sendo seu preço determinado pela oferta e procura internacional. Porém, vejo que esse não é o caso dos queijos minas artesanais, produzidos em pequena escala, por atores da agricultura familiar, e fora da legalidade tributária e sanitária (como demonstrei no capítulo 1), para o qual o termo “alimento cotidiano” é, ao meu ver, muito mais preciso,

garantir preços até 100% melhores. (...) Para que isso ocorra, porém, produtores estão aumentando o período de maturação de queijo, de uma semana para 22 dias, período suficiente, segundo pesquisas acadêmicas, para que o alimento fique imune à ação de bactérias maléficas.” (Jornal Estado de Minas. *Com união de fabricantes, queijo da Canastra ganha status gourmet*. Publicada em 06/07/2014 – Grifo meu)

Nesse processo, onde se construiu um sistema articulado de significados, valores e crenças, há uma transformação nos “regimes de valor”³¹⁶ do alimento. Ele deixa de ser o produto-mercadoria e passa a ser um alimento especial, uma mercadoria de luxo. As propriedades alimentícias e as preferências locais (historicamente estabelecidas através de tradições) dão lugar às propriedades sensoriais construídas por especialistas, com o consumo se concentrando em características organolépticas, relacionadas a sua condição de alimento fino, singular e seguro. Ele perde suas funções de “endo-culinária” - seu uso como alimento diário e transversal nas diversas nas refeições familiares -, assumindo o status de iguaria gastronômica segura/limpa/autêntica - destinada a ocasiões e pessoas “especiais” -, com elementos territoriais e de raridade agregados a ele. Por isso, seu valor simbólico é convertido em valor comercial/monetário.

Queijo Fresco	Queijo Curado
Perigo (ilegalidade)	Pureza (legalidade)
endo-culinária (alimento cotidiano)	exo-culinária (iguaria gastronômica)
Baixo valor comercial (mercado informal)	Alto valor comercial (mercado de elite)
Memórias afetivas	Expertises adquiridas e “tradições inventadas”
Agricultura familiar (produtores não cadastrados)	Caráter empresarial (Produtores cadastrados)

uma vez que ele está muito mais ligado à alimentação das populações no estado, do que aos ciclos de exportações do país. Já os sentidos atribuídos aos queijos afinados os aproximam cada vez mais do universo agronegócio, prevalecendo em seu modelo produtivo valores mercantis e inserção tecnológica, como ficará mais evidente adiante.

³¹⁶ Tomo aqui a expressão de Appadurai (2008), que sugere com o conceito que grau de coerência valorativa pode ser altamente variável conforme situação, e conforme a mercadoria. Ele afirma que o valor de um objeto é o efeito de uma disputa política, em que o grau de consistência avaliativa de um bem pode se alterar radicalmente em virtude dos níveis de conhecimento compartilhado pelas partes envolvidas. Para o autor, é a circulação - e troca - em contextos culturais específicos e não os fatores produção - como afirmou Marx - que determina seu valor.

Tal processo se insere dentro uma valorização institucional de produtos localizados - revalorizados, certificados ou patrimonializados – que não pode ser analisados apenas localmente, como demonstrou Garcia-Parpet (2016) ao estudar o mercado de vinhos. Aqui, é preciso entender esse processo dentro da emergência de um mercado internacional voltado para os queijos artesanais (como ficará mais evidente ao longo do próximo capítulo) a partir de um movimento de deslocamento do status do alimento, que deixa de ser alimento popular e passa a ser um produto simbólico de luxo, carregando valores aristocráticos, e com as elites procurando consumi-los como parte de sua inserção nesse processo (Garcia-Parpet, 2016).

Para entender esse processo, Garcia-Parpet (2016), em seu estudo sobre vinhos, procura comparar tais produtos aos bens artísticos que adquirem valor fora do próprio processo de produção. Segundo ela, da mesma forma como a pintura adquire valor através do *marchand* (negociante que compra e vende obras de arte), alimentos como queijos e vinhos adquirem valor porque contam uma estória, são associados a um local de fabricação, a um momento específico, a uma identidade e, portanto, são apropriados para a caracterização de um estilo de vida próprio das elites. Segundo ela, são essas representações que vão fazer com que os bens tornem-se raros, essa raridade sendo produzida socialmente³¹⁷.

Isso significa dizer que esses tornam-se alimentos investidos de uma aura especial dada pela sua autenticidade e particularidade, condição semelhante ao que Benjamin (1969) descreve para as obras de arte, quando diz que as suas características as diferenciam das “cópias”³¹⁸. O mesmo pode-se dizer desses alimentos “especiais”, sobre os quais é necessário ter uma condição de erudição dos sentidos necessário para apreciá-los. Aqui a abordagem biográfica desempenha um papel fundamental, uma vez que são produtos com identidade e identificáveis por sua origem bem marcada e estão fortemente vinculados à invenção de uma “tradição” e, por isso, opõem-se à indiferença do moderno.

Assim, neste processo, é importante se levar em conta as propriedades sociais

³¹⁷ No capítulo seguinte, quando abordar os concursos e salões de queijos, o papel desse *marchand* e da produção social dessa raridade produzida ficará mais evidente.

³¹⁸ Inclusive, penso que não é por acaso que foi aprovado recentemente projeto de lei que prevê que tais queijos utilizem um selo com o escrito “Arte” para sua identificação, devendo este constar nos rótulos desses produtos.

dessas redes para “fazer *terroir*”³¹⁹, quer dizer, valorizar seu produto, agregando nele histórias (Paxson, 2013), buscar nichos mercados e novos “iniciados”. A proliferação de diversos discursos (regionalistas, dietéticos, médicos, ambientalistas e focados na alta qualidade) por intermédio de várias instituições da sociedade, contribui dentro de uma imagem publicitária para agregar e atribuir valor aos queijos, criando camadas de diferenciação no alimento por meio de um processo intencional de sofisticação e “exclusividade” de um produto. Desta forma, tais queijos adquirem novas complexidades simbólicas, o que os fazem, por exemplo, menos sensíveis às mudanças bruscas do mercado – nos queijos artesanais, com expliquei anteriormente, frequentemente interligadas às sazonalidades -, e mais dependentes das narrativas que os sustentam (Mascarenhas e Bernardes, 2016).

Há um entendimento coletivo das “ações simbólicas” que estão em curso, com o queijo funcionando como um estafeta³²⁰ (com valores e mensagens sociais incorporadas), que opera como um marcador de distinção e de distanciamento social, um instrumento que objetiva vários conhecimentos passando uma espécie de mensagem destinada, principalmente, aos inseridos nessa “estética heterogênea” e que compartilham a historicidade do alimento. Sendo comprar um alimento desse tipo um investimento de ordem moral. Ele contém, assim, uma forte carga simbólica e de distinção social para seus consumidores exclusivos (Bourdieu, 2007)³²¹. Assim, quando se vende e se compra queijos finos, mais do que um sabor, o que se vende e se compra é uma posição de pertencimento.

Trata-se de um processo de construção de distinções, em que um produto existe por oposição ao outro (Garcia-Parpet, 2016). Assim esse arranjo estrutural e

³¹⁹ Ainda que, que a exemplo do que analisou Rogers (2013) na França, a apropriação do discurso do *terroir* – enquanto um objeto de regulação que se impõe a grupos locais e que devem se apropriar dele – permaneça aqui também limitada a um punhado de agricultores e comerciantes ocupando posições de liderança e que os significados concretos atribuídos ao *terroir* varie de um grupo para outro.

³²⁰ Tomo aqui o termo emprestado de Borges (2003), que o utilizou em um contexto diferente, acentuando o ritual como sistema de comunicação simbólica, um “texto” a ser interpretado em sua profusão de sentidos.

³²¹ Como afirma Bourdieu (2007), em *A Distinção*, o gosto manifestado através das práticas de consumo classifica e distingue; aproxima e afasta aqueles que experimentam os bens culturais. É o produto dos condicionamentos associados a uma classe ou fração de classe. Tais preferências servem invariavelmente, de fundamento à filiação legítima de *habitus* distintos e desiguais, fortalecendo e intensificando a hierarquia do culturalmente aceito ou execrável; do autêntico ou do inautêntico. Assim têm o poder de unir todos aqueles que são o produto de condições objetivas parecidas, distinguindo-os todavia de todos aqueles que, estando fora do campo socialmente instituído das semelhanças, propagam diferenças inevitáveis. O gosto, dirá Bourdieu (2007), é a aversão, é a intolerância às preferências dos outros.

institucional provoca transformações, mas não acaba com o produto marginal, apenas reforça também sua posição, sendo que seu consumo atualmente parece estar ligado, dentro do estado, a outro universo de pertencimento. Sendo o queijo branco “da roça” um alimento cotidiano que remete a questões de memórias afetivas e de proximidade familiar (portanto identitárias), se liga a uma população de baixa renda. Já o afinado, produto de uma “invenção da tradição”, mas que se liga à expertises e inovações tecnológicas, se volta para um grupo de consumidores “iniciados”, possuidores de um “capital cultural”, mas também econômico, que os deixa aptos a apreciar tais características organolépticas³²².

Nesse processo existe uma valorização construída e atribuída em que diversos mundos e instituições sociais foram mobilizados. Estas novas alianças, que tem se construído muitas vezes através de redes virtuais³²³, mobilizaram as elites políticas, econômicas, universitárias modernizadoras e desenharam novas redes para além do local, apoiadas em conhecimentos tecnológicos em que se destaca o aporte midiático conseguido, seja pela grande mídia ou redes virtuais.

“A atuação de novos produtores – jovens que estão assumindo o negócio dos pais e ex-produtores de leite que viraram queijeiros – começa a deixar para trás o queijo fresco de casca lisa e massa branca ácida para apostar nos maduros e complexos, novidade por ali. Ainda não chegam a dez os queijeiros locais que afinam seus queijos (num universo de 750...), mas o trabalho de produtores (...) dá mostra do potencial da região. Essa nova geração não quer perder tempo. Impulsionado pela parceria com a Universidade Federal de Lavras e com o Sebrae, e também pelos grupos de discussão pela internet, o que agiliza a troca de experiências, o Serro está desenvolvendo uma marca própria. (...) Antigamente, o queijo do Serro era curado para poder resistir a longas viagens por estradas de terra, não para ficar mais saboroso. O asfalto chegou e, com ele, a possibilidade de vender queijo mais rápido e, portanto, mais fresco. O hábito de consumir peças maturadas se enfraqueceu e foi consolidada a imagem do queijo do Serro com casca lisa e massa branca, macia e ácida. Mudar isso é tarefa difícil e passa pela transformação de mentalidade de produtores tradicionalistas – até os filhos de queijeiros que despontam como produtores andam tendo de enfrentar a resistência dos pais, velhos queijeiros. O melhor argumento em defesa da maturação é o preço: o queijo maturado é muito mais valorizado que o fresco. Há relatos de produtores que acertaram a mão na cura e rapidamente passaram a vender o produto por valor cinco vezes maior. O público para ele é crescente, mas cada vez mais exigente,

³²² Claro que os queijos maturados também podem remeter a memórias afetivas, principalmente dos mais velhos, por isso digo que não estão em oposição. Porém, dentro do arranjo institucional, voltado para a construção de um mercado de elite, não é exatamente isso que parece acontecer.

³²³ Um dos integrantes aponta que “os produtores de queijo artesanal vivem uma nova fase histórica, basicamente iniciada a partir do ano de 2002 (a partir da criação da lei estadual) e fortalecida a partir de 2012, no movimento denominado #salveoqueijoartesanal”, esse constituindo-se um grupo de whatsapp do qual fiz parte. In: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2017/08/31/um-pouco-da-historia-da-producao-e-da-cura-de-queijos-artesanais-no-brasil/>

com acesso a queijos curados de vários cantos do Brasil. Entrar em sintonia com o *terroir* ali é um grande desafio. “O queijo tem de contar a história do produtor, da cultura da região. Queijo branco é commodity, vendido barato. A diferenciação vem com a maturação do queijo. Acreditamos muito no potencial do Serro como agregador de valor e isso está inexplorado”, defende Ricardo Boscaro, analista de agronegócios do Sebrae-MG.” *O novo queijo do Serro: Jovens produtores artesanais, que investiram na maturação de seus queijos, estão revitalizando a região queijeira mais antiga de Minas Gerais*” Estado de São Paulo. Paladar, 12 de janeiro de 2017)

“A receita do queijo canastra – herança da culinária portuguesa – continua a mesma. O que muda são os conceitos de queijo maturado em vez de fresco, as instalações e as relações comerciais, muito mais profissionais que no passado e superconectadas com a rede. Todos (uma nova geração de produtores que está transformando o processo de produção do tradicional queijo canastra – elevado à categoria “gourmet”) estão no Facebook e no Instagram, e postam sem parar – estratégia para manter o queijo em evidência.” *Queijo canastra deixa a roça*, Caderno Paladar, Estado de São Paulo, 8 de janeiro de 2018)

Por meio de uma linguagem expressa no alimento, ao falarem e se mobilizarem em torno do que é “aparentemente” um único e mesmo signo, todos esses atores e instituições estão, com atos classificatórios muito particulares, apontam para os meios e modos de vida e nos sugerem diferentes sentidos que o produto em circulação pode assumir. Assim, as evoluções estruturais e institucionais, com construção de redes (locais e longas), se dão numa tentativa de controlar a territorialidade e historicidade e mesmo a circulação do produto, acomodando (ainda que de forma desigual) os diferentes interesses na construção de um mercado restrito para o alimento, onde o controle sobre o movimento destes objetos - que como demonstrei costuma ser indissociáveis de seus fabricantes, funcionando como símbolos sociais e individuais do self -, é um controle político sobre a própria projeção, afinal tais agentes produzem não só o sistema de troca, mas também se produzem através dele.

3.8 – A Inconfidência Queijeira

Sobre o arranjo institucional é importante salientar que pelo caráter dos atores que trabalharam ali, com a entrada recente de entidades patronais - como a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG), o Sebrae, o MAPA, a Emater, dentre outros -, sob a bandeira da organização produtiva e das Indicações Geográficas, as políticas de valorização dos queijos artesanais no estado estão separadas da agricultura familiar. Estes têm privilegiado agentes com maior capital cultural, político e econômico, muitas vezes consistindo em “neururais” que entram na

atividades atraídos pelos preços que os queijos finos vem adquirindo, mas também pelo prestígio e pela visibilidade que atividade adquiriu.

“Minas Gerais cultiva a tradição queijeira há quase 200 anos, mas até quatro anos atrás, com uma ou outra exceção, os queijos mineiros artesanais feitos com leite cru eram basicamente frescos, ou de meia cura, vendidos a preços camaradas. Apesar de pequenas particularidades nas sete regiões produtoras, os queijos eram todos parecidos, não havia preocupação com a identidade local. Em muitos casos, a produção se destinava apenas ao consumo familiar e era mais negócio vender o leite que o queijo. (...) A situação começou a mudar na Serra da Canastra quando os produtores foram estimulados a amadurecer seus queijos para conferir maior complexidade e valorizar o produto. Com apoio do Sebrae (que repetiu método de trabalho que havia dado certo com o Café do Cerrado mineiro), os queijeiros da Canastra formaram uma associação para gerir a produção local e garantir a elaboração tradicional e padrões – como por exemplo fazer o queijo apenas com leite de produção própria. Em 2012 conseguiram o selo de IP, Indicação de Procedência, conferido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial que atesta a origem do produto. As queijarias ganharam salas de cura e foi criado um Centro de Maturação na região.” *Mexeram no queijo mineiro. E ele está muito melhor.* Caderno Paladar. Jornal Estado de São Paulo. Publicado em 02 de agosto de 2017.

Por fim, vale dizer que esse processo tem sido chamado, fazendo referência à questão das ilegalidades referentes às leis sanitárias de cunho federal, que até alguns anos impediam o produto de circular legalmente em território nacional, de “Inconfidência Queijeira”³²⁴ ou “Revolução franco-brasileira queijeira”, sendo, por exemplo, esses os nomes dados a grupos do whatsapp por onde esse produtores se organizam. Tais grupos costumam fazer referência à inconfidência utilizando frases como: *Libertas Quae Sera Tamen* (Liberdade ainda que Tardia), que está na bandeira do estado.

“Minas carrega com ela a bandeira da libertação. A luta nossa não para, a vida inteira correndo atrás de ficar liberto de alguma coisa. E dessa vez não é diferente. Estamos desde o primeiro dia de lei dos queijos artesanais (de 2002), correndo para a regularização dos queijos artesanais e sempre encontrando barreira na hora de comercializar esse queijo para fora do estado. Hoje a demanda de comerciante, gastrônomo, produtor é uma só, que o governo federal reconheça o Serviço de Inspeção Estadual e diga que se esse queijo pode ser consumido em Minas, pode ser consumido nos outros estados também” Túlio Madureira, produtor rural, em 01 de novembro de 2017³²⁵.

“Vem aí a Inconfidência Queijeira que - como não podia deixar de ser - começou por Minas Gerais. Os mineiros se insurgiram contra a Portaria do Ministério da Agricultura, de 1996, que proibia a elaboração de queijo artesanal de leite cru. E foram lutando e aos poucos agregando forças de outros estados e hoje a legislação finalmente mudou em favor da elaboração do queijo artesanal de leite cru. É uma revolução. O queijo artesanal deixar de ser "clandestino" e poder se tornar um dos

³²⁴ Vale dizer que em 2018, um dos produtores - que é representante da Faemg -, recebeu do governo do estado, a medalha da Inconfidência (honraria concedida no dia 21 de abril, feriado de Tiradentes, pelo Governo de Minas Gerais, a personalidades que contribuíram para o prestígio e a projeção mineira.)

³²⁵ https://www.youtube.com/watch?v=QHqbd2Q9ovo&ab_channel=ProvandooMundo

melhores queijos do mundo. (...) Tanto nos acostumamos a comer queijos frescos que ainda - em geral - não valorizamos os queijos mais curados que são, na verdade, os melhores. Além do mais, deixar curar pelo menos uns 20 ou 30 dias, implica em diminuição das bactérias patogênicas que podem estar presentes em um queijo fresco. O fato é que agora revistas e jornais, além da internet, cantam as glórias dos queijos brasileiros e o resgate de um patrimônio com 400 anos de existência ao qual não dávamos valor” In: A Inconfidência Quejeira. Jornal de Beltrão.

“Estamos junto com a FAEMG pedindo nossa liberdade, que o sistema de fiscalização estadual valha a nível federal. Compete a Minas dar o grito: Libertas que será ... Precisamos mudar o modelo institucionalizado que está em Brasília. (...) somos atrasados porque não sabemos contar nossa história e não sabemos vender” Fala de Joao Leite, presidente da Aprocan, em 31 de novembro 2018.

Não por acaso, tal qual a Inconfidência Mineira, este tem sido um movimento de preceitos franceses, construído por representantes da elite local - e assumido por entidades patronais do estado -, que se rebelam contra questões de âmbito nacional. O “sucesso” relativo à produção e comercialização alcançado pelo movimento, como veremos adiante, terá como consequência a invisibilização da grande maioria dos produtores “não cadastrados” e do tema das “ilegalidades”. Estes desaparecerão da discussão na esfera pública diante da mídia alcançada pela construção institucional do movimento.

Capítulo 4 - Os salões e concursos de queijos: homens, bactérias e fungos em evidência nas disputas pelo controle de um mercado de excelência

“Casca branca de mofo, massa firme ao toque (mas cremosa na boca), aroma marcante e sabor que pode ser delicado ou intenso, dependendo da região de origem. Poderia ser a descrição de queijos europeus, mas se encaixa perfeitamente na de exemplares mineiros feitos em regiões como Serra da Canastra e Serro. O queijo de minas artesanal mofado é a nova tendência gastronômica em Belo Horizonte. Enquanto muitos ainda torcem o nariz para a sua aparência, outros tantos se dispõem a pagar mais caro e até entrar na fila de espera por um. Eles não estão em qualquer queijaria ou empório, muito menos em padarias e supermercados. São item de apreciador. Chegam em pequenas quantidades e ganham status de preciosidade em lojas especializadas da cidade, disputados também por compradores de outros estados.” *Queijo de minas artesanal mofado supera rejeição do consumidor e se torna tendência*. Jornal Estado de Minas. Publicado em 20 de outubro de 2015³²⁶

Um grupo de brasileiros comemora aos gritos a premiação recebida no Mundial de Queijos e Produtos Lácteos (Mondial du Fromage et des Produits Laitiers) na cidade de Tours, região central da França. O concurso acontece durante a terceira edição do Salon International du Fromage (Salão Internacional de Queijos), em junho de 2017, e a formalidade do evento contrasta com o comportamento expansivo da delegação brasileira - quase toda proveniente de Minas Gerais -, após o anúncio oficial reconsiderar um primeiro resultado que havia sido divulgado. Pela nova listagem, onze queijos nacionais foram premiados no evento, um deles com a láurea máxima do concurso, a medalha Super Ouro³²⁷.

O resultado foi repassado minutos depois por telefone para o Brasil e, nos dias que seguiram, notícias sobre a premiação foram estampadas em alguns dos principais jornais impressos e portais web da grande mídia nacional. Em termos gerais, as matérias apontavam o reconhecimento internacional dos queijos mineiros que agora, como apontava o resultado do concurso, estavam entre os melhores do mundo. Se consolidava através de um salão internacional a reputação - individual e coletiva - de um grupo de produtores, mas também comerciantes, técnicos de pesquisa e extensão que, trabalhando em suas respectivas instituições, haviam investido numa mudança

³²⁶ <http://www.uai.com.br/app/noticia/gastronomia/2015/10/20/noticias-gastronomia,173160/mofo-e-a-moda.shtml>

³²⁷ Inicialmente, apenas três queijos brasileiros haviam sido premiados e nenhum deles com a premiação super ouro.

simbólica e biológica do alimento, através de práticas como certificações de origem, pesquisas científicas e maturações, como apontei no capítulo anterior.

“A produtora de Queijo Minas Artesanal, Marly Leite, de Sacramento, foi premiada com o Super Ouro na terceira edição do evento Queijo Global e Produtos Lácteos (*Mondial du Fromage et des Produits Laitiers*), no Salão Mundial do Queijo, que terminou nesta terça-feira (13), na França. Mais de 700 produtos de 20 países participaram da competição e 12 queijos produzidos em Minas foram premiados. Por dia, Marly e o marido, Joel Leite, produzem entre 50 e 70 peças de queijo na Fazenda Caxambu, na zona rural de Sacramento. (...) A comercialização do queijo produzido pelo casal, que tem a certificação do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), é feita principalmente no município e região. Há 10 anos, o casal é atendido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), que dá orientações de todo o processo – desde a sanidade e alimentação do rebanho até a produção final. A participação de Marly no evento francês é devido a uma missão técnica promovida pela Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg), em parceria com a ONG SerTãoBras.”. *Produtora de Sacramento é vencedora de concurso mundial de queijos na França*. Portal G1, publicado em 14 de junho de 2017³²⁸.

Após o retorno da delegação ao estado, houveram diversas solenidades comemorativas que continuariam a repercutir nos meses seguintes o resultado do concurso. Em um desses eventos - cerca de oito semanas após a premiação -, a delegação foi recebida pelo governador do estado e os queijos dos produtores premiados, junto com as medalhas recebidas, foram expostos como ponto alto do 1º Festival do Queijo Minas Artesanal, em Belo Horizonte. Um evento que, nas palavras do Superintendente Técnico da Faemg, tornou o queijo “a estrela máxima” da produção local.

³²⁸ In: <https://g1.globo.com/minas-gerais/triangulo-mineiro/noticia/produtora-de-sacramento-e-vencedora-de-concurso-mundial-de-queijos-na-franca.ghtml>



Queijo vencedor da medalha Super Ouro no concurso de Tours em exposição durante o Festival do Queijo Minas Artesanal, em Belo Horizonte

A narrativa que se construía apontava que os resultados individuais do concurso eram o decorrência do trabalho de entidades como Emater-MG, Faemg, IMA, Sebrae, associações de produtores e ONGs que vinham há anos trabalhando na legitimação de um modelo de produção e pela superação de barreiras sanitárias³²⁹. A premiação “comprovava” ser este um caminho acertado. Enfim, as evoluções construtivistas estruturais e institucionais, que comecei a descrever no capítulo anterior, pareciam se consolidar através da participação no Salão Internacional de Queijos.

Assim, a imagem de um produto de luxo, investido de uma aura especial de autenticidade, se consolida com os preços de alguns desses queijos, aos moldes daqueles apresentados no Salão, subindo ainda mais de patamar. Como consequência, nos meses que seguem, mais lojas no país passam a comercializar queijos afinados. E, ainda, se concretiza a ideia de criar uma legislação nacional voltada especificamente

³²⁹ Vale dizer que o festival foi organizado pelo Sebrae e pela Faemg, com apoio do IMA, Emater, +Gastronomia, dentre outras entidades, sendo patrocinado pelo Conselho Regional de Medicina Veterinário do estado e pelo Sistema Ocemg (Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais), órgão de representação política, sindical-patronal e de defesa do cooperativismo no Estado. Contando com a presença de chefs de cozinha que foram encarregados de fazer receitas com os queijos das sete regiões reconhecidas. Havendo também durante o eventos curso de harmonização e maturação de queijos, além um espaço para se fechar negócios, onde se discutiria, dentre outros temas, escala de produção. Ver: <http://festivalqma.com.br/>

para a comercialização de produtos artesanais, especialmente os queijos de leite cru - o que se consolidaria dois anos depois do evento com a criação do selo Arte³³⁰ - e começa-se a se discutir a ideia de exportar o produto.

“Nós estamos mostrando o grau de organização que nós produtores de queijo artesanal alcançamos. Há uma geração nova chegando, com curso superior e com formações técnicas. Então, nós estamos fazendo um grande movimento e eu estou dizendo que a independência do queijo de leite cru está prestes a explodir. Espero que não tenha ninguém sendo enforcado em praça pública. Queremos conquistar a circulação dele pelo país e pelo mundo. Tivemos aqui americanos e compradores de queijos de afinadores franceses querendo comprar o nosso queijo. Isso é fantástico. Infelizmente nós não temos legislação para exportar, nós não podemos então exportar, nós não temos quantidade e não temos uma qualidade que podemos ter. Isso depende de todo um trabalho de organização. Então nós viemos aqui buscar essa organização e tecnologias e estamos voltando a mil com o tanto de coisa que conseguimos enxergar aqui”. Entrevista com João Leite, presidente da Aprocan, realizada em 27 de junho de 2017, após a premiação do concurso ³³¹.

Em pouco mais de uma década, um movimento institucional, chamado de “Inconfidência Queijeira” (sobre o qual a fala acima faz referência), que evoca elementos históricos e tradições, eleva, através do trabalho de instituições e de uma convergência de qualidades atribuídas, o alimento - tomado como popular e potencialmente contaminado, que enfrentava sérias restrições, especialmente sanitárias, para circular legalmente -, em um produto cobiçado, voltado para um mercado restrito. O queijo artesanal torna-se referência no discurso das principais entidades empresariais mineiras ligadas ao agronegócio.

O Salão Internacional de Queijos é bienal e pude acompanhar a edição citada, pois realizava um estágio doutoral na EHESS, em Paris. Como já vinha, como parte do trabalho de campo, há alguns anos acompanhando os concursos de queijo organizados pelo Emater-MG no estado e vários produtores e comerciantes com quem eu mantinha contato estariam presentes no evento de Tours, decidi fazer dele parte do meu trabalho etnográfico. Assim, esse capítulo é dedicado aos concursos de queijos, assim como os salões, festivais e feiras onde estas disputas geralmente acontecem. Ainda que algumas vezes esses eventos sejam organizados por entidades independentes, todos eles

³³⁰ Em junho de 2018, foi aprovada lei 13.680, que cria o selo denominado Arte, a ser concedido por órgãos de saúde pública estaduais aos produtores artesanais, ampliando as possibilidades de comercialização desse produto no território nacional. Um modelo de regulação próximo ao adotado por países da Europa, como Espanha, Portugal, Itália e França.

³³¹ Para mais elementos que mostram com a ideia de se construir uma legislação nacional e um mercado internacional para os queijos artesanais ganha força após o salão internacional, ver: <http://www.cnabrazil.org.br/noticias/produtores-de-minas-gerais-pedem-normas-para-comercializacao-do-queijo-artesanal>

constituem espaços de legitimação do alimento, contribuído na institucionalização de certificações, normatizações sanitárias (locais e internacionais) e na construção de mercados.

Assim, um olhar mais próximo que o trabalho de campo me possibilitou, especialmente nesse último evento, busca respostas a questões como: de que forma se construiu a participação da delegação mineira no salão de Tours? Quem eram os produtores que estavam ali? E que implicações, no alimento e nos atores (presente e ausentes), desencadearam os resultados obtidos nesse concurso? Nesse contexto, o objetivo desse capítulo é continuar a analisar evoluções estruturais e institucionais e, com elas, as disputas pela definição dos parâmetros de "qualidade do alimento", em que termos como "artesanal", "tradicional" e "típico" vão sendo reconfigurados, resignificados e, como procurarei demonstrar, "apropriados" por segmentos dominantes, que passam a ocupar a centralidade no "campo de disputas" em torno de parâmetros de qualidades que vêm sendo definidos para o alimento.

Em Minas Gerais, os concursos de queijos são frequentes e já acontecem pelo menos desde os anos 1970³³². Porém, ganharam profusão e evidência nos últimos anos - junto com o números de salões, feiras, degustações, festivais voltados para os queijos - e têm ajudado a dar a "fama" a produtores e produtos, mas também a comerciantes e especialistas envolvidos com o alimento. Em nível estadual, mas também nacional, atualmente, os concursos são organizado por diferentes instituições, que passam, por exemplo, por órgãos de extensão rural (como as EMATERs de vários estados), entidades vinculadas à gastronomia (como o Prêmio Queijo Brasil, organizado pelo caderno de gastronomia do jornal Estado de São Paulo, o Paladar), mas também por movimentos de consumidores (caso do Slow Food Brasil³³³).

Nos últimos anos, em um contexto de expansão do mercado mundial de "queijos finos", em que "novos" padrões e regulações começam a se impor dentro do estado, sendo construídas novas redes de comercialização, eventos como esses se intensificaram e têm um papel significativo na criação e institucionalização de "tradições", "gostos" e de práticas que se tornam legítimas ou ilegítimas. Assim, as

³³² Em Medeiros, por exemplo, o primeiro concurso no município foi realizado em 1974, no coreto da praça. Porém, por um longo período parou de ser realizado, sendo retomado em 2005, após a implementação da lei estadual dos queijos de 2002, junto a implantação dos modelos de IGs no estado.

³³³ Movimento que faço parte, inclusive ajudando a organizar um desses concursos - chamado de júri popular -, em Medeiros, na Canastra, no ano de 2016.

reconfigurações de mercado, vale ressaltar, se dão tanto a nível local (micro) - entre produtores-comerciantes de um determinado produto e região geográfica (como a Canastra) - quanto a nível mundial (macro), passando pelos Estados-Nação, envolvendo disputas por normatizações dentro organismos multinacionais e mercados mundiais. E aqui pretendo utilizar os salões e concursos de queijos para analisar - ainda que minimamente - esse processo.

Como afirma Garcia-Parpet (2016)³³⁴, em um mercado que funciona para além da lei da oferta e da procura ao qual estão inseridos, como produtos artísticos que são constituídos tanto pelo trabalho dos produtores e comerciantes, mas também pelo crivo de editores, críticos ou prescritores, pensar o papel de tais eventos é uma tarefa fundamental. Afinal, nesse mercado de produtos de luxo - como acontece com os vinhos - não é apenas o produtor/comerciante/afinador que pode determinar o valor da mercadoria que ele produz/comercializa. A avaliação dos queijos mais prestigiados está cada vez mais relacionada, entre outras coisas, a presença dele em salões, festivais, feiras e da apreciação por especialistas que podem proclamar a qualidade e mesmo a raridade do alimento, de modo a influir em seu valor econômico.

Assim, tais eventos desempenham um papel ativo na afirmação de modelos de produção e nas hierarquias que vêm sendo construídas. Neles, o queijo é submetido a performances e avaliado em parâmetros que constroem mercados, mas também sujeitos (humanos e não humanos), abrindo espaços para diferentes agências. Para entender como isso vem acontecendo com os queijos artesanais mineiros - mas também em movimentos mais abrangentes -, antes de falar do salão de Tours, voltemos para os concursos em Minas Gerais.

4.1 - O Concurso estadual de queijos da Emater-MG

Em 23 de junho de 2016, no parque de exposição na região central de Belo Horizonte, acompanhei o 9º Concurso Estadual de Queijos Artesanais de Minas Gerais. O evento é anualmente organizado pela Emater-MG³³⁵, com o apoio da

³³⁴ Tal qual apontei no capítulo anterior, a autora analisa o mercado de excelência de vinhos franceses.

³³⁵ Conforme anuncia o site da entidade, a Emater-MG é uma empresa pública, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do governo do Estado de Minas Gerais, responsável pela assistência técnica em extensão rural a agricultores dentro do estado. Desde 2002, ela executa o

Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), que tem como missão “promover o desenvolvimento sustentável do meio rural e do agronegócio”. Assim, não por acaso o concurso de queijos foi uma das atrações de uma feira de gado leiteiro chamada Megaleite³³⁶.

Para chegar ao local onde aconteceria o concurso de queijos foi necessário enfrentar uma fila de cadastramento, atravessar uma parte do parque de exposições, passando em meio a caminhonetes, máquina agrícolas e taurinos de elite, exibidos como destaque do evento. O stand da Emater, local do concurso, consistia num espaço de cerca de 25 metros quadrados. Dentro dele, estavam fotógrafos, jornalistas, técnicos do poder público, produtores e dezenas de curiosos, disputando um espaço escasso para acompanhar o evento que teria início em alguns minutos.

O Concurso Estadual de Queijos é a última fase dos concursos organizados pela Emater -MG. Todos os produtores participantes desse evento foram classificados em etapas preliminares, estando entre os primeiros colocados em disputas municipais e regionais, promovidas pela instituição ao longo do ano. Como explica a coordenadora da empresa de extensão rural, todos os produtores que chegam na etapa estadual representam determinadas regiões:

“Esses concursos regionais servem para valorizar o queijo da região e para selecionar também os cinco melhores de cada uma delas. Pela nossa metodologia, cada município com mais de seis produtores cadastrados no IMA deve realizar o seu concurso municipal, escolhendo os cinco melhores produtos. Em seguida, eles seguem para a competição regional, onde são selecionados os cinco primeiros colocados de cada região para disputar o concurso estadual”, Maria Edinice Rodrigues, coordenadora estadual da Emater-MG³³⁷

Reconheço alguns produtores no stand do concurso apenas porque tive contatos anteriores com eles. Ali, eles não vendem seus queijos, não utilizam crachás, bonés ou camisas de inscitos na competição, não há nenhum sinal que evidencie que eles são os

Programa Queijo Minas Artesanal, que tem como objetivo: “organização dos produtores, padronização de produtores, normatização de processos, embalagens, comercialização e, finalmente, certificação da origem e qualidade de seus queijos”. A Emater-MG vem tendo papel nos estudos para agrupar os municípios mineiros produtores do queijo artesanal em regiões de acordo com as características do produto, que deram origem aos selos de IG.

³³⁶ Em 2017, ano seguinte o concurso estadual aconteceria a um dos mais importantes eventos gastronômicos do estado, o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, mostrando como sua itinerância como o arranjo institucional que vem construindo através de diferente expertises em que torno dos queijos.

³³⁷ Entrevista concedida por meio da assessoria de comunicação do estado.

In: <http://agenciaminas.mg.gov.br/noticia/concurso-do-queijo-minas-artesanal-integra-o-festival-de-gastronomia-de-tiradentes>

competidores naquela tarde de sexta-feira e principais interessados no concurso. O que está em destaque para quem se espreme no local é um grupo de nove jurados que avaliará os queijos. Sentados, eles ocupam a parte externa de uma mesa em formato de “U” e que circunda uma segunda mesa, esta última menor e em formato retangular. Em breve, ela receberá os queijos participantes do concurso que ficarão ali expostos até o fim do evento, quando serão oferecidos para o consumo do público.

Os avaliadores e os queijos - que surgirão quando o evento começar - são o foco principal para quem observa o evento. Como afirma a Emater-MG, o objetivo do concurso é escolher “os sete melhores queijos do estado”. Ali, eles serão avaliados de acordo com o regulamento pelos seguintes critérios: apresentação (compreendendo formato e acabamento), cor, textura (compreendendo olhadura e granulação); consistência (compreendendo dureza e untura), paladar (compreendendo degustação, sabor e aroma) .

No stand, atrás dos jurados - e de frente para o público -, vale dizer, há uma parede branca, que marca uma série de ritualizações que compõem a competição. Nela, está escrito de forma destacada “9º concurso estadual de queijos artesanais de Minas Gerais”, uma frase sob a qual estão grafados o logotipo dos organizadores e colaboradores do evento – “IMA, Emater-MG, Codemig, Secretaria de Agricultura e Pecuária do Governo de Minas, Associação de Criadores de Girolando” - , circundados por um conjunto de palavras em alto relevo: “sabor”, “pureza”, “energia”, “proteínas”, “vida”, dentre outras. Estas se destacam para quem assiste o concurso e podem ser pensadas como qualidades desejáveis ao alimento ou características que o júri deveria “perceber” e atribuir aos melhores queijos.



Stand da Emater-MG onde aconteceu o concurso estadual de queijos artesanais

O concurso tem início quando uma porta de acesso na lateral do stand, restrita aos organizadores e que se mantém como um tipo de camarim do espetáculo, se abre e gradualmente vão surgindo lá de dentro, pelas mãos dos organizadores, os queijos que competem. Portando luvas, tocas, máscaras e jaleco branco - com o emblema da Emater -, estas pessoas realizam a função de conduzir os queijos que vão chegando ao júri em primeiro lugar e, em seguida, para a mesa central, onde permanecerão expostos. Tais personagens passam pelo meio do público exibindo para fotógrafos e cinegrafistas cada queijo sobre uma pequena bandeja de madeira. Em seguida, eles são oferecidos aos jurados, que observam, tocam, cheiram, degustam e preenchem formulários, dando uma determinada pontuação a cada peça do alimento.

É basicamente nesse formato que se estrutura o concurso estadual da Emater - MG. A etapa estadual do concurso é organizada em conjunto com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e, por isso, apenas produtores que têm suas queijarias cadastradas, ou seja, estão regularizadas dentro das normas determinadas pelo órgão de inspeção estadual, podem participar. Nesse sentido, pelo regulamento, somente queijos do tipo minas artesanal, produzidos a partir do leite cru nas sete regiões reconhecidas como produtoras³³⁸, maturados entre 14 a 22 dias³³⁹ participam dessa fase do concurso.

³³⁸ Como apontei anteriormente: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Assim, com todos os queijos submetidos às imposições normativas, não há uma grande variação de cores, formas e tamanhos entre os queijos. As 27 peças concorrentes - aliás, 25 pois dois queijos foram desclassificados antes do evento ter início³⁴⁰ - possuem cerca 15 centímetros de diâmetro³⁴¹ e a casca amarela, resultado do processo de maturação. Diante do calor da tarde eles ainda expelem soro e, por isso, apresentam aspecto brilhante. Cada exemplar traz uma pequena placa de papel, presa por um palito enfiado no corpo do alimento, com um número de identificação. Este é dado pela organização, como forma de manter o nome produtor em sigilo, sendo essa uma técnica utilizada pela organização para que o júri - mas também o público - avalie às cegas. Por isso, a medida que vão surgindo os queijos, os produtores que assistem o concurso se esforçam para identificar qual é o seu queijo.

A repetição da circulação do alimento pela mesa dos jurados acontece por duas vezes, sob o olhar do público. Na primeira, é analisado sua aparência: a partir da casca, observa-se o formato e coloração exterior, sendo que possíveis buracos e rachaduras podem atrapalhar o desempenho, sendo passíveis de receber notas mais baixas. Pelo regulamento, rachaduras profundas descaracterizam o “padrão” do queijo minas artesanal. Na segunda rodada, os queijos são partidos. Nesse momento, a observação se dirige para a parte interna. São avaliados a cor, textura, odor e sabor da massa. Novamente, furos costumam indicar defeitos, pois seguindo os procedimentos sanitários, podem representar contaminação³⁴².

³³⁹ Pela regulamentação estadual, tal exigência varia de acordo com a região, como tratei no capítulo anterior.

³⁴⁰ Segundo o regulamento, define-se como fatores que podem desclassificar o queijo. “1) se não estiver no padrão estabelecido nas características próprias de cada região. 2) A presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, ocasionará a desclassificação imediata do queijo”.

³⁴¹ Exceto os provenientes da região da Serro que são um pouco menores. Sendo suas diferenças motivo de reclamação por parte dos produtores locais, que se sentem desprivilegiados no concurso.

³⁴² Existem também furos que são considerados características positivas. Porém, no concurso, possuir a massa interna “vedada” é uma característica positiva.



Queijos em exposição e avaliação no concurso da Emater sendo fotografados pela imprensa

Sobre a comissão de jurados, a organização do evento informa genericamente que esta é constituída por nove profissionais ligados ao queijo minas artesanal. Não há uma formação profissional específica que a unifique, sendo que essas qualificações e atuações profissionais se aproximam à construção institucional que descrevi no capítulo anterior. Ali, estão cinco cientistas da área de tecnologia de alimentos (sendo um deles também profissional de inspeção sanitária), um chef de cozinha (que escreve para caderno de gastronomia em jornais), um geógrafo (que ganhou notoriedade com a publicação de um livro sobre os queijos artesanais no estado), dois profissionais da extensão rural (sendo que um deles é atualmente consultor do Sebrae e da Faemg).

Perfil do júri do concurso estadual da Emater-MG

Nome do Jurado	Formação	Atuação
Gilson de Assis Sales	Possui graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Minas Gerais. Doutorando e mestre em Ciência Animal também pela UFMG com ênfase em Queijo Minas Artesanal.	Atualmente é gerente de Educação Sanitária e Apoio à Agroindústria Familiar do IMA. Foi também técnico da ONG francesa FERTILE, que iniciou o trabalho de Indicações Geográficas nos queijos em Minas Gerais.
Daniel Arantes Pereira	Graduado em Zootecnia pela Universidade Federal de Lavras (2002). Mestre em Ciência e Tecnologia de Leite	Atualmente é pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG),

	e Derivados pela Universidade Federal de Juiz de Fora (2011).	relaziando pesquisas relacionadas à qualidade e processamento do leite.
Marcelo Rezende de Souza	Médico Veterinário com mestrado em Reprodução Animal (UNESP/Jaboticabal) e Doutorado em Reprodução Animal (UNESP/Botucatu).	Professor da Escola de Veterinária da UFMG. Atualmente orienta pesquisas de mestrados e doutorado no tema.
Eduardo Avelar	Formado em gastronomia realizado na escola culinária de cozinha francesa instituto <i>Le Cordon Bleu</i> , de Paris/França. Lá, formou-se <i>chef em Cuisine et Pâtisserie de Base</i> . Na sequência graduou-se em <i>Cuisine et Pâtisserie Superior</i> no curso <i>Escoffier</i> , do Hotel Ritz.	Colunista de cadernos e gastronomia e chef de cozinha.
Marinalva Olivia Martins Soares	---	Coordenadora Técnica do Programa Queijo Minas Artesanal da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG).
Elmer Almeida	Mestre em medicina veterinária pela UFMG.	Ex-coordenador técnico da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais e do Programa Queijo Minas Artesanal dentro da empresa. Atualmente é consultor do Sebrae e da Faemg.
Marcos Mergarejo Netto	Possui graduação em História e Geografia pela Universidade Federal de Minas Gerais; Mestrado em Ciências Naturais (Geologia Ambiental) pela Universidade Federal de Ouro Preto (2006) e Doutorado em Geografia pela Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", com a pesquisa intitulada "A Geografia do Queijo Minas Artesanal".	Autor do livro A Geografia do queijo Minas Artesanal. Atualmente, coordena degustações de queijos em diferentes restaurantes.
Fernando Antônio Resplande Magalhães	Possui graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Lavras (1983), Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (1995) e Doutorado em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras (2002)	Atualmente é pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), lotado no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), em Juiz de Fora/MG. Desenvolve trabalhos na área de Análise Sensorial de vários derivados do leite e pesquisas em queijos artesanais de Minas Gerais.
Marcelo de Aguiar Rodrigues Cembranelli	Médico Veterinário, mestrado em Ciência Animal	Coordenador Operacional do PMGG Associação Brasileira dos Criadores de Girolando, Uberaba, MG

O júri é composto por profissionais com diferentes expertises que ganharam notoriedade nas redes de queijos artesanais por algum tipo atuação com alimento. Porém, mais do que isso, eles atuam nas instituições que vêm moldando as evoluções estruturais e institucionais (Garcia-Parpet, 2016; Laferté, 2008) do mercado de queijos artesanais no estado, como descrevi no capítulo anterior. No evento, com linguagens particulares, discursos técnico-sensitivos sobre aromas, texturas e sabores, eles ditam critérios para avaliar os queijos³⁴³. Assim, o jurado é um classificador que deve centrar sua atenção não apenas em valores organoléptico do queijo, mas também na sua aura especial de pureza, autenticidade e originalidade. Ele tem que ser *expert* em identificar e classificar os múltiplos sabores, suas intensidades, suas combinações e, sobretudo, perceber suas “faltas” e “erros”. Suas categorizações uma vez atribuídas aos queijos - que estão vinculados aos seus produtores (como demonstrei anteriormente) - servirão como bônus ou ônus e irão traduzir posições de pessoas e produtos, através da hierarquização de um tipo de produtor/queijo sobre o outro.

O concurso começou às 14:00hs e terminou a fase de avaliação dos jurados por volta das 16:00hs. Depois de duas horas de avaliações diante do público e da imprensa, os jurados vão para uma sala reservada onde trocam impressões e somam as pontuações marcadas nas planilhas. Nesse momento, os queijos que sobram sobre a mesa central são oferecidos ao público enquanto este espera o resultado. Em seguida, são anunciados os vencedores, os sete “melhores” queijos do estado, sendo que seus produtores receberão um troféu e uma quantia em dinheiro.

Os produtores com as três primeiras colocações não estavam presentes para receber a premiação, sendo que os extensionistas da Emater-MG receberam por eles os prêmios. Como são técnicos da entidade que solicitam a participação do produtor e buscam o queijo na fazenda, nem todos produtores viajaram para capital mineira. Alguns ganham, mas pouco se envolvem, o que não quer dizer que os concursos não tenham importância. Como disse anteriormente, para a maioria dos produtores é difícil deixar por longos períodos a propriedade.

³⁴³ Estes são apenas explicitados quando questionados sobre o tema.

4.2 - Produtores tipo A e B: a etapa municipal do concurso

Ao visitar a casa de alguns produtores em diferentes regiões estado pude notar que é frequente encontrar na sala de visitas da fazenda, em exposição sobre prateleiras, troféus, medalhas e certificados recebidos em concursos de queijos. Tais ícones das competições costumam estampar a imagem do próprio queijo, de bovinos, latões de leite ou quaisquer outras referências que se associem à pecuária leiteira. Enfim, são emblemas de valor que remetem ao que é considerado importante no universo produtivo local.

A lógica de funcionamento dos julgamentos de queijos dentro dessas competições permite algumas analogias com torneios esportivos. Existem um campeonato estadual (como descrevi anteriormente), além de competições municipais, regionais, nacionais e internacionais, com os torneios locais envolvendo usualmente maiores rivalidades. As cidades que possuem maior número de produtores com frequência sediam as fases iniciais de tais disputas, que marcam o calendário de vários desses municípios em Minas Gerais. Os concursos constituem-se em formas ritualizadas de enfrentamento e entendimento. Neles, como em outros espaços onde o *ethos* do desafio predomina circunscrito por regras, as tensões que marcam o convívio cotidiano se constroem e se regulam. São espaços onde uma certa sociabilidade agonística permanece controlada (Comerford, 2003: 23)³⁴⁴.

³⁴⁴ Analisando formas de organização familiar na Zona da Mata mineira Comerford (2003) aponta para um dimensão agonística que dá o tom às formas de sociabilidade. Ele afirma que o conflito é um pressuposto das relações e foco da estrutura social e que tensão que favorece o *ethos* desafiante não é algo que se produz apenas em algumas circunstâncias específicas – ela é um dado primeiro da vida social das localidades rurais dessa região, um pressuposto. O termo, segundo ele, inspirado nos estudos de Marcel Mauss e nos antropólogos “meditaranistas”, evoca a centralidade da luta, que por um lado é inerente a vida, e ao mesmo tempo possui a dimensão da arte, tanto no sentido de espetáculo ou dramatização pública, como de técnica que pode ser julgada e apreciada publicamente pelos que a praticam e conhece (Comerford, 2003: 23).



Nas sedes das fazendas troféus e medalhas de “campeonatos de melhores queijos” são exibidos como motivo de orgulho. Tais ícones das competições costumam estampar imagens que se associam à pecuária leiteira. Fazenda Ouro Fino, Serro – MG.

Porém, para além de espaços regulados de convívio, tais eventos são, de um lado, por seu caráter público de apreciação, um caminho (ainda que não o único) para os produtores que desejam de ter seu produto conhecido e adquirirem prestígio. De outro, são uma forma de normatizar a produção de acordo com os preceitos daqueles que organizam as competições e, portanto, ditam as regras das disputas. Neles, as oposições hoje existentes nos circuitos mercantis, entre queijos frescos e maturados, produtores não cadastrados e produtores cadastrados (como procurei relatar nos capítulos anteriores) se fazem também presentes e se reforçam.

Assim, mesmo a etapa municipal, - a mais preliminar dos concursos de queijo da Emater-MG - não é voltada para todos os produtores de queijos artesanais do estado, ainda que em alguns municípios os não cadastrados possam participar dessa etapa da competição, como abordarei adiante. Porém, para além do cadastramento, outro gargalo existente é que esses concursos são realizados apenas nas setes regiões atualmente reconhecidas³⁴⁵ pelo estado como “tradicionais” na produção do queijo

³⁴⁵ Como descrevi no capítulo anterior, tal critério de seleção por regiões produtoras vem sendo implantada no estado desde a criação o programa do Queijo Minas Artesanal, em 2002. Tal programa se funda basicamente no modelo francês de Denominações de Origem, que vincula produtos agrícolas à territórios, procurando dar aos queijos dessas regiões identidades regionais, em função de conceitos como *terroir*. Enfim, o registro de alguns queijos dentro do modelo de Indicações Geográficas reforça diferenças de qualidade entre zonas de produção, que são nesses concursos colocadas à prova por

minas artesanal. Se como informa a Emater-MG (2004b) são estimados que existam 30 mil produtores de queijos artesanais no estado, apenas 9 mil estão nas regiões ditas como “tradicionais”³⁴⁶. Assim, somente produtores que fabricam seus queijos dentro dessas regiões, em virtude de uma atribuição de “tradicionalidade”, que se relaciona a sua localização, podem participar dos concursos da entidade.



Imagem institucional de divulgação do concurso estadual. Fonte: Emater-MG

Em 24 de setembro de 2016, pude acompanhar em Medeiros³⁴⁷ o 21º concurso municipal do Queijo Canastra de Medeiros, também organizado pela Emater-MG, como um fase preliminar do concurso estadual. Ali, a competição aconteceria novamente dentro de um evento maior, dessa vez este seria o II Festival de Gastronomia do Queijo Canastra e o que se destacaria no evento não seriam as máquinas agrícolas e bois, como ao concurso estadual, mas o trabalho de chefs de cozinha, que vieram como convidados de outras regiões do país para elaborar receitas, utilizando “o ingrediente mais nobre e abundante da culinária local”, e servi-los ao público.

Entre um palco com atrações artísticas regionais, barracas de venda de

comparação. Nesse âmbito, no bojo de uma série instituições, destaca-se também o trabalho da Emater-MG que, junto com a organização dos concursos, ainda hoje desenvolve estudos para agrupar os municípios mineiros produtores do queijo artesanal em regiões de acordo com as características atribuídas ao alimento, fornecendo a assistência técnica a alguns produtores dessas regiões.

³⁴⁶ <http://agenciaminas.mg.gov.br/noticia/concurso-do-queijo-minas-artesanal-integra-o-festival-de-gastronomia-de-tiradentes>

³⁴⁷ Como relatei anteriormente Medeiros é a cidade onde “todo mundo é queijeiro”, e um dos municípios com maior produção do queijo minas artesanal na Canastra.

artesanato e alimentação, está o stand onde aconteceria o concurso municipal. O local é semelhante ao que descrevi sobre o concurso estadual, porém menos requintado. Nele, não há paredes e o apelo publicitário é mais limitado. Também não há a presença de grande número de jornalistas. Ali, os queijos ocupam desde o início do evento uma mesa central e estão novamente identificados por números. Assim, diferentemente da etapa estadual não há o efeito de apresentá-los individualmente, como “atores” que “chegam” gradualmente ao longo do evento. Alguns jurados são os mesmos do concurso estadual.

Pela proximidade com as fazendas e pelas exigências serem menos rígidas para inscrição, a participação dos produtores nesta etapa se deu de forma mais efetiva - e, se assim posso dizer, afetiva -, com vários produtores acompanhando seus queijos no evento. A diferença mais evidente é a participação de produtores “não cadastrados” que, desde 2005, quando o concurso foi retomado pela Emater-MG, podem concorrer no concurso municipal. Estes dividem o espaço destinado ao público com os produtores cadastrados, passando inicialmente a impressão inicial de uma certa homogeneidade. Porém, esta imagem é desfeita com o início do concurso, uma vez que os produtores estão divididos em categorias A e B, sendo que os cadastrados compõem a categoria A e os não cadastrados a categoria B.

No concurso, concorrem 21 produtores (sendo 11 cadastrados e 10 não cadastrados), e aqui são permitidos queijos curados e frescos (estes últimos apenas dentro uma categoria B). As recompensas instituídas pela organização favorecem a categoria A, sendo os produtores da categoria B excluídos das melhores premiações. Dessa forma, pelas regras, não há prêmio em dinheiro e, mesmo que estejam entre os cinco primeiros colocados da etapa municipal, aqueles que participam da segunda categoria estão vetados de concorrer nas etapas regionais e estadual do concurso.

Nesse sentido, é significativo perceber que os queijos não cadastrados - que por lei não podem ser comercializados legalmente fora do município onde foram fabricados, devido a não possuírem o selo de inspeção estadual -, concorram apenas dentro do próprio município. Assim, eles não podem participar das fases mais importantes do concurso, por mais que o evento não seja um espaço de comercialização. A premiação da categoria B é apenas por participação. Como me disse o técnico local da Emater-MG, organizador do concurso: “a categoria B funciona

como um incentivo (...) Existe legislação em Minas dizendo que os queijos, para o comércio, devem ter maturação mínima determinada por região, então não se desobedece a lei”. Assim, a categoria B é a primeira a acontecer, funcionando com uma etapa preliminar de menor valoração.

Já para os cadastrados, em sentido contrário, existe além do prêmio em dinheiro e a possibilidade de concorrer nas outras etapas. E ainda eles ainda contam com outros benefícios como, por exemplo, no caso de não haver concorrência de outros cadastrados no município ou na região - o que geralmente acontece nos locais onde a produção é menor -, podem pular a etapa municipal e participar da regional³⁴⁸. No caso específico da competição de Medeiros, há um troféu rotativo de grande dimensão, que funciona circulando entre os vencedores, aos moldes do que acontece com a taça da Copa do Mundo de futebol. O produtor que ganhar três primeiros lugares concurso, fica com a taça em definitivo.

Sobre o processo histórico dos concursos, um produtor da região me relatou que, após a retomada dos concursos pela Emater-MG no ano de 2005, inicialmente participavam cadastrados e não cadastrados na mesma categoria. Porém, alguns produtores não cadastrados venceram os concursos e “passaram a não ser mais convidados a participar”. Passados alguns anos, a Emater fez a separação da competição em duas categorias: “O primeiro ano (depois da retomada dos concursos), fizeram tudo junto. E aí houve aquela cobrança, porque o cara que não é cadastrado ganhou dos outros. E o cadastrado tem que ser melhor. Aí, depois disso, a Emater decidiu fazer cadastrado e não cadastrado, categoria A e B” (Fala de um produtor de Medeiros, agosto de 2016).

As falas demonstram como a hierarquização vem sendo construída. Dentro deste modelo - em que pesam a influência dos preceitos sanitários da lei estadual de 2002 e das Indicações Geográficas -, podemos pensar tais concursos funcionando como um linha evolutiva entre cadastrados e não cadastrados, que traz implicitamente ou

³⁴⁸ Como, mesmo dentro das regiões produtoras, o número de produtores costuma variar bastante, existe um desequilíbrio e nem todos os municípios dessas regiões recebem os concursos municipais pois não atingem o número mínimo exigido para se realizar o concurso. Nesse caso, alguns produtores costumam participar direto da etapa regional. Do mesmo modo, nos territórios onde não foram realizados concursos regionais, uma vez que para haver concursos regionais, é necessário ter o mínimo de seis produtores cadastrados no IMA, tais produtores cadastrados foram convidados a participar diretamente do concurso estadual.

não dicotomias como: adiantados e atrasados; legalizados e ilegais; profissionais e amadores (empresários e agricultores), agronegócio e produção familiar, produto de luxo e alimento cotidiano. Em seu funcionamento, o que tais eventos - entendidos como espaços de ritualizações que envolvem performances (humanas e não humanas) - dizem é que os não cadastrados estão num nível inferior (categoria B) e precisam se modernizar para concorrer em níveis mais importantes da competição e fabricar produtos mais valiosos.

Afinal, como procurei demonstrar nos capítulos iniciais, boa parte das famílias produtoras que buscam a legalização são obrigadas a incorporar num primeiro momento o “pacote tecnológico” que vem junto com a legalização, o que ocorre porque o cadastramento exige uma necessidade de maior investimento em infraestrutura e equipamentos. Para se tornar viável o cadastramento demanda maior especialização do produtor – processo comumente chamado pelos técnicos de extensão e inspeção de “profissionalização”³⁴⁹ -, com este necessitando de um rebanho com maiores índices de produtividade - que demanda o uso de tecnologias de origem externa como rações à base de milho e soja -, o que os tornam mais vulneráveis às oscilações dentro desse mercado e que acabam por alterar seu perfil produtivo³⁵⁰.

Nesse sentido, tais concursos devem ser analisados como um universo extraordinário do alimento, que visa afirmar mas também moldar um saber-fazer dos produtores através da hierarquização do alimento e dos próprios. Somente aqueles que se adequam e atingem certos padrões ditos “profissionais” podem concorrer nas etapas mais importante do concurso. Nesses espaços, ao mesmo tempo que historicamente se olha para trás - quando, por exemplo, falam de se resgatar o consumo de queijos maturados -, se embute ali a necessidade de “adequações” e, conseqüentemente, de inserção tecnológica e de um mercado a ser conquistado. Assim, os concursos passam a mensagem que é necessário se adequar (queijo maturado, fabricado com “boas práticas de fabricação, uso de tecnologias, etc.) para se produzir um queijo de qualidade e, com isso, se manter na produção.

Por tudo isso, dentro do estado, tais eventos fazem parte de um processo maior, que é de segmentação dos mercados e diferenciação social, que requer também

³⁴⁹ Tratarei disso nos capítulos seguintes.

³⁵⁰ Sobre o tema ver também o trabalho de Cintrão (2016).

transformações da sensibilidade, praticadas nos ritos de etiqueta e distinção em torno do consumo do queijo, em meio a um *habitus* que vai sendo construído. Como tratei no capítulo anterior, um queijo circulando dentro desse mercado de luxo é produto e produtor de seu criador. Ele tem sido comercializado como um bem inalienável, porque o empenho e o trabalho para produzi-lo nunca são escondidos nos processos de comercialização (Paxson, 2013), o que se reforça com a competição. Assim, cada vez que um queijo ganha um grande prêmio, ou é vendido em mercados especializados, sua trajetória e também a de seu criador serão lembradas, produzindo uma identidade que dá ao alimento (mas também ao produtor) autenticidade e particularidade. Como disse um produtor, “fui ganhando mais concursos e o queijo foi ganhando mais nome”³⁵¹.

O concurso assume nesse contexto importância na legitimação de práticas dentro de um jogo de classificações a serem “tornadas” legítimas, como, por exemplo, na reafirmação da legislação sanitária. Ele tem um papel significativo nas performances e na institucionalização do mercado ao reafirmar valores, ratificando as barreiras sanitárias, jurídicas e culturais à entrada de uma série de atores nesse mercado. É a descrição de todos esses elementos que permite a compreensão do mercado que vem sendo construído. Como afirma France-Parpet (2009), ao abordar o mercado de vinhos, a competição é disputada, entre outros, através da imposição e institucionalização de várias formas de venda (leilão, varejo, vendas diretas, feiras, supermercados ...) que são, também, suportes a legitimidade conferida aos produtos dos ganhos simbólicos e econômicos.

Porém, vale ressaltar, tais caracterizações que vão sendo moldadas e valoradas pelos concursos não costumam ser as mesmas daquelas do mercado informal, que engloba a maior parte dos queijos artesanais que circulam no estado. Existe um distanciamento entre as normativas do concurso e a realidade do alimento que circula pelo estado, como procurei explicitar no segundo capítulo. Assim, por exemplo, durante o concurso estadual escutei um comentário emblemático de um produtor sobre

³⁵¹ Essa ligação se torna tão estreita que não há como concebermos as performances de ambos sem relacioná-las, de forma que a frase poderia ser pensada em sentido inverso - “o queijo foi ganhando mais concursos e eu fui ganhando mais nome” -, sem grande modificação de significado. Assim, para tais competidores, correr o risco ao ter seu alimento avaliado é justamente a principal forma de afirmá-lo. Quanto mais se aceita um desafio através de um concurso, mais se coloca a identidade em jogo.

a atribuição de um jurado: “o que aqui é defeito, lá na minha região isso é qualidade. O formato não é bonito, mas o gosto é bom”³⁵².

Sobre tal hiato, ocorre um fenômeno interessante, muitos produtores familiares que participam dos concursos, só maturam seus queijos para esses eventos, por encomenda de cliente ou para análises microbiológicas exigidas pelos órgãos fiscalizadores³⁵³. No dia-a-dia, a maioria deles, mesmo estando cadastrados, vendem a maior parte de seus queijos ainda brancos no mercado informal, uma vez que o mercado de queijos maturados é restrito e de difícil acesso. Como disse um produtor: “o IMA entende que o queijo tem que ser maturado para ser vendido porque tem menos bactéria, dá análise melhor. Mas para o consumidor comer na mesa, o pessoal gosta dele mais macio, queijo de três a quatro dias”, ou como disse um produtor cadastrado: “o problema está sendo conscientizar o consumidor em comer o queijo maturado. Eles não aceitam, o queijo amarelo, ele não quer. Queijo, para o consumidor, é queijo de três dias. Sendo que de dezessete dias eles não comem”.

Enfim, como demonstrei anteriormente, pelo caráter dos atores que trabalharam na construção estrutural e institucional (Mapa, Sebrae, Faeng, Emater), as políticas de valorização dos queijos artesanais no estado - dentre elas os concursos - foram separadas da agricultura familiar e dos mercados populares, enquanto forma de se construir um produto valorizado. Nesse mesmo sentido, os atores participantes foram também sendo deslocados de modo a valorizar aqueles com perfil empresarial e produtos com inserção tecnológica. Com os concursos, estes se apropriam “da tradição” queijeira e gradualmente legitimam uma prática construída como segura, autêntica e padronizada.

Nesse contexto, encontrei em campo produtores “especializados” em ganhar concursos³⁵⁴, mas que maturam o produto exclusivamente para estes eventos. No dia-a-

³⁵² Nas regiões produtoras, como percebeu Cintrão (2016), quando se pergunta para as pessoas quem são os bons produtores ou quais são os “melhores queijos”, é muito comum citarem aqueles que ganham os concursos. Porém, quando se pergunta ali qual queijo elas gostam mais e quais elas compram, outros produtores serão citados.

³⁵³ E mesmo aqueles que maturam para comercialização - uma minoria que possui “capital social” para alcançar nichos de mercado de elite, como demonstrei anteriormente - muitas vezes o fazem em padrões diferentes do realizado para o concurso.

³⁵⁴ Assim, um produtor cadastrado, por exemplo, me disse só matura queijos para as análises do IMA e para os concursos anuais da EMATER. Outro falou dos cuidados especiais: “dá muito trabalho curar queijo pra concurso”, afirma que “tem virar e lavar o produto duas vezes por dia”.

dia, eles comercializam majoritariamente o queijo branco, que tem uma saída maior para o comércio. Tais produtores constroem e explicitam sua identidade através do alimento maturado, mas ainda se mantém ligados ao mercado popular como estratégia econômica. O queijo maturado ainda é localmente um alimento reaproveitado em quitandas (pães-de-queijos, queijadinha, etc.). Porém, ganhou pela construção dos discursos de um grupo de instituições, com o apoio do estado, novos sentidos e valorações, mesmo que ainda dentro espaços restritos.

4.3 - O Salão Mundial e a segunda redenção dos queijos mineiros

O III Salon International du Fromage é um evento de três dias. Ele acontece a cada dois anos em um centro empresarial na cidade de Tours³⁵⁵, no Vale do Loire, França. Uma região conhecida pela produção de vinhos verdes, como capital da gastronomia francesa e por ter se tornado, desde o a virada milênio, patrimônio mundial da humanidade. O local do evento é o Centro Internacional de Congressos Vinci, um prédio espaçoso que recebe com frequência seminários acadêmicos, conferências de negócios e eventos gastronômicos, recorrentemente atraídos para a região, que recebe milhares de turistas por ano.

Apesar de ter sido erguido na primeira metade década de 1990, o Vinci guarda ainda hoje - quase trinta anos depois de sua construção - uma aparência futurista. Ele possui um formato arquitetônico que se assemelha a um enorme navio, construído em estrutura metálica e revestido de vidros espelhados. Uma embarcação atracada no centro de Tours, destoante do restante da cidade, que mantém uma atmosfera interiorana, com a manutenção de algumas construções medievais e do período iluminista, preservadas dentro de um centro histórico. Aliás, o que mais atrai visitantes para a região são os vários castelos medievais ao longo do rio Loire, a despeito do destaque oferecido pela gastronomia de excelência³⁵⁶.

³⁵⁵ O evento que pude acompanhar aconteceu nos dias 11, 12, 13 de junho de 2017. Na época, realizando doutorado sanduíche na École Des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS), em Paris, tive a oportunidade de me deslocar cerca de 200 km até Tours e acompanhar os três dias do Salão.

³⁵⁶ Para saber mais sobre a ligação entre gastronomia e turismo na França, ver Laferté (2008) e Poullain (2016)

Logo na entrada do Vinci, a responsável pelo cadastramento, uma moça jovem do cerimonial, vestida com traje formal - *tailleur*, com calça e sapato bico fino -, me dirige a palavra em inglês, assim como em seguida acontece com o rapaz do guarda-volumes. A vestimenta e a língua são indicativos do caráter internacional e empresarial do evento, que utiliza quatro andares do edifício.

Três andares do local são ocupados por dezenas de expositores que estão divididos em stands. Cada um deles cobre cada uma área de pelo menos de 9 m², unidade mínima determinada pelos organizadores ao comercializar o espaço. O custo para quem deseja expor ali, como indica o site do evento, varia entre 1.780 Euros (stand mais simples, chamado de semi equipado) e 3.350 Euros (stand com vitrine refrigerada, dispondo de cadeira e mesas). Além disso, há no segundo andar um enorme auditório onde ocorreria uma disputa entre profissionais do setor de laticínios, que descreverei adiante. E, ainda, há um quarto andar do prédio que é ocupado apenas pelos organizadores e pelo cerimonial³⁵⁷. Nele, como descobrirei mais tarde, aconteceria com as portas fechadas ao público do concurso mundial de queijos.

³⁵⁷ O evento foi organizado pela Tours Events, a quem pertence o local, em parceria com Rodolphe Le Meunier (um *affineurs-grossistes multi-produits* que falarei adiante), The International Guild of Fromagers (um tipo de confraria, comum no mundo dos vinhos franceses, qual falarei adiante), IEHCA (Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação) e a revista francesa *Profession Fromager* (revista que para quem trabalha uma brasileira que conduziu a delegação brasileira).



Croqui dos stands no Centro Internacional de Congressos Vinci

Para quem entra no Vinci e deseja acesso aos expositores, após o credenciamento a única opção disponível - uma vez que a escada principal está interdita - para o acesso ao evento é seguir pela lateral do prédio e descer por uma escada rolante. Logo ao lado da escada, o primeiro stand que o visitante tem acesso é da Fédération des Fromagers de France (FFF). A FFF é uma instituição que representa cerca 3.200 Fromagers³⁵⁸ no país. Segundo diz o site da entidade, ela é a voz desses comerciantes diante das autoridades públicas, organizações interprofissionais, realizando trabalhos em pró da promoção da atividade “queijeira”, como a organização

³⁵⁸ Os Fromagers geralmente são comerciantes franceses de queijo.

de eventos importante, um deles o “Concours un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Fromager, symbole de l'excellence de ce grand métier”³⁵⁹.

Seguindo o caminho que dá acesso aos principais corredores de exposição, após passar pela FFF, o participante se depara com o stand da agência comercial chamada Affineurs Européens, uma empresa que vem buscando a exportação dos queijos finos para mercados emergentes, em países como EUA, Japão e China. Assim, a presença da Affineurs Européens é uma constante em salões mundiais do produto. Neles, ela busca associar o consumo de queijos a “un certain art de vivre susceptible de séduire les classes moyennes et supérieures”, como afirma uma matéria que aborda sua participação em um Salão de Queijos em Hong Kong, na China³⁶⁰. “Les producteurs de fromage européens rêvent de faire en Chine ce que les vignerons ont accompli: transformer un pays qui ne connaissait quasiment pas le vin il y a dix ans en l'un des tout premiers importateurs et consommateurs au monde”, afirma o texto³⁶¹. A Affineurs Européens, vale destacar, é uma empresa de um dos organizadores do Salão, em sociedade com outros sócios de diferentes países europeus, como Bélgica, Alemanha, Suíça, Itália e Portugal³⁶².

Alguns passos adiante, já nos corredores principais, o ambiente do salão se diversifica. Chefs elaboram receitas com queijos e distribuem ao público, representantes de laticínios oferecem seus novos lançamentos para degustação e corporações tentam vender maquinários que se associam, principalmente, à fabricação, maturação e armazenamento de queijos e outros lácteos. Há também a presença de sindicatos e associações, cooperativas, agências de comunicação e desenvolvimento científico - como o Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)³⁶³ e o Institut supérieur d'industrie et d'économie laitières

³⁵⁹ Para mais informações sobre a FFF, ver: <http://www.fromagersdefrance.com/la-federation/qui-sommes-nous>

³⁶⁰ In: <https://www.terre-net.fr/actualite-agricole/france-local/article/apres-le-vin-l-europe-veut-convertir-la-chine-au-fromage-203-89275.html>

³⁶¹ Idem.

³⁶² Eles se encaixam num grupo de comerciantes chamado no país de *affineurs-grossistes multi-produits*. Esses são profissionais dotados de grandes estruturas para maturação que lhes permitem trabalhar com grande volume de uma ampla gama de produtos comprados de produtores em toda a França e revendidos em uma fase de maturação de acordo com a preferências seus clientes. Para mais informações sobre esse tipo de profissional ver Takahashi (2015).

³⁶³ Para mais informações, ver: <http://iehca.eu/>

(IESIEL)³⁶⁴ - , além de centros de capacitação que vendem cursos para produtores e comerciantes. Porém, quem se destaca no ambiente do Salão são os afinadores e a variedade de termos que designam esta atividade no país: Fromager-affineur, Maître-affineur Fromager, Maître artisan fromager affineur, Fromager-mûrisseur e Grossistes-affineurs³⁶⁵.

Eles ocupam a maioria dos stands e buscam fazer contatos e fechar negócios. Muitos vieram de outros países, geralmente europeus com tradição em produção láctea (Espanha, Itália, Bélgica, etc.) e, por isso, os stands trazem além do nome do expositor, o país de origem e o título de Denominação de Origem dos queijos que expõem, quando é o caso de possuírem tal registro. Por vezes, como descubro rapidamente, esses afinadores assumem mais de uma função na cadeia, sendo também produtores e revendedores. No evento, eles direcionam suas atividades para conhecer novos clientes - em geral, importadores de vários países - e dar visibilidade a seus produtos, buscando inseri-los no mercado francês e internacional³⁶⁶. Como abordei no capítulo anterior, as atividades dos *affineurs* vem se firmando fundamentalmente na França para construção e exportação de queijos de alto valor agregado.

Le vrai levier de développement aujourd'hui: l'export. Ce qui émerge fortement au sein du métier aujourd'hui, c'est le levier très important de développement que représente l'export pour les affineurs. Nous parlons ici surtout de la catégorie des « grossistes-affineurs », dotés de grosses structures capables d'engager des volumes et des rotations très fortes. L'alliance parfaite entre connaissance, accessibilité des produits, savoir-faire humain de l'affineur et capacités physiques de stockage « premium », font des grossistes-affineurs des exportateurs hors pair pour les amateurs de fromages du monde entier. (Takahashi, 2015: 54).

Nos corredores do salão, tais atores misturam cores, costumes e estratégias para impressionar clientes, construir reputações e fechar negócios. Consigo destacar na paisagem três estilos predominantes. Alguns desses expositores apelam para a invenção de uma tradição medieval camponesa e procuram realizar uma construção rústica no interior no stand. Utilizam utensílios do campo, como barris em madeira, latões de leite, esteiras de palha e tábuas cobertas de frutas de clima temperado (uvas, maçãs, morangos, etc.) e queijos. Há ainda porta-retratos e cartazes que trazem

³⁶⁴ Para mais informações, ver: <http://www.iesiel.fr/>

³⁶⁵ Como descrevi no capítulo anterior, Takahashi (2015) afirma que atualmente no França existe uma série de especificações classificar esses profissionais de acordo com as atividades realizadas. Listo aqui apenas algumas delas.

³⁶⁶ Para ver um pouco mais sobre os objetivos dos expositores no evento ver: <http://www.mondialdufromage.com/exposer.html>

fotografias de paisagens rurais. Algumas dessas imagens trazem bovinos, caprinos e ovelhas, além de paisagens bucólicas do campo. Durante o evento, são tudo o que lembra o espaço rural dentro do Vinci.

Um desses stands, que pertence a um grupo de afinadores especializados na seleção de queijos e que comercializam queijo com 35 países, as mensagens são expostas através de placas colocadas dentro de vitrines de refrigeração. Nelas, estão impressas imagens e textos curtos, escritos em inglês. E sobre cada uma delas repousa um pedaço de queijo de tipo diferente. O mostruário se configura como se o alimento contasse sua própria história e trouxe-se com ele aspectos naturais e sociais de suas regiões de origem. Conforme observa Paxson (2013), personagens e suas biografias são vendidos junto com os queijos, como um valor agregado³⁶⁷. Por exemplo: “Pecorino Delle Balze Volterrane DOP. In the ‘60 hundreds people of migrants from the centre of sardine to the hills of the Tuscany, bringing with them their flocks and their tradition in the milking processes” ou “Asiago Stravecchio DOP: an extremely rare cheese, slow food presidium, aged for 19 months. It is produced by Cortese Family in summer on the Asiago plateau”.

Como me disse o expositor: “nós pensamos que a valoração de um queijo é feita de diferentes aspectos, que envolvem a raça dos animais, a história, a origem geográfica, a condição climática, a cozinha. Porque, sobretudo, o queijo italiano tem um grande valor como ingrediente na cozinha. Se você pensa nos mais conhecidos pratos italianos, nós temos dentro dessas receitas queijos”. E, ali, alguns destes aspectos são demonstrados em imagens.

³⁶⁷ Ao iluminar como queijos artesanais tem uma biografia explicitada, Paxson (2013) mostra como produtores artesanais dos EUA vendem também seu modo de vida em histórias. A autora levanta conceitos como *unfinished commodity* demonstrando como economia, moral e ações sociais são inseparáveis do mercado de queijos artesanais. Ela demonstra como trazendo seletos elementos dessa “vida social” da mercadoria para o primeiro plano, tais atores chamam a atenção para o seu próprio trabalho, bem como para as produtivas contribuições dos animais da fazenda, das bactérias e fungos, estabelecendo assim fronteiras com os queijos produzidos pela indústria. É o que ela chama de “ecologia dos queijos artesanais”. “Because consumers expect artisans to sell their story and trade on what they most value about their work, these producers are made keenly aware of how economic relations are simultaneously competitive and affective. Ethnographic exploration of cheesemaking - considering not just what economic and ethical decisions cheesemakers make, but how they *think and feel* about those decisions - sheds light on how culture works to reproduce and also transform social structures as the market.” (Paxson, 2013: 66)



O mostruário se configura como se o alimento contasse sua própria história trazendo com ele aspectos de suas regiões de origem. Personagens e suas biografias são vendidos junto com os queijos

Outros stands possuem um estilo mais clássico, que remete a elementos da corte europeia. Há, ali, tecidos em cores quentes recobrindo os balcões, madeiras nobres e, por vezes, paredes, com medalhas de premiações obtidas em outros salões de excelência. Os queijos são oferecidos acompanhados de especiarias e de vinhos da região, servidos com talheres prateados e em taças de cristal. O objetivo é demonstrar a notoriedade da produção para potenciais clientes. E há, ainda, os stands que se sobressaem por uma aproximação estética com a indústria de laticínios e suas inovações tecnológicas, exibindo móveis e utensílios brancos, em inox e pequenas máquinas ou artefatos industriais. Nesses últimos, busca-se, sobretudo, destacar a eficiência da produção pela incorporação tecnológica.

Vale dizer ainda que a localização do stand, de acordo com o andar e a posição da feira, para além do estilo, é também um indicativo do espaço que o produtor ou comerciante ocupa no mercado interacional de queijos. Nas laterais do andar inferior, por exemplo, os stands que custaram mais caro aos expositores apresentam mesas e cadeiras onde potenciais clientes podem sentar e fechar negócios mais confortavelmente. Ali, eles mostram uma certa renome, ressaltam uma tradição familiar e se estabelecem com sua regular presença nos salões de queijos. Em contrapartida, os expositores mais modestos ocupam posições laterais, fora do grande

fluxo de pessoas. Alguns pertencem a países com menos “tradição” nesse mercado e, consequentemente, com menos presença em eventos da área. É o caso da delegação brasileira que ocupa dois stands separados e em posições laterais opostas.

Apesar de ser anunciado como um evento que congrega o concurso Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, se comparado a outras feiras de negócios da área, o Salão de Tours pode parecer de proporções modestas³⁶⁸. Mesmo assim, ele não é considerado um evento destinado a consumidores ou produtores que desejam se firmar na atividade ou comercializar em pequena escala, tanto que a venda de queijos e outros produtos no varejo dentro do Vinci é proibida pela organização durante os dias de evento. Entre os 170 expositores que estavam no salão, apenas três se identificavam como *producteurs fermiers*³⁶⁹ e mesmo assim esses chegaram ao local apenas por estarem organizados em cooperativas, representando-as.

Para entender um pouco mais do lugar desse salão no estabelecimento de queijos de excelência, recorrerei novamente ao trabalho feito por Garcia-Parpet (2009), ao analisar um salão de vinhos, realizado nessa mesma região, e seu papel na valorização do produto. É por um recorte similar que pretendo examinar interesses que emergem no Salon International du Fromage. Ambos os eventos são o resultado do trabalho dos promotores envolvidos na consolidação de feiras regionais com vocação internacional, que se organizam para enfatizar o modelo de produção de IGs, dentro de parâmetros em que os produtores e comerciantes franceses possuem vantagens competitivas³⁷⁰. E, assim, serão os concursos, onde se sobressairá a capacidade desses atores de criar e comunicar diferenças na trajetória do alimento, que serão hierarquizadas pelo evento.

Como apontou West (2008), analisando a disputa por espaços de legitimidade dentro dos órgãos nacionais e internacionais de regulação sanitária onde há o lobby das grandes indústrias de laticínio contra tais produtos, a União Europeia em anos recentes

³⁶⁸ O salão de Tours é ainda um espaço emergente, se comparado, por exemplo, com o World Cheese Awards, considerado o maior concurso de queijos do mundo, ou a Fancy Food, uma das principais vitrines da inovação dos produtos alimentares “finos”.

³⁶⁹ Essa categoria refere-se produtores familiares que fabricam queijos com o leite da própria propriedade.

³⁷⁰ Como apontam Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2017: 85), a França tem interesse na promoção global do modelo de IG, dado que estes produtos constituem o componente competitivo das suas exportações em contraste com seu produtos de commodity, cujas exportações são subsidiadas sob duras críticas dos chamados países em desenvolvimento. Na medida que esses países “em desenvolvimento” adotam a IGs eles têm menos inclinação a desrespeitá-las.

assumiu posição na defesa de queijos de leite cru, como um nicho importante de comercialização e, por isso, tem buscado legitimar, dentro destes organismos, padrões sobre os quais tais queijos podem continuar a serem produzidos e comercializados.

“In recent years, the EU has been persuaded that raw-milk cheese constitutes an important economic niche in which its producers enjoy competitive advantage. In 1998, the EU began enforcement of two Directives (92/46 and 92/47) establishing the parameters in which raw-milk cheese production would continue to be permitted (Dixon, 2000; Newman, 2004), and mandating cheese producers themselves to play a significant role in monitoring the safety of their products. The EU subsequently lobbied the Codex Alimentarius to underwrite raw-milk production, contrary to US proposals. As The Wall Street Journal reported in 2004: “The code’s latest wording recognizes that pasteurisation isn’t the only way to keep cheese germ-free.” (West, 2008: 28).

Assim, a orientação internacional e o investimento econômico da organização do salão busca uma mudança estrutural no mercado mundial, onde tem havido fortes conflitos envolvendo a questão das normas sanitárias do leite. Tudo isso acontece concomitantemente a aumentos da produção de leite na França, que gera excesso de queijos³⁷¹. Nesse contexto, toda a organização do evento tende a valorizar a qualidade dos produtos e seus produtores e afirmar a notoriedade da produção, sendo o convencimento de uma vocação internacional o objetivo do trabalho em curso realizado pelos seus promotores³⁷².

Vale ressaltar que o sentido de criar um evento de excelência internacional, se constrói em referência a uma busca de redes mais amplas, que ultrapassam a valorização de cada denominação, ao permitir a consagração de um patrimônio comum: os queijos de leite cru franceses. A partir dessa consagração e apoiado em narrativas que devem ser reforçadas a partir diversas expertises (como procurei demonstrar no capítulo anterior), o Salão contribui para a reestruturação de um mercado. Ele é, sobretudo, um evento de exposição midiática, que deve atrair dezenas

³⁷¹ Um relatório oficial da União Europeia publicado em 2017 anunciou uma expansão inédita para a exportação queijos pelo mercado europeu: o volume atingiu 80 mil toneladas, em 2016. “En 2016, les exportations de fromage ont atteint 800000 t, soit 11 % de plus qu'en 2015 et, plus important aux yeux des auteurs du rapport, un niveau plus élevé que celui atteint en 2013, alors que la Russie était le principal client de l'UE. Les expéditions en 2016 vers les États-Unis sont demeurées stables et représentaient 18 % des exportations de fromage de l'UE. Les principales hausses ont été enregistrées au Japon, en Arabie Saoudite, en Corée du Sud et en Australie. Et selon les auteurs du rapport, les exportations de fromage de l'UE pourraient encore augmenter de 3 % en 2017.” Ver: <http://www.agraalimentation.fr/un-rapport-de-la-commission-europ-enne-pr-voit-une-embellie-sur-les-march-s-laitiers-pour-2017-art434161-2463.html?Itemid=333>

³⁷² Entre tais promotores estão a direção do Vinci, as organizações interprofissionais como a Affineurs Européens, além de instituições estatais como o INRA (órgão responsável pelas denominações de origem)

de jornalistas em todo o mundo e aumentar a publicação de relatórios e gráficos em periódicos nacionais e internacionais. Porém, é também um espaço de construção e controle - político, cultural e econômico - sobre a projeção do alimento, que extrapola o país. É um espaço de “criar” notoriedade.

4.3.1 - A participação brasileira no evento

A delegação brasileira em Tours no Salão de 2017 é composta por cerca de 40 pessoas. Ela está dividida em dois stands, em andares diferentes, que ocupam posições laterais nos corredores de exposição³⁷³. Identificada em ambos pela bandeira nacional, ela expõe os queijos trazidos pela delegação e as marcas dos produtores locais. Ali, se distribuem materiais impressos, traduzidos para o Francês, que buscam mostrar a tipicidade desses queijos até então desconhecidos para o público internacional. Como são praticamente neófitos no evento³⁷⁴, para a delegação nacional a feira não tem um objetivo de fechar negócios, ainda que os produtores busquem também a notoriedade ao contar a história dos queijos e de como que chegaram até ali.

É importante mencionar que na delegação estão cerca de 20 produtores (todos eles cadastrados³⁷⁵), comerciantes que trabalham com maturação, técnicos de órgãos de fiscalização (IMA e MAPA), representantes de associações de produtores (Aprocan e Apacs) e sindicatos patronais, um técnico em agronegócio do Sebrae, além de dois pesquisadores da área de microbiologia. Todos chegaram ao evento vestidos com camisas que traziam estampadas o nome da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), uma entidade que “é parte integrante do Sistema

³⁷³ Um deles localiza-se na lateral do piso superior ao lado do estande da Guilda Internacional de Fromages (sobre a qual falei adiante) e outro na lateral do piso inferior.

³⁷⁴ Essa foi a segunda participação de brasileiros dentro desse salão. Sendo que a primeira foi realizada em 2015, com um produtor brasileiro sendo premiado com uma medalha de prata, o que na época repercutiu bastante na mídia nacional e também dentro de eventos relacionados com o tema.

³⁷⁵ Foram convidados a participar da delegação apenas produtores cadastrados, selecionados por uma entidade patronal, como veremos adiante. Entre eles estão, por exemplo, um casal dono de um laticínio, que possui mais de 100 funcionários e um proprietário de uma fazenda com 18 funcionários que produz cerca 900 queijos minas artesanais diariamente. Apenas nessa propriedade, para se ter uma ideia da dimensão do local, se encontra um rebanho de 550 animais da raça Holandesa (pura), ordenhados três vezes ao dia, que produzem em média por dia 41,9 litros de leite por vaca, totalizando cerca de 9600 litros de leite transformados diariamente em mais de 900 queijos. Estes são comercializados diretamente com grandes redes de supermercados. Ali, como afirma o site da fazenda, todas as vacas têm seu pelo coletado para realização de um teste de DNA nos Estados Unidos. Esses dados são importantes para mostrar o caráter empresarial da maioria desses produtores, dando um aporte comparativo com produtores de caráter camponês que abordei anteriormente e descreverei nos capítulos posteriores.

Patronal Rural, que tem como entidade nacional a CNA (Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil)”³⁷⁶.

Foi a Faemg que organizou a participação brasileira no salão, como parte do que chamou de “missão técnica”³⁷⁷. A missão consistiu em uma viagem de intercâmbio em que a delegação brasileira passou oito dias conhecendo processos de “afinação” em caves de diferentes regiões da França, visitando boutiques de queijos e até laticínios de grande porte, como a Escola Nacional da Indústria Láctea, onde receberam uma conferência sobre processos de afinação e como impedir que queijos protegidos por indicações geográficas sejam “falsificados”, ou seja, que queijos produzidos fora das áreas de controle das associações locais sejam vendidos como produtos de origem³⁷⁸. Sobre tais visitas, uma técnica - responsável por cursos de “boas práticas de fabricação” em Minas Gerais, que acompanhou a delegação, me disse: “É uma indústria que produz de modo artesanal. É o que viemos conhecer aqui”.

A Faemg fez o convite aos participantes da “missão técnica”, bancando 70% da viagem dos convidados, que foram “estrategicamente escolhidos” pela sua atuação “dentro do universo dos queijos artesanais” (os outros 30% foram pagos individualmente). O superintendente técnico da entidade, que selecionou os participantes e os acompanhava na viagem, me disse que nos últimos anos a federação havia se aproximado dos queijos artesanais que eram “o produto de maior visibilidade de Minas Gerais, mas onde existia as maiores dificuldades dos produtores de ter uma representação política que os defendesse com relação à legislação”. Assim, a Faemg

³⁷⁶ Ver: <http://www.faemg.org.br>

³⁷⁷ No evento, a FAEMG distribuía pelo salão um guia em francês onde descrevia suas atividades e a força de do agronegócio brasileiro.

³⁷⁸ A delegação chegou em três de junho da França e completaria oito dias circulando pelo país, antes de chegar ao Salão de Tours. Como informou uma das coordenadoras do viagem: “Primeiro visitaram uma fazenda que produz e afina os queijos Brie e Brillat Savarin, de leite cru, na pequena vila medieval de Provins, uma hora ao sul de Paris. Ali conhecerem queijos afinados em três caves diferentes, uma para secar o queijo logo no início, uma mais quente para o mofo branco desenvolver e o mucor cinza não prosperar, e uma cave para finalização da cura. Depois partiram para chegada à cidade de Poligny para conhecer a produção do Comté, queijos que são entregues e geridos empresarialmente a afiners que tem seu local de cura no subsolo. Assim conheceram fortes militares que atualmente foram transformados em caves de maturação, com capacidade para curar 100 mil queijos comté por ano, cada um pesando entre 35 e 40 quilos. E ainda visitaram o Fort de Rousses, que cura 180 mil queijos por ano. No coração do Parc Naturel du Haut Jura e a uma altitude de 1.150 metros, o forte foi construído por 3.500 homens comandados por Napoleão durante mais de vinte anos, sendo inaugurado em 1887. Seus quilômetros de corredores são usados como cave desde 1997 pela família Arnaud, da empresa Jura Flore. São mais de 50.000 m² de salas e galerias subterrâneas. E ainda visitaram também os ateliers de fabricação a Escola Nacional da Indústria Láctea, onde receberam uma conferência sobre cura e como impedir a falsificação de queijos utilizando as placas de caseína”.

havia criado uma “comissão técnica”, formada por produtores das “sete regiões reconhecidas”, para discutir os problemas dos queijos artesanais diante da legislação e serem seus representantes perante as autoridades. A “missão técnica” que participava do salão seria um resultado do trabalho dessa comissão e se daria em complemento a um curso de formação em afinação de queijos artesanais, realizado naquele mesmo ano, ministrado por uma especialista francesa³⁷⁹:

“Fizemos uma parceria que é a continuação de um curso da prof. Defilne, que foi lá (em Minas Gerais) e deu um curso de maturação de queijos. Para completar aquele curso, (viemos) verificar aqui em loco como se fazia a cura do queijo aqui na França. Isso deu o embasamento para fazer essa viagem, com aceitação da Federação que compreendeu que era necessário dar sequência. Foi assim que surgiu essa viagem. O foco é a maturação e para eles conhecerem as caves porque há um movimento de se fazer caves no Brasil. (...) Esses produtores (selecionados para a missão técnica) eram aqueles que tinham mais liderança no setor, que já estavam há mais tempo familiarizado com os estudos, participando de estudos para avançar os queijos. Todos eles são produtores que estão cadastrados, realizando processos de melhoria. Então foi uma escolha feita por mim que conhecia esses produtores. Aqueles que eu achava que poderiam representar sua região, para chegar e multiplicar esses conhecimentos adquiridos aqui” Altino Rodrigues, Superintendente Técnico da Faemg, entrevista realizada em junho de 2017, durante o evento em Tours.

“A Faemg, que é uma entidade privada, de caráter público, mas de direito privado, decidiu no seu conselho dar apoio para poder organizar as regiões produtoras de (queijo) minas. Ela criou – há dois anos- uma câmara técnica - com representante das sete associações regionais - das regiões produtoras - onde se discute questões estratégicas. E falamos nos precisamos ir para a Europa conhecer, porque fazer queijo nós sabemos, o que nós não sabemos é maturar. Então, uma demanda das estratégias era ‘nós precisamos aprender a maturar queijo’, e ‘onde vamos aprender isso?’. Diante daquilo que já sabemos que temos queijos com (bactérias) propiônicas, com fungos, e aí entra também mofos e leveduras, mas isso acontece esporadicamente. Nós precisamos buscar tecnologias para produzir esse queijo que o mercado brasileiro está avido por ele, porém o ano todo. E nós não temos apoio governamental, de pesquisa, de recurso de financeiro e nem de legislação, vamos nós mesmos buscar isso lá na França. E a Faemg disse ‘nós podemos ajudar a custear essa missão’, então estrategicamente ela trouxe uma pessoa do ministério da agricultura, uma pessoa do Sebrae, produtores rurais, presidentes de sindicatos, dois pesquisadores de universidades federais, e monta essa comissão (...) Vimos

³⁷⁹ O curso foi ministrado no estado por uma professora da Escola de Produtos Láctes EnilBio de Poligny, na França, especialista microbiologia em afinação de queijos. Ele foi oferecido pela ONG Sertãoobras, em parceria com a entidade e com a Aprocan, ao custo de R\$ 638,00 por participante. Depois o curso foi repetido em Belo Horizonte e no Serro. Ele teve a carga de 16 horas e a profissional contratada traz em seu currículo formações contínuas junto a profissionais para dar suporte em tecnologia do leite e queijo, higiene e qualidade agroalimentar e inovação, especialização em gestão de produção queijeira cotidiana, organização de fabricação, monitoria tecnológica, gestão do sistema de segurança e qualidade e criação de novos queijos, sendo encarregada do suporte técnico para produtores artesanais de queijos de denominação de origem controlada junto ao Sindicato Interprofissional do queijo Munster artesanal. Após a esse curso foram lecionados outros cursos de afinação, como, por exemplo, na Expozebu 2017, organizado pela ABCZ. Este foi coordenado por Hervé Monts, um *Grossistes-affineurs* que exporta queijos franceses para 42 países, incluindo grandes redes de supermercados nos Estados Unidos. Após o Salão de Tours, tais cursos se intensificaram com profissionais franceses vindo frequentemente ao Brasil. Em 2018, a escola de Mons, na França, começou a receber alunos brasileiros para cursos intensivos de afinação e venda de queijos.

tipos de maturação, estruturas de maturação, desde caves de castelos até caves feitas em túneis construídos, caves artificiais. Vimos tudo isso para ver o que mais se aproxima com a nossa realidade e a nossa demanda. Isso tudo foi estrategicamente moldado para que o final dessa incursão para conhecer esses modelos produtivos, essas cadeias em diversas regiões da França, terminasse aqui com o início do festival de Tours.” Entrevista João Leite, presidente da Aprocan, junho de 2017, durante o evento em Tours.

Como se vê na fala do presidente da Aprocan, a “missão técnica” foi planejada para terminar - e ter seu ápice -, com a chegada no Vale do Loire e a participação no salão internacional, onde os queijos brasileiros seriam inscritos no concurso.

4.3.2 -Acompanhando o salão de Tours

A programação do Salão de Tours varia de acordo com o horário e o dia. O primeiro dia de evento é marcado pelo Concours Mondial du Meilleur Fromager, que acontece em um auditório no segundo andar, com o tema deste ano sendo "a alquimia dos queijeiros" (*L'alchimie du fromager*). O evento se destaca pelo efeito midiático. Pela manhã, depois de selecionar os ingredientes que utilizarão na competição, dez profissionais do setor de laticínios passam por testes de conhecimentos gerais sobre produtos lácteos e técnicas inerentes ao campo³⁸⁰. Na parte da tarde, diante do público e sob o efeito de luzes e músicas eletrônicas - tendo transmissão simultânea por dois telões -, eles sobem ao palco, vestidos com a indumentária de chefs de restaurantes, para realizar um trabalho estético com os diversos queijos selecionados. Ali, divididos em mesas que trazem estampadas a bandeira de seus países de origem, eles possuem um tempo para montar um “buffet de queijos” que, ao final, será avaliado por jurados³⁸¹.

Quando o cronometro de um grande relógio digital indica o fim do período de montagem das mesas, um grupo de cerca de 20 pessoas portando túnicas vermelhas e cajados sobe ao palco. Enquanto os jurados avaliam as mesas, paralelamente inicia-se

³⁸⁰ “Parmi les moments forts du Salon, le Concours Mondial du meilleur Fromager, que se disputeront 3 Américains (Nadjeeb Chouaf, Perry Soulos et Lilith Spencer), 2 Japonais (Yo Takahaschi et Junko Sasai), 3 Français (Aurore Ravacley Paillusson, Christophe Gonzalez et Grégory Giraudon), 1 Néerlandais (Evert Schonhage) et 1 Belge (Nathalie Vanhaver). Mais aussi le Concours international des fromages et produits laitiers, ou encore deux chapitres de la Guilde Internationale des Fromagers. « Profession Fromager » vous présente tous les exposants présents ainsi que leur actualité”.

³⁸¹ Uma belga - dona de uma *épicerie fine* em seu país - seria anunciada vencedora Concours Mondial du Meilleur Fromager, recebendo como prêmio um cheque de 2500 euros e um troféu.

uma cerimônia que se assemelha à um rito religioso medieval combinado ao ambiente universitário, com juramentos sendo realizados e títulos sendo atribuídos em forma de diplomas e medalhas. A cerimônia é realizada pela Guilde Internationale de Fromagers, uma associação fundada em 1969, que afirma possuir mais de 6.000 membros e estar presente em 43 países na defesa e promoção do *savoir-faire* dos queijos de leite cru³⁸².

As guildas são confrarias comuns no universo dos vinhos franceses. Seu papel foi analisado por Garcia-Parpet (2016) e por Laferté (2002 e 2011), que as descrevem pela realização de um folclore comercial, com a proposição de valorizar produtos, cujo modelo tem sido estendido a vários alimentos com Denominações de Origem. No palco em Tours, dois comerciantes - um japonês e uma americana - são entronizados ao serem declarados “cavalheiros embaixadores da Guilda”, pelo seu trabalho em pró da defesa e difusão dos queijos artesanais. A cerimônia tem uma atmosfera das comédias de Molière, evocando a Idade Média com a distribuição de títulos de nobreza e o uso de roupas de monge (Garcia-Parpet: 2016). O termo Guilda, impresso no diploma concedido às pessoas entronizadas, está em letras góticas e se destaca o uso de um latim irônico. O escrito *honoris cases* forma um jogo de palavras que mistura o termo *honoris causa e caseína*, quer dizer, o título universitário e a proteína presente no leite.

A apresentação se constrói como um espetáculo da “tradição” voltado a numerosos jornalistas que o evento atrai. Como analisam Laferté (2002; 2011) e Garcia-Parpet, (2016), os gestos, que variam entre a diversão e seriedade e o fato de ser marcadamente um teatro folclorizado, permitem ao ato ser visto a partir de sua seriedade, onde a publicidade denegada presta-se para contribuir para a reconfiguração do alimento. A exemplo das obras de arte, ou da indústria de luxo, não se fala, nessas demonstrações folclóricas, das condições reais de produção, ao contrário, produz-se um discurso valorizando a obra, dando um sentido ideal e ela, que vai permitir uma larga difusão de uma imagem histórica e geográfica. A confraria encarna, assim, a excelência de uma cultura francesa eterna (Laferté, 2002; 2011; Garcia-Parpet, 2016).

³⁸² Entre os membros estão da Guilda estão fabricantes de queijos, produtores, processadores, afinadores, varejistas, jornalistas. Ver: <https://www.guilledesfromagers.fr/>

Assim, o recurso ao folclore, combinado com a evidência de notoriedade para os produtos de luxo que o salão oferece, focam as atenções em um discurso cultural, não havendo preocupação de veracidade nas referências históricas. Afinal, como afirma Garcia-Parpet (2016: 503), “para o sucesso do empreendimento, importa menos a veracidade do processo de produção encenado e do contexto em que ele se dá, do que o sentido que essa reconstrução possa fazer para os eventuais consumidores: é preciso saber decifrar o sentido conferido aos bens e aderir a este” (Garcia-Parpet, 2016: 503 e 537). Assim, a cerimônia traz termos como “família queijeira”, aborda o *savoir-faire* dos profissionais e termina com um juramento. Nele, os entronizados repetem palavras, sob o som de uma música épica que fez referência ao período medieval.

Ainda no final desse primeiro dia de Salão, num jantar restrito a convidados, a cerimônia da Guilda se repetiria durante uma homenagem oferecida à delegação brasileira. Dessa vez, quatro brasileiros seriam entronizados na Guilda. Segundo Rolande Barthélemy, presidente da confraria³⁸³, o convite aconteceu como: “reconhecimento devido ao seu engajamento no movimento pela valorização dos queijos de leite cru”. Todos os entronizados são vinculados à Faemg³⁸⁴ - sendo um deles o Superintendente Técnico da entidade - que, como me disse em entrevista no dia seguinte, passa a se ligar à confraria por meio de recebimento de materiais técnicos e convites para participar de eventos, passando a ter a responsabilidade de promover os queijos artesanais e abrir mercado para eles.

“Você passa a receber todo o material técnico que essa entidade produz. Você passa a poder participar de todos os eventos a nível mundial realizados pela entidade. Você passa a ser um sócio-dele (...) **você passa a ter um responsabilidade de promover o queijo e abrir mercado para esse queijo.** Porque ele não é uma luta na França, ele é uma luta em todos os países que têm esse tipo de produto. Tem uma barreira a ser vencida em relação a legislação” Altino Rodrigues, Superintendente da Faemg, entrevista realizada em junho de 2017, durante o evento em Tours (grifo meu).

No segundo dia salão, ocorreria o Concours Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, que recebeu participantes de 43 países, entre eles Brasil, Chile,

³⁸³ Sobre ele, ver: <https://www.quiveutdufromage.com/ar-roland-barthelemy-le-fromage-comme-art-de-vivre>

³⁸⁴ Mariana Resende, do queijo Catauá, João Leite, presidente da Aprocan, Roberto Teixeira da Apacs e Altino Rodrigues, Superintendente Técnico da FAEMG e organizador da missão. Em 2013, Débora Pereira, jornalista da ONG Sertãoabras, foi a primeira brasileira a ser entronizada na Guilde Internationale des Fromagers.

Israel, China, Japão, Itália, Bélgica, Estados Unidos. Cerca de 650 produtos lácteos estavam concorrendo e seriam avaliadas por 125 jurados. Desses, 71 queijos foram apresentados pela delegação brasileira, a grande maioria proveniente de Minas Gerais. Ali, vale destacar, muito dos queijos apresentados pela delegação brasileira, já não apresentavam aparência parecida com os queijos dos concursos da Emater-MG, amarelados e com casca lavada. Estes se destacariam pela casca enrugada, cobertas com mofos, que dariam uma aparência na época ainda pouco familiar ao queijo minas artesanal. A produtora mineira que receberia a premiação mais valiosa do concurso após o evento, lembrou que participara de um curso com uma *affineur* francesa alguns meses antes e que essa formação - que fez parte da “missão técnica” - foi decisiva no resultado alcançado³⁸⁵.

O concurso aconteceu no quarto andar do Vinci e foi fechado ao público, sendo presidido pelo presidente da Guilde Internationale de Fromagers. Os queijos nacionais foram divididos em várias categorias (*Pâte molle et à croute fleurie*; *Pâte molle et à croute Lavée*; *Pâte pressée cuite*; dentre outras). No total, seriam distribuídas 58 medalhas de ouro, 15 Super Ouro, 81 de prata e 56 bronze, sendo que de acordo com o regulamentos, o número de premiações concedidas poderia chegar a, no máximo, 30% do número de concorrentes. Ali, num salão onde apenas os jurados têm acesso, os queijos brasileiros seriam agraciados com 12 medalhas (1 super ouro, 1 ouro, 7 pratas e 3 bronzes). Ao fim do dia, todos os queijos seriam dispostos em uma enorme mesa e oferecido aos visitantes.

No última dia de salão, o evento foi aberto à visitação pública. Nesse dia, me chamou atenção, especialmente, o encontro que tive com um representante de uma rede de luxuosos supermercados brasileiros que buscava novos queijos a serem oferecidos no mercado nacional. Ele criticou a falta de padronização dos queijos artesanais no Brasil. “Alguns (queijos) são muito bons, mas outros são ruins. Meu cliente quer comprar o queijo bom todos os dias, não um dia bom e outro ruim. Não dá para melhorar esses queijos pegando o pingo³⁸⁶ do vizinho. Os melhores queijos aqui da Europa são aqueles que conseguem manter um padrão (via uso de tecnologia)

³⁸⁵ O curso foi aquele oferecido pela oferecido pela Faemg em parceria com a ONG SertãoBras. Em outros casos, alguns dos queijos nacionais que seriam premiados já estavam na França antes da chegada da delegação brasileira e foram maturados por afinadores franceses em suas caves, como veremos adiante.

³⁸⁶ Falarei mais do pingo no capítulo oito

durante todo o ano. É artesanal mas é padronizado”, me disse. A fala dá uma ideia geral do que se busca no evento que, como coloquei anteriormente, é parte de uma estratégia de legitimar e inserir os queijos com alto padrão tecnológico em mercados estrangeiros, atraindo importadores e representantes comerciais, especialmente de países que emergem como grandes consumidores - Estados Unidos, Reino Unido, Brasil, além dos países asiáticos, como Japão e China -, que têm sido convidados a participar do evento, assim como a adentrar em organizações, como Guilda. O salão abre e molda-se a um mercado em expansão.

4.3.3 – O ponto alto de legitimação do queijo minas artesanal

“É um reconhecimento importante do trabalho dos produtores e deve servir de incentivo para que as entidades responsáveis reconheçam a qualidade e que a lei seja modificada permitindo a maior regularização das produções de queijos, incluindo os mofados, e até mesmo permitindo a exportação”, fala da jornalista Débora Pereira, responsável por conduzir a missão técnica

Appadurai (2008) sugere que o grau de consistência avaliativa de um bem é altamente variável, pois depende da situação e dos níveis de conhecimento compartilhado pelas partes envolvidas. Através de seu conceito de "regimes de valor", ele sugere que o valor de um objeto é o efeito de uma disputa política, no sentido mais amplo, que envolve a troca de bens singulares em contextos culturais específicos. Sendo assim, é essa situação de circulação e não a produção, como afirmou Marx, que determina o valor do bens. Afinal, o valor jamais é uma propriedade inerente aos objetos, mas sim julgamentos feitos sobre eles. Analisando as trocas de Kula nas ilhas Trobriand, o autor aponta ainda para situações ritualizadas na determinação de valor, em que isolados do cotidiano, troca-se além de bens, também conhecimentos. De modo semelhante parece ocorrer com tais eventos onde os objetos de disputa, são mais do que bens, são emblemas de valor que produzem status e poder³⁸⁷.

A missão técnica da Faemg, realizada em um salão de excelência da gastronomia mundial, associada ao que Garcia-Parpet (2016) chamou de um discurso estético regionalista de um popular valorizado por uma elite, permitiu assegurar no

³⁸⁷ O que, mais uma vez, aponta que o valor assumido por tais queijos não pode ser entendido tão somente agregação de valor por tempo de trabalho depositado sobre eles ou como produto do desenvolvimento rural.

mercado nacional a imagem dos queijos locais como produtos raros e especiais. Estando estes queijos aptos a serem consumidos em ocasiões especiais, por atores com capital cultural para apreciá-los e pelo qual se dispõe a pagar um preço associado ao valor que se constrói por elementos simbólicos que independem das matérias-primas e do tempo de trabalho utilizado em sua produção. Assim, do ponto de vista das organizações nacionais que conduziram a “missão técnica”, o salão foi importante, para referendar a condição de uma elite produtora, revendedora e consumidora, revelando-se um trunfo na competição por legitimidade e, ainda, promovendo o crescimento e fortalecimento de redes que extrapolam o âmbito nacional.

A participação conjunta - combinando diferentes produtores, comerciantes, cientistas e agentes do poder público -, seria fundamental para ampliar reputações, sendo uma chave importante para a eficiência em termos de uma economia simbólica (Garcia-Parpet, 2016: 69). Ela permitiria às instituições locais e seus atores enfrentarem barreiras sanitárias presentes no país, buscando mercados pouco acessíveis para cada um desses atores individualmente e institucionalizando um tipo de produto que se espalharia pelo estado: o queijo afinado, cultivado sob condições tecnológicas. Assim, a missão técnica da Faeng, foi acima de tudo uma missão política. Foi o ponto alto de legitimação de um construtivismo institucional que tem alterado fundamentalmente modos de produção e consumo. Enfim, sociabilidades construídas em torno dos queijos artesanais³⁸⁸.

A competição disputada, dentre outras formas, através da imposição e institucionalização de formas de produção, comercialização e consumo são suportes a legitimidade dada ao modelo das certificações por Indicações Geográficas, construindo benefícios simbólicos e econômicos aos queijos desses territórios (bem como a seus produtores/afinadores). Nela, interesses econômicos e políticos buscam impulsionar a atividade, mas também moldá-la dentro de normas. Como resultado da competição, os “queijos tecnológicos” ganham espaço em Minas Gerais, reconfigurando mercados.

Não coincidentemente, algumas regras dos concursos europeus seriam adotadas a partir do ano seguinte nas competições organizadas pela Emater-MG³⁸⁹. Dessa forma,

³⁸⁸ As normas alimentares, a estética culinária, a sociabilidade em torno da alimentação, o simbolismo, os rituais, as festas, a tradição oral associada (mitos, contos, cantos...).

³⁸⁹ O regulamento dos concursos da Emater-MG seria modificado a partir de 2018, aproximando as regras das competições locais às das competições francesas, em que os queijos só podem ser

dentro do arranjo institucional em curso, buscou-se construir ideia de uma continuidade desses espaços, colocando-se em evidência que alguns produtores premiados na França já vinham há anos participando dos concursos no estado e se adequando às normatizações instituídas com as IGs. Enfim, o resultado desse arranjo busca a construção uma linha de evolução dos queijos, que se “consagrava” pelo evento em Tours.

“O produtor Reinaldo de Faria Costa, do município de Vargem Grande, da região da Canastra, também foi premiado no Salão Mundial do Queijo. Ele recebeu o prêmio prata, com uma amostra de queijo minas artesanal. Agricultor familiar, ele produz entre 15 e 20 unidades de queijo por dia na Fazenda Capivara, e também conta com a assistência da Emater-MG. “Ele já ganhou muitos concursos regionais promovidos pela Emater-MG e, no ano passado, ficou em quinto lugar no Concurso Estadual”, explica o técnico da empresa Lívio Múcio de Souza (...). Outra produtora orientada pela Emater-MG e premiada do concurso mundial foi Lúcia Maria Resende, de Tiradentes, região do Campo das Vertentes. Ela foi agraciada na categoria Bronze. O prêmio recebido na França não é o único que ela vai colocar na prateleira de casa. Lúcia Maria foi a grande vencedora do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, promovido pela Emater-MG, no ano passado.”. In: *Queijo mineiro é premiado na França Salão Mundial do Queijo premia 11 receitas artesanais do interior do estado, reconhecendo qualidade e tradição*. Jornal Estado de Minas. Publicado em 14/06/2017

A premiação no salão internacional foi um impulso na transformação dentro do estado de um alimento de consumo cotidiano, potencialmente nocivo e baixo valor comercial em artefato especial e raro. Nesse contexto, o ato de produzir um alimento essencialmente ligado a memórias gastronômicas, ao espaço familiar e suas aproximações vai sendo moldado para uma atividade empresarial que busca construir uma especiaria voltada ao estilo de vida de elites³⁹⁰. Tal arranjo institucional inventou assim um mercado agropecuário de luxo, que incorpora elementos relacionados com o mercado artístico³⁹¹, onde os queijos possuem “assinatura”, demonstrando autenticidade. Como disse o organizador da feira, definindo seu trabalho com o queijo comté: “on fait comme du stockage de luxe”.

Assim, os concursos tornam ainda mais evidente a tentativa de ressignificação do alimento (e das posições em torno dele). O queijo minas de leite cru maturado e, agora, coberto com fungos e ácaros, um alimento “passado”, que era chamado nas

comparados com outros de uma mesma denominação de origem (por exemplo, queijos do Vale do Loire só podem ser comparados a outros do mesmo *terroir*). Com isso, seria eleito no concurso estadual não mais o “melhor” queijo do estado, e sim “o melhor queijo de cada região produtora”. Uma decisão que levou em conta a importância, dentro de um cenário mais amplo, das indicações geográficas para produzir sabores territorializados e criar identidades regionais ao alimento.

³⁹⁰ Aqui é interessante pensar que o mercado de queijos cotidianos vai sendo deixado para a indústria.

³⁹¹ Garcia-Parpet (2009) percebe o mesmo em relação ao vinhos.

regiões produtoras pela expressão “queijo doente” ou “queijo com piolho, por um arranjo institucional que passa exaltar a agência microbianas - colocando-as como responsáveis pela transformação qualitativa -, torna-se “alimento-prêmio” ou “insumo-especial”, que ocupa o centro da gastronomia mundial, junto com seus atores-chave. Constroi-se em poucos anos, com ampla contribuição dos salões e concursos, uma nova memória alimentar, como os “novos” produtores se apropriando-se da imagem de um saber-fazer um alimento artesanal.

4.3.4 – O vencedor do concurso e a busca pelo *Geotricum candidum* em Minas Gerais

“Chegamos lá com os queijos e não dava para deixá-los na mala uma semana, então pedi para um produtor de Brie que guardasse os queijos em sua cave e os levasse em caminhão refrigerado junto com os seus para o concurso”, conta Débora (da ONG Sertãoobras). O gentil francês contribuiu involuntariamente para o maior prêmio que um queijo brasileiro já levou na França, o superouro. É que o estágio de uma semana em contato com o mofo francês aprimorou o queijo mofado Senzala, produzido por Marly e Joel Leite, na Fazenda Caxambu, em Sacramento na microrregião de Araxá. Com a “casca florida perfeita”, levou o prêmio máximo num concurso internacional importante com queijos de 39 países, avaliados por cem jurados do mundo todo.” *Brasileiros levam 12 medalhas no Concurso Mundial de Queijos da França. Dez mineiros inscreveram 27 queijos na premiação.* Jornal Estado de São Paulo³⁹²

Após retornar da França, a produtora mineira vencedora que recebeu a premiação máxima no concurso de Tours - as medalhas ouro e super ouro - contou a diversos jornais a história de sua participação no evento. Afirmou que após chegar à França com seus queijos, pediu para um afinador local guardá-los em sua cave. Além disso, ela afirmou aos jornais que participou de um curso de maturação, ministrado por um técnico francês no estado, alguns meses antes do concurso. Segundo ela, isso foi fundamental nesse processo: “entendi que meu queijo estava ressecado porque maturava em lugar aberto”, contou a produtora, que depois do curso os transferiu para o porão de sua casa e passou adotar algumas técnicas para aumentar a umidade, até que o mofo branco tomasse conta de sua produção. Seu queijo tornou-se então coberto por um fungo branco, aveludo e asséptico, chamado *geotricum candidum*, que passou a agregar valor ao seu alimento e rapidamente ganhou fama nacional.

³⁹² <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,brasileiros-levam-12-medalhas-no-concurso-mundial-de-queijos-da-franca,70001921661>

É nesse contexto que, meses após o concurso na França, começaram a serem financiadas no estado pesquisas que se direcionam para análises de bactérias, leveduras e ácaros presentes nos queijos artesanais. A Faemg, em conjunto com outras entidades - INAES (Instituto Antônio Ernesto de Salvo), ICB/UFMG (Instituto de Ciências Biológicas da UFMG), IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária), Seapa (Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e Ministério da Agricultura, lançou uma delas. Esta consistia em uma nova expedição organizada pela entidade, dessa vez pelo interior do estado em busca de fungos que dão autenticidade e valor aos queijos, sendo seu objetivo garantir “a manutenção dos sabores e da identidade dos queijos artesanais mineiros”.

Essa busca que foi seguida por outras instituições de pesquisa, como a Universidade Federal de Lavra (UFLA), a Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), que também iniciaram pesquisas nesse mesmo sentido de mapear seres microbiológicos³⁹³.

“Pesquisadores da FAEMG e UFMG estão percorrendo as sete regiões produtoras do estado em busca dos fungos que fazem do produto um sucesso mundial. (...) O objetivo da expedição é recolher amostras e catalogar os fungos responsáveis pelos sabores do legítimo queijo minas artesanal, identificando as espécies e suas propriedades sensoriais e organizá-las em um grande banco de fungos tropicais. O acervo será incorporado à maior coleção de fungos do Brasil, na UFMG” *Queijo Minas Artesanal*. Sistema FAEMG, Publicado em 5 de fevereiro de 2018 ³⁹⁴.

“Pesquisadores da Universidade Federal de Lavras (UFLA) estão investigando características de um dos patrimônios imateriais de Minas Gerais, o Queijo Minas Artesanal, produzido nas microrregiões de Serro e da Canastra. É um estudo sobre a *micobiota terroir*, particularmente a que cresce na superfície, visando a identificação dos fungos filamentosos e leveduras presentes no queijo e no ambiente de produção. (...) De acordo com o professor Luís Roberto, descobriu-se que o fungo branco que predominava era o *Geotrichum candidum*, que não é causador de doenças. Ele se desenvolve no queijo protegendo o crescimento de outros fungos”. *Cientistas explicam mofo no queijo minas artesanal: pesquisadores identificaram nos queijos artesanais serra e canastra o fungo geotrichum candidum, que não é causador de doenças*. Portal Minas faz Ciências Publicado em 14 de agosto de 2017³⁹⁵

³⁹³ Nesse contexto, a Fapemig abriu um edital voltado para a pesquisa de queijos artesanais. Nele, o pesquisador tinha a obrigação formal de apontar o produtor, associação ou cooperativa que será beneficiada com o produto do conhecimento gerado pelo estudo. Dentre os contemplados no edital de 2017 estavam Estudo da Ecologia Microbiana do Queijo Artesanal: da Obtenção à Comercialização” e “Fatores de Risco para a Presença de Patógenos em Queijos Minas Artesanais do Serro e Canastra e Avaliação ao Tempo de Maturação Adequado para Assegurar a Inocuidade deste Alimento”.

³⁹⁴ <http://www.sistemafaemg.org.br/Noticia.aspx?Code=15196&Portal=2&PortalNews=2&ParentCode=73&ParentPath=None&ContentVersion=R>

³⁹⁵ <http://minasfazciencia.com.br/2017/08/14/cientistas-explicam-mofo-branco-no-queijo-minas-artesanal/>

“Pesquisadores identificaram uma espécie de ácaro queijeiro, na cidade histórica do Serro MG, Jequitinhonha. Esse ácaro teve sua primeira identificação a nível mundial nessa região e é o que dá a textura e o sabor diferenciado ao Queijo do Serro maturado com ácaros” (...) “A produção de queijos com ácaros tem ganhado novos adeptos no Brasil, porém é feita de forma empírica e sem suporte legislativo. O estudo realizado sumarizou a produção e tecnologia aplicada pelos fabricantes de queijos brasileiros que realizavam a maturação do queijo com ácaros e identificou as espécies de ácaros presentes nesses queijos através de análises taxonômicas e moleculares. Os ácaros presentes nos queijos brasileiros estudados são predominantemente *Tyrophagus putrescentiae*. Além dessa espécie, *Sancassania aff. feytaudi* foi identificada no Queijo Minas Artesanal do Serro, sendo a primeira notificação deste tipo de ácaros em queijos em todo o mundo. A equipe de pesquisa continua seus estudos de queijos maturados com ácaros para verificar sua segurança de consumo e potencial aptidão tecnológica com intuito de contribuir para a regulamentação deste tipo de produção no Brasil.” *Queijo Maturado com Ácaros*³⁹⁶

Assim, se iniciou-se uma “caçada” aos fungos e outros micro seres em pesquisas onde ocorre o “isolamento”, sua “identificação” e cujos objetivos são, em termos gerais, catalogar e armazenar um grande banco de dados para “estabelecer uma ‘impressão digital’ daquele alimento”, pela qual pode-se invocar o apelo de indicação de origem e reafirmar sua “identidade regional”, garantindo não somente a comercialização, mas também a manutenção do alimento para gerações futuras, uma vez que considera-se “o risco de esses fungos desaparecem por causa de mudanças de clima e ambiente”. Nesse contexto, paralelamente à caçada, emergiram também seminários para discutir o tema e campanhas para a “legalização” da venda desses queijos habitados por esses seres microbiológicos.

³⁹⁶ <http://www.conhecaminas.com/2018/09/queijo-maturado-com-acaros.html?m=0>



Em um seminário em São Roque de Minas, produtores levantam placas com o escrito “liberem os fungos” fazendo referência à criação de uma legislação específica para os “novos” queijos que emergiram nos últimos anos. Produtor José Mário, de São Roque de Minas³⁹⁷

Como me disse o superintendente da Faemg: “esse é o momento mais interessante dessa evolução do queijo. Os produtores procuraram as universidades, a Embrapa, as instituições que trabalham na área (de pesquisa microbiológica) e hoje existe uma grande gama de teses sendo desenvolvidas. Acho que esse é o grande momento que nós vivemos do queijo”. Segundo ele, esses produtores perceberam que o maior avanço viria com as pesquisas uma vez que “para eles vencerem a resistência técnica (dos órgãos de fiscalização), eles necessitam estar com documentos na mão, provando que aquilo é verdadeiro”³⁹⁸. Porém, a autenticidade aqui toma também outros contornos que envolvem o uso do mofo:

“Contemporaneamente, o trabalho de muitos queijeiros, espalhados por todos os cantos do Brasil, destina-se a utilizar a cura não apenas como técnica de conservação ou de preparo para o transporte, mas sim de produção de sabores, aromas e texturas peculiares em seus queijos. Digamos que o momento é de se descobrir qual é o valor e qual é o resultado do trabalho dos microrganismos ‘artistas’ típicos de cada propriedade! Tudo isto tem sido impulsionado por uma crescente aceitação dos queijos artesanais por segmentos de mercado bastante diferenciados, interessados em novos sabores, aromas e texturas, em *terroir*, em alimentos artesanais, locais e com conotações históricas e culturais. Há incessante busca por conhecimentos a respeito das condições de maturação mais apropriadas para privilegiar a atividade de microrganismos ‘artistas’ e desprestigiar bactérias

³⁹⁷ Fonte: arquivo Sertãoabras : <https://www.sertaobras.org.br/2017/12/01/mofos-e-queijos-de-menos-de-22-dias-precisam-ser-legalizados-na-ig-da-canastra/>

³⁹⁸ E isso já vem se refletindo nas novas legislações do alimento, que apontam que quando houver trabalhos científicos provando que os queijos são seguros eles podem ser comercializados.

indesejadas, ou reações indesejadas.” Cleube Boari, zootecnista e professor da UFVJM que acompanhava a delegação no Salão de Tours³⁹⁹.

Assim, numa perspectiva microbiológica (em que as espécies mais bem sucedidas são aquelas que se proliferam com mais eficiência, muitas vezes de forma co-evolutiva), o Geotricum, ao dar ao alimento certas características consideradas desejáveis, é talvez o grande vencedor do Salão de Tours. A partir dali, a presença dele, mas também outros atores invisíveis identificados através de estruturas tecnológicas dentro de um universo de controle que emerge no estado, dirá se o queijo possui valor gastronômico, sendo autêntico e também saudável. Ele domestica o conhecimento de especialistas, modifica comportamentos e, em uma relação de interdependência, rapidamente ganha as prateleiras de mercados especializados em todo o estado⁴⁰⁰.

4.3.5 – Um novo capítulo de Guerra e Paz aos micróbios, no século XXI

O Geotricum e outros seres, mediados por experiências sensoriais e laboratoriais, trazem o interesse por um universo micro, mas que se torna cada vez maior no universo alimentar e científico. Em torno deles vêm se desenvolvendo novos métodos que buscam entendê-los em sua performance, mas que também nos oferecem uma oportunidade para reavaliar a maneira como vemos nossa diversidade biológica e cultural humana (Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon, 2012).

Se em *Pasteur: Guerre et paix des microbes*, Latour (2001) analisou a acomodação do campo social à recém-descoberta vida microbiana no século XIX que se tornou fonte de poder para legitimar as ações de um movimento sanitaria emergente⁴⁰¹, pretendo nesse final de capítulo apontar indícios no sentido de entender

³⁹⁹ In: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2017/08/31/um-pouco-da-historia-da-producao-e-da-cura-de-queijos-artesanais-no-brasil/>

⁴⁰⁰ Como afirma Tsing (2015), a domesticação é geralmente compreendida como o controle humano sobre outras espécies. Porém, que tais relações podem também transformar os humanos é algo frequentemente ignorado. Nesse contexto, a maioria das espécies dos dois lados da linha, incluindo os humanos, vive em complexas relações de dependência e interdependência (Tsing, 2015: 185).

⁴⁰¹ Como apontei anteriormente, Latour (1998) analisa como os sanitaristas acolheram de imediato e com entusiasmo as pesquisas e descobertas dos “pasteurianos”, porque estas vinham diretamente ao encontro do seu fortalecimento. Ele está interessado não apenas na aplicação de um dado poder sobre os corpos, mas na composição prévia de uma imprevisível fonte de poder. Se antes os sanitaristas precisavam atuar em todos os locais, sem muito critério, atrás de miasmas e gerações espontâneas de doenças, com as descobertas dos pasteurianos eles direcionaram e aumentaram a eficácia de sua ação.

como, dentro desse construtivismo estrutural e institucional descrito, alguns grupos têm se apropriado de experiências sensoriais, apoiadas em novas descobertas da microbiologia – que passa por mudanças profundas em função da emergência da genômica e da bioinformática⁴⁰² -, como forma de composição de poder para legitimar suas ações, apontando alguns efeitos econômicos, políticos, mas também epistemológicos que essa apropriação tem gerado, especialmente, no “universo queijeiro” do estado.

Vale dizer que nos últimos 15 anos, as análises genéticas das comunidades microbianas - que vivem nos nossos corpos humanos, mas também nos alimentos e em outros ambientes - progrediram de forma acelerada, perturbando as cartografias pasteurianas, que apontavam para a necessidade de prever e ordenar racionalmente a atuação desses seres e lançavam as bases para uma governamentabilidade, em que as relações sociais “puras” não deveriam ser prejudicadas pela interrupção microbiana (Latour, 2001). Sendo o legado de Pasteur, como aponta Latour (2001), uma guerra maniqueísta e centenária que opera profundamente em termos culturais contra seres invisíveis⁴⁰³.

Porém, as novas interpretações sobre esses seres, que emergem apoiadas na aplicação de métodos metagenômicos - em que uma série de abordagens experimentais e computacionais permitem que a composição de uma comunidade microbiana seja definida por sequenciamento de DNA (Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon 2012) -, estão ajudando a redefinir sentidos de identidade em certos grupos, que passam pela mudança nas noções ocidentais de indivíduo, sociedade e parentesco. Tais abordagens têm produzido catálogos de espécies microbianas, muitas até então desconhecidas e pertencentes aos domínios da vida, bem como listas de milhões de genes microbianos conhecidos coletivamente como nosso “microbioma”. Elas estão nos definindo como

Os higienistas pavimentaram o caminho para os pasteurianos acreditando neles e generalizando o que eles diziam (Latour, 1988: 52). Por isso, somente depois que todos estão convencidos é que a higiene será um “poder” para disciplinar e coagir. Interrogando as condições que tais agências permitem aos cientistas passar da observação no laboratório para um diagnóstico da sociedade no espaço público, ele demonstra que se Pasteur não descobriu os micróbios, ele inventou uma maneira de conectar entre os micróbios no laboratório ao estado republicano.

⁴⁰² Com o crescente poder de processamento de dados da informática e pela revolução na tecnologia de sequenciamento de DNA, que tornou possível mapear nosso genoma, a microbiologia vem se transformando radicalmente nos últimos 15 anos, a partir de uma nova maneira de conceber o microcosmo.

⁴⁰³ Apesar de, como aponte no capítulo 1, o próprio Pasteur ter uma visão mais complexa sobre o tema.

uma espécie múltipla, composta de células microbianas e humanas, assim como genes humanos e microbianos, mas com o número de componentes microbianos excedendo muito o número de componentes humanos⁴⁰⁴. Em outras palavras, nos categorizam como um superorganismo, que compartilha a herança microbiológica.

Studies of the human microbiome are helping us to evolve our sense of personal identity. We are seeing ourselves with increasing definition as a “supraorganism” composed of microbial and human cells, as well as human and microbial genes, with the number of microbial components vastly exceeding the number of human (*Homo sapiens*) components (1). This expanded understanding emphasizes our uniqueness: Even though our *H. sapiens* genomes are >99% identical, and we all have approximately the same human cellular composition, we differ from one another substantially in terms of the microbial species and microbial genes that we harbor, even in the case of monozygotic twins (2–5). Our microbial communities provide snapshots of those with whom we have lived, the diversity of our daily habits, as well as the impact of our changing lifestyles. For example, our guts are homes to our largest collection of microbes, where the number of microbial cells is measured in terms of tens of trillions. Gut microbial communities in humans are shared among family members and underscore the long-lasting impact of our interpersonal relationships. Common as well as distinct features in gut communities are being documented among populations representing varied “cultural traditions” and geographical locations (6–8). The breathtaking rate of change in food availability and preparation methods, the expansive movement of human populations, the rapid proliferation of technology, and the ubiquitous use of antibiotics emphasize the importance of studying the microbiological heritage of humans, just as we study our genetic, linguistic, and cultural heritages (9, 10). (Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon, 2012: 6379)

Nesse contexto, novos entendimentos têm emergido a partir de estudos de laboratório, apontando que se nossos genomas de *H. sapiens* são mais que 99% idênticos e todos nós temos aproximadamente a mesma composição celular humana, diferimos uns dos outros substancialmente em termos das espécies microbianas e dos genes microbianos que abrigamos. Partindo dessa premissa, já não faz mais sentido falar em nós e eles, uma vez que tais seres estão em constante performance. Como essas comunidades microbianas são compartilhadas entre os membros da família, rompe-se também a separação entre o interior dos corpos e ambientes externos, causando um impacto duradouro em nossas relações interpessoais⁴⁰⁵. Tudo isso tem

⁴⁰⁴ Tais pesquisas têm concluído, que somos habitados por até dez mil espécies bacterianas, apontando, por exemplo, que nove em cada dez células do nosso corpo pertencem a espécies microbianas, com o número de células microbianas sendo medido em termos de dezenas de trilhões. Estas pesam, no total, cerca de um quilo e 360 gramas, ou o mesmo que o nosso cérebro, sendo que maioria delas habita nossa aparelho digestivo, que contém mais de 500 espécies diferentes. E ainda 99% do DNA que carregamos pertencem a esses micróbios (Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon, 2012). Ver: <https://www.newyorker.com/magazine/2012/10/22/germs-are-us>

⁴⁰⁵ E, ainda, características comuns e distintas nas comunidades intestinais estão sendo documentadas entre populações que representam variadas “tradições culturais” e localizações geográficas.

desestabilizado concepções de indivíduo e comunidade, cultura e natureza, assim como relações interpessoais e sentidos de identidade. Enfim, a compreensão e apreciação do “humano”.

Ao buscar apresentar “novos” fundamentos da simbiose existente entre os micróbios e os seres humanos, tais interpretações emergentes possuem uma potencialidade para dialogar com reflexões ontológicas realizadas dentro da disciplina antropológica, que redefiniram noções até então tomadas como exteriores à ação humana, sobre as quais tínhamos (ou temos) enorme dificuldade de desestabilizar, e que, como já foi evidenciado, nada mais são que dualismos, por nós projetados em outras populações sobre as quais tais categorizações não lhes dizem respeito. Aqui, tais análises se aproximam, por exemplo, dos estudos que redefiniram o papel da antropologia como área de investigação das sociedades (ditas) “modernas”, que passam pelas tecnologias de reprodução (Haraway, 2008; Strathern, 1999)⁴⁰⁶ e pelo laboratório (Latour, 2002)⁴⁰⁷ - em que fatos internos à própria ciência contribuem para

⁴⁰⁶ As autoras se debruçam sobre temas como feminismo, novas tecnologias, parentesco e sistemas de propriedade intelectual. Elas e outras autoras se atentaram que avanço da biotecnologia no mundo moderno e, por conseguinte, a possibilidade de transformar o substrato biológico do homem; por exemplo, através de técnicas como a reprodução *in vitro*, a clonagem, a intervenção no genoma humano, o advento de homens-máquina ou ciborgues, que desconstróem categorias até então estabilizadas ou naturalizadas, analisando como as fronteiras entre humano e animal, organismo e máquina, e entre físico e não-físico mostram-se fluidas. Na perspectiva de Haraway (2008), por exemplo, através da análise de tecnologia alguns pressupostos científicos e políticos que por muito tempo nortearam o pensamento ocidental e serviram, por exemplo, à dominação das mulheres - como os dualismos mente/corpo, natureza/cultura, macho/fêmea e organismo/máquina - seriam desfeitos. O processo de remodelamento de corpos e de relações pelas novas tecnologias mostra como os corpos são construídos e podem ser desmontados, colocando à prova sua suposta naturalidade e revelando suas possibilidades políticas. Daí, segundo ela, a necessidade das mulheres apreenderem e se apropriarem da linguagem da tecnociência, tendo como inspiração a figura do ciborgue, de modo a contestar esses dualismos clássicos e alterar as relações de classe, raça e gênero, em uma tentativa de superação das dominações e da construção de um mundo a favor das diversidades. Já Strathern, num sentido semelhante, utiliza etnografias realizadas na Melanésia para evidenciar a inaplicabilidade dos conceitos ocidentais sobre outras culturas, uma vez que foram identificadas ali concepções distintas das relações entre natureza/cultura e homens/mulheres.

⁴⁰⁷ Latour (2002) alega que a separação entre natureza e cultura está na base da constituição da ciência moderna e mesmo da modernidade como um todo. Segundo ele, a separação decisiva, no século XVII, entre ciência e política; a primeira engajada em revelar a natureza (alheia à ação humana) e a segunda em construir os coletivos humanos (para além das paixões humanas), deu início a um “acordo constitucional, relacionado à produção de híbridos (quase-objetos e/ou quase-sujeitos) que é seguida pela purificação - ou repartição ontológica - desses mesmos híbridos, vinculada à negação de que eles possuam simultaneamente algo da natureza e do social. Posicionando-se contrário aos modos ocidentais de representação que separam e opõem sujeito e objeto, e as tomam como instâncias ativa e passiva respectivamente, Latour defende uma análise que leve em consideração humanos e não humanos. Apropriando-se da noção de rede em detrimento dos estudos de ‘totalidades sociais’, ele afirma que cabe ao antropólogo percorrer as redes geradas pela proliferação de híbridos - que, na análise, podem adquirir tanta importância quanto os próprios humanos. Com isso, Latour busca desestabilizar o território seguro da ciência - que baseia grande parte de nossas verdades sobre o mundo, sobre o outro e sobre nós

a reconceitualização de separações como “doença e saúde”, “natureza e cultura”, “indivíduo e sociedade” -, e desconstroem noções por muitas décadas foram naturalizadas e quem vêm merecendo atenção da antropologia. Esse campo que se abre se mostra propenso a dialogar também com as sociocosmologias ameríndias (Viveiros de Castro, 1986, 1996)⁴⁰⁸, o animismo de Descola (1998)⁴⁰⁹, os estudos melanésios de Wagner⁴¹⁰, para ficar apenas em algumas tradições que que redefiniram formulações já clássicas, buscando uma maior sensibilidade ou abertura para tais ensinamentos, que envolvem um mundo multicultural e multinatural.

“Incorporating anthropological analyses into the design and interpretation of studies of human microbial ecology can provide scientists with crucial information about the specific social, dietary, and political-economic factors that shape human microbiomes. Investigating microbes from an ethnographic perspective should provide anthropologists with new perspectives about how human biology and social practices are inextricable. Reshaping our understanding of individuals as microbiological entities will allow anthropologists to further develop the concept of the “biological-social self.” Human microbiome projects can contribute to the pervasive debate about the relationship between anthropology and ontology” (Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon, 2012: 6379).

E ainda:

“Microbes are the dominant life form on the planet. Studying them in the context of their human hosts using metagenomic methods is changing the way we view microbial and human diversity, evolution, and biology. Reconfiguring ideas about human health, diet, and kinship will serve to connect the concerns of anthropologists and scientists who are studying the human microbiome. Considering the study of microbes through the lens of

mesmos - ao incentivar a produção de análises não hierarquizantes da diferença, num sentido que está além da simples relativização.

⁴⁰⁸ Buscando elaborar conceitos que deem conta das sociedades ameríndias em seus próprios termos, Viveiros (1986), mas também outros autores, analisam povos amazônicos. Viveiros de Castro (1986), em seu “perspectivismo, aponta povos que estariam acostumados a conceber o que chamamos de natureza como um domínio fortemente dependente da ação humana. Nos os Araweté ele fala de um aumento de poder do matador que incorpora a alma da sua vítima, tornando-se simultaneamente Eu, membro da comunidade, e Outro, inimigo. Posteriormente, Cecília McCalum passou a chamar a pessoa amazônica de “pessoa composta”. E, ainda, aponta que as cosmologias amazônicas não perceberiam o mundo como dotado de uma única natureza e muitas culturas, como os ocidentais, mas composto por muitas naturezas e uma única cultura, a humana, numa inversão do multiculturalismo para o multinaturalismo.

⁴⁰⁹ Philippe Descola (1998) mostra como os entendimentos sobre ecologia e direitos dos animais são radicalmente diferentes na cosmologia ocidental e nas cosmologias ameríndias, especialmente as amazônicas. Enquanto os primeiros estendem os princípios jurídicos dos humanos aos animais, num processo de humanização, os segundos situam humanos e não humanos em uma mesma estrutura de parentesco. Com isso, o ato de caçar um animal, por exemplo, assume sentidos muito distintos em um ou outro contexto.

⁴¹⁰ O conceito de pessoa fractal, que aqui abre um vasto dialogo com a microbiologia, nos remete a Roy Wagner. Ela implica em uma constituição relacional da pessoa, onde a própria existência da entidade redonda sempre em relações, e onde cada parte contém em si as informações sobre o todo. Tais ideias que ressoaria em conceitos como “divíduo” e “pessoa fractal” ressoariam posteriormente muito bem com o material ameríndio. Porém, estas últimas seguiriam a lógica do acúmulo em vez da divisão.

anthropology links many of the discipline's subfields in novel ways (48–50). Bringing anthropology and human microbial ecology into a meaningful dialogue allows for new modes of collaborative research. It should create a symbiosis that enables both fields to codevelop in ways that encourage a more profound view of our “humanness” — transforming our categories of “community,” “individual,” and “life,” and in the process helping to address major global health inequities”. (Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon, 2012: 6380)

Por tudo isso, muitos subcampos da antropologia podem tomar proveito da perspectiva que se abre através do trabalho colaborativo de imersão e atenção para a vida de fungos, ácaros, bactérias e outros microrganismos, mas também animais e plantas e outras formas de “vivacidade”, que consideramos seres não-vivos por nós, mas não por outros atores - como comunidades indígenas, caçadores, camponeses, pesquisadores⁴¹¹ -, imersos em diferentes contextos (Van Dooren, Thom; Kirksey, Eben; Münster: 2016)⁴¹². Ao realizar uma etnografia entre microbiologistas marinhos, Helmreich (2012), por exemplo, descreve redes de cultura, economia e sociedade que

⁴¹¹ Estas incluem desde inteligências artificiais até espécies químicas. Sobre o tema, ver por exemplo o livro *The Multispecies Salon* começou recentemente a considerar as “espécies químicas” como um quadro para explorar as possibilidades inesperadas e espectros obscuros surpreendentes que emergem em encontros entre matéria orgânica e matéria inorgânica – entre a água e a rocha, entre organismos biológicos, metabólitos e toxinas. Forças imperceptíveis trabalham ao redor, contra, ou apesar de nossas tentativas de controlá-las e catalogá-las. As espécies químicas, medidas pelos aparelhos técnicos e científicos, são efêmeras – mudam rapidamente. Veja: <http://www.multispecies-salon.org/events>.” Ver o livro e o link. Aqui, eles aparecerão na produção dos queijos ao longo dos próximos capítulos.

⁴¹² Alguns desses campos são citados por Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon (2012) que apontam para esse trabalho colaborativo: antropologia médica (motivada pelo desejo de obter uma visão mais abrangente de saúde e doença, a dinâmica de transições de saúde específicas do contexto e crenças ou práticas de doença, como muitos antropólogos médicos interessados em analisar como os micróbios afetam a vida humana social, política e econômica, com o foco principal em doenças infecciosas), a antropologia biológica (com o estudo da evolução e desenvolvimento biológico da espécie humana, incorporando estudos de diversidade humana, ancestralidade e anatomia comparativa, comportamento e ecologia de primatas.. A antropologia biológica pode ajudar nossa compreensão de como os padrões de migração humanos, as histórias agrícolas e as interações entre genes e culturas impactaram as relações entre humanos e microbianos), antropologia da ciência (Com a aplicação de perspectivas antropológicas e métodos etnográficos aos campos científicos, como por exemplo, os exames de práticas laboratoriais e sociais e as contingências na produção do conhecimento científico. Assim, investigar etnograficamente o impacto da inscrição em estudos de microbiomas sobre os participantes (como os termos e conceitos microbianos são introduzidos; como esses conceitos são abordados em contextos locais, culturais, religiosos e políticos; e como eles afetam concepções fundamentais do indivíduo, família e comunidade); estudos de ciência e tecnologia (o exame de como os valores sociais, políticos e culturais afetam a pesquisa científica e a inovação tecnológica, e como estes, por sua vez, afetam a sociedade, a política e a cultura); estudos de parentesco (estudos baseados em substâncias corporais compartilhadas, descendência direta, redes concretas de relacionamentos e formas de reprodução. Como um subcampo antropológico central, os estudos de parentesco - a investigação das associações sociais e biológicas entre pessoas que constituem o parentesco e a especificidade e fluidez cultural da forma e do significado dessas relações - podem ser usados como uma análise para examinar como o conhecimento do microbioma está alterando nossas percepções de relação biológica e social entre os seres humanos), antropologia feminista (esta área de estudo evoluiu para usar o gênero como uma importante ferramenta analítica que reenquadra a história, as relações materiais, as instituições sociais e os significados culturais. Assim, a antropologia feminista terá um papel importante em ajudar a definir como a ecologia microbiana caracteriza os limites de “corpo”, “família” e “comunidade”, dentre outros (Benezra, A., DeStefano J. e J.I. Gordon, 2012).

se orientam em torno da vida biológica marinha. Tendo encontrado o autor um campo de pesquisa científica onde, através das análises do material genético coletado nos micróbios marinhos, o que conta como vida biológica está se transformando, ele acaba por abordar uma nova e emergente natureza.

Helmreich (2012) demonstra que se o estudo científico dos oceanos passou mais de um século apoiado numa imagem naturalizada e universalizada a partir do sistema genealógico esboçado por Darwin - que revelou linhas contínuas de decentes que eram rastreáveis a ancestrais comuns⁴¹³ -, essa concepção é interrompida. Agora, com novas tecnologias, essa transmissão não aparece nos seres microbiológicos ser transmitida por herança, de geração a geração. Em lugar disso, evidencia-se transferência gênica lateral, com tais seres misturando suas genealogias a outras, de modo que a informação genética não é mais um código para a especificidade biológica de tais organismos. Com isso, ele demonstra que novos padrões de investigação, utilidade, propriedade, comércio e engenharia também começam ser criados, sustentando novas ordens tecnocientíficas que se apoiam em emergentes concepções de oceanos. Seus dados enriquecem uma variedade de imbróglis sócio-naturais perturbando fronteiras nas quais a ciência é um participante performativo.

No que diz respeito à antropologia alimentar – e mais especificamente aos queijos artesanais, que têm se mostrado um campo fértil para discussões sobre como valores dos alimentos e pessoas são definidos -, tais seres microscópicos são figuras que aparecem cada vez mais nas paisagens alimentares e vêm se tornando enormes (Szymanski, E., 2018). Alguns trabalhos têm sido construídos no sentido de apontar como microrganismos alimentares têm sido utilizados como um princípio organizador nas sociedades e as várias e complexas maneiras pelas quais eles moldam as relações humanas e não-humanas. Autores como Heather Paxson (2008, 2013), West (2008) e Frédéric Keck (2017)⁴¹⁴ têm ajudado a dar continuidade ao debate levantado por Latour (2001), estabelecendo diálogos com o autor francês e constituindo o que vem sendo

⁴¹³ Esboçado em *A Origem das Espécies*, segundo Helmreich, esse sistema utilizado por Darwin foi emprestado das práticas vitorianas de registros familiares e herança de propriedade, tornando-se uma estrutura organizadora do mundo orgânico. Numa linha semelhante, Carla Hustak e Natasha Myers têm explorado a agência de plantas para repensar a centralidade do individualismo competitivo nos relatos biológicos dominantes desde Darwin até os neo-darwinistas (Hustak e Myers, “Involutionary momentum: affective ecologies and the sciences of plant/insect encounters”).

⁴¹⁴ Esse realizando trabalho de campo em aviários chineses

chamado de uma “antropologia dos micróbios” (Benezra A., DeStefano J. e J.I. Gordon, 2012).

Em seu estudo entre produtores de queijos nos EUA, por exemplo, Paxson (2008; 2013), ao abordar uma ecologia da produção de queijos artesanais, chamou atenção para grupos de atores humanos que chama de pós-pasteurianos, atores sem territorialidade e atividade econômica comuns, mas que se identificam pelo anti-sanitarismo materializado na assumida na devoção por alimentos artesanais⁴¹⁵, carregados de microrganismos, e pela disposição para violar leis e consumi-los. Segundo a autora, tais grupos estabelecem uma relação mais tolerante com o microcosmo, acreditando que a melhor proteção existente em alguns alimentos está no trabalho dos micróbios "bons", que são mortos pela pasteurização. Para eles, a proteção de microculturas diversas em queijos artesanais de leite cru estaria ligada à proteção de diversas macro culturas.

Já West (2008) também apontando para tais grupos defensores dos queijos de leite cru, descreve como eles invocam a ciência para sugerir que o alimento pasteurizado apresenta seus próprios riscos. Para tais atores, as enzimas no leite cru não só ajudam na digestão de açúcares, gorduras e minerais no leite, mas também em outros alimentos. Ao destruir essas enzimas, segundo eles, a pasteurização torna esses nutrientes mais difíceis de digerir, contribuindo para a osteoporose e a intolerância à lactose. A pasteurização, argumentam, também destrói o fator natural da cortisona no leite, o que significa que, enquanto os produtos de leite cru ajudam a controlar as alergias, os produtos leiteiros pasteurizados não. Da mesma forma, enquanto os queijos de leite cru contêm bactérias benéficas que colonizam o trato digestivo e fortalecem o sistema imunológico, a pasteurização diminui ou elimina esses benefícios (West, 2008: 26)

For many, protection of diverse micro-cultures in raw-milk cheeses is bound up with the protection of diverse macro-cultures in the form of human communities and component livelihoods. Raw-milk cheese enthusiasts also relate distinctive flavour to

⁴¹⁵ Em uma entrevista à revista francesa *Profession Fromager*, em abril de 2015, Paxson localizou esses atores em três subculturas: libertários que rejeitam controles governamentais; intelectuais urbanos, que tendem a ser de esquerda; e um grupo de evangélicos que concebem que a imunidade humana está ameaçada. Para todos eles, queijos artesanais são sistemas ecológicos complexos que podem defender e policiar a si mesmos. Produzir e consumir esses produtos é, dessa forma, um ato político e ecológico, uma maneira de fazer contato com bactérias e fungos, de honrar nossa interdependência coevolutiva e superar uma germofobia autodestrutiva.

diverse natural ecologies. American cheesemonger Steve Jenkins has said that banning raw-milk cheese would “wipe out one of the most beautiful and romantic links between human beings and the earth that we will ever know” (Wakin, 2000). In these ways, the spectre of homogenisation – of natural landscapes, of human communities, of foodways and foodstuffs, including cheese – haunts raw-milk cheesemakers and consumers alike. Such fears weigh far more heavily in the minds of most than food-borne illness. (West 2008: 28)

4.4 - O *Geotrichum candidum* conquista o mercado nacional

Ainda, no que diz respeito aos fungos dos queijos artesanais, na França - onde esse mercado internacional do alimento está consolidado⁴¹⁶ - o *Geotrichum Candidum* está presente na cobertura da grande maioria dos queijos de massa mole (como brie e camembert, formando o que os franceses chamam de *jolie robe*). Atualmente, o fungo, que é reproduzido em laboratório e pode ser adquirido até mesmo via internet, se soma ao pacote de itens comprados pelos produtores, que para possuírem queijos de excelência, precisam pulverizá-lo sobre o alimento. Esses queijos são mantidos em câmaras frias, cada vez mais sofisticadas, onde impera o universo de controle - temperatura, umidade, gás carbônico, nitrogênio -, o que garante um ambiente estável para que esse fungo se multiplique, de modo que todos os queijos tenham o mesmo "padrão de qualidade", sendo uniformizados não só na forma, mas também em sua biodiversidade⁴¹⁷.

É emblemático que as expedições realizadas por diferentes instituições de pesquisa em regiões distintas em Minas Gerais, que surgiram essencialmente após concurso, enfatizaram todas elas num primeiro momento a descoberta do *Geotrichum candidum*. Se, como afirma uma pesquisadora, existem mais 3000 leveduras em um queijo, 70 foram isoladas numa dessas pesquisas. Porém, o que ganhou evidência foi a descoberta dessa espécie, que foi então encontrado em diferentes regiões do estado, sendo tomado como elemento de valorização do alimento.

“O queijo de minas artesanal produzido no município do Serro, na Região Central de Minas Gerais, já é conhecido em todo o país pela qualidade e o paladar típico. Agora, uma descoberta científica tende a turbinar a fama do produto,

⁴¹⁶ Fairclough, A. C., Cliffe, D. E. e Knapper, S. (2011), apontam que em 2009, a indústria de queijos produzidos com adição de fungos do Reino Unido apresentava um mercado que girava em torno de 2.1 bilhões de libras, com crescimento estimado em 4.5% para o período de 2009-2014.

⁴¹⁷ O que é essencial para os produtores se manterem dentro das legislações sanitárias, garantindo que não haja nenhuma "contaminação" com espécies indesejadas de microrganismos.

impulsionando a atividade e os lucros dos produtores: o município tem no ambiente uma espécie de fungo, o *Geotricum candidum*, também existente na região da Normandia, na França, responsável pelo sabor e o diferencial que faz do camembert um dos célebres queijos europeus. O estudo sobre a presença da levedura na região mineira foi realizado pela pesquisadora Michele Aragão, da Universidade Federal de Lavras (UFLA), sob a coordenação do professor Luis Roberto Batista”. *Toque francês valoriza típico queijo do Serro: Pesquisa científica encontra o fungo Geotricum candidum, levedura do famoso camembert, no microclima da cidade histórica mineira, conhecida pela produção artesanal da iguaria*. Jornal Estado de Minas, publicado em 22 de abril de 2017⁴¹⁸

Se, por um lado, este trabalho de busca e identificação tem reforçado o que defensores dos queijos de leite cru falam há algum tempo, de que a maior diversidade microbiológica presente nos queijos de leite cru ajuda a protegê-lo dos patógenos. Por outro, ao isolar (e evidenciar) esses microrganismos, este tipo de pesquisa tem despertado um emblemático interesse comercial. Entre as milhares de espécies de microrganismos, aquelas com maior “potencial comercial” vem sendo identificadas e (re)produzidas em laboratórios, fazendo emergir a ideia de ecossistemas artificiais reconstituídos que dão “tipicidade” aos queijos locais e que serão comercializados, juntamente com as estruturas, entre produtores, afinadores e comerciantes. Como me disse o presidente Aprocan, sobre a missão técnica de Tours, “temos (bactérias) propiônicas, fungos, mofos e leveduras, mas é preciso buscar fora do país tecnologias para dar padronização e eliminar a sazonalidades desse microseres (...) Na Canastra, tem produtor agregando 400, 500 ou 600% no queijo com o processo de maturação, mas ainda é muito empírico, muito incipiente, por isso nós estamos buscando tecnologia, para melhorar, fazer isso o ano inteiro, ter um produto mais homogêneo.”

Na construção dos queijos tecnológicos as milhares de espécies de microrganismos gradativamente dão lugar a um pequeno número de cepas selecionadas -, sendo chamadas de “domésticas” – e que passam a dar tipicidade aos queijos. Como já acontece em países como EUA e França, os produtores começam a comprar estes microrganismos das indústrias⁴¹⁹, pois apenas sob controle científico e industrial eles são garantidos, uma vez que o uso dos fermentos naturais, produzidos pelos próprios agricultores, são temidos por órgãos de controle sanitário com alegação que não são 100% seguros e podem conter contaminação. Afinal, as preocupações com as

⁴¹⁸ In: https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2017/04/22/internas_economia,864044/toque-frances-valoriza-tipico-queijo-do-serro.shtml

⁴¹⁹ Empresas europeias, como Lactalis e Savencia estão cada vez mais investindo fora da Europa, com indústrias no Brasil e Estados Unidos. Ver: <https://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/queijo-artesanal-norte-americano-enfrenta-forte-concorrenca-estrangeira/>

impurezas se ligam diretamente a questões relacionadas ao ordenamento do mundo, visto que a sujeira e os fragmentos inclassificáveis “ameaçam a boa ordem das coisas e, portanto, são repreensíveis e vigorosamente repelidos” (Douglas, 1991:186).

Nesse contexto, há uma concentração e uma padronização cada vez mais maior, garantida por parâmetros tecnológicos, para que não haja nenhuma "contaminação" com espécies indesejadas de microrganismos. Assim, o que vem se consolidando no estado é um mercado dominado por atores empresariais que se apropriam de um discurso científico que envolve a microbiodiversidade, mas que buscam controlá-la e homegeneizá-la, o que acaba por empobrecê-la. Tal construtivismo institucional descrito anteriormente gradualmente vai impondo um modelo onde se anuncia a (micro) biodiversidade e diversidade de produtos, que emerge enquanto história biográfica na venda do alimento (Paxson, 2013), ao mesmo tempo que especializa a produção, seguindo as normatizações sanitárias, e transforma o chamado *habitus*. Cria-se a ideia de variabilidade de queijos numa mesma região e de uma (micro)biodiversidade, mas ao mesmo tempo há uma padronização crescente.

As normatizações e certificações, assim com a participação em salões e concursos, levam aqueles que se cadastram a se tornar cada vez mais especializados, aumentando a produção de um só produto, ou se voltando para nichos de alto valor agregado capaz de cobrir os custos crescentes. O que torna seus modelos produtivos cada vez mais distantes daqueles em que prevalece diversificação produtiva e autonomia sobre os recursos locais⁴²⁰, uma vez que, nesse novo contexto, os produtores são conduzidos a assumir um modelo produtivo em que prevalece a inserção de tecnologias externas à propriedade. Com isso, o que vem acontecendo é que aumentos de escala e especialização produtiva vêm excluindo os produtores menores, especialmente os de origem campesina. Há um discurso que aponta a diversificação microbiológica e produtiva, mas, contraditoriamente, há um processo de especialização

⁴²⁰ E aqui, como expliquei no início desse trabalho, a pequena escala e a desconcentração dos mercados foi chave para produtores de queijos artesanais terem se reinventado enquanto campesinato e se espalhado por todo o estado, criando uma forma de autonomia sobre os seus recursos, gerando uma grande produção a partir de muitas pequenas unidades de produção, diversificadas e evitando por exemplo, a concentração de terras nas regiões produtoras.

e segmentação - com suas consequências sociais e ambientais -, com um número restrito produtores, mas também de seres microbiológicos, resistindo a esse processo⁴²¹.

Se ao estudar a modificação dos comportamentos na França do século XIX, Latour (2001) percebeu como movimentos sanitaristas se apropriaram na descoberta de Pasteur como fonte de poder. O que parece acontecer no estado é uma apropriação das descobertas metagenômicas da microbiologia e das pautas de movimentos de consumidores no país por grupos de produtores e comerciantes, geralmente ligados entidades patronais, que se apropriam dessa virada paradigmática das ciência microbiológica e da reivindicação de consumidores para legitimar seus produtos dentro de um mercado de elite, construindo uma eficiente rede de comercialização. Assim, bandeiras de luta e denúncias de biopolíticas, como o veto aos queijos de leite cru e toda diversidade ligada a tal modelo produtivo, acabam sendo apropriadas e se transformando em lucrativas redes que envolvem mercados internacionais. Os queijos artesanais se tornam “queijos de terroir”, objeto de prestígio, comercializável por determinados setores.

Wilkinson, Cerdan e Dorigon (2017) destacam que a promoção de produção de “produtos de origem” no país foi parte de uma política mais ampla, tendo suas origens também nas organizações das Nações Unidas, o banco Interamericano de Desenvolvimento e o Banco Mundial, baseando-se a na ideia que a agricultura em pequena escala não deveria se concentrar na produção de *commodities* básicas, pois os preços destas não compensavam e exigiam uma escala de produção maior. Nesse contexto, a exemplo do que eles demonstram que aconteceu com outros produtos adotados dentro a estratégia do tipo IG para incrementar a competitividade, os queijos certificados foram acolhidos mais por produtores fora do âmbito da agricultura familiar (com maiores formas capitais na busca por mercados) do que dentro dela.

Nesse mesmo sentido, os exemplos descritos começam a evidenciar a apropriação do mercado dos queijos artesanais por setores do agronegócio, que constroem um mercado com o uso tecnológico de seres microbiológicos, selecionados

⁴²¹ E aqui começo a apontar através dos queijos histórias co-evolutivas, a partir de processos de co-tornar-se (VAN DOOREN, Thom; KIRKSEY, Eben; MÜNSTER, 2016). Estas serão aprofundados nos capítulos seguintes

em laboratório, e sobre os quais se edifica a ideia de autenticidade⁴²². O caso da expedição da Faemg em busca de fungos que dão autenticidade é apenas um exemplo ilustrativo, que se prolonga por outras relações ecológicas e comerciais que tratarei nos capítulos seguintes. Se na França, vários dos queijos com "denominações de origem" estão passando para o controle de grandes indústrias da área de laticínios⁴²³, dentro da construtivismo institucional aqui descrito, começa-se a se desenhar a apropriação da imagem do "tradicional" e do "artesanal", legitimando um modelo de alimento em detrimento a outro.

Criam-se assim distinções, que são hierarquizadas pela capacidade desse grupo social de manipular, interpretar e comunicar essas diferenças, materializadas em pequenas variações nos objetos de consumo, que tornam-se dominantes e ganham força para influenciar padrões de consumo e parâmetros de legislações⁴²⁴. O queijo produzido e aceito dentro das normas se transforma em um produto voltado para aqueles que possuem um capital cultural para apreciá-lo, transformando a chamada "memória do gosto", que se perde ou transforma dentro de um processo em que queijos ditos com maior "complexidade organoléptica", deveriam se sobrepor à espontaneidade dos gostos e dos hábitos alimentares que privilegiam em geral o queijo fresco. Assim, os queijos têm sido colonizados não apenas por bactérias e fungos mas também por saberes eurocêntricos, que reordenam o mercado consumidor.

Em contrapartida, como demonstraremos nos capítulos seguintes, uma série de experiências e conhecimentos, formas de organização se redefinem baseadas em relações de confiança, mas marginalizadas do campo da legalidade. Assim, mesmo a imposição do modelo empresarial de produção contemporâneo não significa a implantação de uma forma social de produção única e homogeneizada no campo (Wanderley, 2004). Trabalhos empíricos realizados na região e no Cerrado brasileiro

⁴²² Veremos no capítulo seguinte como isso também vem ocorrendo com o uso gramíneas tecnológicas e de determinadas raças de gado, dentre outros elementos, que procurarei descrever nos capítulos seguintes.

⁴²³ Ver o livro de Pierre Boisard (2007) que conta a história do Camemert no país.

⁴²⁴ Já que como demonstrei no capítulo anterior esse é um produto para iniciados. E aqui vale pensar no trabalho Norbert Elias (1973) e o processo hierarquização de costumes, quando o autor analisando métodos de diferenciação da aristocracia, frente ascensão econômica da burguesia nos séc XVIII e XIX, que caracteriza sua alimentação pela distanciação em relação à necessidade, afirmando sua condição social consumindo produtos caros e exóticos (especiarias, por exemplo) e se opondo às práticas alimentares populares. O autor mostrou, como a renovação contínua das práticas culinárias serviu para assegurar às elites a legitimação de sua posição dominante.

demonstram (Barbosa, 2007; Cintrão, 2016; Fernandes, 2012; Nogueira, 2014; Ferreira, 2013) como os produtores camponeses, marginalizados nesse processo, conseguem desenvolver uma racionalidade própria que lhe permite, mesmo que no limite de suas possibilidades, inventar estratégias de autoreprodução para amenizar tais inflexões de modo a maximizar seus fatores de produção, explorando os recursos disponíveis na unidade de produção, de forma a evitar a completa subordinação imposta pelo mercado, que tornariam inviável a reprodução de seu modo de vida.

Nesse contexto, muitos desses atores mesmo na ilegalidade não só continuam presentes, como se reinventam em multiplicidade de conexões (humanas e não humanas) e podem representar uma forma alternativa ao modelo produtivista hegemônico no campo brasileiro, que tem gerado efeitos perversos de ordem econômica, social e ambiental, e que afetam o conjunto da sociedade.



Jurados provam os queijos 9º Concurso Estadual de Queijos Artesanais de Minas Gerais, organizado pela Emater-MG

Expedição Queijo Minas Artesanal



Pesquisadores da FAEMG e UFMG estão percorrendo as sete regiões produtoras do estado em busca dos fungos que fazem do produto um sucesso mundial.

O objetivo da expedição é recolher amostras e catalogar os fungos responsáveis pelos sabores do legítimo queijo minas artesanal, identificando as espécies e suas propriedades sensoriais e organizá-las em um grande banco de fungos tropicais. O acervo será incorporado à maior coleção de fungos do Brasil, na UFMG.

O especialista em queijo e consultor da FAEMG, Elmer Almeida e o doutor em microbiologia e pesquisador da UFMG, Prof. Luis Rosa, começaram o percurso, na última semana, por Sabinópolis, Itabira e Serra da Piedade. Até março, passarão por todas as sete regiões produtoras reconhecidas pelo estado. Depois, serão vários meses de estudo. Mas os primeiros resultados serão apresentados em maio no Festival do Queijo Minas Artesanal, realizado pela FAEMG, em BH.

“É um estudo inédito e inovador no estado. Será oportunidade de conhecermos mais sobre o que faz do nosso queijo algo tão único e especial. Esperamos encontrar fungos muito diferentes em cada região e mesmo entre as queijarias. Acreditamos que descobriremos uma grande diversidade de espécies”, diz Elmer Almeida.

Leia a notícia completa em www.sistemafacmg.org.br



Acima imagem de divulgação da II expedição Faemg, a direita e abaixo imagens de queijos participantes do São de Tours



Capítulo 5 - “O gado mestiço é como a gente”: reflexões sobre gado, família e identidade

A definição atribuída a uma área rural onde predomina a relação terra, trabalho e família pode variar bastante no sudoeste de Minas Gerais. Esta costuma ser chamada de “sítio”, “chácara” ou “fazenda”, variando de acordo com a extensão do terreno, mas também pela localidade - levando-se em conta a proximidade com a cidade - e o sentido que se atribui à ocupação da terra e de apropriação da natureza pela família (Godoi, 1999). Sendo a atividade de criação de gado leiteiro regra entre a maioria produtores rurais da região da Canastra, predomina ali o uso do termo “fazenda”, como pude perceber ao longo do trabalho de campo. O termo geralmente é imputado em função da criação de gado, apesar de tais espaços diferirem em uso e extensão das grandes propriedades pecuaristas da região, que também costumam ser chamadas com essa mesma insígnia⁴²⁵.

Alguns autores procuraram dar conta do tema, como é o caso de E. Woortmann (1981; 1987), que define o espaço camponês⁴²⁶ enquanto um sistema de espaços diversificados, complementares e articulados entre si, no qual a criação representa parte importante, e que se reorganiza através do tempo como resposta ao processo histórico de expansão da grande propriedade (E. Woortmann, 1981:164). Um local que, segundo a autora, tem um sentido que remete à casa, mas também à família e a um processo de descendência no uso da terra, tal como encontrei na grande maioria dos locais produtores na região da Canastra.

Segundo E. Woortmann (1981), em seu processo de produção de alimentos para consumo interno no país este espaço sempre esteve condenado a ocupar uma posição marginal em relação ao cultivo dos chamados produtos “nobres” ou hegemônicos - como o café e a cana-de-açúcar -, centrais na história econômica nacional. No caso da produção do queijo minas artesanal - o meu foco principal de pesquisa -, a definição de posição marginal se encaixa bem, dado o seu papel histórico

⁴²⁵ Como afirma E. Woortmann (1981), em estudo no estado de Sergipe, o uso do termo fazenda se transformou historicamente, uma vez que há algumas décadas, este não significava, como hoje, grande extensão de terras, mas uma atividade econômica pecuarista.

⁴²⁶ E aqui aponto o “espaço camponês”, que a autora chama de sítio, em função de serem destinadas ao cultivo e que, respeitando categorias locais da Canastra, chamo de fazenda, mas que, como descreverei, carregam sentidos semelhantes aos descritos pela autora sobre a ocupação.

no abastecimento alimentar nos ciclos de mineração (Dias, 2010), ou mesmo contemporaneamente, dado o grau de informalidade em que a atividade se encontra. Pois, embora seu modo de fabricação esteja de acordo com as lógicas tradicionais dos produtores envolvidos em sua fabricação, a grande maioria deles está em desacordo com as legislações vigentes para produção de alimentos no país.

Como descrevi na parte inicial desse trabalho, em todo o estado de Minas Gerais estima-se que atualmente existam cerca de 30.000 produtores do alimento, sendo que apenas cerca de 300 seguem as normativas exigidas pelo poder público, podendo assim exercer sua produção e comercialização formalmente⁴²⁷. Na Canastra, são apenas 57 regularizados num universo de mais 800 famílias produtoras (ou cerca 7% dos fabricantes da região)⁴²⁸. No campo da marginalidade das leis está a imensa maioria dos produtores rurais, impedida de colocar legalmente o produto nas grandes redes de distribuição, por não atender aos padrões biopolíticos exigidos, que envolvem modificações no tipo de manejo adotado, nas estruturas da propriedade, mas também transformações nos modos de vida locais.

Porém, voltando a utilização do termo “fazenda”, tal qual predomina na região, este indica a agência do gado sobre a classificação das propriedades da região, é um primeiro elemento da importância desses animais para tais produtores. Como veremos adiante, o gado, que foi decisivo para colonização do estado, assim como em outras regiões do país⁴²⁹, opera como sujeito na construção da identidade e posição social entre as famílias da região. Ele é tanto produto quanto produtor de lugares (fazendas) e

⁴²⁷ Vale dizer que as principais leis sanitárias que regem a produção de alimentos lácteos no país se dividem atualmente entre as esferas federais, estaduais e municipais. Sendo que as mais importantes dentro de Minas Gerais são o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - uma normativa de caráter nacional - e a lei mineira nº 14.185, de 2002. Em ambas as exigências estabelecidas associam “qualidade” à “inocuidade”, seguindo padrões internacionais voltados para a produção industrial que, em termos gerais, exigem investimentos na construção de edificações (curral cimentado, queijaria azulejada, ordenha mecânica, etc.), além exigir que os produtores passem por cursos de capacitação, incorporem para a fabricação uma indumentária que inclui avental, luvas, touca, máscara, bota de borracha, façam exames de sangue, estando proibidos também de usar barba, e utensílios anéis e brincos. Enfim, gerando custos e impondo normatizações sobre o corpo dos produtores que se mostram fora do alcance e do interesse da maior parte deles.

⁴²⁸ Os dados da Canastra são de uma pesquisa realizada em 2014 pela Associação de Produtores de Queijo Canastra (Aprocan).

⁴²⁹ Sobre o gado enquanto instrumento de povoamento no processo de colonização do país ver Caio Prado Junior (*História Econômica do Brasil*), Sérgio Buarque de Holanda (*História Geral da Civilização Brasileira*, vol. 1), Charles Boxer (*A idade de ouro no Brasil*), Capistrano de Abreu (*Caminhos e antigos Povoamentos no Brasil*). Porém chamo atenção pela síntese feita por Andreolli (2016) em “o curso do Rio São Francisco, por exemplo, foi acompanhado por este ator não-humano, que foi utilizado pela expansão do capital como o propulsor da ocupação do sertão.

peessoas (produtores), mas também saberes, agente de trabalho, afeto e memórias. É em torno desses animais, seus donos e de um universo emaranhado de espécies em interação local, mas também inseridos em contextos políticos amplos⁴³⁰ -, que discorrem fundamentalmente os próximos capítulos.

Como afirma Leal (2014), em um trabalho em que procura descrever as especificidades da construção do gado de elite brasileiro, com qual o pretendo dialogar adiante, no Brasil a pecuária bovina se faz como “um enunciado sobre as alianças entre humanos e não-humanos: é economia e símbolo, pureza e mistura, acaso e intenção, meio e tecnologia, natureza e cultura, portanto, um tema antropológico por excelência” (Leal, 2014:15).

Para entendê-la, ao contrário da autora que trabalhou num campo de poder hegemônico, parto essencialmente aqui de duas unidades de pequena produção: a Fazenda Matinha do Ouro e a Chácara Esperança. Ambas, a despeito da classificação como fazenda ou chácara, são unidades de pequena produção de queijo em que predomina o trabalho familiar, ainda que uma ocupe o espaço informal e outra esteja cadastrada diante do poder público. Ali estão concepções e sentidos diferenciados, que se refletem no alimento fabricado. Estas unidades produtivas, serão observadas e descritas aqui em suas múltiplas relações, proporcionando elementos essenciais à compreensão dos significados e dos valores que compõem os modos de vida que estão por trás da fabricação do queijo minas artesanal na região.

Num universo amplo como se apresenta a produção de queijos artesanais em Minas Gerais, a escolha dessas duas unidades produtivas se deu não somente em função das facilidades de inserção que o campo me possibilitou, mas de sua heterogeneidade, que passa pelas diferenças na origem dos produtores e seus animais, plantas, nas concepções e técnicas de trabalho, situação perante o poder público e até na forma em que o alimento é comercializado (fresco e curado). Porém, estas se aproximam através da fabricação do queijo artesanal e suas implicações cotidianas, tais

⁴³⁰ Esta abordagem que aponta uma “ecologia de seres” (van DOOREN, Thom; KIRKSEY, Eben; MÜNSTER, Ursula: 2016) nos permitirá compreender a co-habitação e co-evolução destes múltiplos seres perto do homem por séculos, trabalhando ou vivendo juntos como uma gramática de educação mútua, onde a natureza e a cultura se imbricam. A co-evolução e a co-habitação permitirá compreender como somos vistos por essa variedade de alteridades e como as populações se construíram em coexistência (Haraway, 2013). Falarei mais dela adiante.

como construção dos espaços e do tempo dentro da propriedade, relações estabelecidas, mas também na busca pelo alargamento da autonomia e do controle sobre os recursos da propriedade, diante de um contexto de pressão mais amplo. Processo em que o trabalho familiar aparece como elemento central, mas também emergem formas de capital simbólico e econômico, que darão ou não acesso a diferentes tipos mercados.

Obviamente, que em tal descrição não pretendo dar conta de toda a diversidade que envolve o universo de produtores e outros atores não humanos, mas apenas trazer elementos que se somem à construção de análises sobre o tema. E, sobretudo, no que se refere à criação bovina, demonstrar como esta se tornou na região uma chave analítica para compreensão de processos sociais locais. Esta ao ser aprofundada acaba novamente por desestabilizar dicotomias reificadas na disciplina, que neste contexto parece não fazer sentido como domínios ontológicos separados. Tais unidades produtivas e seus atores não humanos e humanos – que “vedam o pasto”, “fazem o gado”, “criam famílias” - descritos e analisados aqui em suas múltiplas relações, em meio a complexos sistemas ecológicos e econômicos que se entrelaçam, proporcionam elementos à compreensão dos significados que compõem os modos de vida locais, que se defrontam com saberes normatizações e temporalidades de origem externa. É sobre os múltiplos agentes em interação ampla, que tratarei nessa última parte da tese.

5.1 - A Fazenda Matinha

A Fazenda Matinha do Ouro está a 1.032 metros de altitude, ocupa o topo da conhecida cachoeira do Cerradão (queda d'água com 150 metros de altura), vizinha ao Parque Nacional da Serra da Canastra. Situada a oito quilômetros da cidade de São Roque de Minas – MG, para chegar à propriedade é preciso subir uma estrada de terra batida, íngreme e repleta de curvas estreitas, abrir quatro porteiras, afastar as vacas e bezerros que ocupam preguiçosamente a pista. Tudo isso diante de uma vista privilegiada da região.

Ali vivem o casal Otusseiziano Freitas de Oliveira (Otinho, 38 anos) - que é filho de Otusseiziano Bernardes, o queijeiro aposentado que aparece no segundo capítulo desse trabalho -, Eliane Aparecida de Oliveira (35 anos) e, ainda, o filho

Otusseziano Júnior (Juninho, 17 anos), que cursa o ensino médio e, quando não está na cidade frequentando as aulas, ajuda os pais com os trabalhos da propriedade. Eles são toda mão de obra humana que toca o dia-a-dia da fazenda. Digo humana porque, como Otinho me informa, por ali também “trabalham” vacas, um touro, cavalos e cães, que fornecem bens e serviços essenciais para a manutenção do local.



Vista aérea da Fazenda Matinha do Ouro. Foto: Arquivo SertãoBras

A fazenda totaliza 43 hectares (18 alqueires). É cortada por um córrego (que segue até a cachoeira), possui uma mata, onde estão diversas nascentes que suprem todo o consumo de água do local. Sua área construída é dividida em uma casa de três quartos, com sala de televisão, área do tanque e uma cozinha espaçosa, queijaria, barracão de ordenha, despensa, onde se guardam parte dos materiais de trabalho e mantimentos dos animais, garagem da caminhonete D20 e do trator, e um quartinho de madeira, recentemente construído, voltado para a cura dos queijos.

Em relação ao sistema produtivo, ela é dividida em duas partes básicas: as terras de cultura e as de pastagem⁴³¹. As primeiras são destinadas à produção de alimentos para a subsistência (e ali estão a horta, o pomar, o chiqueiro e o galinheiro). O que a torna um local de produção altamente diversificada, de onde eles extraem quase todo o alimento consumido pela família (e pelos animais da propriedade).

⁴³¹ Muitos produtores da região utilizam o termo “terra de cultura” para classificar os solos agricultáveis e o termo “campo” para os terrenos destinados ao pastoreio dos bovinos. A classificação lembra a oposição apontada no nordeste do país por E. Woortmann (2010) entre o mato, que é plantado pelo homem, mas não para o homem e sim para o animal, e a roça se planta o que constituirá comida, alimento humano. As categorias remetem, para a autora, a oposição entre natureza e cultura.

No último período em que estive no local, anotei⁴³²: tomate, alface, couve, pimentão, almeirão, alho, salsinha, cebolinha, repolho, brócolis, manga, maracujá, limão, quatro variedades de laranja, três variedades de banana, goiaba, jabuticaba, inhame, abobora, mandioca, carnes de porco, frango, peixe e mel (retirado de forma silvestre). Além de milho e cana-de-açúcar, que ajudam também na alimentação do rebanho. A manutenção dessa variedade agrícola, é um elemento importante para o fortalecimento da soberania alimentar da família e o uso mais eficiente dos recursos disponíveis no ambiente (Pereira: 2017), permitindo a eles possibilidades de ajuste dos sistemas produtivos frente às variações anuais no regime de chuva e mesmo às mudanças climáticas em curso nas últimas décadas⁴³³.

E a outra parte do sistema produtivo é dedicada ao pasto, onde é desenvolvida a pecuária leiteira voltada para a produção de queijos artesanais, que são vendidos com poucos dias de fabricação a queijeiros que buscam o alimento semanalmente na fazenda (Figura 4). É dali que provém a maior parte da renda financeira da propriedade, juntamente com a venda de bezerros. Uma atividade que absorve a mão de obra da família 365 dias por ano e que, podemos dizer, e que há muitas décadas vem construindo modos de vidas (humanos e não humanos) na região.

A fazenda não possui telefone fixo⁴³⁴, o celular não recebe sinal da operadora e internet ainda é um desejo distante da família, que passa muitos dias seguidos sem sair da propriedade. Todos ali são filhos e netos de produtores rurais⁴³⁵, com quem aprenderam o ofício de fazer queijos, uma prática que na região se aprende em família: “Meu pai aprendeu com meu avô, que, por sua vez, aprendeu com o pai dele”, é o que se ouve na região. Um conhecimento, como procurarei demonstrar adiante, passado entre gerações, fundamentado pela experiência direta, isto é, nas percepções captadas

⁴³² Como relatei na introdução do trabalho, estive na fazenda, por períodos variados nos últimos anos. A visita que tomo aqui como o presente etnográfico aconteceu em outubro de 2015.

⁴³³ Analisando as formas de alimentação durante o período colonial, Silva (2005) fala da construção lavoura de subsistência baseada em alimentos indígenas, como elemento fundamental nos tipos de povoamento e formas de convívio, sobressaindo uma enorme quantidade de frutas e produtos obtidos por atividade extrativista, como castanhas, cravo, urucum, pimenta etc., bem como o milho e a mandioca que serão transformadas (Dória, 2009). Vale dizer que as práticas agrícolas tradicionais das comunidades da Serra Canastra mantiveram por muito tempo um grande número de variedades, especialmente de arroz, milho, feijão, mandioca, café e cana, dentre outros.

⁴³⁴ Um ano depois voltei ao local que já possuía um linha fixa de telefone, que pensam ser importante para a comercialização de seus alimentos.

⁴³⁵ Aliás, segundo o relato de Otusseiziano Bernardes, toda a terra da região pertencia à sua família, sendo passada do seu avô para os seus pais e tios. Segundo ele, todos ali nasceram onde vive atualmente seu filho Otinho: “Era tudo uma família ali na Matinha”.

pelos sentidos, sejam eles olfativos, visuais, auditivos ou táteis, que constituem capacidades corporais, entranhadas de valores morais e indispensáveis às aquisições de saberes (Carneiro da Cunha, 2009: 365)⁴³⁶.



Ao contrário de seus queijos, que têm uma circulação muito abrangente, avançando semanalmente para além da fronteira do estado, uma vez que são vendidos por queijeiros na capital e nas cidades do interior paulista, Otinho e Eliane nunca moraram fora da Canastra e dificilmente se afastam por muitas horas seguidas da propriedade, onde a lida é diária⁴³⁷.

No entanto, a imagem de camponeses distanciados, em termos de acesso a bens e valores urbanos, se desconstrói em pouco tempo de estadia no local. O processo de intensificação da comunicação e troca de bens, que tornam as fronteiras culturais entre o “rural” e o “urbano” cada vez mais sutis, tem consequências no cotidiano local.

⁴³⁶ Por trabalho aprendido entenda-se aqui em família extensa. Sendo comum na região que pais, mães, filhos, filhas, noras e genros, com suas respectivas famílias nucleares, residam na propriedade indivisa, dividindo as tarefas. Não sendo o caso da Matinha, mas da Chácara Esperança, como veremos adiante. Segundo uma pesquisa realizada pelo Sebrae/Aprocan, em 2013, cerca 98% dos produtores da região afirmam ter aprendido o ofício em família, com seus pais e avós.

⁴³⁷ Uma exceção aconteceu em 2013, quando foram apresentar seu queijo no evento gastronômico Paladar, organizado pelo jornal Estado de São Paulo. Eles receberam o convite por intermédio da ONG Sertãoobras.

Juninho, quando está na cidade, passa horas em redes sociais, postando *selfies*, e frequentando a academia de musculação, apesar de toda força física que despende nos trabalhos na propriedade. Otinho usa camisas do seu time da capital e aos 38 anos ainda disputa campeonatos de futebol na região. Já Eliana gosta de assistir novelas e navegar na internet quando visita os pais, que atualmente moram em São Roque de Minas.

Como na maioria das propriedades da região, na Fazenda Matinha cabem aos homens as atividades que exigem mais esforço físico, como a roçagem de pastos, corte de lenha, construção e recuperação de cercas, manejo das lavouras e do gado (plantio, colheita, ordenha, vacinação, etc.), o que não impede que Eliana, em decorrência da escassez de mão de obra na propriedade (especialmente quando o Juninho está estudando na cidade), participe também, de forma eventual, dessas tarefas.

Ela manifesta orgulho pela destreza que tem no trato com o rebanho, principalmente na ordenha das vacas. Assim, além de responsável pela organização e execução das atividades domésticas comuns às donas-de-casa – tais como lavar, passar, cozinhar, “fazer quitanda”⁴³⁸, costurar e se envolver no trato do pomar, com o qual consegue tirar para si uma renda, através da venda de frutas –, ajuda também na extração do leite e na feitura dos queijos, que realiza diariamente junto com Otinho.

Em termos econômicos, a família tornou-se, nos últimos anos, integrada aos programas de crédito oferecidos pelo governo federal. Recentemente esta recebeu do programa Minha Casa, Minha Vida uma casa em São Roque de Minas e pegou dois financiamentos através do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), um para compra de gado e outro para a aquisição de um pequeno trator. Agora eles precisam pagar todos esses financiamentos. “Nesse último Pronaf, minhas mãos tremeram antes de assinar”, me contou Otinho, diante do receio de fazer mais uma dívida, que se prolongará ao longo de 10 anos, ainda que com juros subsidiados pelo governo federal.

Para “honrar o compromisso” e pagar essas dívidas, eles dependem do trabalho na propriedade (seus e também dos animais). Depois de 18 anos administrando a

⁴³⁸ Significa produzir diversos gêneros alimentícios, geralmente servidos com o café, como: bolos, fatias, biscoitos, sequilhos, broas, sonhos, etc.

fazenda (desde que se casaram) e após terminar de pagar uma série de dívidas que contraíram com vizinhos e parentes para a compra do terreno e das primeiras cabeças gado⁴³⁹, Otinho e Eliana aprimoraram seu sistema de cálculos, que envolve todo o funcionamento do local: quando pegar ou rejeitar financiamentos, adotar ou não novas tecnologias (o que condiciona a intensidade de sua integração ao setor agroindustrial), quando manter ou descartar os animais, o preço da mão de obra da sua família e, eventualmente, de algum funcionário contratado⁴⁴⁰, etc.. Foram estes calculos que me chamaram a atenção inicialmente, se destacando pela regularidade que apareceram como um fenômeno que envolve todo o manejo da propriedade.

“Sou um cara que faz cálculos o tempo todo. E aqui eles funcionam em cima do retorno”, foi uma das primeiras frases que ouvi de Otinho quando comecei a acompanhar seu dia-a-dia. Apesar de só ter concluído o ensino fundamental, a conversa inicial é uma sofisticada aula sobre o funcionamento da fazenda em termos econômicos, em que os valores expressos não são apenas monetários e o mercado não é o único, e nem o principal, objetivo orientador. Como aponta Ploeg (2008), a propriedade camponesa é estruturada de forma que a renda seja por criação de valor agregado e emprego produtivo, relativamente independente da escala de produção. Ali, o mercado é uma saída, o lugar onde os produtos fabricados são vendidos (de forma vantajosa ou não) e não um fim ao qual esteja altamente integrado⁴⁴¹. Assim, ele passa por vários assuntos que sempre caem no valor agregado pelo trabalho e na busca pela autonomia de recursos locais.

⁴³⁹ Otinho afirma que até há alguns anos contraía empréstimos com parentes (como o pai) e vizinhos com juros mais altos que aqueles oferecidos pelo poder público atualmente. Uma prática que mudou nos últimos 12 anos de governos petistas. A terra em que vivem hoje foi do avô e depois comprada do pai de Otinho. O casal vem pagando por partes o terreno.

⁴⁴⁰ Isso acontece raramente, especialmente, quando não consegue fazer troca de dias de trabalho com vizinhos e parentes. Entrarei na questão adiante.

⁴⁴¹ Ploeg (2008) aponta que um erro frequentemente cometido é a interpretação da centralidade da artesanidade na agricultura camponesa como uma expressão de um comportamento não-econômico. Segundo ele, no modo camponês de fazer agricultura, a unidade de produção se relaciona com os mercados de uma forma que difere daquela como as formas de mercado são estruturadas na agricultura empresarial. No primeiro, a propriedade é estruturada de forma que a renda seja por criação de valor agregado e emprego produtivo, relativamente independente da escala de produção. Ali, o mercado é uma saída, o lugar onde os produtos fabricados são vendidos (de forma vantajosa ou não). No segundo, o mercado é, acima de tudo, devido ao grau elevado de integração e dependência externa, um princípio orientador. Os parâmetros externos (relações mercantis baseadas em preço/custo) são decisivos, assim como as tecnologias disponíveis que definem a escala e o rendimento. Para o autor, os camponeses são, dentro de sua lógica que incorpora bom rendimento (*produzione*) e cuidado, que garantem crescimento e certo grau autonomia, empreendedores, inventivos, perspicazes e argutos.

Esse é um espaço de manobra de fundamental importância para entender as posições de um modo de vida que, diante de uma série de intervenções externas que chegam à propriedade (tecnologias, sistemas de preço, políticas públicas) - geralmente mediadas, pelo poder público e através de especialistas⁴⁴² (agrônomos, veterinários, cientistas de alimentos, etc.) numa tentativa de normatização de suas atividades -, busca o alargamento da autonomia e do controle sobre os recursos locais. Tal racionalidade os permitirão permanecer na terra em que nasceram, se reproduzindo socialmente e mantendo as condições possíveis do seu modo de vida tradicional, acrescido de mudanças tecnológicas viáveis e das mudanças sociais inevitáveis, que surgem por imposição, ou desejáveis, para aliviar o trabalho pesado. Enfim, criam capacidades de agência e habilidades cognitivas para interferir no fluxo de eventos que os cercam (Brandão, 1999).

Assim, como ficará explícito adiante, Otinho e Eliana constroem seu conhecimento pela observação das experiências. Eles costumam visitar propriedades vizinhas e selecionar aquelas que na sua visão deram certo para incorporá-las em suas propriedades. Num universo de adversidades para reprodução de seu modo de vida, Otinho afirma que “às vezes não é o produtor que produz mais que sobrevive, mas aquele que gasta menos”. Seus cálculos, estão longe de serem exatos, menos ainda representam posições homogêneas tomadas pelos produtores de queijo da região, que compõem um universo extremamente heterogêneo (como tentei descrever anteriormente). Porém, suas decisões diárias nos ajudam a entender o porquê da Matinha do Ouro ser uma propriedade produtora de queijos artesanais não cadastrada, estando assim na informalidade diante do poder público, contrariando leis estaduais e federais que no tange a produção e comercialização.

E, assim, compreender também o insucesso de algumas políticas públicas de adequação dos produtores às normativas, ou a seletividade do construtivismo estrutural e institucional que procurei demonstrar nos capítulos anteriores. Na Matinha, a possibilidade de conceber, controlar, construir e reconstruir seu processo de trabalho (e os recursos, ciclos, tarefas e relações que implica) é estratégica para o modo de vida preponderante ali, muito mais do que entrar num processo de especialização e entrar na

⁴⁴² A presença de tais profissionais é cada vez mais condição exigida, seja pelos órgãos de financiamento (como condição prévia), de extensão rural ou mesmo pelos órgãos de fiscalização, se estes quiserem manejar seu rebanho e vender seus queijos legalmente, como tentei demonstrar anteriormente.

disputa de nichos de mercado de alto valor agregado, colocando a propriedade da terra em risco.

5.2 - A Chácara Esperança: entre as partes e o todo

“Quando a minha menina foi (para a universidade) estudar eu falei com ela (para tomar cuidado). Eu acho que a universidade deveria ter outro nome, porque ela perdeu a coisa de um todo. As pessoas saem de lá muito limitadas. Às vezes saem mais preconceituosas do que nós que estamos aqui no mato. Saem com um conceito feito das coisas e não conseguem enxergar nada do que está ao lado dela. Ela está na área de humanas, mas mesmo assim eu falei com ela, cuidado para você não sair pior do que você entrou. Aí brinquei com ela que eu estava procurando uma palavra para mudar o nome da universidade, que dá a ideia de um todo, de um universo. Eu acho que as pessoas que saem da universidade deveriam ter uma ideia de um universo, mas elas saem de lá só com um pedacinho. Agora não vai ser mais universidade, vai ser particularidade. Por isso que eu vejo o problema da legislação para queijo artesanal porque quem faz um queijo artesanal, ele tem que ter uma ideia de tudo. Eu não tenho que ter uma ideia só da microbiologia do meu leite não. Eu tenho que ter uma ideia da microbiologia da minha terra. A terra, o capim, a vaca, o clima, é um todo. Por isso, o que me faz enxergar que essa especialização é a maior burrada, é porque os caras (técnicos da fiscalização) não conseguem enxergar nada do nosso queijo. Quando falei (em uma reunião) do cloro que o cara mandou eu botar (na água) do centro de maturação. É porque o cara nunca leu nada. Se você entender o queijo artesanal, que é pura bactéria, você não vai mandar botar um trem pra matar as bactérias, porque acabou o queijo. Mas o cara não é culpado, o problema é a escola que formou ele e que fez ele ser daquele jeito. Eu tenho que perdoar os caras, mas tenho que alertá-los, porque foram formados, catequizados para aquilo e o culpado são as universidades, que deu pra eles só aquela ideia: o certo é você só passar por esse caminho e só existe aquele caminho pra passar. As universidades é que estão erradas e as pessoas são vítimas da maneira como são formadas lá dentro. Então não dá pra condenar as pessoas porque elas saem de lá acreditando piamente que aquilo é que é certo. Que as bactérias (do queijo) matam a gente e que aquilo lá faz mal, por isso quem tem que matar tudo. É uma outra maneira de ver. Eu sei que você entender tudo de tudo é impossível, mas você ter uma visão de tudo eu acho que é pelo menos possível. Você não precisa saber tudo de tudo porque isso é humanamente impossível, mas saber muito de uma coisa só não resolve. Tem que ter uma visão geral das coisas. E eu vejo cada vez mais a universidade caindo na lógica da especialização. E não existe parte mais importante, o mais importante é tudo. Então essa visão dos pedaços é triste. Por isso eu vejo no nosso queijo e falo com os produtores (cadastrados) e muitas vezes e eles não me entendem, não pode proibir (a venda dos não cadastrados). Nós só sobrevivemos por causa desse tanto de produtores que existem, não só essa meia dúzia de cadastrado. Enquanto não mudar essa legislação para entender o queijo é isso. Aqui na Canastra nós temos trinta cadastrados e mil (produtores) sem cadastrar. Porque a regra do cadastramento é errada. Se todo mundo estiver cadastrado, estariam fazendo esse queijo que amarga, que dá problema, um queijo que não é bom. Eles não entenderam. O Homem ainda não entendeu que ele não tem que fazer lei para o nosso queijo. O nosso queijo já tem as leis dele e não sou eu que fiz a lei do nosso queijo, é a natureza. Não adianta eu querer fazer diferente porque ele não aceita, ele não presta, ele sai ruim. É a mesma coisa de um presidente decretar que todo sábado vai chover, não adianta, não vai chover. O homem não entendeu isso ainda e quer controlar a natureza, mas não controla. E é isso que querem fazer com nosso queijo, mas não adianta. Não sou eu que faço a lei para o queijo, não é produtor nenhum que faz não. É a natureza que faz. Mas eles acostumaram, entraram com um produto pra dentro de um laboratório e ali eles controlam, mas é só ali e aquele

produto. Dentro do laboratório, daquelas condições, aí ele faz. E o nosso queijo não é assim. O dia que eu estiver fazendo muçarela de leite pasteurizado, você pode trazer suas leis que eu vou achar suas leis até muito boas, eu acredito que possam ser boas pra esse sistema, mas para o nosso não. Porque nem nós produtores podemos fazer leis para o nosso queijo. Ele tem as próprias leis, você tem a linha para seguir. Você pode perguntar de norte a sul, o queijo é que faz, o homem interfere muito pouco no processo. (...) O queijo tem a vida própria, você conduz mas existem coisas que estão fora de controle. E homem quer botar controle mas não consegue, não existe lei pra controlar isso” (Luciano Carvalho, produtor de Medeiros, entrevista realizada em abril de 2016)

A fala pronunciada em uma cozinha espaçosa, em volta de uma mesa de repleta de queijos, na Chácara Esperança, no município de Medeiros, traz uma série de elementos e sintetizam questões importantes envolvendo a produção de queijos artesanais e o campesinato na contemporaneidade. Ali está a relação co-constitutiva entre homem e natureza, mas também a questão da migração dos filhos para cidade e os conflitos com esferas regulatórias do poder público, que aparecem implicitamente na figura fiscal do sanitário e do cientista a serviço da universidade, detentores de um conhecimento científico, que se afirma por definição como verdade absoluta (Carneiro, 2009: 301). Porém, o que mais chama atenção, diz respeito à uma epistemologia local, que recusa tratar sua propriedade de forma compartimentalizada.

Quando fala do “todo” necessário ao seu trabalho diário e da “particularidade” daquilo que se ensina na universidade, o produtor rural através de sua forma de conhecer o mundo aproxima sua crítica daquilo que Lévi-Strauss (1976) apontou com sobre a “ciência do concreto”, em oposição à “ciência moderna”. O autor francês mostra como ambos os conhecimentos repousam sobre as mesmas operações lógicas e, ainda, respondem a mesma busca pelo saber (Carneiro da Cunha, 2009: 301). Ele afirma que essas duas formas de conhecimento constituem diferentes modos de pensamento científico.

Porém, as diferenças, segundo Lévi-Strauss (1976), provêm dos níveis estratégicos distintos a que se aplicam. O autor trata de demonstrar as diferenças operativas explicando o que seria a formulação dos engenheiros (“ciência moderna”) versus o bricoleur (“ciência do concreto”). Os primeiros destacariam por trabalhar com unidades conceituais, com recursos ilimitados, em situações ideais de experimentação e aplicando a lógica desses conceitos. No entanto, segundo ele, os bricoleurs operariam mais sob as unidades sensíveis e as percepções, com uma série de recursos limitados permeados pela lógica da percepção e, em vez de situações ideais, através da relação

que eles estabelecem com os materiais e a materialidade, construindo um conhecimento daí o concreto.

Em outras palavras, enquanto a ciência moderna opera a partir de conceitos (abstratos), deslocada da percepção e imaginação, - “para conhecer o objeto real em sua totalidade, temos sempre a tendência de proceder começando por suas partes” (Lévi-Strauss, 1976: 45) – a ciência do concreto opera por um conhecimento sensível, baseado nos signos (concretos), ordenados e reordenados “a partir da organização e da exploração especulativa do mundo sensível em termos do sensível” (Lévi-Strauss, 1976:31). Assim, ele afirma que o modo de abordagem científico é ir pelas partes para compreender um todo complexo e, em contrapartida, o saber concreto - igualmente lógico/racional - opera pelo todo e não pelas partes. O primeiro operando por conceitos e o segundo por percepções.

Na sua fala, Luciano Carvalho Machado analisa a ciência moderna e sua falta de sentido naquele contexto, quando operacionalizada por fiscais que visitam sua propriedade semestralmente e o cobram o cumprimento de leis dispendiosas, que segundo ele “não compreendem” o que é produzido ali. O modo como estes *outsiders*, empoderados por um conhecimento hegemônico, abordam seus objetos em pedaços, indo parte a parte pra dominá-los, perde-se diante do funcionamento de sua propriedade (que é maior e mais complexo do que a soma das partes) e de um alimento que o produtor chama de vivo. “A lei do laticínio é feita para um produto morto. O nosso queijo é vivo”, repete com recorrência e fala da importância de observar o que acontece no mundo, referindo-se ao rigor da legislação sobre eles e a desconexão do alimento que fabrica com as epidemias urbanas que atingem atualmente as grandes cidades: “Meu pai tem 70 anos bebe esse leite e nunca morreu, assim como pessoas de 80 e 90 anos. Não precisa de ratinho pra provar que queijo de leite cru não faz mal pra ninguém. É só olhar para a população que come (semanalmente) 100 toneladas só aqui de Medeiros”, afirma.

Sua intuição sensível - recorrentemente confrontada por leis e profissionais de caráter externo, com os quais se encontra em fiscalizações à propriedade ou em reuniões que participa representando a APROCAME⁴⁴³ -, procura observar a realidade,

⁴⁴³ Luciano é um dos fundadores da Associação de Produtores de Queijos Canastra de Medeiros.

lidar com o todo que precede as partes. Um conhecimento não menos científico e com resultados não menos reais, mas recorrentemente colocado em cheque e que, por isso, cada vez mais tem buscado novas formas de se legitimar. Assim, como veremos adiante, estrategicamente Luciano tem colocado seu saber de agricultor ao lado de uma expressão sensível e artística, sem abrir mão de incorporar certos elementos da ciência. Uma forma que emerge localmente e contemporaneamente entre os produtores de queijo do estado – especialmente aqueles que passaram a trabalhar com a maturação⁴⁴⁴ - e que como procurei demonstrar nos capítulos anteriores, se, por um lado, tem redesenhado a cartografia do produto, construindo um mercado restrito fora do universo camponês, por outro, coloca em questão não apenas trabalho de instituições - de pesquisa, vigilância e extensão - e de seus profissionais, mas a validade do conhecimento pasteuriano para sua realidade, como tentarei demonstrar ao descrever dos próximos capítulos.

5.3 - “Eu sou parte de uma classe de produtores que perdeu um pouco daquela sabedoria lá de trás, de olhar a lua, olhar a terra e comecei a pisar dentro das tecnologias”

A Chácara Esperança tem 102 hectares (40 alqueires), está a 850 metros de altitude e a uma distância de cinco quilômetros do município de Medeiros - MG, , bem próxima a rodovia MG - 827. Nela, vivem duas famílias⁴⁴⁵. Na casa principal da chácara, residem o casal, Luciano Carvalho (47 anos) e Helena Márcia (55 anos). Em uma segunda casa, o filho do casal Luciano Bastos (Toquinho, 23 anos), a nora Daysi e a neta recém-nascida. A filha Alice (21 anos) - a quem Luciano se referiu na sua fala -, logo que terminou o ensino médio, emigrou para estudar filosofia na cidade de Uberlândia, onde vive atualmente. “Perdemos ela e ganhamos o mundo. Porque ela vai conhecendo o mundo lá fora e trazendo um pedacinho pra nós”, afirma Luciano ao recordar a saudade da filha, que não pretende voltar a morar na chácara, mas visita os pais nos fins de semana.

⁴⁴⁴ Como demonstra Paxson (2013) com a descrição do processo de produção de queijos artesanais nos EUA, esse não é um fenômeno exclusivamente local.

⁴⁴⁵ A definição de família aqui é pensada, em categorias locais, no sentido nuclear: marido, esposa e filhos.

No local há telefone e internet. A casa onde moram Luciano e Helena se divide em sala, três quartos, banheiro e cozinha. Este último cômodo é o principal espaço de sociabilidade da casa, onde se recebem as pessoas que chegam de fora (como este pesquisador). Ali, uma mesa retangular como seis cadeiras ocupa o centro do espaço. Num dos extremos do cômodo estão, a pia, o fogão e a geladeira e, do outro lado, uma estante com duas dezenas de troféus e medalhas conquistadas em concursos de queijos realizados na região, que dividem espaço com os livros da família. Se destaca também na decoração duas fotografias aéreas da propriedade, tiradas em anos diferentes e compradas de vendedores que percorrem a região⁴⁴⁶.

Os convidados que chegam são recebidos em volta da mesa, onde assinam um “caderno de visitas” e são servidos sempre com algumas peças queijos, em diferentes estágios de maturação e um café passado na hora. Há ainda, construída na propriedade, uma queijaria espaçosa (construída mais recentemente), dois galpões de piso cimentado, um de ordenha e outro voltado para alimentação do gado, chamado de “pista de alimentação”.

⁴⁴⁶ Tal padrão de foto foi encontrada sendo exibida em praticamente todas as propriedades que percorri no estado durante o trabalho de campo, mesmo alguns produtores reclamando do valor pago ao comerciante que sobrevoa o local e faz a foto, eles não deixaram de adquiri-la. Acima de tudo, tais imagens demonstram um orgulho pela posse da terra e pelo trabalho investido ali, que também se demonstra nos troféus de campeonatos de queijos exibidos, falarei mais do tema adiante.



No que se refere à área externa, podemos dizer que este espaço vem se modificando numa direção contrária à maioria das propriedades rurais do país. O que foi um dia uma propriedade especializada na venda de leite – cujas terras de cultura eram voltada para a produção de milho que serviria de alimentação ao gado -, começa a diversificar-se, emergindo novos espaços de criação animal e plantio em seu interior, que vão sendo delimitados pelas cercas que surgem na paisagem local. Assim, nos últimos anos, apareceram ali, por exemplo: horta⁴⁴⁷, chiqueiro, galinheiro e as primeiras árvores frutíferas, que serão um pomar, ampliando a variedade de recursos naturais que são apropriados pela família.

Ainda que em pouca quantidade e para consumo da família, já se produz ali couve, almeirão, mostarda, jiló, taioba, tomate, limão, mexerica, seriguela, laranja, goiaba, manga, além de ovos, carne de frango, suína e queijos. Uma diversificação que, por outro lado, tem implicado na diminuição do volume de leite produzido pela rebanho, que há alguns anos era o principal alimento produzido da Chácara, como veremos adiante, mas que contribui em termos de recursos que garantem uma autonomia maior da família em relação ao mercado.

⁴⁴⁷ Sobre esta, vale dizer, que não progredido em termos convencionais, como me informa Helena para o qual o trabalho se mostra pesado. Dessa forma, o trabalho tem se dado numa lógica adaptativa. Segundo ela, no último ano eles compraram um livro e tem descoberto e utilizado as plantas não convencionais encontradas no terreiro da propriedade, como a tiririca (helena faz o suco da manhã). Então ali a horta não tem alface, couve e almeirão mas tem outras variedades.

Naturais de Santa Margarida, pequena cidade na Zona da Mata mineira (a cerca de 500 km da Canastra), Luciano e Helena começaram a namorar quando Luciano estudava psicologia na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) em Belo Horizonte e Helena era professora de matemática da rede pública estadual e militava no movimento sindical da categoria. Luciano diz que fugiu da escola, desistindo da psicologia antes de completar o primeiro ano de curso⁴⁴⁸. “Eu sou meio do mato, eu não dava conta de viver em Belo Horizonte. Isso foi em 1982. Eu pensei eu estou fazendo um curso que estou condenado a viver na cidade grande pelo resto da vida”, relata.

Na época, como afirma, voltou para a roça “para tirar leite”. Foi nesse período que casou-se com Helena. Para aumentar a renda, começou a produzir queijos de massa cozida, como requeijão, muçarela, queijo cabacinha e de trança, além do queijo minas artesanal⁴⁴⁹. Porém, a dificuldade de Luciano em continuar trabalhando com gado leiteiro na região, onde a monocultura do café se expandia, dificultando a comercialização de seus queijos motivaram, anos mais tarde, a saída da família da Zona da Mata. “Tinha dificuldade porque tinha que fazer os queijos e sair vendendo nas cidades vizinhas. E o comércio era muito difícil”, relembra Luciano.

Procurando uma outra região para continuar “mexendo com gado”, atividade que Luciano sempre gostou, vieram, conhecer a Canastra por indicação de um vizinho. A temperatura amena, a farta disponibilidade de água e localização próxima “ao pé da serra”, os agradaram de imediato. Como na época havia ali opção de boas terras para compra, dizem que “olharam e casaram com a região”. Em 1999, compraram um terreno próximo à cidade em função da escola dos filhos. Helena conseguiu transferência para trabalhar em uma escola do município e em poucos meses se mudaram. Dizem que construíram o local do zero e, inicialmente, iriam chamar a propriedade de fazenda, mas por ter uma extensão menor do que o espaço dos vizinhos

⁴⁴⁸ Ele afirma que, desde então, faz apenas cursos de finais de semana como homeopatia e biodinâmica, mas que pouco se importa com os certificados, que não tem nenhum sentido para eles. Vale destacar que, o movimento dos biodinamistas (inspirado por Rudolph Steiner, “filósofo” austríaco, fundador da antroposofia), como demonstra Garcia-Parpet (2016: 520) tem conseguido sucesso na Europa, ganhando certa visibilidade. O movimento considera que o desenvolvimento das plantas depende de um equilíbrio mais amplo, relacionando a terra e o cosmos. (...) “Em lugar das práticas ditadas pela ciência e dirigidas a problemas pontuais (doenças ou agressões de insetos), Steiner privilegiava a observação, a comparação, e procurava uma visão dos equilíbrios de conjunto”.

⁴⁴⁹ Este último não exige tratamento térmico na fabricação.

preferiram o termo chácara: “Não tinha casa, curral, luz, água. Parecia terra de cemitério”, afirma Helena.

Nessa época, não tinham a intenção de continuar produzindo queijos, porém o valor que conseguiam agregar no leite ao produzir queijos não os permitiu abandonar a atividade.

“Eu falo que eu vim aqui para a Canastra e nem sabia que aqui fazia queijo, pra ser sincero. Quando eu vim para cá eu não tinha nem ideia do potencial que aqui tem para queijo. (...) Tanto que eu estruturei aqui pra botar um tanque e vender leite. E cheguei ter o tanque aqui. Minha intenção era produzir um volume maior de leite e não mexer com queijo. Só que aí quando eu cheguei aqui, tinha um camarada que me ajudou – trabalhou comigo aqui uns quatro anos. Então cheguei e não tinha nada, fui arar uns pedaços, plantei uma roça de milho para fazer silo porque não tinha pasto e fizemos os barracões, porque não tinha lugar para tirar o leite. Aí ele continuou me ajudando. Aí ele me disse: Luciano aqui ninguém vende leite, todo mundo faz é queijo. Mas eu disse Zé, eu não quero fazer queijo não. Não queria por causa da experiência que eu tinha lá, mas eu sou muito pobre para me dar ao luxo de perder esse valor que eu consigo a mais”, Luciano Carvalho, maio de 2016.

Luciano e Helena não são exatamente filhos de produtores de queijo, apesar de terem origem rural e conhecido a atividade dentro da família. Helena diz que aprendeu a produzir queijos com a mãe, mas que perdeu o saber quando ainda criança, sua família vendeu o sítio e mudou-se para a cidade. Ali optou por realizar o desejo do pai, que tornou-se comerciante, e prosseguiu nos estudos: “o sonho do meu pai era nos dar uma enxadinha que ninguém tomava, que era o diploma. Era estudar os filhos”, relata. Já Luciano afirma que aprendeu a fabricar os queijos de massa cozida com um vizinho que trabalhava em um antigo laticínio na Zona da Mata, que fechou as portas. Segundo ele, seu pai foi “catireiro”⁴⁵⁰, que começou vendendo galinha, depois vendeu gado, até se tornar bancário. “O meu avô fazia queijo, mas se quebrou a corrente. Eu tinha um tio que fazia, mas parou tem pouco tempo. Meu pai não fez queijo. Eu é que voltei a fazer”, conta.

Recebendo assistência técnica de um órgão de extensão rural, alguns anos após a mudança eles voltaram a produzir o queijo minas artesanal, agora na Canastra. Foi o alimento que tornou o casal novamente produtor de queijos. Na medida em que fabricavam e vendiam os queijos, estes se construíam enquanto lideranças envolvidas

⁴⁵⁰ Catireiros são comerciantes de origem rural. Ribeiro e Galizoni (2007) em um estudo sobre o tema em Minas Gerais apontou que nas regiões de pecuária leiteira estes mais são encontrados. Segundo ele, os catireiros são especialistas em fazer pequenas trocas, regidos por normas próprias, de forma a dar nova forma material aos produtos da lavoura, da migração, da pluriatividade, das aposentadorias e de outros meios de aquisição de renda.

com o tema. Em poucos anos, sob o olhar inicialmente desconfiado dos produtores locais, Luciano e Helena ajudaram a fundar as primeiras associações de produtores de queijos da região. Como as tarefas na atividade não permitiam que os dois deixassem a produção ao mesmo tempo para participar das reuniões, era Luciano quem se engajava na atividade, como ainda hoje acontece. Em 2002, junto com outros produtores, ele presidiu a Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros (Aprocame) e, anos mais tarde, foi a vez da Aprocan (Associação dos Produtores de Queijo Canastra)⁴⁵¹. “Se a gente não se organizar, o grande engole a gente”, gosta de dizer.

Nesse período, a Chácara Esperança foi uma das primeiras propriedades do estado a se cadastrar no Instituto Mineiro Agropecuário (IMA), adequando suas instalações às exigências da lei estadual de queijos artesanais de 2002 que, como descrevi anteriormente, surgia na época em função de arranjos institucionais, que envolviam acordos internacionais, e diante das apreensões que aconteciam em diferentes regiões do estado⁴⁵². Juntamente com outras seis propriedades do município, o casal conseguiu um financiamento do Banco do Brasil que os permitiu construir uma queijaria dentro das normas exigidas pela legislação.

Embora, como demonstra Cintrão (2016), as famílias produtoras que buscam se cadastrar tenham que incorporar o “pacote tecnológico”, que vem a reboque com a legalização, uma vez que o cadastramento exige uma necessidade de maior investimento em infraestrutura e equipamentos, que para se tornar viável demanda uma maior especialização - que é comumente chamada pelos técnicos de “profissionalização” -, e um rebanho com maiores índices de produtividade, que demanda uso de silagem ou rações à base de milho e soja (Cintrão, 2016), Luciano e Helena têm buscado no dia-a-dia lidar com essas contradições.

Sem abrir mão dos recursos benéficos que o cadastramento trouxe, uma vez que para eles “as condições de trabalho inegavelmente melhoraram”, mas cientes que esta incorporação tecnológica vem acompanhada de ameaças de perdas de uma vida, ainda que simples, mas segura e, em certo sentido, farta (Brandão, 1999), o casal têm andado desde então sobre uma linha tênue. Eles vêm buscando um caminho entre se

⁴⁵¹ A primeira de caráter de municipal e a segunda de abrangência regional.

⁴⁵² A finalização do processo de cadastro da Chácara Esperança aconteceu em 2004, uma vez que a adequação à lei normalmente exige um período de adaptação.

manter dentro da legislação e diversificar a produção, em um processo que, por um lado, envolve manter a liberdade de escolha para selecionar, adaptar e até mesmo criar as práticas tecnológicas adotadas no sítio e, por outro, conquistar uma autonomia para a reprodução familiar.

Sobre a diversificação produtiva, é importante dizer que esta se tornou uma opção sólida a partir de duas situações vividas pelo casal: o aumento dos custos que quase os levaram à falência e a doença da filha, há alguns anos diagnosticada com diabetes. A respeito da primeira questão, eles passaram a nutrir uma desconfiança pela tecnologia ao descobrirem, por experiência própria, que seus ganhos eram extremamente seletivos. Assim, eles desconfiam do excesso de especialização. Afirmam que “não funciona bem nem na alimentação do gado, nem na universidade, nem em sua fazenda”, ainda que tenham que lidar com ela para se manterem dentro da lei. Pela legislação, por exemplo, é proibido que outros alimentos sejam manejados na queijaria⁴⁵³.

O conhecimento de quem partiu de um modelo de propriedade agrícola convencional e descobriu que as empresas que vendem as inovações são as que colhem a maior parte dos frutos do aumento da produtividade dos sítios, e observou a “ruína” de amigos, vizinhos⁴⁵⁴, parentes, e quase a própria ao tentar adequar-se aos seus termos, os fizeram repensar o caminho. Diante de um ambiente exterior hostil, dominado pelas grandes corporações e pelo *squeeze* - estagnação dos preços dos produtos e aumentos dos custos (Ploeg, 2008) -, a desconfiança fez-se um mecanismo fundamental de controle e equilíbrio necessário à manutenção da propriedade (e do modo de vida), que em vários momentos só se manteve em funcionamento graças ao contracheque de Helena, hoje professora aposentada.

E, em segundo lugar, eles adquiriram uma sabedoria que aponta que cada recurso tecnológico incorporado pela sua família ao longo das últimas gerações veio acompanhado de uma perda em uma dimensão própria (Brandão, 1999: 22). Assim, com a utilização do pacote tecnológico, as terras que antes eram mais férteis e menos vulneráveis às pragas se enfraqueceram; assim como o rebanho mais produtivo tornou-

⁴⁵³ Falarei mais do tema no ultimo capítulo da tese.

⁴⁵⁴ Como aconteceu como o vizinho da propriedade ao lado, que tentou cadastrar-se mas não tinha capital suficiente para adequar a propriedade às incorporações tecnológicas que se tornaram lei no espaço de produção de queijos artesanais, abandonando a atividade e tornando-se pedreiro.

se cada vez mais sujeito a doenças, implicando em maiores custos e cuidados. Sem falar nas perdas na diversidade alimentar - uma vez que a rotação de terras para fins agrícolas foi substituída pelo rodízio de pastagens -, e nas “quebras de correntes” que envolvem os saberes transmitidos em família, como aconteceu com a fabricação de queijos, mas também com outras prestezas esquecidas com o processo de modernização⁴⁵⁵, que conduzem à transformação do seu modo de vida. Com isso a chácara não tem mais condições de reproduzir os conhecimentos e as práticas tradicionais de seus antepassados.

“Eu sou parte de uma classe de produtores que perdeu um pouco daquela sabedoria lá de trás, de olhar a lua, olhar a terra e comecei a pisar dentro das tecnologias. **Hoje estou dando um passo atrás e digo que quero evoluir até meu avô. Porque o que eu vejo nas tecnologias que tem aí, e procuro estar um passo atrás delas, é justamente que elas não te dão o direito de liberdade. Todas as tecnologias que chegaram na roça para nós são tecnologias de dependência.** E isso é o maior mal que estamos vivendo na agricultura. A maioria dos filhos de produtores que vão para a escola não voltam mais para as pequenas propriedades. Eles vão trabalhar nos grandes agronegócios. Formam e vão trabalhar para o agronegócio. As tecnologias não sustentam os pequenos. E são tecnologias de dependência no sentido de que para mim plantar um milho hoje eu tenho que ir na loja comprar o adubo e na outra comprar a semente, passar no posto e abastecer o trator, assim eu não sei fazer mais nada. Eu sou dessa geração. E estou buscando uma outra maneira de fazer isso, porque quando me vi estava extremamente dependente” Luciano, setembro de 2016.

Sobre a manutenção de um modo vida, Luciano tem repetido insistentemente a frase: “eu quero evoluir até chegar ao meu avô”. Em seus cálculos, ele afirma que o avô produzia três queijos por dia e hoje ele produz vinte e poucos, mas como fica apenas com 10% do ganho, uma vez com o restante apenas cobre o custos, então o ganho é parecido. Segundo ele, parte de sua crítica ao sistema convencional e sua busca por um outro modelo produtivo é em função disso. “Nós como produtores ficamos com toda a carga de trabalho, mas a margem de lucro fica deste tamanhozinho” ele afirma, referindo-se as consequências que inserção de tecnologias externas provocaram nas propriedades. Um ganho para as empresas e perda inevitável para os agricultores (Brandão, 1999).

Porém, o ponto principal de sua crítica centra-se na perda da liberdade, ameaçada por esses elementos “de fora”. Assim, as vantagens materiais, tecnológicas (dispensáveis no passado), tidas como necessárias hoje, chegam ao campo com um

⁴⁵⁵ E. Woortmann (2010) fala dessa diminuição das tarefas no sítio camponês com o processo de especialização e a crescente importância do gado na estratégia produtiva adotada.

repertório de desvantagens não só econômicas mas, principalmente, sociais e morais (Brandão, 1999), como a perda da diversidade produtiva, mas também na qualidade daquilo que se produz, do prazer no trabalho diário e da tão prezada autonomia.

“Eu vejo que o grande mal para nós produtores é você chegar aqui em casa hoje e só ter queijo. Isso é absurdo. Eu falo que eu quero evoluir até o meu avô, porque meu avô tinha o queijo, ele tinha os bezerros, ele criava o porco, ele plantava o milho. Então, é uma agricultura de sobrevivência. A fazenda do pai do meu avô, eu acho que era um exemplo. Tinha o problema como todas, mas lá ele tinha café, porco, fazia cachaça, tinha leite, tinham uma horta, um pomar de laranja com mil pés. Então, quer dizer, era uma fazenda.” Luciano Carvalho, entrevista em abril de 2016.

Tudo isso, lhes traz o desejo de “retornar” aos antigos. Assim, eles almejam na propriedade um sistema onde os tempos modernos são usados para restabelecer o tradicional. Como afirma Klauss Woortmann (1990), a trajetória camponesa não é linear. “Um movimento que se dirige a uma dimensão da modernidade”, o que vai ao encontro à fala que ouvi de um outro produtor. Assim, no caso, tal adequação, “pode ser, ela mesmo, necessária para que haja um outro movimento, o de reconstituir a tradição”. Esta, segundo ele, “não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado, que, no presente, constrói as possibilidades do futuro” (Woortmann, 1990:17)⁴⁵⁶. Tem-se, então, uma descontinuidade construída intencionalmente, como na fala de Luciano, que diz que está “dando um passo atrás” e quer “evoluir até o (sistema produtivo do) avô”⁴⁵⁷.

Dentro dessa trajetória, as relações do casal com o mundo exterior – seja com o mercados ou autoridades públicas que chegam à propriedade –, tem sido sustentadas de acordo não com uma racionalidade prática, por vezes como definida como *homo*

⁴⁵⁶ E. Woortmann (1990), propõe a noção de campesinidade como característica que pode estar presente em maior ou menor grau em distintos grupos rurais. A autora, que considera as categorias terra, família e trabalho como centrais e interdependentes no que se refere à noção de campesinidade, argumenta que “Nas culturas camponesas, não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família.” (E. Woortmann, 1990: 23).

⁴⁵⁷ Luciano não costuma se autoidentificar utilizando o termo “camponês”, no entanto faz parte de um movimento descrito por Garcia-Parpet (2017), que realizou seus estudos no interior da França. Ela busca entender um nova dinâmica de revalorização do termo e da atividade para numerosos indivíduos de uma ampla gama de origens sociais que passaram recentemente a reivindicar o termo diante da dinâmica da agricultura “produtivista”. Segundo a autora, após a segunda guerra mundial, o termo camponês teria com a ajuda da juventude católica e dos economistas rurais, sido sucedido pelo “agricultor”. Esse último associado ao modernismo e à prosperidade, enquanto o primeiro era sinônimo de arcaísmo. Um implicação que para além do domínio econômico, representa o domínio simbólico do camponês. Porém, como analisa a autora, isso começa a se modificar dentro de novas estratégias. Por aqui, a fala de Luciano do olhar para trás, bem como a tentativa de reestruturação de seu modelo produtivo dentro de preceitos biodinâmicos, parecem representar um contexto semelhante.

*economicus*⁴⁵⁸, mas por valores morais construídos com respaldo nos costumes, na cultura e na razão, em que pese a reprodução familiar (e não a acumulação)⁴⁵⁹. Ali, eles trazem a questão da desconfiança (institucionalizada) aos ambientes hostis e a busca por autonomia (Ploeg, 2008), dentro de um sistema produtivo que “aprisiona”, sendo que deixá-lo é um processo longo e que não tem sido nada fácil⁴⁶⁰.

Nesse contexto, em que eles buscam subverter a ordem econômica de concepções utilitaristas mercantis, tais valores de ordem moral - que se materializam na opção adotada -, vêm sendo interpretados por agentes públicos, alguns vizinhos e parentes como “atraso” ou um comportamento “não profissional”. Estabelecimentos que “deveriam não existir ou desaparecer” segundo tais agente que se pautam em juízos de valor – apoiados num ideal de racionalidade econômica - que obscurecem os complexos padrões empiricamente observáveis nessas unidades (Garcia Jr., 1990: 22) em prol de um modelo a ser seguido.

Assim, os rumos da propriedade têm gerado conflitos, não só com instâncias do poder público, mas também geracionais dentro da família, só recentemente contornados. Se Luciano e Helena anseiam sair da monocultura, transformando sua chácara em um espaço de produção orgânica, com múltiplas atividades que se complementem, tanto o filho Toquinho, que decidiu “permanecer na propriedade e

⁴⁵⁸ No sentido da teoria que postula que os indivíduos são capazes de classificar as suas escolhas privilegiando as com o menor custo de oportunidade associado e de modo a conseguirem a máxima satisfação. Sobre o tema ver Sahlins (2003), que demonstra como a sociedade capitalista moderna pensa a si mesma como organizada em diferentes esferas de atividades e de relações que correspondem a ordens distintas do mundo humano, com a esfera econômica imperando e impondo-se a todas as outras. O autor afirma que essa elaborada autoconsciência, assumida acriticamente por tantas teorias, produz a cara ideia de que seríamos seres racionais governando nossas ações e instituindo cultura sempre em busca da maximização de interesses materiais. Ele aponta como essa visão é uma insidiosa manifestação da “razão prática”, gerando não só um véu ideológico que a sociedade moderna lança sobre si como um equívoco conceitual estendido etnocentricamente a toda a humanidade.”

⁴⁵⁹ Tomo aqui o conceito de “economia moral” que Thompson (1984) utilizou ao estudar os motins de subsistência dos pobres na Inglaterra no século XVIII. Ciente do delicado tecido das normas sociais e das reciprocidades que regulam a vida cotidiana nesse período, o autor rejeita o reducionismo do “homem econômico” que, segundo ele, transforma um ser social “infinitamente complexo” em outro que “golpeia espasmodicamente suas mãos no estômago e responde a estímulos econômicos elementares” (Thompson, 1984: 65). Klass Woortmann (1990) utilizou a mesma expressão para falar sobre uma ética camponesa, constitutiva de uma ordem moral, que ele vai chamar de campesinidade. Nessa perspectiva, não se vê a terra com objeto de trabalho, mas como expressão de uma moralidade. Esta é um patrimônio da família sobre a qual se faz o trabalho que constrói a família enquanto valor. “Como patrimônio, ou como dádiva de Deus, a terra não é uma simples mercadoria” (Woortmann, 1990: 12).

⁴⁶⁰ Abramovay (2007) chama esse fenômeno de *treadmill*. Um sistema que obriga os agricultores modernizados a fazerem uso de inovações tecnológicas para se manterem competitivos. Assim, estes estão presos num ciclo vicioso.

trabalhar no sol”⁴⁶¹, quanto o pai de Luciano (Hélio), com quem este mesmo a distância manteve sociedade na produção⁴⁶², não concordaram com o novo modelo produtivo adotado na chácara, uma vez que pensavam que ela necessitava produzir mais, especializar mais para sair das dificuldades financeiras eminentes.

Para contornar a dificuldade financeira, há oito anos, Luciano e Helena apostaram também – além do corte de custos e na diversificação produtiva - na entrada dentro de um nicho específico de mercado que emergiu no país nos últimos: o de queijos curados ou maturados. Um produto que, como demonstrei nos capítulos anteriores, se diferencia do produto fresco, comercializado pela maioria dos queijeiros da região, como também daqueles fabricados pela indústria, chegando a custar para o consumidor um valor bem mais alto que ambos.

Em 2008, apoiado pela ONG Agrifert e pelo Slow Food⁴⁶³, Luciano teve a oportunidade de ir à Itália e à França. A troca de informação e a observação da experiência europeia o fez conhecer o modelo de queijo europeu, repleto de fungos que tomavam a parte externa do alimento. Foi assim, através de uma percepção acurada, ele talvez tenha sido o primeiro produtor do estado (quase dez anos antes do concurso de Tours) a perceber um nicho de mercado que se abriria e, assim, modificaria o estado do seu queijo, inovando no tempo de comercialização, mas também no acabamento dado. Uma mudança que inicialmente contou com total estranhamento dos vizinhos:

“Em Medeiros, também na Serra da Canastra, está o produtor que é um dos pioneiros do queijo de minas mofado, Luciano (Carvalho) Machado. “Ninguém nunca comeu nosso queijo assim, porque nunca deixamos. A gente limpava, havia cobrança para que fosse lisinho como o da indústria. (...). Comecei a oferecer às pessoas o meu queijo com e sem toalete, mas sem que soubessem dessa diferença. Todas preferiam o mofado e ficavam surpresas ao saber disso”, diz. Ele começou a

⁴⁶¹ A expressão faz oposição ao trabalho dos jovens que saíram do campo para estudar na cidade e hoje permanecem por lá realizando trabalhos que envolvem menos esforço físico.

⁴⁶² Hélio, pai de Luciano, financiou parte da construção da Chácara Esperança, recebendo como pagamento pelo empréstimo parte do ganho da produção.

⁴⁶³ O Slow food é movimento internacional, iniciado a partir de um círculo de intelectuais de esquerda, nos anos 1980, tendo como líder Carlos Petrini, sociólogo que se tornou jornalista gastronômico, contra a estandardização da alimentação e a produção de massa prejudicial ao sabor dos produtos. O movimento é conhecido por ter se oposto à introdução de redes de *Fast-food* ao estilo americano na Itália, desenvolvendo-se de maneira diferencial em vários países do mundo. Seu objetivo é valorizar os produtos locais, ameaçados de desaparecer em todos os países do mundo, privilegiando os circuitos curtos de comercialização e dando ênfase à construção de redes. No Brasil, destaco a atuação do Grupo de Trabalho em queijos artesanais, que vem atuando pela valorização dos queijos de leite cru, oriundos da agricultura familiar. Me ingressei no grupo no início de 2016, tendo a interlocução um papel importante na construção dessa tese.

apostar nessa vertente em 2008 e lembra que, nessa época, seus queijos com fungos eram muito rejeitados. Hoje, eles são responsáveis por mais da metade das vendas do produtor, que praticamente não lava mais nenhum de seus queijos.” *Queijo de minas artesanal mofado supera rejeição do consumidor e se torna tendência: produto é mais caro, mas em BH há fila de espera por exemplares, distribuídos em lojas especializadas.* (Jornal Estado de Minas, publicado em 20/10/2015)

Se a maturação de queijos não é exatamente uma prática nova na região, como demonstrei, esta tem emergido nos últimos anos com novos sentidos, no âmbito de uma série expressões de valores agregados ao alimento. Na Chácara Esperança, por exemplo, esta tem se destacado desde então como parte de um processo de reprodução social que envolve se legitimar dentro novas estratégias, estando sua produção atual ligada um equilíbrio entre uma criatividade estética, bem como a apuradas condições de controle na fabricação (Paxson, 2013)⁴⁶⁴, vinculadas a contribuições produtivas da ciência, mas também de bactérias e fungos.

“Cada artesão tem o seu controle. E esse controle vem da vivência do dia-a-dia, da sensibilidade. São controles feitos artisticamente e não numericamente. E isso tem uma diferença muito grande em relação aos produtos que são industriais. Porque, por exemplo, quando se faz um queijo de leite pasteurizado ele sempre vai manter um certo padrão, o que foge do nosso controle como artesanal. Por isso, a gente precisa dessa vivência do dia-a-dia. Você sentir se está quente, está frio, se o leite está assim, até o que a vaca comeu. E produção artesanal passa por isso no dia-a-dia e nós fazemos isso sem perceber. Isso nós não ficamos pensando que vamos fazer assim, fazer assado, nós não temos essa matemática. Por isso eu gosto de usar muito a palavra artística, porque é realmente uma percepção que nós temos, que o artesão precisa ter. E ele vai adquirindo isso como o tempo. Um artesão de queijo busca uma harmonização entre todas as variáveis do seu produto: o pasto, a vaca, o leite e tudo que envolve esta grande natureza”. Palestra do Luciano para estudantes no IFET Bambuí, realizada em setembro de 2016

Sobre os controles em sua produção, Luciano afirma que são importantes, mas que eles não precisam ser do modo como órgãos sanitários vem exigindo. “Após um período de aprendizado e esses controles não precisam ficar sendo anotados diariamente porque se não o produtor perde o dia todo nisso”. Segundo ele, tais controles passam a acontecer “de forma automática ou artística”.

Assim, iluminando seu modo vida e trazendo seletos elementos da “vida social” de suas mercadorias para o primeiro plano - em contraste com o efeito do fetichismo da indústria da mercadoria que obscurece tal história para o consumidor - , eles agregam valor ao alimento, vendendo seu trabalho, que tem se transformado de

⁴⁶⁴ Sobre o tema Paxson (2013) demonstra “how American cheesemakers articulate the work of handcrafting cheese as a balance of ‘art’ and ‘science’, where art refers to aesthetic creativity and an intuitive ability to interpret observable conditions as a guide for contingent practice, while science refers to the accurate measuring of those conditions as well as meticulous record-keeping and hygiene.”

ocupação em vocação; de trabalho econômico em esforço expressivo; de ofício em arte, e o alimento de alimento cotidiano em iguaria gastronômica. Como gosta de afirmar Luciano: “Nem todo mundo produz muçarela”, evidenciando, através de um queijo padronizado da indústria, os vários modos de trabalho que cada produtor da região utiliza.

Capítulo 6 - A fazenda: sazonalidades, mutualidades e saberes

É início de novembro. Quando a chuva começa a cair na Fazenda Matinha, Otusseiziano Freitas (Otinho), não esconde a alegria, abre um sorriso largo e diz: “ôôô São Pedro, melhor que isso só invernada”⁴⁶⁵. A chuva é celebrada naquela roça como a “renovação da esperança”, uma vez que é “boa para gente” mas também “pro gado, pra agua, pro pasto” e “tudo fica bom quando chove”. Naquele dia, ela marca a passagem entre o que se concebe localmente como as duas estações do ano, que definem o calendário agrícola e ditam o ritmo de vida na região: a *seca* e o *verde*. Sendo a primeira marcada por um período de estiagem que, geralmente, se inicia em maio e segue até o mês de setembro. E a segunda por temperaturas elevadas e chuvas, que compreendem os meses entre outubro a março.

Em 2017, a chuva “atrasou” algumas semanas e o período da seca se prolongou, ameaçando a boa alimentação do rebanho. Após alguns questionamentos, compreendo o que para Otinho significa a transição: “é a época do pasto ter força e sair” e “ser vedado”⁴⁶⁶, mas mais do que isso, a chuva é o início de sua cadeia de trabalho. “Chuva é bom. O pasto enverdece. É fartura”, responde ele.

A pastagem toma a maior porção das terras das fazendas pecuaristas da região. Destaca-se na paisagem montanhosa da Canastra, avançando sobre o horizonte e sendo cortada apenas pelos muros de pedra, que ainda hoje demarcam o limite das propriedades locais. Os muros são a herança mais visível do processo de colonização, que data a segunda metade do século XVIII, sendo “marcado pelas lutas dos bandeirantes contra as comunidades indígenas (...) (e) quilombolas que ocupavam a margem esquerda do rio São Francisco, onde foram instaladas fazendas de gado”

⁴⁶⁵ A palavra invernada na região é um termo polissêmico. Pode indicar chuva por vários dias seguidos. Porém, pode designar também pastos localizados nos altiplanos da serra, num determinado período do ano (de junho a outubro) ou mesmo um sistema de criação que traz gado para engorda e, em seguida, venda. Quando perguntei a Otinho sobre o significado da palavra, ele respondeu: “chuva por vários dias seguidos”, “pasto bom” ou “pasto vedado”. Apesar das diferenças, todos esses significados estão associados a elementos relacionados com o manejo da propriedade.

⁴⁶⁶ O termo indica a rebrota da pastagem que com a chuva se recupera do período seco e do pisoteio do gado.

(Fernandes, 2012: 28), com os portugueses trazendo os animais para a região como forma de ocupação territorial⁴⁶⁷, assim como a tecnologia para a produção de queijos.

Na Fazenda Matinha - como também em todas as outras propriedades que visitei na região -, atualmente, a pastagem destinada ao rebanho é dividida em duas partes: “o pasto do gado solteiro” e “o pasto do gado em lactação”. O primeiro é aquele que se encontra nas áreas afastadas da sede da propriedade, geralmente locais íngremes. Já o segundo é um espaço próximo à casa e ao curral, sendo um local de maiores cuidados e por isso mais compartimentado.

Nesse último espaço, após observar as experiências de vizinhos e parentes - uma forma de troca de conhecimento comum na região -, Otinho e sua esposa Eliana adotaram, há dois anos, um sistema de piquetes que dividiu o local, através de estacas e arame eletrificado, em 31 polígonos. Cada um deles é coberto por um capim conhecido com Mombaça (*Panicum maximus*), uma gramínea de origem africana, melhorada em laboratório e inserida no país na década de 1990, por um órgão público de pesquisa agropecuária⁴⁶⁸. A Mombaça é uma erva que resiste bem a “pragas” e que cresce rapidamente, ocupando de forma densa o terreno e fornecendo uma boa quantidade de alimento ao gado, que ganhará peso e produzirá um leite gorduroso, essencial para fabricação de queijos.

Além dela, há também na propriedade o capim meloso ou gordura (*Melinis minutiflora*) e a braquiária (*Brachiaria decumbens*), outros dois gêneros africanos de forrageira, sendo que este último foi também introduzido no país por órgãos de

⁴⁶⁷ A ocupação territorial portuguesa ocorreu na Canastra, a partir de 1750, como forma de expandir da fronteira agrícola e assegurar o domínio lusitano sobre o território contra as ambições espanholas. A Coroa Portuguesa distribuiu concessões de terras, ofereceu isenção de tributos para a agropecuária e realizou campanhas de expulsão e extermínio de comunidades indígenas (representadas, principalmente, pelos índios Caiapós e Cataguá) e quilombolas (quilombos do Ambrósio e Queimado) que ocupavam a região no alto rio São Francisco “impedindo” o avanço da frente de colonização, premiando donatários por tais “serviços”. Assim, as formas de organizações anteriormente existentes deram lugar às fazendas de gado, que se fragmentaram e foram ocupadas por posseiros pobres (agregados), normalmente de origem ibérica, transformados em um campesinato dependente (Lourenço 2010), e a economia agropastoril se expandiu na região, com tais atores formando historicamente, ao longo de pelo menos cinco gerações, a configuração de fazendas familiares, que atualmente se encontram espalhados nos povoados região, envolta dos quais se ergueram vilas e povoados, que se tornaram as cidades da região. Quanto aos muros, vale dizer que como as pedras são mais abundantes que a madeira retorcida do cerrado na região, com elas se construíram currais, retiros e muros, que cercavam os pastos, permitindo a distribuição do gado, bem com diminuía a necessidade de vigilância, protegendo-os ainda dos animais selvagens. Tais muros, que chegaram a ser construídos até a época do avô de Otinho, hoje se tornaram atrações turísticas.

⁴⁶⁸ O capim foi lançado no Brasil pela Embrapa Gado de Corte em 1993.

pesquisa e extensão rural e se espalhou rapidamente pelo cerrado⁴⁶⁹. Estas duas espécies se adaptaram bem ao solo e ao clima da região, se reproduzindo com muita facilidade sob o manejo dos produtores e hoje são consideradas, dependendo do ponto de vista, como “pasto manso”⁴⁷⁰, “gramíneas tecnológicas” ou “espécies invasoras”⁴⁷¹, como são tratadas frequentemente por produtores, extensionistas e ambientalistas, sendo agente de conflitos.

Falar de capim – assim como de gado, bactérias e fungos - interessaria pouco a um trabalho antropológico⁴⁷², porém, as percepções de Otinho (e de outros produtores) sobre a pastagem nos fornecem indícios de que ali pode estar mais um passo para entender como operam uma série de complexas relações entre seres humanos-e-sociais e seres não humanos, mas passíveis de serem socializados (Brandão, 1999) e que envolvem a terra como espaço de organização da vida e trabalho dos produtores rurais na região. Um conjunto de relações encontrado em muitas sociedades camponesas, fundado na reciprocidade como valor (Woortmann, 1990) e que, nesse local de pesquisa, parece ter como fio condutor a fabricação de queijos.

As conceituações para esse tipo de relações têm sido variadas: Woortmann (1990) fala em *homo moralis*, para caracterizar esse tipo de relação em que terra como valor se contrapõe à concepção utilitarista de seu uso. Brandão (1999:17) apontou a

⁴⁶⁹ Alguns produtores falam em capins trazidos com os negros. Até o começo da década de 1970, o Capim Gordura foi a gramínea mais utilizada no Brasil. Saint-Hilaire, em suas expedições por Minas, aponta que a gramínea foi denominada por décadas capim de Frei Luís (2000: 91), nome do religioso que o teria introduzido no país. Sua ocorrência na região é mais acentuada nos fundos de vale que nos altos da chapada. Apesar da sua boa aceitação pelo gado, ele apresentava alguns inconvenientes como sazonalidade, pouca tolerância às altas temperaturas, ao pisoteio do gado e nada resistente ao fogo, além de não ser próprio para a rotatividade da pastagem: “é um capim mais frágil, que não aguenta o pisoteio do gado e por isso não fica o ano todo”, dizem os produtores. Era o pasto plantado predominante na região até quando se iniciou um programa de sua substituição por gramíneas das espécies do gênero *Brachiaria*, mais “produtivas” em termos de biomassa, capaz de aguentar um rebanho mais numeroso e que foram introduzidas no pelo antigo Departamento Nacional de Pesquisa e Experimentação (atual Embrapa). Esta última é, provavelmente, o gênero capim mais consumido pelo gado no estado hoje.

⁴⁷⁰ Um tipo de natureza domesticada, boa para o trabalho do homem e para ser comida pelos animais. Sobre tal categoria ver os estudos de Godoi (1999) no Piauí.

⁴⁷¹ Como descrevi no primeiro capítulo, tal denominação ocorre, quando indivíduos de uma espécie não nativa chegam a uma região com ou sem assistência humana e estabelecem uma população que passa a causar danos a ecossistemas, habitats ou outras espécies.

⁴⁷² Quero dizer com a afirmação que os objetos formulados no pensamento antropológico mais clássico, que permeiam o humanismo e o multiculturalismo do século XX, estiveram quase sempre nos termos antropocêntricos – registrando uma vida qualificada (do humano em suas múltiplas interações entre si), que deveria ser descrita e analisada em suas experiências, políticas, culturais e sociais -, definida em oposição a uma natureza externa objetiva, onde prevaleceu uma vida biológica, concebida como estável, de essências fixas, comportamentos mecânicos e leis rígidas, então desinteressante para a disciplina. Exceções importantes se encontram na obra de autores como Gregory Bateson e, em alguns casos, de etnólogos indígenas.

existência de um *ethos* camponês que opera através de valores princípios e sensibilidades, em que códigos de trocas são incorporados vivencial e simbolicamente à vida social, aos imaginários e aos códigos sociais da cultura. Já Ploeg (2008) fala em co-produção, que consiste na interação e transformação mútua constantes entre campesinato e a natureza viva como forma de melhorar a base de recursos da propriedade e garantir a autonomia da unidade agrícola.

No entanto, por entender que a relação que aqui está em questão vai além do âmbito econômico - e aqui incluo a apreciação das abordagens funcionalistas e simbólico-ecológicas, chamadas de “boa para comer” (Malinowski, 1978; Evans-Pritchard, 2013 e Harris, 1978)⁴⁷³ -, mas também da inesgotável fonte de símbolos “boa para pensar” (Lévi-Strauss, 1983)⁴⁷⁴ ou de uma “semântica social” representativa, com significados a serem interpretados (Geertz, 1989)⁴⁷⁵, me aproximo do reposicionamento mais contemporâneo de “espécies companheiras”, “interdependentes” ou “boas para viver juntos” (Haraway, 2008; Tsing, 2015; Paxson, 2013)⁴⁷⁶, tratando de processos relacionais interespecíficos (ou transespecíficos) de co-constituição de entidades sociais de todo o tipo, que descontroem as fronteiras que isolam natureza da cultura, e que aqui chamarei de mutualidades (Pina-Cabral e Godoi, 2014: 14)⁴⁷⁷.

⁴⁷³ Segundo a quais a classificação destes é feita de acordo com sua utilidade e comestibilidade.

Evans-Pritchard (2013) chegou a falar em simbiose, apontando a relação que os Nuer tem com o gado.

⁴⁷⁴ E aqui aponto uma vertente do pensamento antropológico, predominante especialmente na década de 1960, (Douglas, 1976; Leach, 1964; e, sobretudo, Lévi-Strauss, 1962) que questionam o utilitarismo funcionalista e buscam entender nas relações com os animais significados do pensamento humano. Lévi-Strauss (1962), por exemplo, busca dentro de um sistema totêmico, metáforas e metonímias extraídas da vida animal seriam o reflexo simbólico da formalização da vida humana em sociedade.

⁴⁷⁵ E aqui vamos além de uma abordagem semiótica em que coisas - bem como animais -, dão significados ou são signos ou símbolos que representam as pessoas ou grupos e daí deve-se buscar sua “finalidade” no quanto podem falar sobre práticas e conhecimentos humanos.

⁴⁷⁶ As duas primeiras autoras compõem um campo de estudo que se caracteriza por práticas minuciosas de atenção para um modo interespecífico de ser das espécies que estão continuamente em modelagem e remodelagem. Tsing (2015: 185) fala em “complexas relações de dependência e interdependência”, Haraway (2008: 6) analisa pessoas e coisas mutuamente se constituindo em constituídos em intra e inter relação. Já Paxson (2013), em um trabalho em fazendas produtoras de queijos artesanais nos EUA, chamou isto de natureza cultivada (*cultured nature*), constituindo o resultado da habilidade dos produtores de trabalhar em colaboração com as agências ecológicas. No Brasil destaco as pesquisas que falam do bem-estar dos humanos que trabalham com esses animais, como Froehlich (2015), que analisou fazendas de criação de gado de corte que invocam o bem-estar animal como um sinal distintivo do trabalho e dos animais nelas criados e Oliveira (2017) que trabalhou como carroceiros de Belo Horizonte e seu direito de circular, diante da militância pelo fim das carroças de tração animal.

⁴⁷⁷ O sentido adotado aqui é próximo daquele descrito por Godoi e Pina-Cabral (2014), que entende mutualidade como sendo constitutiva das relações de pessoas. Aqui, tal conceito implica em uma

Em termos concisos, tal perspectiva trata de pensar em uma complexa “ecologias de seres” que não podem viver isolados (inclusive da presença humana) e, por isso, serão descritos em contato com o mundo amplo em que o conhecimento e a vida estão profundamente enredados. Trato aqui de pensar meios dinâmicos em que espécies não simplesmente se encontram, uma vez que sua relação emerge a partir de histórias co-evolutivas, que envolvem, processos de co-tornar-se na complexidade de mundos-em-processos, a partir de emaranhados de zonas de contato e relações de poder passíveis de serem historicizadas e etnografadas. Afinal, “para além da mera sobrevivência, formas particulares de vida, em toda a sua diversidade resplandecente, emergem de padrões entrelaçados de viver e morrer, de ser e tornar-se, em um mundo maior” (Van Dooren; Kirksey; Münster, 2016).

No caso da produção de queijos na região, tal multiplicidade de relações perpassa a formação da pastagem, os ciclos de vida agropastoril e seguem também pelas ações “invisíveis” de bactérias, ácaros e leveduras na fermentação do leite e cura do queijo, mas também envolvem inter-relações entre inúmeras outras espécies em seus padrões espaço-temporais de organização. Enfim, através da interação e transformação mútua e constante, que emergem ao longo da produção do alimento, continuarei a pensar as relações de significados, interesses e afetos que ali operam. Uma rede de relacionamentos e engajamentos que, como demonstrarei adiante, contrasta (e ao mesmo tempo aproxima) com a agricultura industrial tecnocientífica, mas também com saberes e poderes hegemonzados e que, por isso, serão alvo de constante tensão.

Nos cuidados com a pastagem, estão as primeiras escolhas de Otinho, como também dos outros produtores da região, que passam por observar os sinais do céu, das plantas e animais (que podem enunciar chuvas⁴⁷⁸), mas também por cálculos⁴⁷⁹ que inicialmente me chamam a atenção, se destacando pela regularidade que apareceram como um fenômeno que envolve viver junto na propriedade. Estas podem ser pensadas, em referência à teoria do dom, como formas de “reciprocidade positiva” (E.

dimensão intersubjuntiva, compreendida com a própria possibilidade de interação, seja ela entre humanos ou não.

⁴⁷⁸ Como me disse o pai de Otinho “Se você ver cinco ou seis tucanos descendo córrego abaixo, voando baixinho, você pode esperar que dali a três dias chove”.

⁴⁷⁹ Sobre o cálculo camponês ver Carneiro (2015) que trata o termo com um tipo de conhecimento, que não busca chegar um resultado exato, mas sim como contingências subjetivas que funcionam como criação de relações baseadas na confiança.

Woortmann, 2009; 1990; Godoi, 1999), com a troca com a natureza, “antecedendo” a troca entre os homens⁴⁸⁰ e construindo os tecidos que regulam a vida cotidiana. Afinal, como patrimônio, ou como dádiva, a natureza não é simples coisa ou mercadoria (E. Woortmann, 1990).

Ali, estes se desenrolam sobre um universo de relações simbólicas - caracterizados como cuidados - que envolvem a escolha da espécie forrageira, o tipo manejo utilizado, a quantidade de animais que serão colocados no local e, dentro dos ciclos da natureza (e da tecnologia), o tempo certo para que isso ocorra. Em outras palavras, tais avaliações centram-se no número de vacas que o capim da propriedade é capaz sustentar por certo período, sem que essa relação acarrete prejuízos à produção do rebanho, como a diminuição do período de cio das vacas e da quantidade de leite produzido, mas também para a forrageira, evitando sua degradação profunda e a entrada de espécies invasoras, de doenças no plantio e a erosão no solo.

Esse período de “descanso” que as vacas precisam proporcionar ao pasto e que permitirá que esta chegue ao tamanho ideal para satisfação dos ruminantes, é o que Otinho chama de “tempo para vedar o pasto”. Uma prática que depende de fatores tomados como naturais (como a espécie da forrageira, as condições do solo, a estação do ano), mas também de mão de obra da família (uma boa parte do tempo de trabalho gasto nas propriedades destina-se a construir e recuperar as cercas dessas terras e a manutenção das forrageiras) e cada vez mais de tecnologias desenvolvidas fora da propriedade, como a seleção dessas ervas, adubação constante, irrigação etc.. Tudo isso será determinante para o bom desempenho do rebanho (e, conseqüentemente, para a reprodução social da família), uma vez que a quantidade de leite obtida depende diretamente das condições dos pastos.

“Com esse piquete nós largou de plantar roça e ficou caro pra nós. O piquete é bom, mas para implantar isso aí na fritada dos ovos, nós gastamos seis mil, dois mil reais por hectare, mais o gasto real de 800 reais por mês para manter ele. Ele melhorou 100 litros de leite por dia, aumentou em 15 vacas o que a propriedade aguenta. Eu mantinha 30 vacas e o pasto ficava comido, não tinha pasto, agora eu mantenho 45, com os pastos vedados. Aí você tendo o pasto vedado ela dá mais leite, porque mantém as vacas gordas, gasta menos ração”, Otinho, dezembro de 2016.

⁴⁸⁰ E aqui, no âmbito local, como tento descrever, emergem a troca de alimentos, afetos, trabalho, etc.

Como se vê, nos pastos estão os primeiros cuidados que o produtor chama de “zelo”. Neles estão também o exemplo de como a incorporação de tecnologias na Matinha vem ocorrendo gradativamente, de acordo com os cálculos feitos pelo casal, e que envolvem saberes transmitidos entre gerações, relações de reciprocidade (a troca de experiências com vizinhos e parentes, com os seres não humanos da propriedade, bem como as experiências vivenciadas pelas gerações anteriores). Porém, muitas vezes também isto vem acontecendo por exigências do poder público, que tem buscado, de diversas formas, normatizar e racionalizar dentro de padrões tecnológicos a produção leiteira na região, compartimentando por cercas as terras da fazenda, dentro de uma racionalidade que busca controlar o movimento dos animais (Andriolli e Pereira, 2016), trazendo-os mais para perto, dentro de um processo de domesticação mercantil.

Como mencionado anteriormente, até a criação do Parque Nacional da Serra da Canastra, em meados dos anos 1970, boa parte dos produtores da região realizava sazonalmente a transumância, acompanhando o regime das chuvas e tendo duas áreas de alimentação para o rebanho: uma no alto dos chapadões, que atualmente está sob domínio do ICMbio⁴⁸¹, onde predominava uma vegetação nativa composta pela diversidade de espécies rasteiras à disposição do gado, como o capim fino ou barba de bode (*Aristida longiseta*), que funcionava como reserva de pasto para o período de inverno. E outra nos vales ou vãos, partes mais acidentadas e baixas, onde prevalecia o manejo pelo capim gordura, que progressivamente acabou sendo substituído pela braquiária, cultivada com maior uso de insumos externos (mecanização, cercamentos, adubações). Como disse um produtor: “Todo mundo tinha terra lá embaixo e lá em cima [na área de Chapada], quem não tinha arrendava. (...) Quando desapropriou virou uma pobreza, tiveram que ficar somente nas áreas mais baixas e teve que arar e plantar a braquiária”.

É o caso da família de Otinho. Segundo ele, nos meses mais chuvosos – de outubro a março – o rebanho pastava nas terras baixas, próximas às encostas das serras. No período de estiagem – de maio a setembro –, por sua vez, quando os pastos na parte baixa se esgotavam, os animais eram levados às terras altas dos chapadões da Canastra onde havia grande oferta de gramíneas nativas, liberando assim os pastos plantados para se recuperarem. Alguns parentes e vizinhos possuíam retiros (os chamados currais

⁴⁸¹ Órgão federal atualmente responsável pela administração dos parques nacionais no país.

de pedra) para que pudessem passar toda a temporada de chuvas por lá e era muito comum, inclusive, subir também porcos e galinhas para o chapadão (Ferreira, 2013). Porém, havia também os moradores, como seu pai, que levavam e buscavam o rebanho, alternando períodos de permanência entre o “gado solteiro” e o “gado em lactação” no alto no chapadão. O importante era que alguns dias antes da subida dos animais, com algum escalonamento entre os fazendeiros, as áreas fossem queimadas. Para a descida do gado, muitas vezes o procedimento era o mesmo, com o uso do fogo na parte baixa.

O uso do manejo do fogo pelos produtores é uma prática antiga e, apesar do tratamento rudimentar dado à prática pelos técnicos do ICMBio (conforme descrevi no primeiro capítulo), possui elementos de sofisticação, envolvendo um profundo conhecimento do ambiente. É uma ciência do concreto (Lévi-Strauss, 1976), que envolve diferentes classificações do capim - “campo” (quando o capim está verde), macega (quando o capim está seco) e o “queimado” (quando o capim rebrota, após o fogo) - além de fatores como: períodos do ano corretos para execução, a declividade do terreno, a direção do vento, a fase da lua, rodízio e descanso bianual do terreno e o uso de aceiros e contrafogos para terminar a queimada, de modo que as capoeiras e matas nas beiras dos rios são preservadas.

A queima, quando não reprimida, era feita geralmente a noite, por ser mais fresco, com vento menos intenso. Era também executado um rodízio e um descanso bienal, com cada fazenda dividida em duas partes e queimando metade da área a cada ano. E as áreas queimadas eram alternadas entre as diferentes fazendas contíguas. Assim, a realização da técnica envolvia uma espécie de planejamento coletivo, com a organização de mutirões para ajudar a fazer os aceiros, feitos durante o dia, em parte com o próprio fogo - capinando as beiradas e queimando e apagando de pouco em pouco para aumentar a largura do aceiro -, com algum escalonamento entre os fazendeiros, das áreas a serem queimadas. Como as áreas circunvizinhas das que seriam queimadas haviam sido queimadas no ano anterior, o manejo do fogo era facilitado e, segundo os moradores, raramente fugia do controle.

Realizada dentro dos conhecimentos tradicionais, conforme descrevem os moradores, a prática se ajusta às características ecológicas da região, realizando algumas relações de trocas com as espécies endêmicas (emas, lobos-guará, tatus,

veados, etc.), por isso consideradas como semi-domesticadas. E, em termos produtivos, exige pouca mão-de-obra⁴⁸², garante o alimento para o gado, evitando a concorrência sobre os solos agricultáveis utilizados para o plantio, além da redução do volume de leite produzido pelo rebanho (Barbosa, 2007). E ainda, segundo os moradores, impede que o fogo de incêndios (descontrolados) chegue até a propriedade onde vivem e que as capoeiras e matas nas beiras dos rios não sejam queimadas, uma vez que os aceiros abertos vedam a entrada do fogo nessas áreas, o que garante sua segurança e a manutenção das áreas de preservação da propriedade - e, com isso, o abastecimento de água para o gado e o estoque de madeiras para a construção de instrumentos de trabalho, cercas, curral, casa e queijaria.

Tal forma de manejo remete ao período colonial, ao que parece sendo resultado de como o modo de criação europeu incorporou técnicas ameríndias, adaptando-se em função das características biogeográficas e econômicas da região (Lourenço, 2010). Em estudo na Canastra, Barbosa (2007) aponta que a divisão e manejo das pastagens com a utilização do fogo e o sistema de pousio das lavouras como heranças de práticas agrícolas ameríndias, utilizadas como forma de manejo para caça e para permitir a frutificação de algumas espécies, que se fizeram vantajosas porque eram mais bem adaptadas ao ambiente tropical do que as equivalentes europeias. “Diante das escolhas postas aos colonos, estes foram adotando as técnicas que sabiam funcionar, observando os indígenas ou aprendendo com os escravos índios e, muitas vezes, depois de testar e abandonar, por inadequadas, aquelas trazidas da metrópole”. (Barbosa, 2007: 183)

Atualmente, Otinho e Eliane são dois dos muitos produtores que vivem no entorno do parque que dizem que a criação da unidade de conservação aumentou o número de focos de incêndios da região, com os moradores locais tendo que defender sua propriedade do fogo descontrolado que, segundo eles, começa na chapada da serra (área desapropriada) e chega até as suas propriedades. Como me disse o pai de Otinho:

“Todo ano a turma se unia. Nós ia para lá mais ou menos seis horas da tarde, tinha dia que o vento estava flagelando muito, dando o contrário de queimar naquele ano, nós ficávamos lá até de manhã cedo. Mas, vamos supor, esse ano em julho nós íamos queimar para cima. Pegava lá no meio certinho, tinha a turma que pegava dum córrego e dobrava no outro, queimava a parte de lá e a de cá ficava reservada. No outro ano, o de lá era macega de ano, como se diz, porque queimava

⁴⁸² Esse é um dos principais problemas que os produtores dizem ter atualmente uma vez que a migração do filhos e a dificuldade para contratação de funcionários é uma constante em uma atividade que exige mão de obra sete dias por semana como a pecuária leiteira e a produção de queijos.

a macega só de dois em dois anos. A macega é o capim que da lá, ela cresce e seca. Ela para dar broto tem que queimar ela. Dentro de 15 dias está mais ou menos com um palmo e meio ou dois, aquilo fica verdim que até treme tudo. Se rês estivesse magra e aguentasse chegar lá, recuperava mesmo. Tinha brejo, atolava, tinha mão de obra. Eu fico impressionado com que acontece. Nos queimava desse jeito e nós nunca queimamos esses matos que você vê na região de São Roque. Depois que entrou na mão do IBAMA queimou tudo, acabou tudo, você pode entrar lá que não tem nada de qualidade dentro dos matos mais. Tem mato que desde que eu me entendo por gente nunca tinha visto entrar fogo neles, passou para a mão do IBAMA e queimou tudo. No máximo quatro anos que fica, queima tudo, de canto a canto, queima mato, áreas do vizinhos e não sobra nada ” Othossesiano Bernardes, produtor rural, outubro de 2015.

Por tudo isso, a área desapropriada era estratégica para o sistema sócio-produtivo local, sendo parte incorporada do cálculo econômico e moral da família de Otinho, mas também de outros produtores da região. No entanto, com a criação do Parque Nacional e as incorporações tecnológicas, consideradas mais modernas e eficientes de manejo, passaram a existir sérias restrições ao uso dessa prática agrícola na região, desestruturando (ao menos parcialmente) o sistema existente, que combinava posse comum, com cuidados coletivos, mas também apropriação dos recursos naturais por unidade familiar. Assim, quando Othossesiano Bernardes (o pai de Otinho) foi coagido a “vender” parte das terras ao Estado, ele e outras famílias da região foram obrigados a adaptar o sistema de manejo do gado de leite que havia na área, deixando de realizar a queimada e subir com o gado.

A transumância foi gradativamente substituída na região pelo pastejo rotacionado de gramíneas tecnológicas⁴⁸³, uso de silagem – empregada atualmente durante o período de inverno – combinada com a incorporação de rações na alimentação dos animais. Assim como nas áreas de chapada desapropriadas com a criação do parque, onde os usos sociais destes territórios para agropecuária, caça, pesca e coleta de alimentos e ervas medicinais, bem como para sociabilidades (ritos festivos, religiosos), considerados obsoletos ou predatórios, foram suprimidos dentro do

⁴⁸³ Em especial nos terrenos mais planos, onde existe a possibilidade de mecanização. Pastagens estas que, como afirma o próprio Plano de Manejo do PNSC (2005), causam enorme impacto na biodiversidade, uma vez que elimina a totalidade de espécies da fauna e da flora que originalmente ocorrem no local. Além disso, como afirmam os produtores, a braquiária, por exemplo, é o pior tipo de capim para se produzir queijo, tanto em termos de sabor e produtividade, pois dela o gado produz um leite magro, como também se relacionando a outros problemas: “O pasto é braquiária as vezes o queijo incha, agora lá no chapadão no inchava não. Lá os queijos eram bons até”, foi que ouvi de um produtora. Assim, as medidas de restrição ao manejo tradicional resultaram em efeitos negativos ambientais: maior incidência de queimadas nas formações florestais, avanço das áreas ocupadas por espécies exóticas invasoras, perda de qualidade do alimento, dentre outras.

mecanismo de gestão do parque em que se sobressaem usos mais “eficientes” do território, como a pesquisa científica e o turismo.

“Eles fecharam o parque e não deixaram ninguém entrar pra apanhar, lá tem planta medicinal, lá tem flor que você pode colher, guardar e quando secar tingir ela bonitinha, tem muita coisa que é útil, que serve pra fazer um artesanato, mas se você trazer uma folha eles multam, brigam, não deixam tirar. (...) Usava demais a arnica! Eu tenho guardado aqui, um cheiro mais gostoso, porque de vez em quando a gente vai na Serra da Canastra e tem uns lugares que não foram desapropriados, tem uns primos meus que moram lá. A gente acha, aí a gente trás e põe dentro do álcool, o mosquito morde você passa e cura. É remédio. E outra coisa se cozinhar ela é medicinal e muito”. Produtora Rural, Vargem Grande, 20/11/2015)

As normatizações do poder público trouxeram consigo novos sentidos e modos de se relacionar com o espaço, sendo causador de transformações socioculturais e ecológicas, que se refletem inclusive no queijo ou na percepção sobre ele: “Não tem como comparar o leite na vaca que pasta no campo com o da brachiára. O leite era mais gordo, o queijo da minha mãe ficava amarelinho minando manteiga por fora. Era uma beleza. (...) Se você deixar umas vaquinhas no campo, o queijo é diferenciado. Só que o rendimento é pouco”, me disse um produtor.

Porém, vale ressaltar, tais normas são incorporadas dentro de uma lógica cultural pré-existente. Como afirma Brandão (1999: 57), essas somente se integram como mapas e modos de disposições sociais de relacionamentos, na medida em que a cultura camponesa incorpora e atua sobre eles, ao mesmo tempo em que trabalha os sistemas cognitivos de uma lógica da natureza e de seus relacionamentos com a sociedade dos humanos, e uma semiologia ética das sensibilidades e disposição envolvidas em tais tipos de reciprocidade. Desta forma, a queima pelos produtores nunca deixou de ser realizada, ainda que tenha se tornando restrita às áreas baixas no entorno do parque, sendo alvo constante de conflito com o poder público.

Nas últimas décadas, os produtores da região (principalmente aqueles de perfil camponês) têm sido criminalizados pelos órgãos gestores pelo fato de perpetuarem seus modos tradicionais de vida, seja pelo uso do fogo, mas também por uma série de restrições as suas formas de manejo, como as imposições em relação ao uso de áreas de preservação permanente próxima dos córregos, responsáveis pela diminuição das áreas agrícolas mais planas e mais férteis da propriedade e também pelas suas práticas de fabricação de alimentos que se defrontam com questões sanitárias (práticas de vacinação, modos de ordenha e fabricação) e produtivas. Todas essas normatizações,

que se materializam em punições em forma de multas, processos penais, mas também confisco de animais e pressão para mudar de atividade, têm colocado os produtores numa condição de ilegalidade e legitimado – como forma de resolução –, incorporações tecnológicas de origem externa em seus sistemas produtivos.

6.1 - Fazer o gado: reflexões sobre homens, bois e costumes

Otinho e Eliane atualmente possuem um rebanho com 49 vacas em lactação, formado por um gado que chamam de mestiço. Ele é resultado de um processo de aquisição de animais de diferentes raças (taurinos e zebuínos)⁴⁸⁴ e variação de cruzamentos, que ganhou a insígnia devido ao processo de procriação das gerações anteriores ocorrer sem monitoramentos formais, sendo que a descendência a partir das linhas maternas e paternas não são expressas em pedigrees⁴⁸⁵. Ainda que o casal tenha o controle dos processos cruzamentos do rebanho, sabendo descrever os ancestrais e a progênie de cada animal⁴⁸⁶. Em seu rebanho não há uma uniformização dos animais, que variam em cores, porte e traços, com eles identificando algumas vacas como Caracu, outras são “voltadas” para Nelore, Jersey, Holandesa, Gir e, há ainda, algumas “tatu-com-cobra”⁴⁸⁷.

É uma manhã de sábado e estamos no curral, Otinho me relata as dificuldades e avanços que vem enfrentando há vinte anos, desde que se casou com Eliane e adquiriu a propriedade, para realizar o que chama de “fazer o gado”. Essa é uma expressão comum na região que, em termos resumidos, indica acumular quantitativamente e qualitativamente um rebanho para o trato diário que irá sustentar economicamente,

⁴⁸⁴ As raças bovinas podem ser separadas em dois principais grupos, taurinos (*Bostaurus*) e zebuínos (*Bosindicus*) e considera-se um animal mestiço aquele animais derivados do cruzamento desses dois grupos. Embora ambos tenham originado de um ancestral comum, eles evoluíram em ambientes bastante distintos e, portanto, na atualidade divergem em muitos aspectos. Via de regra, os taurinos (Angus, Simental, Limousin e Holandês) são animais europeus que evoluíram em regiões de clima temperado, enquanto os zebuínos (Gir, Nelore, Brahman, Guzerá) são um conjunto de tipos de gado de origem indiana que evoluíram em regiões de clima tropical.

⁴⁸⁵ O pedigree (*inbreeding*) é um mecanismo que atesta pureza e distinção através da publicação de genealogias de animais tomados como nobres. Este surgiu no século XVIII a partir da experiência do Inglês Robert Bakewell com cavalos e, posteriormente, tornou-se uma indústria consolidada em várias partes do mundo (Leal, 2014). No que se refere ao gado, antes da segunda metade do século XIX, o gado não era categorizado entre raças. Atualmente, esta vem sendo utilizado no “raceamento” de animais de criação, como gado, cavalos e cães.

⁴⁸⁶ Falarei mais do tema adiante.

⁴⁸⁷ O termo indica um animal com raça indefinida, voltarei nele adiante.

através da produção de leite e bezerros, os gastos da propriedade, garantindo a reprodução do seu modo de vida, como “produtor rural”.

Na região, se “faz o gado” através de compras, vendas e trocas, mas também dos cruzamentos internos que possam gerar algum tipo de vantagem adaptativa aos animais, como resistência física às intempéries do clima e ao terreno íngreme, que predominam nos pastos na Serra da Canastra, imunidade às verminoses e aos carrapatos, e, principalmente, cada animal sendo capaz de produzir maior quantidade de leite sem aumentar a quantidade de pasto consumido, o que vem acontecendo lentamente na Matinha ao longo dos últimos anos (de 5 para 6,5 litros em média por animal)⁴⁸⁸. A incorporação de noções zootécnicas mínimas de apuro ou fixação de características faz com que atualmente se fale do sangue do animais em termos fracionários: $\frac{1}{2}$ sangue; $\frac{7}{8}$; $\frac{15}{16}$ etc., Segundo Otinho, seu objetivo é “apurar o sangue”, ou seja, “fixar” constituições genéticas em seus animais até que este tome feições nesse caso de um gado $\frac{1}{2}$ sangue, Girolando (Gir + Holandês)⁴⁸⁹, que forneceria uma maior quantidade de leite, com um manejo simplificado, sem perder seu aspecto “rústico”, que na região é associado à “resistência” física.

O “fazer o gado” costuma ser um procedimento longo e complexo que envolve a construção biológica, ao mesmo tempo que é considerado como o resultado do trabalho. Assim, é fundamental o trato diário do rebanho, mas também relações com órgãos de financiamento, vizinhos e parentes, com que são realizadas pequenas trocas, e conquista de clientes para comprar os produtos locais, como novilhos e queijos. Muitas vezes ele envolve também a relação patrão empregado, como estes recebendo porcentagem das crias. Diante de tantos cuidados é comum ouvir a expressão que alguns produtores “vivem pelo gado”. Otinho gosta de dizer que: “nós trabalhamos em conjunto, tratamos do rebanho e ele nos dá o retorno”.

⁴⁸⁸ Tal aumento produtivo é atualmente imprescindível para sua reprodução social diante das normativas exigidas e das incorporações tecnológicas que acarretam aumentos os custos de produção, como comecei a demonstrar anteriormente. Assim, Otinho gradativamente vem substituindo seus animais por outros mais “produtivos”, ou melhor, mais especializados, uma vez que estes perdem outras aptidões como veremos adiante.

⁴⁸⁹ O Girolando é o cruzamento do “zebu” (principalmente da raça Gir), com raças europeias (Holandesa). Em 1968, esta foi reconhecida como raça pelo Ministério da Agricultura (MAPA). Alguns autores apontam que, no passado, a Canastra foi berço da raça Caracu, com posterior predominância de animais mestiços, oriundos de raças zebuínas, que, em geral, produziam pouco leite. Com o passar do tempo, foram introduzidas raças mais especializadas, resultantes do cruzamento de “zebus”, principalmente da raça Gir, com raças europeias (Holandesa), até chegar ao Girolando. Atualmente uma das raças mais exploradas na região (Meneses, 2006).

E aqui é interessante perceber como no país esses animais estão presentes contemporaneamente nos causos contados⁴⁹⁰, mas também na música, na reza - com os chamados “cantorios do curral”⁴⁹¹ -, nos vestuário e até mesmo na dramaturgia que são transmitidas pela televisão. Entender esse idioma “bovino”, tomando a expressão a Evans-Pritchard (2013), é nosso segundo passo para entender a racionalidade que opera entre os produtores da região e para pensar em relações de co-constituição ou mutualidades (Pina-Cabral e Godoi, 2014).

Leal (2014), em uma tese sobre a invenção do gado de elite brasileiro⁴⁹², demonstra como, ao longo do último século, criadores de gado elitizaram a si mesmos e aos seus animais, que selecionaram através de uma maneira original de produzir pedigrees, consolidando-se como uma elite bastante influente política e economicamente no país. Ela utiliza como referência os trabalhos de antropólogas que se focam em questões como parentesco, tecnologias reprodutivas e relações humano-animais como Mary Bouquet (1993), Strathern (1999) e Rebecca Cassidy (2009), dentre outros, que em termos gerais falam sobre pureza, hereditariedade e parentesco.

Mary Bouquet (1993), por exemplo, fazendo uma crítica ao uso intercambiável entre os termos pedigrees e genealogias, afirma que o primeiro termo, onde o controle sobre a reprodução e a hereditariedade é implícito, mostra muito mais do que linhas abstratas de descendência ou ascendência, sendo o caráter aristocrático da performance do sangue mais que uma metáfora. Segundo a autora, o pedigree é um critério de pertença a um grupo familiar específico que faz espécimes - sejam eles humanos ou animais - com distinção. Assim, os “selecionados” são mais que indivíduos, porque pertencem a famílias distintas, sendo parte de nobrezas ou mesmo a dinastias (Leal, 2014).

⁴⁹⁰ Em estudo histórico sobre a pecuária e cantorias no sertão do país, Câmara Cascudo (2002), fala de versos dedicados a bois, touros e vacas, sendo sempre esses os personagens elegidos como principais da histórias e não os humanos que triunfam sobre eles. Nessas histórias, “os vencidos (não humanos) é que tem o supremo direito ao louvor”.

⁴⁹¹ Tais rezas ocorrem e festas religiosas do catolicismo popular (como nas folias de folia de Reis, folia de São Sebastião e Santa Luzia), quando um pecuarista pede para que sejam efetuados cantos e preces diante do local onde seus rebanhos estão confinados. Ver Pereira (2011).

⁴⁹² A antropóloga estuda a construção do gado Zebu, fazendo seu campo em Uberaba – MG. O local está a aproximadamente 230 km da Canastra, passando por um processo de colonização em que mantinha fortes relações comerciais com a região (Lourenço, 2010). Ao longo da primeira metade do século XX, o desenvolvimento da pecuária de corte na região do Triângulo Mineiro deslocou investimentos nacionais para esta atividade, transformando Uberaba em polo de modernização e intensificação da interiorização do país. Na Canastra restou a produção de queijos e leite.

Já Cassidy (2009) aborda a “invenção” de pedigrees entre cavalos de corrida puro-sangue na Inglaterra⁴⁹³. Ela defende que o mercado desses cavalos tem muito a dizer sobre a aristocracia local, uma vez que pedigrees “carregam” a história da indústria de “estoque de sangue”, que se fundamenta através de critérios patriarcais, hereditários e aristocráticos. Ela demonstra como não é por acaso que estes cavalos “puro sangue” sejam de propriedade de famílias com a mesma denominação. Mesmo com as tecnologias reprodutivas, que permitem replicar e distribuir a genética destes animais, essas famílias concentram em suas mãos há muitas gerações o “sangue” destes cavalos. Há inclusive grupos familiares, nomeados como “guardiões de sangue”, que controlam as novas cruzas e seleções. Sendo tal fundamentado imprescindível tanto para os equinos “raçadores”, quanto para os humanos aristocratas.

Ela demonstra como ali não há intenção de mistura ou “choque de sangue”, ao contrário. Os criadores tradicionais, os ‘guardiões de sangue’, temem a distribuição e pulverização desta substância. Assim, segundo ela, estes animais de elite, com alto valor de mercado, se tornaram verdadeiros repositórios, não só de material genético, como de um ideal racial. O mercado inglês de pedigrees de cavalos, afirma a autora, passa pelo crivo destas famílias e está orientado por um idioma do parentesco que relaciona humanos e não humanos produzindo a distinção de indivíduos, sejam eles homens ou animais, e gerando prestígio mútuo (Cassidy in Leal, 2014).

No Brasil, como demonstra Leal (2014: 18), o mercado de bovino de elite (de “estoque de sangue”) também se faz através de uma retórica de “elite”, porém com especificidades onde entram elementos da chamada zootecnia trópica, como o “controle do fluxo do sangue dos animais” e da publicação regular de genealogias. Segundo ela, os criadores brasileiros inventaram uma maneira própria de selecionar e “racear” gado, que envolvem critérios econômicos, mas também estéticos. Assim, se aqui estes animais não são exatamente de propriedade de uma “aristocracia puro-sangue”, são também, indubitavelmente, de propriedade de uma classe abastada, que se fez, e ainda se faz, através de seus bois e de um idioma do parentesco. Como observa a autora, há algumas gerações no país, famílias de criadores selecionam e comercializam famílias de bovinos. Estas não só são proprietárias destes espécimes, como de um saber necessário para selecioná-las e comercializá-las, fundamental para a construção

⁴⁹³ Em sua tese (2007) a autora discute a seleção de cavalos na Inglaterra a influência das substâncias femininas e masculinas na constituição de progênes.

de um mercado de gado de elite⁴⁹⁴.

Segundo a autora, as genealogias destas reses são mais que registros de transmissão de substâncias e atributos. Elas são resultado de uma autoria. Ao realizarem a seleção destes espécimes, tentam elaborar acasalamentos ideais. Por conhecerem as qualidades raciais dos ascendentes com maestria e fundamentando-se em ideias de “sangue”, hereditariedade e genética, prospectam gerar progênes superiores e assim fazem espécimes de elite. Portanto, uma genealogia bovina bem-sucedida tanto faz reses, quanto criadores de elite (Leal, 2014: 20).

Neste sentido, a autora trata da correlação entre homens e bois de elite, cara a um mercado familista como é este ramo da pecuária, onde o idioma do parentesco (seja através do “sangue”, da hereditariedade, da genética, das genealogias, das famílias) importa aos “animais de elite” e também aos criadores, se fazendo presentes na valoração mútua. Nas mãos da elite, esses animais funcionam como objeto de pureza e distinção. Dessa forma, Leal (2014) conclui que a invenção da fórmula brasileira de seleção desses animais tem um sentido, mais que zootécnico, político. Segundo ela, através do “raceamento” de animais, ocupação de territórios e uso de biotecnologias, a pecuária de elite vincula fazendeiros e Estado a um projeto de família, nação e raça.

Em termos ressonantes, é muito simbólico que na outra ponta do gado nacional “puro-sangue”, longe dos bancos de registros formais, em meio a uma “estrutura minifundiária, com propriedades possuindo em geral menos de 100ha, onde a criação de gado é feita de maneira tradicionalista, carente de técnicas modernas” (IBDF, 1981: 29)⁴⁹⁵, predomine em termos genéticos na Canastra o gado categorizado como mestiço, caracterizado pelo sangue indefinido, diversificado e pelo cruzamento de raças diferentes. Na sua criação, está a quarta ou quinta geração de famílias descendentes de um processo de colonização que em sua gênese envolveu constantes guerras movidas contra indígenas e quilombolas, além de mecanismos de imobilização da mão de obra

⁴⁹⁴ Para outros exemplos de como métodos manejo imprimem identidades emblemáticas ao gado e os livros de pedigree tendem a promover a imagem da raça como um conjunto morfologicamente estável de animais, agora numa tradição antropológica francesa, ver Preiswerk (1995) ou Pellegrini e Marie-Dominique (2014). Tais autores demonstram como a ideia de “raça pura” se define enquanto o resultado de escolhas operadas por membros de livros genealógicos e de dispositivos que mascaram uma seleção meticulosa e deliberada, com esses grupos de animais selecionados e estáveis sendo vistos como uma adaptação natural.

⁴⁹⁵ As palavras são do primeiro Plano de Manejo do PNSC, formulado em 1981.

de levas de brancos livres e pobres de origem ibérica, com tais grupos se mestiçando e promovendo a ocupação e o desenvolvimento agropastoril da região (Lourenço, 2005).

Como historicamente o trabalho utilizado para suprir a demanda de braços na formação de pastagens e no cultivo das roças, era pago muitas vezes com a propriedade dos animais e a posse das terras trabalhadas, como acontece ainda hoje com o trabalhado de vaqueiro⁴⁹⁶, - o que contribuiu para a expansão das fazendas de gado à medida que estes se tornavam donos dos animais e através de sua comercialização adquiriam terras -, tais famílias compuseram um mosaico social que se formou ao longo de muitas décadas e hoje predomina na região. Marginalmente ao sistema econômico dominante - num momento de transição em que fica debilitado o poderio do latifúndio sobre as populações historicamente subalternizadas (indígenas, escravos e agregados) (Almeida, 2009; Lourenço, 2005) - ali se construiu uma rede de parentesco e saberes que se associa a identidade, dos moradores e também desses animais, e hoje interliga as fazendas queijeiras, nas quais as relações de solidariedade vicinal são fundamentais na organização socioeconômica.

Nesse sentido, faz-se interessante pensar de forma, por exemplo, a figura vaqueiro, personagem historicamente importante, presente na Canastra e em outras regiões, “símbolo das fazendas e que não existe sem elas” (Ribeiro 1998), pois ali está “substrato material da existência” (Galvão, 1972 in Andriolli, 2016). Uma figura identificada como criador desses animais, “vivendo livre como eles em meio a vegetação sertaneja” (Cunha, 2000), sendo responsável por realizar atividades concernentes ao manejo, como botar o gado no curral, amansar e marcá-los a ferro quente, curá-los das bicheiras e tratar vaca parida, limpar pasto, consertar cercas, tirar leite, etc., e que em seu estreito vínculo físico e afetivo (Andriolli, 2016), com o gado, talvez sintetize esse processo de assimilação recíproca.

Tomado de uma tradição literária (Cunha, 2000; Rosa, 2001), acadêmica (Capistrano de Abreu, 1962, Ribeiro, 1998) e no imaginário popular, que perpassa a história do país e extrapola o Estado, como um tipo étnico mestiço, recrutado negros

⁴⁹⁶ Como abordei logo na introdução da tese, os bezerros são ainda hoje uma forma complementar de pagamento por parte dos fazendeiros na região, que utilizam um sistema em que três crias ficam para o proprietário e um bezerro vai para o vaqueiro, sendo rotineiro encontrar jovens produtores na região que após poucos anos labutando como vaqueiros ajuntaram algumas cabeças de gado e começaram a produção própria de queijos

forros e fugidos ou descendentes de índio, sendo caracterizado “bravo e destemeroso como o bandeirante” (Cunha, 2000)⁴⁹⁷, o vaqueiro aparece como continuidade de um vasto meio ao mesmo tempo natural e social (Candido, 2001). Em suas dimensões míticas, é ele quem se apresenta como uma mão de obra livre, capaz de se adequar ao ambiente, hostil e incerto (Ribeiro 1998), desbravar os *campos* atrás de um boi desgarrado (Silva, 2005) e “humanizar” o gado bravo (Cascudo, 2002:82) ou protegê-los “de onças, cobras e morcegos” (Cunha, 2000)⁴⁹⁸. Enfim, constrói uma vida em função dos bois e vacas.

Detentores de tais características e conhecimentos, os vaqueiros contribuíram para a expansão das fazendas e construíram o gado mestiço que predomina hoje em diversas regiões do país, ao mesmo tempo que são esses animais (e situações) que lhe fornecem um elemento distintivo construtor identidade (Pereira, 2017). E aqui emerge pela primeira vez um *ethos* ou *habitus* compartilhado, em que o limite da qualidade (ou deficiência) de ambos, ao se sobrepor, se torna inseparável. Se o gado mestiço, como veremos adiante, é aquele que “sobe serra” e é capaz de se adequar ao ambiente inóspito “entrando no mato”, o vaqueiro é o mestiço bravo, destro e hábil (Cascudo, 2002:718) que, envolto sob o couro desses animais (véstia, colete, chapéu, luvas, perneira calçado), também se adequa a esse ambiente hostil. Assim, na transumância permaneciam “sofrendo lá em cima (da serra) com o gado”⁴⁹⁹, sendo resistentes à fome, ao calor ou frio, e estando pronto a perseguir o animal selvagem ou desgarrado.

Tomado como um tipo indolente, em que sobressaía “sua autonomia moral” (Andriolli, 2016), também é significativo que tal literatura aponte que ele ocupe junto com “gado selvagem”⁵⁰⁰ os sertões - construído pelo discurso colonial como o “mundo

⁴⁹⁷ Euclides da Cunha (2000) em *Os sertões* define nesse personagem: “o antropismo do selvagem, o animismo do africano e, o que é mais, o próprio aspecto emocional (do colonizador)”.

⁴⁹⁸ Nesse sentido, se faz interessante pensar essa figura e seus conhecimentos em diferentes regiões do país. Nos fundos de pasto das região dos pampas, no sul do país, por exemplo, pretos e mestiços são recrutados para um serviço o bruto, perigoso e insalubre da lida, “não apropriado a brancos” (derrubar novilhos com o próprio corpo, correr risco ante a fúria de um touro, domar cavalo xucro, compartilhar ambientes com animais peçonhentos etc.) (Pereira, F. M.; Rieth, F. M. S. ; Kosby, Marília F., 2016) . A eles, chamados de campeiros, se associa a brutalidade no trato para dominar os rebanhos e, ainda, alguns executam a chamada “doma índia”, saber construído a partir da observação de animais e elementos da natureza, e repassado em família, associado a presença indígena região, em que executam técnicas sensíveis de comunicação para domar cavalos.

⁴⁹⁹ Fala de um produtor, outubro de 2016.

⁵⁰⁰ O termo se relaciona ao tipo de manejo adotado especialmente no período colonial quando esses animais mestiços eram criados soltos, havendo a queima dos pastos. Valverde (1967: 247) aponta que

das feras” (Amantino, 2001) - e precise ser “domado” pelo fazendeiro, ao qual está vinculado e que lhe exige fidelidade (Cunha, 2000; Andriolli 2011)⁵⁰¹. Como analisaram autores como Franco (1997), Medrado (2012) ou Ribeiro (1998), a dominação por parte do fazendeiro e a resistência por parte vaqueiro são cotidianamente tecidas na esteira do trabalho com a criação.

“Essa indisciplina do serviço de gado teria que resultar na associação do vaqueiro à casa de sede, na domesticidade: proximidade era condição para fidelidade quando o fazendeiro não podia controlar o trabalho, mas apenas alguns dos seus frutos. (...) O vaqueiro, estava preso ao fazendeiro por laços que dificilmente podem ser considerados salariato, como a dependência pessoal, domesticidade, apadrinhamento, fidelidade vitalícia” (Ribeiro, 1998)

Porém, no que se refere especificamente à Canastra, para além do vaqueiro, a absorção de qualidades recíprocas assume ali contornos mais amplos, não se resumindo ao personagem. Afinal, em termos gerais, na região, vaqueiros (chamados ali também de retireiros), são produtores de queijo (ou, em sentido contrário, produtores de queijo ao lidarem com o gado são vaqueiros)⁵⁰². Sendo, entre os produtores locais, recorrente a afirmação: “O gado mestiço é como a gente, tem de tudo. É misturado que nem nós brasileiros”. A definição que Otinho me forneceu de um animal mestiço, chamado na região também pela alcunha de “tatu-com-cobra”, aponta também nesse sentido, talvez sintetizando o processo:

havia nesse período uma vigilância para o próprio gado não ficar selvagem, com a ferra (ato de marcar o animal com ferro em brasa) não servindo apenas para marcar propriedade, mas para amansá-los.

⁵⁰¹ Andriolli e Pereira (2016), em estudo em comunidades campesinas do norte e nordeste de Minas, falam sobre a diferenciação local entre bichos do mato e de criação. Eles apontam que os bichos domésticos parecem obedecer em sua circulação os limites dos territórios controlados pelos humanos (casa, terreiro, curral, etc.). Em contrapartida, segundo eles, os bichos selvagens estão associados a locais onde os humanos passam, mas nunca ficam (rios, matas, etc...). Enquanto os primeiros se associam aos valores da confiança e do companheirismo - elementos essenciais da dádiva (Mauss, 2003) -, vivendo próximos ao mundo próximo da casa (da cultura), os últimos estão associadas às desconfianças localizados fora do espaço doméstico (da natureza). Dentro dessa lógica, segundo eles, bovinos e equinos são animais de natureza ambígua, uma vez que esses podem tanto serem amansados pelos humanos, vivendo em espaço compartilhados e transformando-se em parceiros de trabalho e amigos, quanto se transformarem-se em bichos selvagens, quando deixam de compartilhar os espaços habitados ou construídos pelos humanos, passando a viver libertos, como acontece nos campos naturais. Assim, podem ser de confiança (domésticos) ou não (selvagens), transitando entre esses polos. Vale lembrar que esses dois animais são justamente aqueles atrelados ao vaqueiro, substrato de sua existência. Aqui, essa natureza ambígua, que parece colocá-los, do ponto de vista dos criadores, ao mesmo tempo como companheiros de trabalho humano e oponentes, se constrói como uma característica de um *ethos*/habitus compartilhado por esses personagens humanos e não humanos, que transitam pelos mundos da natureza e da cultural. Afinal como disse Antônio Candido (2001), o vaqueiro aparece como continuidade de um vasto meio ao mesmo tempo natural e social

⁵⁰² Aqui é bom ter claro que, como demonstrou o trabalho de Pereira (2017), ser vaqueiro não é uma profissão, relaciona-se a modo de vida que demanda uma série de elementos como honra, a coragem, o prestígio, a palavra, o conhecimento.

“A tatu-com-cobra é uma rês que não têm uma raça definida. Ela tem mestiço, Caracu, Gir, Jersey, tudo num sangue só. Ai ela não é uma raça, é o tatu-com-cobra. Ela é igual nós brasileiros porque tem índio, com negro, com italiano, com não sei o que. Aqui na nossa região você ainda acha algum fazendeiro que tem holandês puro, outra raça não é fácil não. As propriedades aqui são todas pequenas (...) Lá na fazenda Calciolândia⁵⁰³ eles fazem o Gir. Lá eles têm a genética arrumadinha. É só eles que tem a raça boa daquele tanto. Entendeu? Lá tem 50 anos que eles estão fazendo o gado. Agora eu tenho 20 anos que eu estou fazendo, mas primeiro eu não tinha o gado, eu estava comprando um gadinho pra fazer, agora eu quero fazer um gado meu do (touro) Gir. Vou por o Gir e fazer o gado. Mas ainda não é um gado especial, vai ter tatu-com-cobra, porque vai sair algumas Girolandos, algumas só voltadas, porque minhas vacas não são puras” (Otinho, dezembro de 2016).

Em sua fala, a raça dos animais implica um segmento socioterritorial, no seio do qual predomina um “sangue” que liga homens e bois, ao qual são atribuídas qualidades determinadas comuns e que acaba por representar metaforicamente uma fronteira étnica situacional e relacional (Barth, 2000)⁵⁰⁴, só acionada explicitamente em determinados contextos - ainda mais diante da desvalorização de origens e características locais -, separando os produtores da região de uma elite distanciada por possuir os animais “puro sangue”.

Como abordei no primeiro capítulo, nas audiências públicas realizadas sobre a questão dos produtores viverem na “área do parque”, o termo “Canastreiros” apareceu como reivindicação de uma identidade étnica local. Tal categoria identitária é um termo englobante utilizado pelas comunidades para se referirem ao próprio grupo, autoidentificado com o território da Canastra, sobretudo após o acirramento do conflito entre a administração do parque e a população residente no interior e entorno da unidade de conservação. Ela tem exercido um importante papel no processo de organização e mobilização dos comunitários frente ao ICMBio, consolidando sua importância sociopolítica enquanto relevante ator social. Porém, cotidianamente, como acontece com diversas comunidades tradicionais em todo Brasil, sem a ameaça da perda terra e da autonomia produtiva e de serem deslocadas de seus lugares e práticas,

⁵⁰³ A fazenda Calciolândia, se localiza no município de Arcos, oeste de Minas Gerais, sendo uma das maiores criadoras de Gir leiteiro do país, conhecida pela criação, seleção e melhoramento de gado. O local pertence a uma das famílias mais ricas do país, que desde o início do século passado se destacou por buscar conhecimentos sobre as ciências agrárias em outros países, adquirindo animais importados. <http://www.calciolandia.com/paginas/a-calciolandia>

⁵⁰⁴ Como veremos adiante, afastando de uma concepção culturalista, Barth (2000) define um grupo étnico como um tipo organizacional como fabricando e refabricando as diferenças dentro de uma sociedade e sendo um equívoco reporta-se a uma condição de isolamento para explicar os elementos definidores de diferenças, cujos limites são construídos situacionalmente. O que o leva a propor o deslocamento do foco de atenção das culturas (na condição de isoladas) para processos identitários, que devem ser estudados em contextos precisos, e que podem percebidos também como atos políticos.

as fronteiras identitárias são acionadas apenas de maneira mais sutil, diferenciando elementos simbólicos que fundam práticas distintas de existências. Aqui, tal fronteira emerge transposta na posse e nos modos de manejar animais que, como como ficará mais claro ao longo do capítulo, são elementos de identidade, associadas ao território ocupado⁵⁰⁵

A definição é emblemática, vai ao encontro do que diz Leal (2014), sobre a bovinocultura constituir um monumento (Foucault:1972)⁵⁰⁶ – e, portanto, passível de ser desmontado e investigado nos facultando novas possibilidades de compreensão -, pois ali estão diversos conceitos, temas e teorias que relacionam homens e bois em um projeto político modernizante de Estado-Nação. E, nesse sentido, é preciso perceber como tais animais afetam e são afetados por pessoas para além dos círculos produtivos e locais, com a denominação comparativa não sendo uma coincidência, espelhando relações políticas e identitárias mais amplas.

Otinho e a maioria de seus vizinhos, tal qual ficou evidente ao longo do trabalho de campo, longe de constituir uma elite econômica ou política⁵⁰⁷, carregam características de um “campesinato livre”⁵⁰⁸ que tem no gado de leite sua principal forma de conservação de recursos e através dele uma fonte de entrada permanente de ganhos monetários que auxiliam na reprodução cotidiana das famílias⁵⁰⁹. Porém, como

⁵⁰⁵ Porém, como vimos anteriormente, tais elementos identitários também emergem acionados em práticas ditas tradicionais - como a organização coletiva para as queimadas e o modo de fazer queijo.

⁵⁰⁶ O conceito do monumento, simplificada, refere-se a e a uma postura arqueológica foucaultiana em relação aos discursos, com o pesquisador fazendo o papel de um arqueólogo do saber sobre os discursos ao procurar em seu subsolo - no não-dito, no ignorado e no sagrado - as unidades profundas que possam desconstruir os chamados efeitos de superfície.

⁵⁰⁷ Segundo pesquisa realizada, em 2014, pela Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), cerca de ¾ das fazendas produtoras de leite e queijo da região tem até 100 hectares de área, obtêm renda de 1 a 3 salários mínimos e na imensa maioria delas a ordenha é realizada de forma manual. A alimentação do gado é feita através de pasto em 96% delas. Cada propriedade possui em média 25 vacas em lactação, em termos genéticos predominantemente mestiças, que produzem em média de 6,8 litros de leite/dia.

⁵⁰⁸ Utilizo o termo, empregado por Gilberto Velho (2009) para apontar um campesinato derivado da decadência da exploração da monocultura, mas subverto um tanto o sentido apontado pelo autor. Aqui, ele vale para indicar produtores que trabalham em áreas historicamente em terras marginais à grande propriedade - até por conta do relevo íngreme que predomina na região pouco propício à grande propriedade -, sendo por questões históricas contemporaneamente livres diante de processos como servidão ou escravidão, e que tentam manter certa autonomia sobre os recursos locais, apesar das pressões externas de ordem repressiva, econômica e moral, como ficará claro adiante.

⁵⁰⁹ Como abordarei no capítulo seguinte, para os produtores locais o gado funciona como um fundo financeiro que não pode ser acessado do mesmo modo que uma conta bancária, mas muito valioso, ainda que estes prefiram não o utilizar comercialmente, exceto quando precisa-se pagar uma dívida, ou quando esta se torna completamente improdutivo (velha ou em caso de algum defeito físico, quando perde por exemplo uma teta). Situação análoga é encontrada por Ferguson (1994) em estudo em Lesoto

ainda hoje os conhecimentos que ditam a criação na região não são exatamente aqueles “inventados” e buscados pela zootecnia tropical⁵¹⁰, desenvolvidos em centros de pesquisa e documentados em revistas especializadas, e restritos e enobrecidos dentro um círculo de criadores com padrões financeiros elevados, as representações sociais sobre os rebanhos locais, conformadas pelos órgãos públicos - de pesquisa, extensão rural e fiscalização⁵¹¹ - que atuam na região e por seus técnicos, apontam a existência de deméritos não só dos animais, como também de seus proprietários. Estes são tomados em um *habitus* simétrico, com reputações compartilhadas de miséria (tanto material, quanto intelectual), como “rudimentares”, “atrasados”, “não profissionais” que “não devem existir” e que serão “eliminados em função de sua ineficiência técnica”, “baixos níveis tecnológicos” e “precárias relações com os mercados”⁵¹².

(sul da África), como uma forma de resistência do campesinato a projetos de desenvolvimento (e seu caráter autoritário) que recomendavam a substituição do rebanho.

⁵¹⁰ Continuo aqui o diálogo com Leal (2014). A zootecnia é uma disciplina que surge na França no século XIX, contribuindo para fazer da pecuária um processo industrial especializado e rentável que tem por objetivo, com o apoio da ciência, a exploração desses animais e a sua transformação em bens de produção ou de consumo rentáveis para a nação (Porcher, 2004).

⁵¹¹ Para um exemplo da afinidade entre formas de saber administrativo e discurso científico ver L’Estoile (2003). Inspirado na ideia weberiana de que a forma moderna de dominação é caracterizada não apenas pela força, mas também pela crença em sua legitimidade, o autor aponta uma continuidade entre saber administrativo e discurso científico de organismos de pesquisa criados pelo estado colonial. Ali aparece a noção de “dominação racional”, com os especialistas do saber (cientistas) fornecendo informações, mas também quadros de interpretação, aos especialistas da ação (administradores), o que contribui para a produção da crença na possibilidade de dominar uma realidade complexa e legítima a dominação aos olhos daqueles mesmos que a exercem.

⁵¹² Tais saberes que centram-se, em termos empírico-institucionais, nas denominadas *Ciências Agrárias e Biológicas*, mas também na área *Econômica/Administrativa*, possuem recorrentemente conclusões comuns nesse sentido. As pesquisas produzidas pela agronomia, zootecnia e veterinária, por exemplo - no qual se apoiam muitos técnicos extensionistas - concluem recorrentemente que o gado é de “baixa produtividade”, “reduzindo a eficiência da propriedade” e que deve ser “substituído”. Já as pesquisas relacionadas a normas sanitárias, centradas especialmente no campo da veterinária e da tecnologia de alimentos - que se focam basicamente na qualidade química e sanitária a partir de testes realizados em laboratório - concluem recorrentemente sobre “a má qualidade higiênico-sanitária” e a necessidade de “capacitação dos produtores” quanto às “boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, apontando múltiplas causas, ligadas à percepção do ambiente e das pessoas como potencialmente “sujos”, com forte conotação moral como, por exemplo, com “falta de higiene” na ordenha (pela presença de barro ou esterco, falta de limpeza do úbere da vaca), em instalações, instrumentos ou utensílios mal lavados (ou considerados de “difícil higienização”, como a madeira), pelo uso de água não clorada (potencialmente contaminada), ou ainda pela falta de higiene pessoal (falta de lavar as mãos ou de tomar banho, uso de roupas sujas). E, ainda, recomendam a “necessidade de alertar as autoridades sanitárias (bem como os consumidores) em relação ao comércio do queijo artesanal, visto o risco que oferece a saúde do consumidor”, o que “exige uma atitude politicamente coerciva (do poder público)”. Já as pesquisas cunho ambiental demonstram como agricultores fazem “uso inadequado do solo” e que “ameaçam o meio local e precisam ser capacitados”. E, por fim, as pesquisas da área administração ou economia rural - também parâmetros para os extensionistas - apontam para o comportamento “antieconômico” ou “desorganizado”, que será “eliminado da atividade ou reduzido em função de sua incapacidade produtiva” ou por apresentarem “ineficiências técnicas e de escala”, uma vez que o “baixo nível de instrução formal (dos agricultores) dificulta o processo de inovação tecnológica”, com estes

Tais técnicos enviados para compensar “deficiências” locais (Ribeiro, 2008)⁵¹³, com poder de determinar as normas (do ponto de vista científico e jurídico) e ao mesmo tempo de garantir seu cumprimento (como moralidade pública), se pautam em juízos de valor que obscurecem – ou mesmo colocam na ilegalidade - os complexos saberes e modos de funcionamento empiricamente observáveis nessas unidades (Garcia Jr., 1990: 22), sendo o conteúdo das relações (humanos e não humanos) ali estabelecidas considerado como irrelevante diante do gerenciamento técnico, econômico e científico, que os relegam posições de “improdutivos” ou “obsoletos” (Porcher, 2004).

Vale dizer que, como nos lembra Leal (2014), a hereditariedade não atua sozinha na configuração da “pureza” de espécimes de elite, uma vez que o manejo também é condição imprescindível nessa seleção. A autora aborda que uma espécime de elite é também o resultado de uma confluência de cuidados, juntamente com fatores como pedigree e exposição, de modo que a *performance* se inscreve em sua genealogia. Segundo ela, para que um bovino seja considerado de elite não basta que corporifique padrões raciais exemplares ou que seja um espécime Puro de Origem, ele deve corporificar o empenho do criador que o elaborou” (Leal 2014)⁵¹⁴. Portanto a graduação do gado também se faz por reputações e técnicas, onde, por exemplo, a alimentação aparece com um tipo de saber essencial ao “melhoramento animal”. “Criadores e zootecnistas costumam afirmar que ‘metade da raça entra pela boca’” (Leal, 2014: 124).

Tais “cuidados” nos permitem potencializar, nos termos de Strathern (1987), “ficções persuasivas” mobilizadoras de reflexão⁵¹⁵. Se, como demonstrei até agora, de um lado está a construção do gado mestiço que frequenta o mato, aguenta parasitas,

precisando passar por “mudança de mentalidade”. O trabalho Cintão (2016: 136) traz também exemplos com sentidos semelhantes.

⁵¹³ Como afirma Ribeiro (2008), antes da existência de um projeto de desenvolvimento, populações locais dificilmente poderiam conceber que seu destino era suscetível de ser sequestrado por um grupo organizado de elites técnicas.

⁵¹⁴ De modo que as células reprodutivas desses animais podem até ser adquiridas por “criadores comuns”, mas os animais de elite circulam apenas em um grupo de produtores muito restrito.

⁵¹⁵ Strathern (1987) considera que nenhuma generalização corresponde à coisa em si, aquilo que é representado. Em *Out of Context* (1987), ela critica reflexões produzidas nos anos 1970-80 por autores como James Clifford e George Marcus - classificados como pós-modernos -, e mostra que ao utilizarmos uma linguagem para produzir descrições e análises sobre o outro é preciso saber quais são os seus limites, reconhecendo que através e por causa dela haverá sempre algum nível de projeção nossa sobre os outros.

fome, calor, seca e cuja criação é baseada em técnicas “rudimentares” ou do “tipo selvagem”⁵¹⁶, chamado de gado “bravo” ou “xucro”⁵¹⁷, aplicadas por agricultores com “baixos níveis social e cultural”⁵¹⁸, do outro lado, estão os animais “puro sangue” que, como descreve Leal (2014: 127), vivem em baias e “tomam banhos regulares e recebem ‘toalete’ diariamente, têm seu pelo penteado, aparado e cascos lustrados”. Estes possuem “um tratamento real”⁵¹⁹, atrelado ao controle e à alta tecnologia (rações balanceadas, vitaminas, remédios etc.), que os “tornam mais vistosos e robustos que os animais comuns” (Leal, 2016: 79). Práticas que - se posso assim inferir -, são exigência do processo civilizatório contemporâneo (Elias, 1994), em que costumes estabelecem relações de dominação e hierarquia, e a invenção da civilização é ao mesmo tempo a invenção do selvagem, inseparável da invenção da colonialidade (Porto-Gonçalves 2002: 218).

Aliás, sobre o gradações e costumes, ouvi com recorrência a expressão “gado é costume” e que esse vem passando por um processo de transição: “Eu não tenho mais como transitar com o gado (entre o pasto natural e a ração). Hoje o gado não vai ao mato igual como era o gado mais comum (mestiço). O Holandês, o Girolando é o gado que não entra no mato. (...). Antigamente você soltava uma vaca aqui e ia buscar perto do meu avô, e não tinha esse trem de ração”. A fala indica a agência desses animais⁵²⁰, mas também uma aproximação desses à esfera dos costumes - ao se aproximar da família e seus hábitos -, em um processo fixado como temporalmente e espacialmente linear associado a modernização da agricultura. Assim, me disse Otinho: “vaca se for criada no cocho e soltar no campo ela estraga”.

O “fazer o gado” - seja por sangue ou costumes - aponta que esses animais são seres híbridos, dados biologicamente, mas também são construídos no âmbito das

⁵¹⁶ O termo também aparecia nos manuais de zootecnia até a metade do século passado (Leal, 2014: 99).

⁵¹⁷ Termo utilizado para animais criados soltos no campo, de difícil domesticação. Não coincidentemente é também recorrentemente utilizado para designar um indivíduos grosseiros, “sem trato social”, difícil de se domar.

⁵¹⁸ Recorro aqui novamente as conclusões das pesquisas científicas.

⁵¹⁹ O termo foi retirado de um site dedicado a criação de bovinos de elite. Ver: <https://www.agrolink.com.br/>

⁵²⁰ Nesse contexto, é preciso salientar, a vaca não é um ser passivo, mero receptor e reprodutor de tarefas, mas um agente dotado de personalidade. Em todas as propriedades pelas quais passei ouvi de produtores declarações de respeito e afeto ao rebanho. “A vaca é um animal muito inteligente” que, por exemplo, “conheciam o caminho” da transumância, que pode “esconder o leite” durante a ordenha, negando uma relação de reciprocidade própria ao ambiente doméstico, “é seletiva na alimentação e que, por isso, vai influenciar e condicionar no manejo diferentes habilidades dos produtores. Falarei mais do tema no capítulo seguinte.

relações de trabalho da família⁵²¹. Porém, ao cruzar essa fronteira, deixando a criação “rudimentar” rumo ao padrão tecnológico, os animais tornam-se “modelos naturais” com alto valor genético, encarnando características das sociedades “avançadas” a serem distribuídas (Escobar, 2007)⁵²². Assim, há um tipo de purificação - no sentido latouriano (1994) - que tende a promover a imagem de “raça” como um conjunto morfológicamente estável de animais, resultado de uma adaptação natural (Pellegrini e Marie-Dominique, 2014), o que oculta o resultado de escolhas feitas e hierarquiza o gado mestiço “criado no mato” (como saberes locais) e aquele puro sangue “criado no cocho” (pela inserção tecnologia e saberes hegemônicos), ainda que essas duas ordens sejam intercambiáveis em muitas propriedades. Há aqui uma perspectiva evidente em que a raça (dos animais) exprime a posição social, moral e econômica dos atores (humanos e não humanos): inferiores e superiores, arcaicos e modernos, primitivos e civilizados (irracionais e racionais).

Como afirma Garcia-Parpet (2009: 40)⁵²³, quando a condição de nascimento já não conta mais da mesma forma para definir as pessoas, outras referências são buscadas e estabelecidas como marcadores para definir as elites e, conseqüentemente, as classes menos favorecidas. Aqui, ao que parece, o fim do período colonial (e da escravidão) exigiu redefinições nestas referências, que envolvem estratégias biopolíticas, de controle de corpos e de práticas (humanos e não humanos), que foram ao encontro dos projetos modernizadores que buscaram estabelecer, a partir da segunda metade do século XIX, caminhos de inserção do Brasil entre os povos ditos “civilizados” (Simas, 2017)⁵²⁴. Essas redefinições se articulam permanentemente ao projeto de desqualificação das camadas historicamente subalternizadas e aqui a imposição de uma classificação racial ao gado (e não diretamente às pessoas), de acordo com suas faltas ou excessos, é uma marca fundamental da produção da diferença.

⁵²¹ Nesse sentido, a expressão nos remete ao trabalho de Latour (1994), mas também Haraway (2008) e sua “antropologia do ciborgue” na medida que a relação entre cultura e tecnologia estão imbricados sendo a realidade ali é produto tanto das novas tecnologias como da natureza, “implodindo” categorias modernas, como o natural e o técnico.

⁵²² Ou, em sentido contrário, tornam-se sinônimos de atraso a serem abolidos via intervenção técnica.

⁵²³ A autora, como demonstrei nos capítulos anteriores, estudou a criação de mercados alimentares de elite na França.

⁵²⁴ Termo substituído posteriormente pela expressão “desenvolvidos” (Escobar, 2007).

Se a posse de um rebanho bovino por si só era critério de reputação no mundo ibérico colonial⁵²⁵ - uma vez que até então o gado não era categorizado por raças ⁵²⁶ -, a partir do início do século XX, com a disseminação dos animais e com o fim do critério de diferenciação por condição nascimento (diga-se escravidão), os produtores de menor escala, detentores desses animais sem um fenótipo padronizado - desenvolvido em centros de pesquisa, documentados em revistas especializadas e restritos a um círculo de criadores de elite -, são progressivamente, junto com os próprios animais, associados ao atraso, à ignorância e baixa produtividade. A ênfase na racialização do gado, como processos naturais e de transmissão hereditária, associa-se à manutenção de posições sociais de prestígio e vem em auxílio da legitimação do colonialismo. Afinal, esses animais de criação “são como extensões não-humanas dos seus proprietários” (Pereira, 2015).

Como se vê, os aspectos que assinalam uma fronteira podem mudar, sem afetar a dicotomia que subsiste (Barth, 2000). Aqui, a relação estabelecida com os determinados animais - o domínio da raça gado, que envolve, além do sangue, uma série de formas de manejo -, parece subjetivar a construção social de uma fronteira étnica na medida que produz a estratificação ao incutir a noção da inferioridade produtiva de seus animais e de suas práticas de vida como verdade naturalizada.

A fala de Otinho aponta que sua posse entre os produtores locais define quem são “os daqui” e “os de lá”. Há uma separação simbólica clara demarcada entre “nós” –

⁵²⁵ Em Minas Gerais, um indicador desse critério de reputação envolvendo o gado no século XIX é observar como nas fazendas os currais eram sempre construídos em local de visibilidade - o que acontece até hoje. Entrarei no tema dos currais e sua visibilidade no capítulo seguinte. Em estudo no sertão do São Francisco, E. Woortmann (1987) chama atenção para um modo como a diferenciação de elites agrárias se construiu pelos animais naquela região. Ali, no final do século XIX e início do XX, segundo ela, os bois eram considerados criação “dos fortes”, enquanto criar miunças (porcos e outros animais de médio porte), eram percebidos com prática típica da pequena produção familiar (dos fracos). Porém, colocando os termos pecuária (uso dos fortes) e criação (uso dos fracos) no centro dessa diferenciação, ela chama atenção, que isso historicamente se alterou na região: “Se no passado a criação do gado era do forte, opondo-se a criação de miunças pelo fraco, no presente o que define o forte é a pecuária, permanecendo o fraco a criação.” (E. Woortmann, 1987:62). Nesse sentido, a pecuária ali, como aqui, parece se ligar ao gado “puro”, construído por um tratamento gerencial ou empresarial do animais, emerge como modo de distinção.

⁵²⁶ E aqui, vale lembrar, como coloquei anteriormente, a categorizado entre raças ganhou relevância somente a partir da segunda metade do século XIX em decorrência da concepção europeia construída em torno da ideia de que as raças seriam grandes grupos territorialmente distintos e identificáveis por propriedades físicas, como a cor da pele, feições e/ ou ascendência, às quais – pelo menos nos casos dos humanos - poderiam ser associadas características morais, culturais e psicológicas. A compreensão dos processos como naturais e da transmissão hereditária foi fundamental para a elaboração da ideia de raças biológicas (humana ou não), que emergiu nesse período (Daflon, 2017).

que possuímos um gado que não é “especial” (de sangue mestiço) – e um “eles” detentores de uma genética “pura”, com animais que “tem a raça boa”, ou, ainda nos termos do produtor, os “pequenos e os grandes”, “quem trabalha de um jeito, quem trabalha de outro”. Tal como define Barth (2000), a etnicidade não se decifra um catálogo de diferenças objetivas (território, língua, costumes ou valores comuns, etc...), mas pode estender-se somente para aspectos sutis, desde que significativos localmente, sobre as quais compartilham certas orientações e escalas valorativas gerais, que podem assumir conotações políticas⁵²⁷.

Esta fala reflete que a estruturação de interações dentro de uma sociedade ampla permite a persistência das diferenças culturais que definem as identidades sociais, sempre relacionais e contrastivas⁵²⁸. Afinal, segundo Barth (2000), as distinções étnicas não dependem de uma ausência de interação e reconhecimento social; pelo contrário, geralmente estas são o próprio fundamento sobre o qual estão construídos os sistemas sociais que tais distinções contêm⁵²⁹. E aqui, ao que parece, uma elite local que não quis se confundir com populações rurais pouco abastadas incorporou diferenciações através do pouco acessível “sangue” dos animais purificados.

⁵²⁷ Em sua clássica análise sobre grupos étnicos e suas fronteiras, Barth (2000) critica a “definição de tipo ideal” de grupo étnico correspondentes a cada cultura vigente no funcionalismo da época. Como coloquei anteriormente, ele definia grupo étnico como um tipo organizacional em que uma sociedade se utilizava das diferenças culturais para (re)fabricar as diferenças, ou seja, cria-se individualidades desses grupos diante de outros com que estão em processo de interação permanente. Assim, segundo ele, os grupos étnicos são categorias adscritivas nativas, que regulam e organizam a interação social dentro e fora do grupo, sobre a base de uma série de contrastes entre o “próximo” e o “distante”. Nesse sentido, para o autor, é um equívoco reporta-se a uma condição de isolamento (localizada no passado) para explicar os elementos definidores de um grupo étnico cujos limites seriam construídos, sempre situacionalmente, pelos membros daquela sociedade. O que o leva propor o deslocamento do foco de atenção das culturas (na condição de isoladas) para processos identitários que deve ser estudados em contextos precisos e percebidos também como atos políticos (o que recupera a noção weberiana de comunidades “étnicas”).

⁵²⁸ E aqui evidencia-se formas de identidade de um campesinato local que, dentro do pensamento social brasileiro, foi fadado ao desaparecimento em meio as transformações capitalistas na agricultura e a urbanização do meio rural. Nessa literatura, evidenciou por décadas determinantes - de origem econômica e cultural - que o colocavam com um tipo provisório no processo histórico, isolado ao mercado e a qualquer tipo de racionalização que não seja a noção de subsistência produtiva (Bossetti, 2012; Wanderley, 2004). No pós 1950, tal tipo social foi descrito como superado por uma perspectiva produtivista, ou seja, pela racionalização e mercantilização da produção, sendo o Estado o grande impulsionador dessas mudanças no setor agrícola. E aqui, como tem ficado evidente, o próprio Estado aparece como elemento importante na construção de diferenças.

⁵²⁹ Parece interessante aqui pensar mais uma vez a ideia de “diferença colonial” (Mignolo, 2005), uma relação entre colonizador e colonizado onde o primeiro produz o último, e a si mesmo, ao inscrever uma diferença.

Assim, tal sangue opera como um “marcador cultural” naturalizado, que expressa tradições de conhecimento e modos de existência, ao aproximar aqueles que o detêm de alto padrão tecnológico, portanto de centros coloniais, e ao afastar para periferias aqueles que não o possui, ressaltando suas “ausências” ou “excessos”. Nesse processo de fabricação das diferenças, falar de gado mestiço, por um lado, tornou-se símbolo de atraso e pouca produtividade, é um modo de expressar e justificar segmentação e exclusão. Porém, por outro, no que pese formas de criatividade, resistência e resiliência na (re)invenção de individualidades, as maneiras de incorporação da categoria são outras, relacionando-se com tradições, afetos e o bom funcionamento da cotidianidade.

Obviamente, como se trata aqui de uma geopolítica do conhecimento (Mignolo, 2002)⁵³⁰ produtora de interações e distinções, cujos parâmetros estão dados pelo Estado-nação, essa ressonância entre e rebanhos e identidades expressa em pedigrees (um artefato nascido na aristocracia britânica), tem uma lógica que extrapola o território local e mesmo nacional.

Assim, na Inglaterra, por exemplo, predomina o gado Jersey (originário da ilha de Jersey no canal da Mancha, na Grã-Bretanha, colecionados no século XVIII pela rainha Vitória). Na França, as três raças que fornecem 90% de toda produção de leite, que dão origens a queijos, são a Normanda (uma raça originária da região noroeste da França, a Normandia, colonizada pelos normandos), a Montbéliarde (é uma raça cuja história remonta ao início do século XVIII e relaciona-se a agricultores suíços instalados na região de Montbéliarde) e a Holandesa (originária de uma região que hoje compreende principalmente os Países Baixos e a Alemanha).

Porém, diferente da Europa, onde a “mistura” de raças bovinas parece ter um controle mais rigoroso - fazendo mais uma vez referência ao trabalho de Cassidy (2002), que aponta que não há intenção de “choque de sangue” -, com os nomes atribuídos as principais das raças tendo a mesma alcunha da origem ou do local onde

⁵³⁰ Podemos aqui pensar a ideia de “diferença colonial” (Mignolo, 2005b) ou “matriz de poder colonial”. (Mignolo, 2011, p. 156; Moraña et al., 2008; Moraña), uma relação entre colonizador e colonizado onde, como afirmei anteriormente, o primeiro produz o último, e a si mesmo, ao inscrever uma diferença que se liga uma ideia de a geopolítica do conhecimento. A dominação que extrapola o eixos militar e econômica para incluir questões epistêmicas, linguísticas, de gênero, sexualidade, relação com a natureza, subjetividades, formando o que estes autores chamam de “sistema mundial colonial moderno”

esses animais são encontrados em maior número, essa mistura aqui ganha novos contornos que se relacionam a um ideal de identidade nacional⁵³¹ e miscigenação ou assimilação (via inserção de tecnologia)⁵³², sendo o gado mestiço o predominante no país, inclusive historicamente sendo utilizado na expansão da fronteira e ocupação do território⁵³³. Nesse sentido, vários trabalhos etnográficos franceses demonstram como o desenvolvimento de raças bovinas contribui para unidades territoriais de diversas regiões (Barré, 1997; Micou, 2003; Pellegrini e Marie-Dominique, 2014; Preiswerk, 1995).

Por aqui, contemporaneamente, no caso dos produtores de queijo, faz-se interessante perceber também como essas posições hierarquizadas atreladas ao rebanho parecem que vêm sendo também construídas criativamente e estabelecidas de outras formas, ainda dentro das estratégias institucionais de legitimação que comecei a descrever nos capítulos anteriores. No caso dos “novos produtores” cadastrados, por exemplo, alguns que têm o rebanho das raças Gir e Guzera (ambos espécies zebuínas) passaram a “carregar” nos últimos anos, como elemento de caracterização, os benefícios de produzir um queijo com propriedade especiais da ordem do sagrado (“a nobreza da raça bovina mais antiga do mundo, sagrada na Índia e no Brasil”) ou medicinais (“as vacas Gir produzem leite com praticamente 100% de beta caseína A2, a proteína do leite que não causa intolerância ou alergia”). Uma “distinção” simbólica - que os tem colocado, junto com seus produtos⁵³⁴ e animais, dentro de feiras voltadas ao gado de elite⁵³⁵ - direcionada à construção de grupos de status “diferenciados”, utilizando as recompensas das características de “pureza” fixadas no animal para, em

⁵³¹ Vale ressaltar que 70% da produção de leite no Brasil provém de vacas mestiças.

⁵³² Uma vez que não devem existir, que serão eliminados em função de sua ineficiência técnica, dos baixos níveis tecnológicos e das precárias relações com os mercados.

⁵³³ Do mesmo modo, como descreve Leal (2014; 2016), a pecuária de elite assume peculiaridades nacionais, com toda pompa dos leilões, preços milionários pelos quais os animais são vendidos, prestígio gerado aos pecuaristas e empresários sendo uma realidade, com características próprias, encontrada apenas no país. Assumindo valores bem acima de países com tradição na área de criação como EUA e França.

⁵³⁴ Alguns queijos têm mesmo ganhado o nome da raça dos animais, caso do queijo Kankrej (raça indiana de gado zebuino)

⁵³⁵ Recentemente tais produtores de queijos ganharam espaço na ExpoZebu 2017. Ainda que estes não possuam um capital financeiro parecido com os criadores e investidores zebuínos para corte, tais possuem outros tipos de capital cultural capazes colocá-los com uma posição de destaque no grupo e alcançar certos mercados legalizados e de elite. Também não é por acaso que um dos produtores de queijos que utiliza gado Gir puro tenha sido recentemente convidado a assumir a presidência da Comissão Nacional do Queijo Minas Artesanal da Faemg, sindicato do agronegócio que afirma o site da entidade, “é parte integrante do Sistema Patronal Rural, que tem como entidade líder a CNA (Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil).

seguida, produzir e ressaltar ali características qualitativas que se vinculam ao alimento:

“Em 2006, compramos o touro Lenhador (Gir) da Calciolândia que entrou no nosso rebanho para mudar nosso destino, com **sua força genética fez as nossas matrizes ainda atrasadas evoluírem em todo o necessário para uma vaca moderna** e produtora de leite. Nós sempre selecionamos com foco no Queijo do Serro era diferente o sabor do queijo produzido por nós, todos que comiam gostavam e diziam... Esse queijo é diferente, porque? Aí eu explicava **a rusticidade que o Gir transmitia ao sabor do produto e foi assim que nasceu a marca Queijo do Gir**, para selar algumas centenas de anos na história de produção do Queijo Artesanal da região do Serro, **com a nobreza da raça bovina mais antiga do mundo, sagrada na Índia e no Brasil**, a raça GIR.” Túlio Madureira, **produtor rural do Serro** (grifo meu)⁵³⁶

“De bactérias propionicas ao mofo branco, ele hora se derrete, hora se esparrama, mantendo sempre o interior macio e bem úmido, fruto do leite rico em sólidos do Zebu mais especificamente da raça Guzerá, ele carrega o peso e o nome de uma das raças mais rústicas da face da terra o Kankrej, nome original da raça Guzerá que sobreviveu a seca dos 30 anos entre os desertos da Índia e Paquistão. E não podia ser de outra forma, ele já nasceu forte como sua raça, sua primeira remessa a ser produzida ainda no mês de março deste ano foi premiado na França no Concurso Mundial de queijo de Tours 2017, consagrando um trabalho de valorização do leite do Zebu e da abençoada Região do queijo do Serro.” (In <https://www.facebook.com/queijokankrej/>)

Ainda que muitas famílias produtoras digam que os animais “mestiços”, alimentados a pasto, estejam mais adaptados às condições da região - afirmando, por exemplo, que vacas “especializadas”, são mais susceptíveis a terem problemas de saúde (como mamite⁵³⁷, complicações nos partos e sendo susceptíveis a carrapatos), demandem maiores cuidados e custos (pelo uso de remédios e ração à base de milho e soja, além de necessitarem especialistas contratados), não sendo adaptados ao relevo (possuindo dificuldade em subir morros muito altos para pastar) e ao calor da região, e ainda possuam menos aptidões que o gado local (historicamente produtor de leite, mas também carne, couro, coalho, sebo, graxa, chifres, fertilizantes, adubo e, ainda, utilizado para tração e transporte⁵³⁸) (Valverde, 1967) - seus animais são vistos como sinal de atraso tecnológico, ligado ao desconhecimento e tendo baixo valor comercial. Enfim, estão longe de um ideal de distinção e pureza.

Ao buscar “apurar o sangue” de seus animais para que tomem feições de

⁵³⁶ In: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2016/01/29/gabriel-e-madureiras-encontro-de-criadores-de-gir-para-provar-o-queijo-mais-ecologico-do-brasil/>

⁵³⁷ Inflamação da glândula mamária, geralmente provocada pela presença de microrganismos como bactéria, fungos, algas e leveduras.

⁵³⁸ Anzai (2003) fala ainda de uma tradição popular no Brasil colônia em que o gado servia para captar as doenças. Soltavam-se bois e vacas pelas ruas para dissipar epidemias que atacavam as cidades.

“Girolando”, Otinho e Eliana se aproximam mais uma vez da incorporação da técnica de origem externa que tem feito aumentar a produção de leite e queijos na área - melhoramento genético, melhoria de pastagens, manejo nutricional e sanitário -, mas que são absorvidas num espaço contingente e comprometido de intimidade cultural, em que pesa a existência de afetos e éticas de trocas camponesas que transcendem a própria utilidade (Brandão, 1999:60).

Se junto com o aumento produtivo, sobem também os custos e os riscos e a dependência de recursos sobre os quais não possuem autonomia, eles agem com cautela, e fazem seus cálculos temendo perder o controle dos recursos locais, mas também de alterar as relações estabelecidas com outros produtores e também com a natureza local. Sua preocupação é verificar comparativamente a qualidade do novo incorporado em face ao tradicional: “Tecnologia demais para nós que é pequeno não é bom negócio. Se nós botar um veterinário, um agrônomo a gente quebra”, afirma Otinho. Ou como ouvi de outro produtor: “Tenho até medo de ficar atualizado. Por causa dos empréstimos e do aumento dos gastos”. Ou seja, não é a mesma racionalidade do melhoramento prescrito pelos técnicos (e, conseqüentemente não é o mesmo Girolando “desenvolvido pela zootecnia em centros de pesquisa e documentados em revistas especializadas).

Uma lógica que vale para diferentes aspectos do dia-a-dia- na fazenda. Assim, por exemplo, ele mantém na garagem uma picape Chevrolet D20, como também muitos outros produtores e distribuidores, como relatei no segundo capítulo, um modelo que já não se encontra em fabricação há mais de 20 anos, mas um modelo que possui várias utilidades (passeio, transporte de queijos, baixo custo de manutenção) e aqui se mostra importante para se pensar em outras formas de produtividade, um modelo que “não é um carrão, mas é um carro para tudo”. Na comparação entre o cavalo com um burro, feita por um produtor e queijeiro, o último apesar de ser um animal menos nobre ou tecnológico, sendo mais lento, leva vantagem para o trabalho geral da propriedade, pois aguenta mais serviço.

O “fazer o gado” - que, em termos relacionais, seria fazer a si mesmo, afinal produtores “fazem” vacas e vacas fazem produtores -, é um processo longo que, se por um lado, representa um repositório de uma posição social, relacionado a um conjunto de atributos e vicissitudes produzidas mutuamente, por outro, funciona também como

lugar do trabalho e manutenção da família, por excelência categorias essenciais a reprodução de um modo de vida camponês (K. Woortmann, 1990: 31), que envolve fazer escolhas pautados por relações de mutualidade, relacionadas a tradições, que não coincidem com aquelas recomendadas por técnicos. Ali, como afirma Woortmann (1990:17). “não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado, que, no presente, constrói as possibilidades do futuro”.

E embora as políticas agrícolas e as normativas correntes tentem uniformizar tais práticas, no que tange as relações locais, esse modelo de “fazer o gado” não está apenas ligado a um modelo único, atrelado à produtividade no sentido mercadológico e ao valor comercial do rebanho, uma vez que cada agente confere sentidos e significados distintos a suas práticas (Bourdieu, 2017). Ele implica inventividade e criatividade na escolha dos animais em função de diferentes atributos e não se restringindo à mera execução repetitiva, dentro desta estrutura hierárquica, uma vez que cada produtor confere sentidos e significados distintos a suas práticas.

Assim, muitos produtores em toda a região tem buscado singularmente modos diferentes de “fazer o gado”, que implicam atualizações do modelo pecuário, baseados, mais em escolhas que envolvem fatores como capacidade de trabalho da família, dimensão do terreno, os contingenciamentos por imposições externas, mas também criam outras formas de produtividade associadas a aspectos qualitativos, ao corte de custos e de tempo de serviço (associados à rusticidade do gado), melhores condições de trabalho (temperamento do animais), além de fatores de ordem moral que implicam em outros sentidos políticos e econômicos.

“(O gado especializado) ajuda na renda... É mais cansativo, a pessoa tem que trabalhar muito, enquanto lá no chapadão trabalhava pouco e tinha a renda boa, enquanto a pessoa não cansava tanto. A gente tinha mas, como eu vou falar pra você, quando a gente tinha o chapadão a gente tinha mais renda porque sobrava mais dinheiro, a gente gastava menos... Trabalhava menos também. Agora não, agora você produz mais, mas você gasta mais pra você ter a alimentação do gado. (...) Afeta né, porque você ganha e tem que trabalhar muito e sobra pouco.” Produtora Cecília Maria da Silva, Vargem Grande, 20/11/2015.

6.2 - Outras forma de fazer o Gado e entender produtividade

A vaca Holandesa ou Holstain (*Fries Hollands Veasley*)⁵³⁹ é provavelmente o animal domesticado que tenha passado por mais “aprimoramentos” genéticos por intermédio da ciência e em meio suas relações com a indústria. Domesticada há mais de 2.000 anos e originária das planícies europeias - de uma região que hoje compreende principalmente os Países Baixos e a Alemanha -, a ela é atribuída a uma progressiva e bem-sucedida co-evolução e co-habitação com grupos humanos, que resultou em cruzamentos tão regulamentados pela ação humana que acompanha sua história, especialmente a era do capitalismo.

Assim, foi apenas a partir de meados do século XIX, num contexto de expansão capitalista na indústria, mas também na agricultura, que seus exemplares começaram a ganhar rapidamente o mundo, se espalhando pela grande maioria dos países onde hoje a pecuária leiteira bovina impera⁵⁴⁰ sustentada por mecanismos simbólicos socialmente regulados (pedigree, prêmios) e materiais (capacidade produtiva/lucro), quando passou a ser conhecida como a maior produtora de leite, dentro do gênero *Bos Taurus*, abandonando as outras várias aptidões comum aos sistemas camponeses, adotados nas propriedades europeias da época.

Se até meados do século passado, os cruzamentos e o manejo alimentar, consistiram no meio mais utilizado para essa especialização, a partir da década de 1950, a genética de laboratório, baseada em princípios de heritabilidade e métodos estatísticos, tornou-se o principal canal. O uso eficaz da inseminação artificial (IA), com uma intensa seleção com base em testes de progenia, e distribuição mundial de sêmen de touros atribuídos com “alto mérito genético” para a produção, criou um mercado de exportação e de marketing para a espécie (fortalecendo seu Pedigree), com sêmen e embriões congelados, sendo exportados para mais de 50 países e usados extensivamente para aumentar a capacidade produtiva de rebanhos leiteiros em todo o mundo, o que a mantém como o bovino leiteiro que mais espalhou pelo planeta.

Atualmente mais 85% por cento dos nascimentos de vacas Hostain são provenientes da utilização de inseminação artificial, segundo European Food Safety

⁵³⁹ A raça Holandesa apresenta três variedades: Frísia, Crominga e a variedade M.R.Y (Mosa, Reno e Yessel). Atualmente, a variedade Frísia é mais encontrada no Brasil, sendo conhecida como holandês preto e branco ou simplesmente Raça Holandesa.

⁵⁴⁰ Estima-se que nos dias de hoje o rebanho mundial de gado Holandês esteja por volta de 226,7 milhões de cabeças. Ela tem dominado a produção global de leite durante os últimos 25 anos, representando cerca de 80% das vacas leiteiras (European Food Safety Authority [EFSA], 2009).

Authority⁵⁴¹. Em termos produtivos, nos últimos 40 anos a espécie aumentou seu período de lactação e multiplicou sua produção de leite, se transformando na raça leiteira que produz as maiores quantidades de gordura e de proteína para agroindústria, podendo atingir mais de 50 litros de leite em 3 a 4 ordenhas realizadas ao longo de um dia (EFSA, 2009), embora a criação dessa raça pura se correlacione nas últimas décadas também com patologias hereditárias, incluindo defeitos anatômicos.

Foi com um gado especializado desse tipo que Luciano e Helena, recém-casados, ainda morando na Zona da Mata mineira, no início dos anos de 1980, começaram a vida como produtores rurais. Na época, como abordei anteriormente, vendiam o leite desses animais aos laticínios e, com uma menor parte, fabricavam queijos de massa cozida, que exigem tratamento térmico ao leite e ao longo do último século, com amparo de legislações, passaram a ser fabricados majoritariamente no âmbito indústria.

Anos mais tarde, quando mudaram-se para a Canastra, eles foram obrigados a se desfazer do rebanho, uma vez que, por normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) seu gado vindo da Zona da Mata não poderia entrar em uma zona livre de febre aftosa e brucelose, como o sudoeste mineiro. Tiveram então que “fazer o gado” novamente. Venderam as Hostain e optaram por adquirir vacas da Jersey (*Bos taurus taurus*)⁵⁴², compradas no município de Pouso Alegre, no sul de Minas.

A opção pelo Jersey se deu em função do temperamento dócil dos animais e da raça produzir o leite mais rico em gordura - mas também em sólidos como proteína, lactose, vitaminas e minerais -, quando comparado com os outros leites provenientes das demais raças leiteiras. Isso faz com que seja, por exemplo, preferida para a fabricação de manteiga e outros derivados do leite, mas também com que os laticínios paguem mais pelo litro desse leite. “E se eles (os laticínios) pagam 20% a mais no leite

⁵⁴¹ A European Food Safety Authority (EFSA) é um organismo da União Europeia que visa fornecer à Comissão Europeia e ao público local pareceres científicos sobre a segurança alimentar e os riscos possíveis na cadeia alimentar. Os dados citados aqui são de 2009.

⁵⁴² O gado Jersey é uma animal de médio porte originário da ilha de Jersey, no canal da Mancha, na Grã-Bretanha. A exemplo da Hostein, a raça Jersey é um animal com pedigree que se espalhou rapidamente no num contexto de expansão capitalista e hoje se encontra presente na grande maioria dos países do mundo. A raça chegou ao Brasil em 1896, importadas diretamente da rainha Vitória da Inglaterra. Em 1930, a raça foi oficializada pelo MAPA. Atualmente, é a segunda raça leiteira mais difundida no mundo, depois da holandesa.

por ele ser mais gordo, aí pensei esse negócio de Jersey é interessante. No sistema convencional 20% é o lucro de uma propriedade. Aí conversei com meu pai, nós vendemos o holandês, nós achamos o Jersey, compramos e colocamos (na Chácara)”, relembra Luciano.

Foi também esse alto teor de gordura do leite das Jersey que foi um dos motivos que inicialmente impulsionou Luciano - já na Canastra -, a trocar a venda direta do leite pelo queijo, passando a alternar períodos de venda do leite e de fabricação de queijos, de acordo com a variação de preço do mercado.

“Eu trouxe para cá um gado Jersey, aí o que aconteceu. Ele (o funcionário) pegou duas latas de 50 litros e fez o queijo canastra. Na hora que eu fui vender o pessoal disse, esse leite seu rendeu demais. O normal do pessoal é fazer o queijo aqui é com 10 litros e o queijo dava entre 1 e 1,2 kg. Aí nos fizemos com duas latas de leite, nos fizemos 10 queijos, que pesou 17 kg. Na hora que fui fazer a conta do quanto eu estava ganhando no leite e no quanto eu ganhei no queijo, eu estava vendendo o leite a 30 centavos e o meu leite (no queijo) saiu entre 50 e 55 centavos. E agora eu não posso me dar ao luxo de não fazer queijo. Eu sou muito pobre pra me dar o luxo de jogar fora 50% da minha renda. O Jersey deu um rendimento muito grande, por isso eu fiquei com ele muitos anos. Não tinha jeito de eu parar de fazer queijo pelo que eu conseguia agregar no valor no leite. Enquanto o pessoal gasta 8 a 10 litros de leite pra fazer 1 kg de queijo eu fazia com 6 kg. Então isso me deu uma condição de fazer queijos.”

Porém, os problemas do Jersey começaram quando ele e Helena optaram por curar os queijos fabricados. Luciano gosta de dizer que o gado Jersey é uma excelente raça para se fabricar queijo, desde que o produto não tenha que maturar por um longo período, uma vez que com a maturação longa ele adquire um odor desagradável. “Pra queijo fresco ele (o leite de Jersey) é fantástico, porque se você não precisa maturar, não vai ransificar. Mas isso é só um ponto porque para ele ficar rançoso só com 60, 70, 90 dias de maturação”. Porém, ele afirma que o ponto principal para a “saída do Jersey” foi diversificar as fontes de renda da propriedade.

“O motivo maior que eu mudei é para começar a sair da monocultura, porque o Jérsei não te dá cria. O Jérsei você perde o macho. Porque o macho das raças leiteiras os caras matam ele no ninho. Do jeito que nasce o cara mata, todo mundo mata, dos Jersey e do Holandês. Você não cria um bezerro da raça leiteira pra corte. E para o que que serve o macho? Você precisa de um reprodutor para 50 vacas. Quer dizer, não tem valor comercial o bezerro macho das raças leiteiras, não dá carne. Aí você não consegue vender o bezerro.” Luciano Carvalho, abril de 2016

Assim, há cerca de cinco anos eles abandonaram o Jersey “puro”, optando por “fazer o gado” novamente. Dessa vez, contrariando as recomendações de técnicos de órgãos pesquisa e extensão, buscaram um gado mais rústico. Primeiro optaram por

inserir “sangue Gir no rebanho”, depois a raça Guzerá - que, segundo Luciano, “tem o sangue menos mexido (por criadores e zootecnistas)” – além de introduzir outras raças. Enfim, buscaram um gado mestiço, que é “o gado que deu mais certo aqui, como o povo, é o mestiço”.

Atualmente, o casal conta com cerca de 40 animais em lactação. Um ponto fundamental sobre essa virada é que, ao longo desses anos, perceberam que o gado de alta produtividade está associado a problemas de saúde e despesas para os criadores, com intensa seleção refletindo em problemas de inadaptabilidade dos animais. Assim, é consenso nas falas dos produtores da região (não apenas no casal), que onde o rebanho é mais “organizado” (especializado) o animal é mais suscetível a contrair doenças, mas também mais exigente quanto à alimentação. Assim, mesmo quando a pastagem é abundante, é preciso complementar a alimentação para que as vacas não percam peso e mantenham a produção de leite. Por essas características a fala de alguns produtores da região expressa contrariedade: “Quem tem o rebanho mais organizado é o animal mais suscetível, sem sombra de dúvida. O produtor tem que ficar mais atento realmente”, foi o que ouvi com recorrência.

Luciano, por exemplo, afirma que suas vacas holandesas tinham muitos problemas de saúde, como infestação de carrapatos, mamites e desgaste nos cascos, além de infertilidade dos animais, para o quais precisava importar medicamentos.

“Eu falo com bastante propriedade do sistema convencional, porque eu antes de ter Jersey, eu tive Holandês puro, num sistema bem convencional. Silo, ração e vaca de 25 litros de leite, e isso há 20 anos atrás. Então era um gado dentro do que tem de mais tecnologia. Vamos dizer assim, se eu estivesse com um gado desse hoje estaria evoluído para tirar 35 litros de leite. (...) Mas num sistema convencional se você pega uma vaca de 20 litros que te dá 10% de lucro, ela te dá 2 litros. Meu avô tirava dois litros de leite de uma vaca. Ainda se estivesse alimentando a cidade mas não está. As pessoas que bebem leite estão com alergia do leite, a outra não pode comer lactose, será que isso? Esse leite que uma vaca dá de 20 ou 30 litros será que está alimentando alguém?” (Luciano Carvalho, produtor rural, abril de 2016).

A nova mudança no rebanho implicou em modificações no sentido de produtividade, mudanças no tratamento dos animais e esforço para sair de um modelo de produção associado a perdas. Assim escutei de Luciano:

“Acho que o bom gado é cada um de uma cor, não é muito padronizado não. Quando você tem uma variedade genética você pode não ter tudo muito bom, mas você não vai ter tudo muito ruim. Se der um problema não vai dar um plantel inteiro. A ideia é fugir dessa padronização.(...) Eu vejo que tem várias maneiras de você entender a produtividade. Você pode perder no sentido que uma Jérsei dá 30

litros de leite, e aí (com o gado mestiço) vai passar para 10 litros, mas você tem outros fatores: qualidade, rusticidade, exigência, etc.” Luciano Carvalho, produtor rural, dezembro de 2016

Porém, se sobressaem nesta fala também memórias relacionais, em que pese o tipo de vínculo que sua família estabelece com as diversas formas de vida da propriedade, extrapolando o âmbito econômico e passando por questões morais, sobre a qualidade do alimento que sua família produz e consome e suas consequências sociais e ambientais.

Ali, vale destacar, a forma de alimentação dos animais tem seguido a lógica de diversificação dos animais. O gado que há alguns anos se alimentava de silo e ração hoje se mantém a pasto, excetuando-se nos períodos de seca prolongada, quando a vegetação se torna escassa. Quando é chamado para dar alguma palestra, Luciano abre sua fala dizendo que a “agricultura é a arte de colher o sol” e traz ao primeiro plano a importância de produzir alimento “puro” e “limpo”.

“As adubações são químicas e a maioria vem de petróleo. Então não estamos mais comendo sol, estamos comendo petróleo transformado. Então se você alimenta uma planta com adubo químico você está comendo aquilo. Eu acho que essa coisa de não colher mais o sol e acho que nosso produto é muito importante para as pessoas resgatarem a verdadeira alimentação. Porque é puro, limpo na medida que vem do sol. A maior parte do nosso queijo vem dessa colheita. E a busca que temos é que isso seja justo. No sentido, que as pessoas que consumam nosso queijo, consumam um alimento ” (Luciano Carvalho, setembro de 2016)

Atualmente, a Chácara possui um método de piquetes que se assemelha ao adotado na Matinha, porém a base ecológica parece mais marcada ali, não só no método mas também nas falas de Luciano e Helena. A tecnologia incorporada é chamada de método Voisin⁵⁴³, cuja característica que neste caso é o “boi quem segue o homem, não o homem que corre atrás do boi”. O que aqui é simbólico, se levarmos em conta, que após o processo de “recampesinação” da família seu gado esteja seguindo a transição e se tornando mestiço. O desejo do casal é que cada piquete seja em breve sombreado por árvores, melhorando não só o bem estar do animais, mas a fertilidade

⁵⁴³ Essa é uma das técnicas incorporadas por Luciano através de seus cursos de “finais de semana”. Ela é tomada como método rotativo para obtenção de pastagens sem o uso de insumos sintéticos, através de uma simbiose entre o esterco dos animais e a luz do sol para acumulo de reservas energéticas e proteicas nas raízes. O método de manejo de pastagem que preconiza a divisão da área de pasto em várias parcelas, onde os animais devem ser colocados para pastorear em uma área, que deve estar em descanso entre os 18 e 27 dias de descanso. Período em que a forrageira apresenta maior valor nutritivo, boa digestibilidade e alta produtividade por unidade de área, tendo reservas suficientes nas suas raízes para promover uma rebrota vigorosa das plantas. Ele foi desenvolvido pelo cientista francês André Voisin. Ver: <http://www.agroecologiaemrede.org.br>

biológica do sistema e principalmente, a do solo.

Ali, Luciano espalha em média sete tipos de sementes, consorciando leguminosas e gramíneas: “Você come feijão todo dia? Com o gado é a mesma coisa, é preciso variar a alimentação”, afirma. Ele tem desenvolvido uma percepção apurada de que como os estágios dessas plantas influenciam na produção do seu queijo. Por isso, nos últimos meses, ele aumentou número de piquetes e separou alguns desses para testar a preferência gado de acordo com a sazonalidade.

“É uma lógica um pouco diferente a gente que faz queijo da lógica de só fazer leite. Eu não acho interessante um capim muito novo porque tem muita água e com isso a vaca dá até muito leite, mas não dá queijo. Então é ruim tanto para as vacas quanto para os queijos. Fico muito tenro e o leite fica muito magro e aí desanda até o queijo. E o capim também precisa de ter uma maturação mínima. É o tempo de descanso dele. É meio parecido com o queijo, ali vai maturar mesmo, vai perder um pouco do pontos de água que ele tem nos brotos. Então tem muita proteína, tem. Porém, não tem fibra. Aí a vaca come, dá diarreia e o extremo disso. Ela não consegue um ponto de equilíbrio bom para dar (...) aos queijos. É muito comum que quando o capim começa a brotar as vezes o queijo não fica bom, atrapalha mesmo. Eu penso em chegar no número de piquetes que eu possa cortar o capim para a terra (e não para o gado) uma vez por ano. (...) Pra essa mata verde decompor e virar adubo. De vez de comprar o adubo, a natureza mesmo pode ajudar ” Luciano Carvalho, dezembro de 2016)

Assim, a produtividade da Chácara Esperança envolve qualidades organolépticas da produção, como o sistema adotado implicando numa expressão sensível agregada ao alimento, estando ligada a uma construção estética, conduzida pela sua capacidade intuitiva de conduzir esse processo: “se você pega a mesma pastagem, se a vaca volta no outro dia, aquele capim já vai ter uma maturação diferente. Aquele capim já tem um sabor diferente pra vaca, que vai dar um sabor diferente lá no queijo e no leite. (...). E esse conjunto de coisas que vai dar o sabor final ao queijo.

Porém, vale ressaltar, se, por um lado, tal virada implicou para Luciano e Helena em mudanças no manejo da propriedade e menor dependência de insumos externos, com o gado demandando menos cuidados veterinários e tempo de trabalho do produtor, por outro, a renda externa se tornou bem mais escassa, com a quantidade de leite ordenhado e comercializado diminuindo. Atualmente as vacas da propriedade são ordenhadas apenas uma vez por dia e produzem hoje cada uma aproximadamente cinco litros. Assim, as oitenta peças de queijos antes produzidas diariamente passaram para vinte, provocando uma queda de receitas que nem mesmo o aumento no preço de

comercialização de seu produto supriu, obrigando Luciano e Helena a abrir da mão-de-obra de um funcionário contratado. Como se vê, o casal buscou novas formas de reprodução social, agregando produtividade ao rebanho e ao queijo que produzem e que, conseqüentemente, os fazem produtores.

Outro caso interessante que acompanhei, em Minas Gerais, são de produtores cadastrados que apostam no “fazer o gado” pelo reavivamento de traços culturais tradicionais selecionados, assim “vendem” na raça dos animais a história da região⁵⁴⁴, - que soma-se a artefatos, práticas antigas de fabricação e o tipos de gramíneas “regastadas”, (além das “bactérias” agora encontradas) -, em mais um processo vinculado à valorização do queijo enquanto produto com procedência diferenciada. “Comecei a resgatar tudo, das práticas usadas pelos parentes antigos à raça de gado caracu, que dá menos leite, mas mais saboroso. Foi assim que surgiu o Capim Canastra (marca de meu queijo)”, disse um deles.

Nesse contexto, é interesse perceber que os produtores cadastrados são aqueles que possuem o rebanho mais tecnológicos ou “puros”. E aqui, como demonstram os exemplos, do mesmo modo que a raça dos animais representa distinção para os produtores, o cadastramento dos produtores representa distinção para o rebanho (mas também outros seres) que, a partir dessa diferenciação, começa a possuir novos valores que emergem (pureza, tradição, produtividade, etc.).

Assim, num “inventar da tradição”, alguns produtores têm buscado, por exemplo, o “retorno” de raças como a Caracu. Um gado de baixo porte e produtividade, se comparado com outras raças leiteiras, mas com dupla aptidão (carne e leite), além de ser um animal de tração apontando como procedente do antigo gado Minhoto e Alentejo, bovinos portugueses trazidos para o Brasil na época colonial e, portanto, ligado ao conhecimento daqueles que povoaram a região e o deixaram como herança. Nesse processo, busca-se transmitir a imagem de que esta raça estaria vinculada a um queijo Canastra “mais autêntico”.

“A raça Caracu tem origem Europeia porém é Brasileira, tem dupla aptidão, portanto produz carne e leite, sendo assim um animal rústico muito bem adaptado na Serra da Canastra. Essa raça tem um papel muito importante na história da região, os touros eram usados para serviços de tração animal e transporte nos carros de boi, devido à sua grande força e resistência, já o leite das vacas era usado para a

⁵⁴⁴Paxson (2013) observou um processo semelhante entre os produtores de queijos nos EUA.

fabricação do afamado Queijo Canastra, alimento principal do povo da serra. Seu leite pode chegar a 6% de gordura com manejo a pasto e o alto teor de sólidos imprime um sabor e qualidade único ao queijo da Capim Canastra.” (post de um produtor em rede social, publicado em 3 de outubro de 2016).

Um outro exemplo sobre a criação da “autenticidade” do queijo pela raça dos animais pode ser encontrado entre os produtores do queijo Serrano, no sul do país. Ali, o trabalho de Cruz e Costa (2014) analisa como tipo de gado, se é leiteiro ou tradicional (de corte), vai determinar se o queijo é fraco ou forte, portanto, se é autêntico ou não. “A produção de queijo deve ser proveniente de vacas de raças de corte, leite que, diferentemente daquele produzido por vacas de raças leiteiras, daria origem a queijos considerados legítimos” (Cruz e Costa: 2014)⁵⁴⁵.

Por fim, vale ressaltar ainda, que os mecanismo de certificação europeu de *appellations d’origine contrôlée* (AOC) os cadernos de encargos (*cahiers de charges*) - que representam conjunto de regras específicas para cada produto - trazem a delimitação de raças bovinas tidas como *tradicionais* e regras para sua alimentação, assim como a obrigação desses animais serem nascidos e criados dentro de certa zona geográfica. Assim não é difícil encontrar exemplos de como tal delimitação aparece também como elemento de autenticidade do alimento, mas também dos produtores, que se constroem mutuamente junto com seus animais.

6.3 – Fazendo o gado e construindo famílias

Como é regra entre os produtores de leite e queijo na região, Otinho e Eliane levantam todos os dias antes das seis horas da manhã. Ali, como nas dezenas de propriedades que visitei ao longo dos últimos anos, algumas das janelas da casa onde vivem têm sua vista para o curral, que localiza-se ao lado da morada. Sempre que dormia em alguma fazenda produtora de queijos acordava com os mugidos das vacas que estavam “a espera” da ordenha.

⁵⁴⁵ Há ainda o trabalho de Halweil (2000), sobre as vacas *munched* construindo relações com outras espécies. O autor descreve como pasteurização – que se obrigatória pelas legislações locais – é apontada localmente como um fator eliminaria os aromas, texturas, cores e sabores altamente distintivos que os queijos de leite cru locais possuem e que são possibilitados por bactérias. Estas são específicas da raça *munched*, que se (re)produziriam no leite, mas no tipo de capim consumido. Ali, a proteção de microculturas diversas em queijos de leite cru está ligada à proteção de diversas macroculturas sob a forma de comunidades humanas e meios de subsistência dos componentes (Halweil, 2000 in West 2008).

A proximidade da casa e do curral é simbólica da significância que os animais possuem para tais famílias, não sendo incomum encontrar propriedades com a apenas uma parede dividindo casa e curral⁵⁴⁶. O gado é o bem mais prezado, constituindo, além de um elemento fundamental para as distinções de sexo e idade na vida local – um delimitador da divisão do trabalho –, a posse social mais importante na região, representando um emblema de status local (símbolo da riqueza e do prestígio), indicador do criar e manter patrimônio e de sua posição na sociedade⁵⁴⁷. É da produção do gado que depende a reprodução da família⁵⁴⁸.

Para começar a ordenha, Otinho chama pelo nome cada vaca que deseja ordenhar: Meia-noite, Formiga, Ameixa, Camundongo, Madrugada, Fumaça, Serenata, Jamboa, etc. Os nomes remetem tanto a bichos do mato (reportando-se a homologias entre humanos e não humanos), períodos temporais ou seres celestiais quanto às especificidades corpóreas. As palavras são ditas em voz grave, sempre em um “mineirês” quase ininteligível – até para quem nasceu no estado – em que os nomes são encurtados. Assim, por exemplo, Boa Vista, se torna no chamado: “Bovista... Bovista...”.

Ele abre a porteira e uma vaca passa do curral de espera para dentro do barracão de ordenha, sem que ele precise realizar grande esforço. Em cada um dos cochos do barracão são colocados dois baldes com cerca de 1,5 kg da ração. Porém, existe uma variação por animal que implica em noções de reciprocidade. “Dá mais leite eu dou mais ração, dá menos leite eu dou menos ração”, afirma Otinho, que complementa dizendo que cada uma das vacas tem um cocho específico onde foi condicionada a se alimentar durante a ordenha, sendo que cada membro da família tem as vacas específicas que ordenha diariamente.

O que se vê ali são diversas formas de criar afinidade e deixar os animais calmos, fazendo com o que o trabalho possa ser realizado de maneira mais rápida e

⁵⁴⁶ O que é ainda mais marcante na região do Serro, onde casarões e currais se estreitam.

⁵⁴⁷ Em estudo no Vale do Jequitinhonha, Botelho (1999) chama a atenção para localização dos currais na frente da casa deva-se pelo fato de os animais serem vistos como emblema de status e poder. A pecuária dava o sentido da riqueza e força social. Já Ribeiro (1998), em estudo na mesma região, aponta autores que falam nos anos 1950 “do curral como o principal meio de comunicação entre uma fazenda do interior de Minas Gerais com o mundo”, uma vez que era através da venda de bois que abriam-se as portas das fazendas ligando-as a pontos distantes, rompendo a “muralha feudal” que isolava tais locais.)

⁵⁴⁸ A frase parafraseia E. Woortmann (1987: 48) que escreve: “É da reprodução do gado que depende a reprodução do campesinato”.

tranquila, respeitando o temperamento de cada vaca. Há casos em que vacas que “não gostam” de serem ordenhadas afastadas dos outros animais rebanho e há também aquelas que “escondem o leite” quando são desagradadas. O cuidado é concedido de acordo com as características de cada animal. Ouvi de Luciano que a individualidade de cada animal é o ponto que os diferencia da indústria, pois cada animal ali é único, tendo uma personalidade própria, cabendo ao dono conhecê-lo, mas também entender outros elementos que influenciam os animais como clima, vegetação, doenças, etc. Assim, eles conhecem cada animal pelo seu porte, cor e a tonalidade de seus pelos, atributos de sua personalidade, bem como sua historicidade: local e ano de nascimento ou aquisição, quem são seus reprodutores e crias, problemas de saúde, etc..

No processo de ordenha, junto a uma segunda porteira lateral, que divide o barracão em duas partes, Otinho chama o bezerro que dormiu “apartado” da mãe, junto a outros filhotes, para o apoio, método em o bezerro fica junto com a vaca e começará a mamar para estimular a descida do leite, sendo, em seguida, preso próximo à mãe. Utiliza as mesmas palavras emboladas: Bovista... Bovista... Bovista...”. O bezerro, que é chamado pelo mesmo nome da mãe, atravessa a porteira, também já condicionado ao desjejum matinal e é amarrado ao lado dela (outra forma de acalmá-los). Mais uma vez ouço: “vaca é costume, elas fazem o que as habituamos a fazer”.

Quando pergunto sobre a utilização do mesmo nome, Otinho me diz que o bezerro é chamado assim até desmamar, depois passa um período sem nome em que permanece no pasto das “vacas solteiras”, como descrevi, mais afastado do curral e da casa da família. Se for macho será vendido depois de alguns meses, após ganhar peso, ainda sem receber um nome, se for fêmea será batizada quando tiver sua primeira cria, sendo colocada junto com as outras vacas em lactação. “O bezerro só é batizado quando já adulto vai dar cria. Aí sim ganha um nome. Até o seu desmame o nome é o mesmo da mãe”, me diz Otinho. A situação traz a interessante condição em que é a vaca quem é batizada com o nascimento do primeiro bezerro.

Woortmann (1995), em sua pesquisa focada na relações de parentesco entre camponeses do Sergipe, analisa o batismo como uma forma de consolidar relações, seja de parentesco, vizinhança, amizade. Segundo ela, “o batismo não é apenas o momento do nascimento simbólico de uma criança cristã – que neste momento deixa de ser pagã –, mas também o começo de um adulto, de um pai de família ou de uma

dona de casa. Pode-ser-ia dizer que o processo de constituição de uma nova família se inicia com o batizado e com a ‘semente’⁵⁴⁹ que ao longo do tempo se transformará em gado” (Woortmann, 1995: 290). No caso do batismo das vacas, o batismo é também um momento de transição para a vida adulta. Através dele se dá sua intensificação nas relação de trocas humanas e não humanas que se sucederão, sendo simbólica e materialmente fundamentais para sua reprodução da família.

Nesse contexto, esses nomes são importantes uma vez que, como ouvi de alguns produtores, são através deles que se criam famílias entre os animais, mas também uma proximidade com eles, importantes na condução dos trabalhos no dia-a-dia. Uma espécie de personificação que possibilita a participação deles no mundo humano da família (Dantas, 2016). A ausência de nome durante esse período da vida, pressuponho, acontece em virtude do afastamento desses animais, uma vez que nesse período ficam confinadas no “pasto das vacas solteiras”⁵⁵⁰ e os animais são ali - utilizando os termos de um produtor -, “menos individualizados”, no sentido de não estarem inseridos no universo diário do trabalho e, conseqüentemente, estando menos ligados às famílias construídas no rebanho.

Deturche (2012) em um estudo sobre a criação bovina no interior da França, descreve como as incorporações técnicas científicas de criação vem influenciando essas relações entre criador e rebanho repercutindo na organização sociopolítica dos criadores. O autor francês demonstra como a relação afetiva é pormenorizada em um contexto em que as diretrizes de gerenciamento empresarial - fundado na divisão do trabalho e no distanciamento do outro (humano ou animal)⁵⁵¹ - vem causando rupturas nos vínculos entre criadores e animais que perdem suas individualidades. “Desindividualizadas, as vacas formam um bloco compacto, colocando mais uma vez o criador em uma posição neutra de gerente, pois ‘são só vacas, não dá para misturar

⁵⁴⁹ A autora encontrou a expressão “semente” para referir-se à primeira miunça que é recebida dos padrinhos por ocasião do batizado de uma criança e que ao ser cultivada tornará possível o surgimento de uma nova família quando essa criança casar e constituir família. Sobre o tema ver o trabalho de Godoi (1999) no Piauí.

⁵⁵⁰ Antes das restrições criadas pela implantação do parque, esses animais com a transumância ficavam uma parte da vida ainda mais afastados, no alto serra.

⁵⁵¹ Porcher (2004) também trabalha com o tema gerenciamento e a repressão da parte afetiva e relacional no trabalho como gado de corte na França. Ele demonstra como a ideologia utilitária e os valores técnico-econômicos do modelo liberal são assumidos pelos sistemas de gerenciamento dos pecuaristas como as únicas referências validadas, capazes de garantir a renda do pecuarista e a perenidade da empresa.

tudo’. Mais uma vez, ao afastar o lado afetivo, contribui-se para a autonomização do rebanho” (Deturche 2012: 160).

É o que Sordi (2016), em sentido semelhante, analisando a emergência da categoria “manejo racional”, entre produtores de carne bovina no país chamou “tecnologias de administração da subjetividade”⁵⁵², que constituem em dispositivos de governamentalidade sobre os corpos dos animais, que através da mediação executada por profissionais com o uso ciência, os transformam em matéria-prima da indústria, de modo que os animais se dissolvem de ente, com o qual se relaciona, em processo dentro de um sociedade de mercado. O autor aponta nessas fazendas o tratamento dados aos animais oscila entre objetivação, alicerçada em “técnicas de bem estar animal”, e subjetivação dos animais que são reificados para torná-los carcaças de consumo mais aceitável. O lugar das interações cotidianas particularizadas se torna aquele da transformação do pasto em proteína animal.

Uma lógica industrial, de certa forma, que parece ser percebida pelos produtores locais de queijo ao verem suas referências defrontadas com práticas de modernização empresariais e incorporações de tecnologias, como o uso de inseminação artificial e da ocitocina⁵⁵³, que vem sendo gradativamente introduzidas na região, alterando as temporalidades e rotinas locais. Assim, por exemplo, a diferenciação entre trabalhar como vacas mestiças e de raças puras (especializadas na produção do leite), apresenta implicações complexas, pois, ao “purificar” o rebanho os produtores são obrigados a alterar a organização das atividades na propriedade e tipo de relação que estabelecem com tal contexto não-humano.

Por exemplo, durante os períodos que permaneci na Matinha e na Chácara Esperança percebi que o tempo nas fazendas funciona de acordo com uma rotina “combinada” com os animais que pela manhã vão para ordenha – onde são também

⁵⁵² Segundo ele, um dispositivo de governamentalidade que oscila entre objetivação e subjetivação dos animais no processo de manejo, com a matéria-prima da indústria tomando o lugar das interações cotidianas particularizadas em certas ocasiões. O animal se dissolve ente ao processo (transformação do pasto em proteína animal).

⁵⁵³ A ocitocina é um hormônio que tem a função de estimular a libertação do leite nos animais e vem sendo muito utilizada na região. Sua aplicação está relacionada ao seu baixo custo (o vidro custa em média R\$ 12,00 e rende por um longo período), ao aumento da produção (a vacas “liberam mais leite”) e a diminuição da mão-de-obra, que para muitas famílias é escassa devido a migração dos filhos. A ocitocina permite que o trabalho na ordenha seja realizado mais rapidamente, longe da presença do bezerro desconstruindo ao menos parcialmente os sentidos do processo descrito acima.

vacinados, ferrados, etc. -, são soltos no pasto e recolhidos ao curral à noite. Certo dia, pela manhã, começamos cerca de 45 minutos atrasados a ordenha e os rearranjos, em forma de problemas, começaram a aparecer em efeito cascata. O intervalo para almoço que fizemos, entre o fim da ordenha e a fabricação do produto, maior do que o tempo comum alterando a temperatura do leite, não foi bom para a qualidade do queijo. Como terminamos a fabricação, também atrasados, por volta das duas da tarde, o gado demorou a ser colocado no pasto. Nesse período, uma vaca faminta pulou a cerca de um dos piquetes para invadir uma área de plantação, acarretando prejuízo e maior carga de trabalho. A alimentação dos porcos e cães, além das outras tarefas domésticas também se atrasam e até deixaram de serem realizadas. Um efeito em sequência aconteceu porque o tempo dos diversos seres da propriedade não foi cumprido⁵⁵⁴. Tal rotina fica evidente na fala de Otinho:

“Uma vaca fica estressada se você mudar o horário dela. Se você tirar o leite mais cedo ela acha bom, mas mais tarde ela acha ruim. As vacas têm horário porque gado não é igual nós, elas têm a hora de levantar e dormir. As vezes a gente deita cedo ou de madrugada, a vaca não, ela tem horário. Você pode ver que todo dia cedo a vaca tem que dar leite. Se ela não vier (para o curral), ela está doente. E se não tirar o leite atrapalha tudo, (o produtor) é obrigado a tirar o leite todos dias de uma vaca que está dando leite. Agora quando vai secar você pode falhar, agora dando o leite é obrigado a tirar o leite todos os dias. Se não tirar dá mamite, a vaca para de dar leite, se tiver um bezerro pequeno ela seca o leite e o bezerro morre. O leite não pode ficar represado, sem o bezerro mamar ou a gente tirar” Otinho, dezembro de 2016

Se a vaca não vier para o curral, ela está doente (assim como geralmente acontece quando o produtor não vem). Há um tempo de produção – que alguns produtores ainda dizem ser medida pela altura do sol - que está vinculado à distribuição do trabalho, as rotinas humanas e não humanas, e que são definidas buscando-se o melhor aproveitamento das relações e dos recursos disponíveis e que parece conectar, por uma moralidade o produtor ao ciclo ecológico de sua propriedade (Thompson, 1984; Woortmann, 1990)⁵⁵⁵.

“No método de produção adotado por meu pai e pelos fazendeiros da época, parecia haver um relógio, responsável por marcar certinho o tempo de cada passo: de começar a ordenha das vacas e de outros rituais. Eles sabiam a hora de colocar o coalho e sabiam por experiência. Existe hoje tudo por escrito. Aquilo era regulado de acordo com a quantidade de leite. Eles sabiam, sem precisar olhar relógio e nem

⁵⁵⁴ Durante a interdição de queijarias que aconteceu na região em 2014, para além deles ficarem sem o ganha pão um produtor reclamou comigo que os animais que eram acostumados com o soro ficaram sem ele.

⁵⁵⁵ Tomo aqui novamente a concepção de campesinidade do autor, que o trabalho aborda enquanto um valor ético, voltado para a manutenção da família e da terra como patrimônio ou dádiva e não como simples mercadoria.

colocar termômetro, os horários e a temperatura do leite. Isso era feito assim: terminada a ordenha, já estava na hora do almoço; terminado o almoço, era o tempo de descansar um pouquinho e, então, já era hora da fabricação do queijo. Tudo isso era feito sem olhar relógio, no ritmo do dia a dia da fazenda.” Antônio Wagner Silva Pires, produtor do Serro, em 25/05/2003 in Pires (2003).

Assim, constrói-se moralidades que vinculam o produtor à propriedade e que talvez a melhor metáfora para a questão que ouvi seja: “o produtor de queijo é escravo da vaca”, revelando uma ligação do camponês ao ciclo biológico dos animais tomada quase como permanente. Porém, diferente da escravização pelo sistema de produção colonial, em que os que ganham são “os de fora”, aqui o termo ganha uma conotação não necessariamente negativa pois está ligada ao trabalho e à manutenção do principal patrimônio da família: a terra. Não se trata simplesmente da natureza sobre a qual incide o trabalho de um grupo doméstico, mas do patrimônio da família, sobre o qual se faz o trabalho que constrói a própria família enquanto valor (E. Woortmann, 1990).

A relação com seus animais remete muito mais a representações ligadas ao sentimento de ter responsabilidades e deveres com os animais, mas também com a família, do que a representações de dominação e poder. O sentimento recorrente que os produtores têm de estar a serviço de seus animais se constrói de forma coerente com a ideia de que estes são indivíduos sensíveis do mesmo modo que seres humanos e do qual recebem a matéria-prima do qual necessitam. Tal forma de viver junto se dá sob uma relação de troca que, como afirmei anteriormente pode ser analisada, em referência à teoria do dom. Dessa forma, me parece que fugir dessa esfera de reciprocidade, quer dizer, por exemplo, abandonar a ordenha num final de semana (o que nunca tive notícia que aconteceu), seria tomado como bem mais do que um prejuízo financeiro. Afinal, existe uma condição ética vinculada à atividade e ao tempo gasto com ela.

Porém, a inserção tecnológica, através de um gado especializado e todas implicações que vem junto com ele, vem modificando também os aspectos simbólicos desse processo. Com os animais cada vez mais “leiteiros”, o número diário de ordenhas aumenta e a impossibilidade de deixar, por exemplo, tal serviço a encargo dos bezerros se torna em inviável, uma vez que ele não daria conta do grande volume de leite produzido por esses animais, o que implicaria em doenças nas vacas (como a mamite). Isso quando há bezerros, pois, como expliquei anteriormente, no caso das vacas especializadas, muitos deles, principalmente no caso dos machos, são

descartados precocemente.

Portanto, no caso de rebanhos mais “tecnológicos”, o tempo livre ou dedicado a outras atividades é cada vez mais escasso, pois é preciso realizar cuidados que se relacionam a produção e saúde dos animais, o que conduz a propriedade cada vez mais ao aumento da produtividade e a especialização, ficando sua organização do trabalho completamente associada à manutenção do rebanho, à ordenha e à produção de queijo, como aconteceu com Luciana e Helena. Temos então, no caso dos rebanhos menos especializados, o gado ajusta-se à rotina já existente nas propriedades, enquanto, no caso da incorporação de raças especializadas, é preciso reajustar as atividades à manutenção do rebanho (Cruz e Souza, 2016:224).

Assim, ainda sobre “rotinas” e “costumes dos animais” diante de incorporações, alguns produtores se recusam a alterar tais temporalidades, com o aumento excessivo do número de ordenhas e o uso da ocitocina, afirmando que tais práticas envelhecem precocemente os animais. Otinho, me disse que eles não usavam ocitocina na Fazenda Matinha: “Estamos ainda num período antes disso”, afirmando novamente com tecnologia eles poderiam “quebrar”⁵⁵⁶.

Já Luciano e Toquinho têm enfrentando um problema diferente com o hormônio. Como vieram de uma sistema convencional, as vacas adquiridas ainda não “desacostumaram” ao uso do hormônio. Além disso, alguns bezerros também estão desabitutados vir a mamar quando Luciano e Toquinho os chamam pelo nome da mãe. Por essas e outras, é que eles dizem que o sistema convencional aprisiona. O que vai ao encontro da afirmação de Otinho que me disse que quando tentou tirar a ração, durante o período das chuvas, voltando os animais para o pasto, foi também desencorajado pela possível perda de peso e produtividade leiteira do animais.

Entre os produtores de queijo da Canastra, mas também do Serro e outras regiões, como demonstram inúmeros exemplos observados no trabalho de campo, a lógica da aproximação e da individualização dos animais do rebanho persiste - principalmente no período da vida dos animais em que estão diariamente no âmbito do

⁵⁵⁶ Vale dizer que no ano seguinte voltei à propriedade e o hormônio começava a ser aplicado em quatro vacas consideradas mais ariscas.

trabalho familiar⁵⁵⁷ -, com os produtores organizando a atividade de acordo com as características de cada animal e lhes fornecendo comida, afetos, curas e denominações próprias que os singularizam.

Situações que passam, por exemplo, pela escolha da vaca que fornece o leite para o desjejum da família pela manhã, em que primeiro animal ordenhado costuma ser o mesmo todos os dias (atualmente na Matinha é uma vaca chamada Princesa, de pelo avermelhado e que aparenta grande vigor corporal⁵⁵⁸), pelo relato de Luciano sobre suas observações no rebanho agora diversificado em que algumas vacas que possuem dominância. Em sua visão, isso não se relaciona com a raça, o tamanho ou mesmo a presença de chifres e sim a com a “personalidade individual” de cada animal. “Olha essa menor e sem chifre e como ela espanta as outras.”. Mas também por situações que passam pela sanidade do alimento, observando quais estão aptas a ir para a ordenha. “As vezes uma vaca está meio triste e a gente nem coloca ela pra dar leite”, me disse um produtor, diante de uma situação que poderia atrapalhar sua produção.

Ali, cada animal é único, tendo uma personalidade própria, sendo cuidado individualmente - como filho ou o velho que necessitam (Pereira e Andriolli, 2016) -, curado em caso de doença e pertence a membros específicos da família, cabendo a eles conhecê-los, juntamente com outros elementos que o influenciam seu trabalho, como clima, vegetação, doenças ou mesmo a presença de estranhos. Tal individualização os diferencia da indústria e também dos grandes produtores. E aqui a relação estabelecida com os animais, aparece recorrentemente mais uma vez como uma sutil definição de fronteira identitária, diferenciando os moradores locais em um processo histórico e cultural, sendo a questão dos nomes dos animais de grande importância.

“Porque nesses lugar de criação de gado de corte, o dono do gado ele não conhece o gado, é assim tudo igual. As vacas (nossas) tudo têm nome. Toda vaca tem nome, os bezerro aprende o nome da vaca. Igual lá em casa, por exemplo, tem uma morena, moreninha, negrinha, negrona. Então você chama a vaca ela vem. Ela é

⁵⁵⁷ Aqui, a exemplo do que fez Segata (2016) se faz adequado pensar na contingência de tais animais, em quando eles se aproximam de uma humanidade, como seres singulares dotados de particularidades, experiências e qualidades subjetivas. Uma chave que aciona vários investimentos, mas que também gera diversos custos.

⁵⁵⁸ “É a vaca mais sadia do rebanho”, relata Otinho. O critério de escolha envolve aspectos físicos e psicológicos do animal: uma vaca calma, com o pelo vistoso, o ubre sem mamite ou outro tipo de infecção.

conhecida por nome e ela vem. E o bezerro também. E isso também é antigo. Igual na época do meu avô, bisavô.” (produtor de São José do Barreiro, outubro de 2015)

Quando, por exemplo, aqueles que são considerados bons animais falecem ou são vendidos - geralmente pela idade -, seus nomes são recolocados nas gerações seguintes. Como acontece com os humanos, a repetição dos nomes parece seguir a lógica camponesa de enfatizar “a dívida que os vivos tem com parentes mortos”. A ênfase está em continuar honrando-os ‘para que os nomes dos antigos não sejam esquecidos’” (E. Woortman, 1995: 205). Assim, costuma-se transformar tais nomes de animais de destaque, numa espécie de tronco/sobrenome familiar não humano. A partir destes animais de prestígio, mapeiam-se as famílias de gado, sendo os descendentes reconhecidos e distinguindo-se dos demais⁵⁵⁹. Por eles, ativam-se a memória sobre as melhores vacas que a fazenda já teve e suas descendentes. Inclusive, tais animais continuam presentes mesmo depois de mortos. Seja pelas novas gerações ou por eles mesmos, através de seus crânios pendurados no curral, um costume encontrado em praticamente todas as propriedades que visitei, em que tais animais permanecem como um tipo de guardião contra pragas e o mau-olhado, espantando os espíritos ruins⁵⁶⁰.

Nesse sentido, podemos dizer, seguindo o pressuposto de Ingold (2015)⁵⁶¹, que a raça aqui aparece com um apelativo (substantivo comum) generalizante do mundo da natureza, própria da sociedade industrial/colonial que mantém a interação com o local produzindo a diversidade étnica dentro de sistemas sociais maiores e mais abrangentes. Sendo que esse apelativo predomina nas propriedades com maior inserção tecnológica. Por outro lado, os nomes (substantivos próprios) singularizam os animais no universo

⁵⁵⁹ Nesse sentido, a genealogia das famílias de gado, assim como acontece com as pessoas, é recortada por personagens proeminentes. A existência de linhagens nos rebanhos das explorações não é algo novo, a intenção de fazer árvores genealógicas ou de formar um rebanho a partir de animais de sua criação, está presente nas pesquisas entre os criadores no Vale do *Chamonix* (Barré, 1997) ou entre as “raças” da vaca *Hérens* (Preiswerk, 1995: 31-39).

⁵⁶⁰ Em um texto chamado *The Sacrificial Role of Cattle among the Nuer*, que abordarei adiante, Evans-Pritchard (1956) discorre sobre uma série de autores que apontam, em sentido semelhante, a função de “guardião espiritual” do gado em diversas localidades.

⁵⁶¹ Em um texto intitulado *Nomear como Contar Histórias: falando de animais entre os Koyukon do Alasca*, Tim Ingold (2015) contrasta certos modos de nomeação e classificação das sociedades ocidentais com as lógicas de nomeação que os Koyukon conferem aos seus animais. Para Ingold (2015) no ocidente existem duas maneiras de classificação predominantes: uma que singulariza o referente, que são os “substantivos próprios” (ou “nomes”) que são usados quase que exclusivamente para humanos, com exceção de alguns animais de estimação; e outra generalizante, que são os “substantivos comuns” (ou “apelativos”) e que são usados para os “animais selvagens”, as plantas e outras coisas. Segundo o autor, essa distinção tem sua raiz na separação natureza x cultura, que postula a separação da sociedade humana do domínio da natureza e coloca os humanos como indivíduos únicos em oposição a uma “natureza” genérica.

local de afetos, lhe conferindo individualidade, códigos comportamentais, memória e lugar no mundo, introduzindo-os “como companheiros quase humanos” (Ingold, 2015: 244-245), mas sobretudo reafirmando a identidade local.

A singularização desses animais pelos nomes e sua aproximação do universo familiar merece ainda ser um pouco mais estendida. Em um contexto em que o jovem faz sua passagem para a fase adulta através da lida – em que a iniciação nos afazeres é um momento fundamental⁵⁶² - a vaca, antes considerada novilho, também faz essa passagem também pelo “trabalho”, que acontece após a primeira cria. É quando começa a realizar sua tarefa na fazenda, sendo deslocada para o “pasto das vacas lactação”, próximo ao âmbito da família. É nesse momento que o animal ganha um nome e começa a fazer parte das “subfamílias” de gado que estão mapeadas na memória nos produtores⁵⁶³. Assim, a idade das vacas, mas também sua posição no rebanho, passam a ser contados de acordo com as crias realizadas⁵⁶⁴.

Aliás, é também interessante pensar sobre a transferência sazonal do “gado solteiro” para o “pasto das vacas lactação”. É nesse último local que este deixa de ser novilho e constitui família, e aqui existe uma ambiguidade, uma vez que há a família dos animais – se aproximando do touro da propriedade e do bezerro que ganhará - , mas também a das pessoas⁵⁶⁵. Ali a história da família humana se funde com a história das famílias dos animais; falar de uma é sempre remeter a outra, e ambas estão em constante movimento. Daí, pela relação de proximidade e afeto, chega-se a dizer que elas “são parte da família”⁵⁶⁶.

⁵⁶² E tal passagem remete ao que Sahlins (1979: 190) , em seu clássico *Cultura e Razão Prática*, aponta como identificação indo-européia do boi com a virilidade.

⁵⁶³ Evans-Pritchard (1956) aborda uma relação de identificação moral entre bois e jovens *Nuers*, com o jovem recebendo o nome de seu animal favorito no momento em que passa pelo rito da iniciação à masculinidade, sendo ali ambos trazidos para uma intimidade de relacionamento que se prolongará pelo resto da vida. Porém, afirma o autor, essa nova relação com o gado tem o caráter não apenas pessoal, mas incorpora em uma linhagem mais geral, com seu uso simbólico expressando a identificação coletiva de clãs e linhagens com seus rebanhos.

⁵⁶⁴ Apesar de existir a data de nascimento de cada animal marcada na pele de cada vaca, uma exigência dos órgãos sanitários relacionada à vacinação destes, os produtores contam a idade do animal pelo número de crias e não pelos anos de vida.

⁵⁶⁵ Os termos utilizados para qualificar as relações biológicas entre os animais são os mesmos do parentesco humano como pai, mãe, filha ou avô. Ainda que aja diferenças, por exemplo, a qualidade de “irmã” se aplica aqui quase que exclusivamente em linha matrilateral, ou seja, as vacas irmãs são aquelas que possuem a mesma mãe (Deturche, 2012)

⁵⁶⁶ Vale lembrar que o curral é sempre muito próximo da casa. Um indicativo que o gado constitui talvez bem mais prezado da família e que, mais uma vez, como não poderia deixar de acontecer, nos remete as descrições de Evans-Pritchard sobre os *Nuer* é sua mais importante posse social.

Marques e Villela (2017), em estudo no sertão pernambucano, trabalham com a categoria família se constituindo através “uma seleção que depende de vários critérios”, não sendo algo dado, mas algo que se aprende e que se produz⁵⁶⁷. Os autores mostram, por exemplo, que a sinalética das orelhas dos bodes e dos ferros dos bois pode ser entendida como uma expressão gráfica das formas de se fazer família. Ali “os processos de segmentação linhageira e territorial, de ramificação e entroncamento, de mistura e pureza de ‘sangue’ são parcialmente coextensivos e podem ser observados” (Marques e Villela, 2017: 40). Assim, se família - nos seus distintos sentidos e formatos - é noção de uma pedagogia da vida cotidiana, opto aqui por categorias como trabalho, memória e afetos como fatores centrais na dinâmica de constituição e redefinição constante e circunstancial do que se considera família, com pessoas, mas também animais, compondo-se mutualmente⁵⁶⁸. Como afirma K. Woortmann (1988), a atividade pecuária atualiza uma “ética camponesa” pela a qual a posse dos rebanhos só é plenamente efetivada através do esforço contínuo de transformação do mundo natural em social e cultural⁵⁶⁹.

Na Canastra, antes do cercamento das propriedades, realizado na região a partir de meados século XIX - primeiro com uso da vegetação e com os muros de pedra e depois com fios de metal (agora eletrificados) intercalados por moirões de madeira - vale dizer que era o gado marcado com tal sinalética (que se estendia também aos escravos), que delimitava o território que seu dono possuía. Como eram imensas as extensões de terra - frutos de doação de sesmarias - as únicas áreas cercadas eram os roçados, de forma a impedir o acesso e sua destruição pelo gado. Nesse período, eram os bovinos, animais a que se atribui senso de territorialidade, que carregavam as

⁵⁶⁷ Marques e Villela (2017) se focam na política como construtora de famílias e vice-versa, mas como eles mesmo afirmam existem muitos meios onde a família se constrói.

⁵⁶⁸ Situação semelhante é descrita por Preiswerk (1995), em um estudo sobre o vínculo entre homens e vacas na região de Valais, no sul da Suíça. Ele aborda a construção de um vasto tipo de conhecimento empírico entre camponeses que, segundo ele, opera como uma bricolagem, em que famílias de animais constituem a memória coletiva da região, transmitida entre gerações. Ali também certos animais são considerados como membros de famílias.

⁵⁶⁹ Outro exemplo nesse sentido é o trabalho Andriolli (2016). Tratando de diferentes acepções para a expressão “mexer com criação”, ela analisou que esta pode significar uma relação simbiótica que se traduz, muitas vezes, em afetividade, isto é, revelar seres não humanos sociais, individualizados e que necessitam de atenção e cuidados especiais. Assim, a relação de afeto cria relações de parentesco, com não humanos são transformados em membros da família.

fronteiras entre as fazendas (Pereira, F. M.; Rieth, F. M. S. ; Kosby, Marília F., 2016). Assim, eles construíram historicamente locais, famílias pessoas.

Tal proximidade ajuda a explicar porque nas fazendas da região não é um costume se abater as vacas para o consumo. O sistema de nomeações sugere uma maneira de humanizar e familiarizar os animais do rebanho. O gado nomeado participa da família numa condição de sujeito “afetivo e efetivo” e por isso está permanentemente excluído do mundo culinário. Sendo assim, sua comestibilidade está inversamente relacionada à sua humanidade (Pereira 2011; cf. Sahlins 2003). Na Matinha, por exemplo, se come carne de porco, frango e peixe, retiradas da propriedade, mas carne bovina só quando é comprada no mercado, uma situação pouco comum. “A gente não se sente bem matando. Os velhos falam que não é bom comer gado do terreiro. E também a gente não gosta de vender. É um bicho meio sagrado para nós”, me disse Otinho.

Há alguns anos as normas sanitárias proibiram a prática de abate de bovinos dentro das propriedades. Porém, o desapresso por comer vacas do próprio terreiro nessa região parece preceder em longo período essa norma do estado⁵⁷⁰. Por exemplo, um texto escrito pelo naturalista francês, Auguste Saint’Hilaire, em 1817, que relata que galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da província das Minas. Sua passagem pelo vale do rio São Francisco, dá indícios que esse é um costume já existia na região:

“E se os animais rendem assim tão pouco ao seu criador, isso não se deve ao fato de que nessa região, bem como no sul do Brasil, seja consumida uma parte do gado na alimentação das famílias dos fazendeiros, nem que eles se nutram exclusivamente da carne de suas vacas, pois ali até mesmo as pessoas abastadas só usam na sua mesa feijão, carne de porco, arroz, leite, queijo e canjica”. (Saint’Hilaire, 1975a: 52.)

A relação remete a outras localidades como o tabu sobre a “mãe vaca” entre os hindus, analisado por Marvin Harris (1978), que afirma que a proibição sobre o consumo de carne bovina constitui uma resposta cultural à situação de adaptação ecológica, e os rituais de sacrifício entre os Nuer, descrito por Evans-Pritchard (1956). Este último afirma que exceto nas raras ocasiões de extrema necessidade os Nuer

⁵⁷⁰ Como apontei anteriormente, Dória (2009) aponta o hábito de comer pequenos animais, como uma extensão transplantada da culinária camponesa ibérica, a qual se juntam a caça e pesca no fornecimento das proteínas animais. Na Canastra, os animais de médio porte (como os porcos) são normalmente destinados ao consumo ritual, como batizados, casamentos ou mesmo como o “mutirão do porco” quando toda a família e vizinhos se mobilizam por dois dias para o abate do animal.

abatem o gado apenas pela sua carne, uma vez que se o abate ocorrer fora de ocasiões rituais é considerado como uma falta, podendo trazer “má sorte”. Ali, de modo geral, são apenas vacas estéreis que são sacrificadas. Segundo autor, pode-se falar de gado como sendo “sagrado” uma vez que são reservados ou separados para o sacrifício⁵⁷¹. Os dois autores, de modo geral, ressaltam que se tais povos matassem seus animais pela carne, abaixariam seus recursos para comida, combustível, propósitos religiosos, etc..

A ideia de sacrifício do gado em usos cerimoniais é também encontrada em Minas Gerais em diversas festas religiosas do catolicismo popular (Candido, 1964; Pereira, 2012), como nas folias de Reis ou de São Sebastião, em que a carne de gado surge como um importante alimento relacionado a trocas com o universo sagrado. Nelas, os animais são ritualmente apresentados como uma contraprestação à graça almejada e recebida pelos devotos. Nessas ocasiões, como destaca Pereira (2012: 75), “o gado surge como um canal privilegiado de comunicação com o mundo sobrenatural”. Ali, “dar um boi pra festa” tem o mesmo significado de dizer “dar um gado para o santo”. O animal ofertado pelos devotos se torna, em alguma medida, sagrado, sendo excluído e dos circuitos profanos das trocas comerciais, ele se torna objeto inalienável do santo cujo destino final é sempre servir de alimento para as festas religiosas⁵⁷². Porém, mesmo ali é necessário pela mão do homem uma transmutação do boi vivo dando lugar à carne, uma espécie de “quase-objeto” morto, com o rito funcionando para produzir esse e outros sentidos.

Entre os produtores locais de queijo, as vacas cotidianamente não são abatidas e mesmo apenas são vendidas em situação não ordinárias, em ocasiões de dificuldade financeira, quando precisa-se pagar uma dívida, ou quando esta se torna completamente improdutiva (velha ou em caso de algum defeito físico), tornando-se um custo para a propriedade. O que, se por um lado, aponta um tipo de racionalidade

⁵⁷¹ Segundo Evans-Pritchard (1956), os Nuer não sacrificam seus bois porque eles são considerados como "sagrados", mas, pelo contrário, são considerados como "sagrados" apenas porque eles são reservados para o sacrifício e seus sentidos. O sacrifício não é meramente uma injunção negativa. “It is a positive injunction. It is not ‘thou must not kill’ but ‘thou must sacrifice’. It is not that they must only kill for sacrifice but that they must sacrifice to kill” (Evans-Pritchard, 1956: 195) Ou seja, não é que os homens só devem matar por sacrifício, mas que os homens devem se sacrificar para matar seus animais.

⁵⁷² O autor aponta que transformação é visualmente destacada por uma pequena marca impressa com ferro quente no lombo direito do animal: uma cruz. A partir de então, o gado não possuirá mais donos humanos e passará a ser classificado definitivamente como o bezerro, o garrote, a vaca ou o boi de propriedade de um santo devocional

econômica em que o gado funciona como fundo e seguro para a família, que os homens precisam e que não pode ser acessado do mesmo modo como o dinheiro (Ferguson, 1994) ou “como uma poupança maior resultante de anos de ‘poupanças menores’, representada pela criação miunça” (E. Woortmann, 1987)⁵⁷³, por outro, envolve uma série de relações não comerciais em que, como afirma Brandão (1999: 60), pesa a existência de afetos e éticas de trocas camponesa que transcendem a própria utilidade.

“As vacas não me dão o retorno rápido, mas eu mantenho minha renda boa, mantém o capital aqui. Se deus me livre eu não der conta de pagar uma conta aí, eu vendo um deles e pago, né? É igual um carro, a gente tem uma caminhonete que vale 30.000 Reais, vamos supor que minha conta estoura e eu fico devendo R\$30.000. Não tenho o que vender, eu pego a caminhonete e vendo e pago a conta. A mesma coisa o gado, mas eu não gosto de trabalhar assim não, para pagar dívida”. (Otinho, em outubro de 2015)

Os limites do uso material desses animais parece aqui residir, não em supostas condições naturais ou biológicas, mas nos seus significados econômicos, sociais e cosmológicos particulares que condicionam nas práticas de afeto que os singularizam (Bevilaqua e Velden, 2016). Tais singularizações passam por um sutil tecido de sentidos e de sensibilidades com lógicas e significados compartilhados social e culturalmente - usualmente não percebido pelos fiscais (ambientais e sanitários) que tem como prática periódica a apreensão e mesmo o abate de animais⁵⁷⁴ -, mas que se materializa em termos como “zelo”, “cura” ou mesmo expressão recorrentemente utilizada por Luciano, “vacas felizes”⁵⁷⁵.

⁵⁷³ A estudar municípios sertanejos em Sergipe, faz uma análise comparativa da criação de gado. Enquanto, no grande estabelecimento, a pecuária tem como principal objetivo o lucro, no pequeno estabelecimento, no Sertão e nos sítios do Agreste sergipano, o significado é outro no qual a criação funcionaria como um tipo de moeda fracionária em que vende-se o animal, de acordo com seu porte e preço, pela necessidade.: “No sítio o gado é “criação” e corresponde a uma atividade meio. Seu significado é basicamente o de uma reserva de valor; garantia contra os efeitos da seca, à qual ele resiste mais que a lavoura; o de uma forma de acumulação ou de poupança, destinada à aquisição de terra, inclusive para possibilitar a herança”. (E. Woortmann, 1995: 286)

⁵⁷⁴ Ou sentido contrário, percebidos e utilizados com forma de crueldade. Como mostram os depoimentos locais que descrevem como durante a desapropriação de fazendas para criação do PNSC dentre os atos praticados por policiais federais para intimidar e punir os produtores que se recusavam abandonar as fazendas no alto da serra estava “matar a tiros os bois” que ali permaneciam.

⁵⁷⁵ E aqui, é bom enfatizar a expressão aparece nas palavras dos produtor com um sentido diferente do termo utilizado dentro tratamento que a problemática de “bem estar animal”, em criações industriais pecuarista, que conduzidos por uma racionalidade unicamente econômica, têm o transformado. Ali, onde o termo também emerge, através de especialistas, tal expressão transforma-se em problema de pesquisa sobre a adaptação biológica e comportamental dos animais a esses sistemas de criação. Nesse contexto, a questão das condições de trabalho dos criadores tem sido completamente minimizada em questões de rentabilidade, transformadas em sofrimentos invisíveis (tanto para os homens quanto para os animais) apesar das resistências de muitos produtores ao processo de industrialização (Pourcher, 2004). Nelas, a

Estas fazem um contraponto local, por meio das afetividades, ao termo “vacas tecnológicas”, em que os animais, dentro de uma lógica industrial, são descritos como ferramenta de trabalho em universo em que se sobressai a ideia de aumentar a produtividade e as escalas de produção, com o apoio de modernas tecnologias de controle e “administração da subjetividade” (Sordi, 2016), responsáveis pela reificação (e desfamiliarização) dos animais, transformando-o em objeto de consumo compartimentado, em que se desincorpora as propriedades dos animais e os transforma em substâncias, compreendidas cada vez mais em termos estatísticos e por um vocabulário biológico e molecular, tornando mais palatável (e socialmente aceitável) o processo de exploração e consumo (Dantas, 2016; Sordi, 2016).

“- 90% do meu gado é genotipado (Holandês puros), custa apenas 180 reais por animal com uma confiabilidade de 75% e nos dá a estimativa de produção de leite de cada uma, quantidade de gordura, fertilidade, tempo de vida e tipo de proteínas do leite (...) Depois que eu “descobri” minhas vacas (por avaliação genômica), tenho várias possibilidades de multiplicar o que eu quero. Como o queijo precisa de um bom rendimento do leite, escolho as vacas nessa proporção: 40% visando um alto teor de proteína, 50% para saúde (20% vida produtiva e 30% fertilidade) e 10% para composição do úbere e a formação física do animal, por exemplo. O úbere tem que ser alto, se for muito baixo fica perto do solo, a vaca deve ter as tetas bem formadas para facilitar a ordenha e não pode ser muito grande.” *Produtor de queijos, cadastrado, de Carmo do Paranaíba, que produz em média 900 peças diariamente*⁵⁷⁶.

Em estudo no sertão do São Francisco, E. Woortmann (1987; 1995) chama atenção para essa diferenciação entre modelos criação, para o campesinato (fracos), e pecuárias, para os grandes (fortes). Segundo ela, trata-se de situações distintas de concepções de uso e significado da terra, com lógicas invertidas, em que para o grande produtor (empresarial) o gado é o caminho da diferenciação social e o meio de manter-se como forte, sendo um fim em si mesmo “O gado simboliza a posição social ao mesmo tempo que conduz a ela” (1987: 48), ali ele é pecuária.

Para o camponês o gado faz parte de um ciclo evolutivo, em que não constitui um fim em si mesmo, ele é uma condição de reprodução social, sendo chamado de criação. Como funciona como reserva de valor, um tipo de poupança a ser acessado de acordo com a necessidade e que viabiliza a constituição de um novo grupo doméstico,

exemplo do que percebeu Froehlich (2015) também estudando sistemas de bem estar animal em fazendas de gado de corte, a ideia de que uma pessoa zelada, curada, feliz é um ser humano produtivo parece-me transposta aos animais.

⁵⁷⁶ In: <https://www.sertaobras.org.br/2017/10/28/granja-leiteira-eudes-braga-transforma-dez-mil-litros-de-leite-cru-por-dia/>

uma vez que com sua venda que será construída uma nova casa ou comprada uma nova terra. Para essa parcela, o gado sucede a criação de miunças - é o ápice da criação⁵⁷⁷ - e precede a aquisição de terra, elemento central de possibilidade de reprodução social e de realização do trabalho segundo uma ética camponesa. “Se o forte quer terra para gado, o fraco quer o gado para terra” (E. Woortmann, 1987: 63). Acontece que tais inserções tecnológicas, que visam prever e ordenar racionalmente o processo produtivo, mas que acabam transformar o sistema local em monoculturas, se relacionam ao endividamento e perda da autonomia ou mesmo propriedade da terra, e ainda alteram relações ecológicas e culturais.

Assim quando se fala em gado, a despeito deste ser tratado por homens da ciência e da administração pública como um artefato-mercadoria fadado a ser homogeneizada dentro de padrões biopolíticos, este parece participar da vida camponesa local numa condição de sujeitos, com os quais os produtores estabelecem interações cotidianas afetivas de ensino e aprendizagem, por meio de comunicações verbais e não verbais (movimentos e gestos corporais), numa interação individualizada que envolve uma relação de identificação e profundo conhecimento e uso do ambiente, mas também noções de prazer e felicidade no trabalho, fazendo com que esses animais sejam mais do que simples bens econômicos, com os quais se vivenciam relações que se aproximam àquelas existentes entre os seres humanos, e que são constitutivas da identidade dos produtores, assim como dos animais.

A lida com o gado articula de maneira incisiva a organização social, a divisão sexual do trabalho e a gestão das propriedades e do território, envolvendo a ordenação de vizinhança e parentesco. Nesse contingente de relacionamentos, estão saberes específicos, acessados cotidianamente, e que se defrontam contemporaneamente de forma assimétrica com saberes de profissionais de origem externa, referenciados em legislações (Ribeiro, 2008), mas afastados do universo local.

⁵⁷⁷ Afrânio Garcia e Beatriz Heredia (1971), em estudo na zona da mata pernambucana, apontam que o prestígio social que a criação imprimia àqueles que a detinham era tão marcante que estabelecia-se uma hierarquia entre os animais de criação de acordo com as respectivas funções sociais que devem cumprir. Para os autores, nesta hierarquia, o gado é o animal mais valorizado, pois é um instrumento de acumulação, e, por conseguinte, o meio para se adquirir terra. Assim, o gado é uma propriedade familiar; fica, portanto, sob a responsabilidade do pai. A existência de uma hierarquia entre os animais para os camponeses, com o topo sendo representado pelo gado, também foi tema das análises Brandão (1981) e de Andriolli (2016)

Capítulo 7 – “A legislação tira a possibilidade do produtor criar”: a queijaria como local de cuidados versus a especialização e o controle.

“Você tem que entrar na queijaria e esquecer o mundo lá fora. Esquecer seus problemas do lado de fora, esquecer sua vida lá fora e aí você consegue produzir um queijo bom. O queijo é um alimento vivo, né? Isso aqui, tudo que é negativo passa para ele e tudo que for positivo passa também. Então se você traz seus problemas lá de fora aqui para dentro você vai passar para o seu queijo. Se você está com uma certa urgência de fazer alguma coisa lá fora, de correr para um banco, que no meu caso é o que mais acontece (...), se trabalha na correria não dá muito certo não, você tem que vir pra cá e esquecer seus problemas lá fora (...) Tem que ter dedicação. Na fazenda aqui o tempo é voltado para o queijo. É uma fazenda toda de queijo. A rotina é o queijo, não tem outra coisa.” Geraldo Piu, produtor de Medeiros, setembro, 2016.

Na Fazenda Matinha, 50 passos separam o barracão de ordenha do chamado de “quarto de queijo”. Um espaço que, a partir das legislações sanitárias, passou a ser chamado também em muitas propriedades de “queijaria”. A mudança semântica parece pouco significativa, mas tem implicado também na transformação do nome quarto, um cômodo costumeiramente usado como dormitório - e, nesse caso, onde o queijo é deixado para “descansar” -, em um local especializado na fabricação para comercialização⁵⁷⁸.

Não é por acaso que as legislações têm exigido que esse espaço se afaste de outros cômodos, como da casa e do curral⁵⁷⁹ - locais de possível contaminação do alimento - e que esteja proibida a realização ali de outras atividades produtivas, até então próprias da diversificação do sistema camponês⁵⁸⁰. O local se torna pela lógica das normatização assim um espaço de especialização e controle, aproximando sua imagem com a do próprio laboratório (como tratei no capítulo inicial), voltando-se unicamente para atender o mercado.

⁵⁷⁸ Vale ressaltar dois pontos. O primeiro que historicamente o queijo era fabricado na cozinha e na área do tanque, uma vez que exige água corrente em seu processo de fabricação. O segundo é que a incorporação do sufixo “aria” é uma variação é atribuída à língua francesa (*librairie, joallerie, carrocerie*), idioma de grande influência no período medieval, de acordo com a professora Valéria Gil Condé em seu artigo “*A produtividade do sufixo -eria na língua portuguesa do Brasil*”. Aqui daquilo que é apresentado como radical do termo: o queijo [www.usp.br/gmhp/publ/conA1.pdf]. Ver também: <https://edgardm.wordpress.com/2014/10/07/a-invencao-do-sufixo-de-luxo/>

⁵⁷⁹ No Serro as queijarias que ficavam no andar de baixo da casa, em posição contígua/próxima aos currais.

⁵⁸⁰ Assim, a legislação estadual entende “por queijarias artesanais os estabelecimentos situados na propriedade rural, destinados **exclusivamente** à produção de queijos artesanais” (Minas Gerais, 2002). E, ainda, segundo essa legislação, “para se trabalhar com leite cru **a queijaria deve estar instalada em local afastado de focos de contaminações**” (grifos meus).

Atualmente, nos quartos de queijo estão os maiores entraves entre a legislação e os produtores por estes não apresentarem “fluxograma de fabricação condizente com a legislação, além da utilização de materiais inadequados” (Silva, 2007). Se quiserem se legalizar, os produtores se veem obrigados a fazer um grande investimento para modificar a estrutura física do cômodo. Porém, para além do gasto, que muitas vezes implica em endividamento, transformar o quarto de queijo em queijaria cadastrada implica em ampliar a lógica da especialização produtiva, aumentando o risco de perda da autonomia sobre os recursos locais⁵⁸¹.

Na Fazenda Matinha, por exemplo, o quarto de queijo ocupa um espaço ao lado da casa onde o Otinho e Eliana dormem, enquanto o curral ocupa o outro lado. A construção do cômodo, que possui cerca de dois metros quadrados, se deu há alguns anos. Na ocasião, eles buscaram seguir algumas orientações dadas pelas legislações e repassadas por vizinhos. Construíram o local em alvenaria, revestindo a parte interna com azulejos que cobrem a parte inferior das paredes, até cerca de 1,5 metro de altura. No alto das paredes estão três tábuas de madeiras paralelas, onde permanecem os queijos fabricados nos dias anteriores, já separados das formas de plásticos e cobertos com sal fino. E no centro do cômodo há uma banca de ardósia levemente inclinada, fabricada para a produção de queijos.

Ao construir o quarto de queijo e colocar a banca de ardósia, o casal pensou que se futuramente desejasse se cadastrar, não precisaria construir um novo quarto e já teria as principais ferramentas e estruturas, já nos moldes exigidos pela lei estadual. Seguindo uma das premissas dessa legislação, afastaram o quarto de queijo e o curral, o que aumentou a penosidade do trabalho. Como o transporte do leite do barracão de ordenha até a casa de queijo não é mecanizado por tubulações, o que representaria um gasto financeiro que não poderiam bancar naquele momento, Otinho e Juninho têm que transportar nos ombros os galões de leites que ordenham e que pesam mais de 20 quilos.

⁵⁸¹ Registra-se que uma grande parcela dos produtores rurais, como procurei demonstrar, apresente um diversificação produtiva, que serve como outra fonte de renda, visto que a atividade leiteira e de produção artesanal de queijos, embora apresentando baixa remuneração, complementam a renda da propriedade, podendo dar suporte para outras atividades da propriedade rural. Entre as principais atividades observadas na Canastra que complementam a renda do produtor rural podemos citar, por ordem de prioridade, culturas de café e milho, gado de corte, produção de leite e atividades comerciais.

As recomendações dos órgãos sanitários têm feito muitas famílias produtoras colocar, além da ordenhadeira mecânica, circuitos hidráulicos para o transporte do leite, o que ainda não acontece na Matinha por questões financeiras. Como apontou Cintrão (2016), o custo deste sistema é estimado em cerca de dez mil reais⁵⁸² (quase o mesmo preço de uma ordenhadeira pequena). Considerados mais limpos e seguros pelos técnicos, estes circuitos, formados por tubulações e motores que transportam o leite, não estão isentos de riscos de contaminação, pois são difíceis de serem limpos, necessitando de água fervendo (o que também aumenta custos com energia elétrica) e produtos de limpeza que, por sua vez, podem deixar resíduos que afetam o leite. Por tudo isso, as queijarias próximas ao curral são ainda frequentemente encontradas na Canastra, mas também em outras regiões do estado. O que parece não ser um grande problema aos olhos moradores locais, pois há produtores reputados por fazerem “bons queijos” nessas condições.



Otinho carregando o balde de leite sobre os ombros. As exigências dos órgãos de vigilância sanitária tem afastado as queijarias dos currais como possível forma de prevenir contaminações, o que aumenta a penosidade do trabalho. Fazenda Matinha, novembro de 2016

⁵⁸² A pesquisa de campo da autora foi realizada entre 2010 e 2014.



Quarto de queijo contíguo ao curral. Município de Rio Vermelho, Serro.

Já na Chácara Esperança, que possui uma queijaria cadastrada, o espaço desse cômodo é mais amplo e compartimentado, com uma sala de fabricação espaçosa, dividida por grandes prateleiras de maturação, que formam corredores, uma pequena sala de pesagem e embalagem, além de um lavabo, antes da porta entrada, como é exigido pela legislação. Em 2003, através de um financiamento, Luciano financiou a queijaria, junto com a casa onde vive atualmente. Ele afirma, que na época, não deu para “construir tudo na queijaria”, mas ela ficou por mais de 20.000 reais. Um custo de investimento que não considera barato. Vale destacar que isso aconteceu, numa época em que o bezerro - fonte que os produtores utilizam como parâmetro para medir a inflação - custava cerca 100 reais, hoje custa em torno R\$ 800,00.

Apesar de dizer que as condições de trabalho melhoraram, com um espaço bem organizado, e achar que o cadastramento foi importante para valorizar seus queijos. Ele enfatiza que existiriam outros caminhos: “os caminhos que foram feitos, eu sou totalmente contra a legislação que exige muita coisa desnecessária. Por exemplo, não podia ter nada de madeira, mas pode ter inox, que é muito caro”. afirma. Ele acredita que poderia ter gastado bem menos na queijaria e ela ter ficado melhor

“Eu estou nisso desde o começo, mas no meu caso é um pouco diferente porque eu não tinha uma queijaria, porque eu não vim pra cá fazer queijo. Eu comecei a fazer queijo num lugar que eu tinha feito para botar um tanquinho de leite. Eu fiz os queijos ali uns três anos. Eu não tinha uma queijaria. Já que eu tinha que fazer queijaria vou fazer do jeito que eles exigem. Porque eu preciso estar na lei porque os mercados lá fora me exigem, eu não vendo só clandestinamente. Para alguns mercados eu preciso da lei.” (Luciano Carvalho, abril de 2016)

São comuns em diferentes regiões do estado as histórias de produtores que fizeram “sacrifícios” financeiros para adequar seu “quarto de queijo” à legislação. Venderam vacas, deixaram de investir na casa em que moram (em alguns casos as queijarias tem banheiros, mas a casa onde vivem não), se apoiaram no trabalho intenso da família para fazer tais adequações. Por fim, dizem que ao contrário do que foi prometido pelas entidades governamentais o retorno financeiro não veio da forma esperada.

“Eu morava numa casa que estava caindo. Eu falei como é que eu vou fazer para construir uma queijaria bem feita, que exige os padrões da lei e ficar morando nessa casa que está em tempo de cair em cima de nós? Como é que vou fazer? E eu nunca gostei de mexer em banco. Não gosto de dever, gosto de deitar, seja pobre ou com dinheiro no bolso, mas sabendo que alguém vai me cobrar no outro dia. Aí eu tinha umas vacas muito boas, cobiçadas na época. Aí eu garrei e vendi as vacas. Pensei, com pouquinha renda na graça de deus a gente vive. Aí eu fiz essa casinha (de queijo) para nós com os dinheiro das vacas. Aí no outro ano eu já dei conta de fazer as instalações, colhi um cafezinho, eu tinha uma caminhonete e vendi ela. Ficamos eu Maria andando na Motinha velha, porque nós gostamos de rezar demais e aí nós ia para missa nessa motinha. Passei uma temporada grande sacrificado mas construí a queijaria. (...) Financeiramente fiz o negócio mais péssimo da minha vida, mas não arrependo não porque tenho a consciência que estou mandando um alimento bem saudável para o consumidor”. João Bosco, produtor de Medeiros, setembro de 2016.

Ainda sobre as instalações, Luciano afirma que em muitos sentidos as condições de fabricação pioraram, uma vez que o local construído segundo as normas sanitárias é abafado, o que descaracteriza o queijo. Assim, em algumas propriedades, segundo ele, começaram a aparecer na queijaria “coisas” que não apareciam antes das adaptações (e que fizeram queijarias serem interditadas no município, como expliquei no terceiro capítulo). Diante desse ambiente que considera quente, com pouca ventilação e repleto de utensílios impróprios, ele e outros produtores usam estratégias de adaptar ou mesmo criar tecnologias para conseguir um queijo de qualidade. Frente a um problema que acontecia na maturação dos queijos, que tinham as cascas rachadas e que ele atribui a má ventilação da sala construída em alvenaria⁵⁸³, ele pensou em

⁵⁸³ Ele pensa que alvenaria não é boa para o queijo pois ocasiona alteração de temperatura mais a secura do ar, o que faz o queijo rachar.

colocar um humidificador, o que foi vetado pelos técnicos da vigilância estadual. Luciano argumentou que sem o aparelho a queijaria precisava ser de adobe ou bambu, como os quartos de queijos de antigamente. Porém, relata que os fiscais riram e não mudaram de posição.

Ele me explicou que se pudesse utilizar na queijaria alguns materiais locais, não precisaria gastar tanta energia elétrica com os ventiladores que ficam ligados ali quase o dia todo, reduzindo seu custo com energia elétrica. Em virtude das proibições, ele tem tentando elaborar tecnologias para melhorar as condições ali dentro sem aumentar seus custos. Tais experiências têm sido variadas e passam por cercar a queijaria com árvores para diminuir a temperatura lá dentro - modo que vi ser realizado também por outros produtores -, instalar aspersores de água e colocar vasos de planta ao redor do cômodo, até manipular a fabricação dos queijos sobre uma banca de metal, como exige a legislação, e, em seguida, transportar os queijos para uma segunda banca de madeira, seu material preferido, mas que hoje é vetado na fabricação⁵⁸⁴.

Em fevereiro de 2016, em uma reunião em que participávamos no antigo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), onde se discutia a legislação de produtos lácteos para a agricultura familiar no país⁵⁸⁵, ouvi uma fala emblemática de Luciano sobre o tema. Diante de um parágrafo da lei que dizia: “é proibido modificar as características dos equipamentos na queijaria”, ele se levantou e disse: “Isso é um absurdo, a legislação tira a possibilidade do produtor criar”. Nos termos de sua lógica de reprodução social, o que ele têm feito é se apropriar de algo formulado pelas instâncias dominantes, nos termos de uma ideologia modernizante, e construir, a partir

⁵⁸⁴ Segundo ele, a madeira aumenta o desenvolvimento da boa flora bacteriana. Como veremos adiante, muitos produtores têm percebido como a alteração da madeira pela ardósia ou inox nas bancas altera os resultados da produção. Eles atribuem isso ao fato da madeira manter a temperatura do leite, o que não acontece com a ardósia. Com isso, as bancas de madeira têm se tornado hoje peça de museus, uma vez que, atraídos pela peça, empresários compraram estas bancadas de madeiras, por preços irrisórios, ou as negociaram em troca de bancadas de ardósia. Muitas delas hoje são peças de museu ou decoração. Processo semelhante se deu com as formas de madeiras, que foram descartadas ou presenteadas, por serem consideradas inadequadas. Fora do circuito para o qual foram projetadas, suplanta-se sua função original e tornaram-se itens de colecionadores que recuperaram valor comercial no mercado de antiguidades.. O que indica um alargamento da função social para o qual foram projetadas. Porém, atualmente, os órgãos de vigilância embasados por novas pesquisas estudam a volta da permissão do uso das bancas de madeiras na fabricação. Vale dizer que isso já ocorreu com as prateleiras de madeira onde os queijos curam, uma vez que com a lei estadual de 2002 elas foram inicialmente proibidas e hoje são permitidas. O problema é que para os produtores que se desfizeram de suas bancas de madeira o custo alto para readquiri-las atualmente é alto.

⁵⁸⁵ Essa reunião aconteceu no Ministério do Desenvolvimento Agrário, em Brasília, em fevereiro de 2016.

de uma situação subordinada, um campo de manobra para escapar de tal submissão, ainda que por vezes cometendo infrações sob as quais pode receber punições.

Desde que visitou na Itália um centro de maturação, construído como gruta com água correndo dentro do ambiente, ele almeja construir uma sala de maturação com pedra, enterrada sob adobe e terra, para isolar a temperatura e manter a umidade no local. Porém, esbarra nas legislações que precisa cumprir para colocar parte do seu queijo legalmente no mercado. Como não pode, vem se adaptando. O caso da Chácara Esperança, mas também outras propriedades familiares - com as árvores que crescem no entorno da queijaria, bovinos que vão ganhando novos fenótipos, fungos que sob novos artifícios cobrem os queijos, etc. - demonstra como a pressão ocasionada pelas legislações tem gerado como efeito o surgimento de novas tecnologias, reapropriadas numa lógica local, novos sentidos, mas também novas relações, seja ela entre humanos, ou entre humanos e não humanos.

7.1 - A dinâmica das queijarias e os vários queijos minas artesanais

A dinâmica do processo de fabricação na Matinha e na Chácara Esperança é muito similar, assim com em outras dezenas de fazendas em que acompanhei a produção. É evidente perceber que o trabalho nas queijarias acontece sempre em relações de complementaridade, seja entre marido e esposa, pai e filho/filha, mãe e filho/filha. Assim, por exemplo, enquanto alguém prepara a massa, a outra pessoa realiza a limpeza dos materiais, vira os queijos fabricados nos dias anteriores, calcula através da quantidade de leite ordenhado o número e formas que serão utilizadas e deixa os panos preparados sobre a mesa. Complementaridade que, vale reforçar, não começa na queijaria, mas aqui se mostra ainda mais marcada⁵⁸⁶.

Nesse processo, se destaca a necessidade que todos estejam aptos a realizar as várias atividades quando necessário. Apesar de o curral ser eminentemente um espaço masculino - onde desde cedo “o filho homem aprende a lidar com o gado, o primeiro serviço é o de ajudar a apartar as vacas do bezerro, auxiliar na alimentação do bezerro,

⁵⁸⁶ Como afirma Brandão (1999: 46), não há atividade camponesa na qual a complementaridade diferenciada seja tão visível quanto a pecuária leiteira.

buscar as vacas no pasto e tocá-las para o curral, raspar o estrume do curral e levar o soro para os porcos” - e a queijaria um espaço feminino⁵⁸⁷, a falta de mão de obra, que decorre do êxodo dos filhos, da dificuldade de contratação de vaqueiros, junto com a especialização produtiva, tem borrado os contornos dessa divisão de trabalho. Assim, ouvi de um produtor que para produzir um queijo bom é preciso a dedicação da família completa⁵⁸⁸. É emblemático um caso contado por sua esposa que envolve construção desse trabalho complementar a partir do adoecimento de um filho:

“O Nereu (meu marido) nem entrava na queijeira, mas o Artur (filho) adoeceu e eu saí as pressas com ele. O Nereu não sabia se chorava por conta de ter que fazer todo o trabalho sozinho ou por causa do Artur. Ele não sabia onde ficava o coalho, ele não sabia nada da queijeira. Aí conversamos e agora ele está me ajudando na queijeira. Porque eu ajudo ele no curral e então ele tem que saber as normas da queijeira”, Luzia, produtora de Tapiraí, setembro de 2016.

As falas sobre a complementariedade do trabalho, em sentido semelhante, também emergem na Chácara Esperança, onde Toquinho e Luciano dividem o espaço da queijaria com Helena. “Todo mundo faz de tudo, mas tem sempre um que fica responsável por aqui”, afirma. Ele enfatiza a necessidade de que todos estejam aptos a realizar o trabalho, como forma de manter a autonomia na produção e atribui a continuidade da fabricação a essa união do trabalho familiar. Afinal, comecei dizendo nessa tese – a partir de uma fala que ouvi ali - o queijo é dos um poucos segmentos em que o produtor ainda consegue fazer todo o processo, não ficando na dependência da indústria.

“Teve uns dias que meu menino ficou lá fora tratando das vacas e não veio aqui fazer os queijos junto comigo. Eu falei, talvez pode você até adiantar mais o serviço um pouco. Porque a divisão do trabalho é tentadora, mas não quero que você faça isso porque amanhã você vai saber só tratar de vaca e não vai saber fazer queijo. Porque se algum dia eu não puder fazer o queijo ele sabe fazer, assim como a Helena sabe fazer. Porque a ideia de conhecer todo o processo é que você não fica mão dos outros, todo mundo sabe fazer tudo ” (Luciano Carvalho, Medeiros, maio de 2016)

Nesses contextos, é importante observar aspectos sutis da qual dependem essa produção conjunta. No intervalo entre o fim da ordenha e o início da fabricação, por exemplo, aparece aqui novamente marcada a questão da temporalidade, que deve ser

⁵⁸⁷ E aqui há uma diferença da produção na região oeste do estado para o Serro. Ali o trabalho destinado a mulher, na produção de queijo, era colher a nata do soro do dia anterior para a confecção da manteiga, além de ser responsável pela limpeza da queijaria e dos utensílios, enquanto a fabricação dos queijos era tarefa dos homens.

⁵⁸⁸ Assim a transmissão transgeracional do conhecimento se intermediada pelo queijo, isto é, acontece por causa dele.

seguida pela família. Aqui, o período não pode se prolongar demasiadamente. “(O leite) não pode é esfriar. Se esfriar, o queijo dá problema”, me disse Otinho. Já Luciano, quando se realiza duas ordenhas por dia, aponta a necessidade de fabricar mais rápido os queijos na parte da tarde, porque a temperatura do ambiente vai esfriando. “De manhã não tem problema, porque a temperatura vai aumentando. Só que de tarde vai esfriando. Aí se esfriar vira uma meleca”, relata⁵⁸⁹.

Dentro da queijaria, a fabricação dos queijos minas artesanais tem sido percebida - por cientistas, extensionistas, fiscais sanitários, imprensa, etc.- como uma única receita nas regiões reconhecidas como produtoras do alimento estado, com pequenas variações, uma vez que a padronização é uma característica das normatizações impostas para que o alimento se mantenha dentro das legislações, das Indicações Geográficas e dos dossiês de salvaguarda e não se “descaracterize em padrões de identidade e qualidade”. Nela, o processo é descrito se dividindo em cinco etapas: a massa obtida com o coalho do leite cru de vaca é dessorada; prensada em formas e coberta com sal antes de ir para as prateleiras da sala de maturação⁵⁹⁰. Ainda que a grande maioria dos produtores se identifique nesse ciclo de produção, existem significativas variações de um lugar para o outro (ou mesmo dentro de uma mesma região), como pude acompanhar e como registraram Cintrão (2016) e Silva (2007).

⁵⁸⁹ Cientistas da área de tecnologia afirmam que Iniciar a fabricação logo após a ordenha tem como objetivo aproveitar a temperatura para otimizar a atuação das enzimas do coalho e retardar o número de gerações de microrganismos contaminantes presentes no leite (Silva, 2007; Ferreira, 2011).

⁵⁹⁰ A madeira mais utilizada atualmente em prateleiras de maturação é o louro canela (*Licaria spp*), embora também se utilize madeiras do gênero *Pinus* ou mesmo madeiras nobres da região.

ETAPAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO



1 COALHO E PINGO

Depois de ser extraído por ordenha, o leite cru recebe coalho industrializado e “pingo”, um fermento natural recolhido do soro drenado dos queijos feitos no dia anterior.



2 QUEBRA DA MASSA

A mistura do leite cru, do “pingo” e do coalho descansa até coagular, processo que pode levar de 40 a 60 minutos. Então, a massa é “quebrada” com um instrumento de aço inoxidável e mexida para separar o soro da parte sólida.



3 DESSORAGEM

A massa passa por uma peneira para drenar o soro. A parte sólida é modelada em fôrmas plásticas, forradas com um pano fino, chamado volta ao mundo. Esse tecido é torcido e prensado manualmente para a extração do excesso de soro.



4 PRENSAGEM

De volta às fôrmas, a massa é modelada e prensada até ganhar o formato final, cilíndrico. Na Canastra, o queijo costuma variar de 15 cm a 17 cm de diâmetro.



5 SALGA

O queijo fresco, ainda dentro das fôrmas, recebe uma camada de sal grosso na superfície. Além de temperar e acentuar o sabor do queijo, o sal ajuda a garantir as boas condições do pingo que será usado no dia seguinte para fabricar uma nova leva de queijos.



6 ACABAMENTO E MATURAÇÃO

Na Canastra, o acabamento do queijo é feito com lixa. Depois, é levado para prateleiras de madeira, onde será curado. Todos os dias, é virado e higienizado com água ou soro.

Figura 6 - Fabricação na Fazenda Matinha do Ouro

Nesse processo, vale dizer, o conhecimento empírico passado entre gerações tem se mostrado dinâmico. Assim, por exemplo, nem todos produtores utilizam, por exemplo, o pingo, um tipo de fermento extraído da produção no dia anterior⁵⁹¹. Existem aqueles que utilizam em seu lugar a “rala”⁵⁹² ou simplesmente fabricam o queijo sem utilizá-lo. Existem outros que fazem apenas a chamada “salga a seca”, salgando o queijo no final processo de produção, enquanto outros salgam o leite, ainda no início da fabricação (há também aqueles que fazem as duas salgas na mesma fabricação). Além disso, alguns utilizam sal grosso, outros preferem sal fino. A grande maioria dos produtores faz a prensa manual utilizando um tecido, porém isso não ocorre na região do Serro, uma vez que ali toda prensa é realizada apenas com as mãos. Porém, ocorre também que certos produtores que criam técnicas próprias para a prensa. A pesquisa de Jonas Silva (2007), que abrangeu mais de uma centena de fazendas da Canastra, por exemplo, descreve parte dessa variação na Canastra, que ele chama de tecnologias significativas⁵⁹³:

“a maioria das etapas de fabricação apresenta algum tipo de variação, porém foram destacadas aquelas que poderiam acarretar maiores variações nas características físico-químicas e sensoriais do queijo. Na prática, alguns procedimentos são realizados com variações que apresentam dificuldades para determinação precisa. Por exemplo, tempo de coagulação e mexedura da massa, que pode variar em função da maior ou menor disponibilidade de tempo de quem faz o queijo; controle da temperatura em várias etapas de fabricação, que pode variar devido a alterações climáticas e tempo de execução de cada etapa; quantidade utilizada de “pingo”, que pode variar em função da temperatura e/ou época do ano (verão-inverno), da detecção de contaminações em queijo com muitas olhaduras (textura aberta) e pela utilização de recipientes variados para coleta deste “pingo” (Silva, 2007: 56).

Soma-se a isso, as diferenciações que os queijos ganham em função de outros fatores, como água, solo, pastagem, perfil racial do rebanho, obtenção da matéria-prima, formas de manejo, locais e modos de fabricação gado, microbiota, maturação, mas também relacionados aos instrumentos de produção. Enquanto na Matinha, por exemplo, se sobressaem a madeira, a ardósia da mesa de fabricação, o plástico de vasilhas reaproveitadas (potes de margarina, copos descartáveis, etc.)⁵⁹⁴, que se

⁵⁹¹ Falarei do pingo e sua importância adiante

⁵⁹² Isso ocorre especialmente no Serro.

⁵⁹³ Coletando amostras na região da Canastra, Silva (2007) utiliza em seu trabalho o que chama de 4 tecnologias que são preponderantes - (Tecnologia 1 – com “pingo” e salga sobre o queijo (salga a seco); Tecnologia 2 – com “pingo” e salga no leite e sobre o queijo (salga a seco).; Tecnologia 3 – sem “pingo” e salga sobre o queijo (salga a seco).; Tecnologia 4 – sem “pingo” e salga no leite e sobre o queijo (salga a seco). O autor faz também uma descrição detalhada das diferentes e técnicas e materiais utilizados (como aqueles que fazem ou não filtração do leite e de que maneira fazem isso).

⁵⁹⁴ Sobre o reaproveitamento de materiais e a criação de tecnologias com eles, veremos mais sobre o tema quando tratarmos do trabalho dos queijeiros.

tornam ferramentas para pequenas tarefas na fabricação. Na queijaria de Luciano e Helena se sobressaem, por exemplo, as ferramentas de plástico (compradas para a atividade) e aço inox. Tudo ali é propenso a inocuidade, uma vez que o local já foi construído adequando-se as normas estaduais

Assim, podemos falar em muitas receitas e múltiplos queijos minas artesanais em todo o estado, com variações no processo produtivo. O que se materializa mesmo nas dimensões físicas do alimento: o queijo do Serro, por exemplo, costuma ser mais alto e estreito que os queijos das regiões oeste do estado, 14 cm de diâmetro (além de ser mais leve, com cerca de 800g). Não é regra, mas ele geralmente tem entre quatro ou seis centímetros de altura e cerca de 13 centímetros de diâmetro. Na Canastra, as peças habitualmente têm quatro ou cinco centímetros de altura e em torno de 16 centímetros de diâmetro (já o peso, oscila por volta de 1,2kg). No Alto do Paranaíba e Salitre, ele costuma ter mais de 1,5 kg.

7.2 - A fabricação do queijo e o sistema de contraprestações

Na Fazenda Matinha, todo o leite ordenhado pela manhã é passado para um enorme galão redondo, onde um pano branco coa as impurezas que sobraram do curral. Em seguida, coloca-se dois ingredientes: o coalho industrial - comprado em lojas de produtos agrícolas de cidade -, e o “pingo”, uma pequena porção recolhida do soro que pinga durante a noite. A quantidade costuma variar de acordo com a temperatura do dia e com o tempo (clima) – “calor demais pode colocar menos coalho, no frio é mais coalho” (geralmente uma média de 50 mililitros para 200 litros de leite). Ali os dois ingredientes permanecem, geralmente, entre uma hora e uma hora e meia coalhando o leite.

O “pingo” tem sido definido por cientistas, extensionistas e fiscais sanitários como um tipo de fermento natural rico em microrganismos que conferem a tipicidade ao queijo. Sua coleta pelos produtores é geralmente feita durante o período noturno, quando o queijo se encontra dessorando na fôrma e ainda sobre a bancada. Segundo relatam, é ele que dá sabor, liga textura e cor, diferenciando um queijo de uma região para outra, mas também – por vezes - de produtores da mesma região. Ele possui

microbiota bastante diversificada e sua utilização requer conhecimentos por parte do produtor.

Ao coletar o soro, o produtor está selecionando a microbiota do “pingo” de modo empírico. Assim, ele tornou-se nos últimos anos uma primeira forma destes de se relacionarem com um mundo microbiológico, que como já demonstrei, ganha ênfase aqui, mas também durante o processo de maturação. Porém, há muitas décadas ele é também um elemento de construção de identidade do alimento e, consequentemente, do produtor. “Sem pingo não dá uma diferença grande do meu queijo para o do vizinho”, é uma fala recorrente para definir a função do pingo, que carrega algo da fazenda e do modo de produção. Não por acaso, ele costuma ser chamado pelos produtores mais adeptos das inserções tecnológicas e após as discussões sobre IGs de “DNA do queijo”, pois carrega as bactérias lácteas locais e sua adição na produção seguinte mantém a identidade de cada queijo, ecoando influências de solo, clima, água, pastagem e do produtor.

Vale dizer que nas diferentes regiões do estado o pingo é doado em um sistema de contraprestações, dentro de uma cadeia de ações que gera um circuito social, tendo as características daquilo que Mauss (2003) classificou como dom ou dádiva (o dar, receber e retribuir). Em oito anos percorrendo fazendas produtoras nunca ouvi alguém falar de o “pingo” ser vendido⁵⁹⁵. Não se cobra pelo pingo, sendo este caracterizado como um subproduto, mas também insumo, do queijo, ainda que possa ser guardado no congelador e dado a vizinhos e parentes para o caso do queijo “zangar”, “bater”, “inchar” ou “desandar”, isto é, apresentar algum problema no processo de fabricação, como inchaço e furos na massa. Essas classificações são utilizadas para designar momentos em que a produção foge de um padrão de qualidade local, existindo diferenciações entre elas. Por exemplo, o queijo “batido” é diferente do queijo “inchado”. “Sendo que o inchado é quando o queijo boia e o batido não boia”⁵⁹⁶. O

⁵⁹⁵ Apesar de já fabricar o queijo minas artesanal quando vivia na Zona da Mata, Luciano diz que não conhecia o pingo antes de chegar à Canastra. “Lá (em Santa Margarida) não utilizava o pingo. Depois que eu conheci e comecei a utilizar o pingo aqui, descobri que existem pessoas de lá que também utilizam. Mas eu o descobri depois que vim para cá”, relata.

⁵⁹⁶ Alguns produtores do Serro relatam o teste feito com o queijo para verificar sua qualidade: “O queijo extra ia ao fundo do recipiente; o de segunda parava em posição intermediária, enquanto o queijo refugado seria o que boiasse pelo excesso de gases na massa. Na fazenda, a separação já era feita pelo critério aludido, que era, também, associado a critérios externos, como tamanho, superfície, cor e fase de cura.” Produtores Jorge e Simões in Pires (2003: 55).

inchado estaria ligado a contaminação biológica e o batido seria consequência de outros motivos. E ainda: “o queijo inchado estraga e não cura. Já o batido cura”.

Não há produtor que escape periodicamente de tais problemas, uma vez que eles acontecem eventualmente com todos aqueles que fabricam o queijo minas artesanal. E aqui se constrói caminhos em que as nuances serão foco de sofisticadas avaliações que podem envolver todo o processo de fabricação. Como disse um produtor: “Acontece do queijo dar errado e inchar, no período verde, porque a vaca pasta muito o capim molhado e dá muita água no leite. É um fato totalmente perceptível, pois ele fica mais alto que a fôrma e ele ‘chia’ se apertar. Então adiciona o pingo para melhorar o queijo”. Tais modificações têm dimensões que extrapolam o alimento, chegando a abranger a própria saúde da família: “quando acontecia de o queijo ter alguma alteração, uma pequena fermentação, pai adoecia junto com o queijo! Ele ficava todo entristecido, só você vendo! Ele acordava as cinco da manhã, e a sua primeira atividade era ir para o quarto de queijo virar todos os queijos na prateleira.”

Nos casos em que o queijo “zanga”, “bate”, “incha” ou “desanda”, uma das primeiras providências dos produtores é buscar o “pingo” em algum vizinho ou parente. Uma escolha que se associa ao estabelecimento de vínculos locais, mas que também envolve o prestígio de ser um bom produtor e fabricar um queijo de qualidade e, por isso, ser escolhido⁵⁹⁷. O compartilhamento do pingo ajuda a fazer com que todas as famílias tenham um queijo de qualidade. Nesse sentido, em um estudo microbiológico na região, Silva (2007) afirma que essa forma dinâmica de rotação do pingo confere à microbiota endógena da Canastra um caráter de resistência a contaminações e/ou bacteriófagos. Além disso, sua troca cimenta as bases de relacionamento locais, diferenciando-se da troca mercantil, na medida em que se associa uma moral e um valor ético.

Por tudo isso, mais do que uma mercadoria e, para além da dimensão econômica, ele tem uma dimensão importante ao reforçar laços de amizade e parentesco e promover trocas e o estreitamento de laços, produzindo satisfação, reconhecimento e gerando um sentimento de pertencimento e o compartilhamento de

⁵⁹⁷ Observei também que com a presença da refrigeração e o auxílio de técnicos de extensão, algumas famílias já não trocam mais o pingo, uma vez que descobriram que podem manter suas características microbiológica o mantendo o líquido no congelador.

uma identidade comum. E, ainda, a microdiversidade local. Aliás, vale dizer as relações de reciprocidade envolvem também nas diversas regiões vários gêneros agrícolas, sendo nesses casos, recorrentemente chamadas de “catiras”⁵⁹⁸. Na região da Canastra, a troca de alimentos pequenos animais - como porcos, gansos ou bezerros -, bem como a troca de sementes, especialmente feijão e milho, é ainda comum entre os moradores.

7.3 - Os queijos e as benzeções: “o queijo bom é um queijo invejado”

Ainda sobre o pingo, quando o produtor que o forneceu precisar, pode buscá-lo na propriedade onde desejar. Quando se pega o pingo, a providência a ser realizada muitas vezes é espalhá-lo com um pincel nas paredes das queijarias e nos utensílios envolvidos no processo de fabricação, além de inseri-lo nos dias seguintes no leite a ser coalhado. Se, ainda assim, o problema na fabricação não for resolvido, os produtores recorrem a outras possíveis soluções. Uma delas são as práticas de benzeção, que podem ser realizadas por especialistas locais (o que é muito comum) ou pelos próprios produtores “que tem um poder de oração forte”. As queijarias, junto com a pastagem, o gado⁵⁹⁹, mas também com as pessoas ocupadas com a fabricação são benzidas para que o queijo volte ao estado ideal. É comum nessas ocasiões rezar, por exemplo, a oração “estrela do céu”.

Reza que é também acentuada na “quebra a massa”, que marca o início da fabricação nas queijarias. Na Canastra, a quebra costuma ser realizada com um instrumento que corta a coalhada em forma de cruz, sendo o gesto uma retribuição à benção recebida que é ter a matéria-prima para a fabricação. Em troca dessa dádiva oferecida pelas entidades sagradas, os produtores agradecem por meio de palavras de respeito e rezam ao começar a realizar a atividade. Assim acontece na Chácara Esperança, onde Luciano e Helena afirmam que não sabem fazer queijo sem rezar. As formas de agradecimento e devoção, estão presentes em muitas formas durante a

⁵⁹⁸ A expressão é uma categoria que indica o ato de fazer pequenas trocas. Esse movimento é regido por normas próprias e pouco articulado aos mercados nacionais, mas importante para gerar, conservar e ampliar os recursos.

⁵⁹⁹ Nesse caso, conforme mencionei anteriormente, a benzeção é utilizada pelos respondentes para proteger o gado quando adoece, de ofensa de cobra - picada de cobra - e afugentá-las, envenenamento por ramo de erva venenosa - desintoxicação, bicheira, luxação, engasgado, vaca sangrando

produção do alimento. Em muitas propriedades, por exemplo, crucifixos e orações escritas ocupam parte das paredes e das portas das queijarias.

Assim, é importante destacar a crença na eficácia intrínseca nas palavras e gestos que são realizados, afinal “o dito é também feito (Peirano, 2013)”. E aqui emerge uma forma de cuidado, intrinsecamente ligada à produção de queijos no estado tão necessário na produção quanto o saber “técnico”, com o saber prático e o simbólico se fundindo e o trabalho de fabricação sendo constituído por um modelo cosmológico (E. Woortmann e K. Woortmann, 1997: 15).

“Os meus queijos esses tempo pegou uma urucubaca aí. Tem época que você tem que benzer as queijaria, as vacas, benzer o peão, o retireiro, tem que benzer tudo. Você manda benzer geral. Esses tempos eu estava pelejando. Eu joguei uns 200 quilos de queijo fora. Todo jeito que eu fazia não dava certo, melhorava. Aí fui numa benzedeira, tirei o leite aqui e envazei. Fui lá e aí ela não dava conta de benzer, rezava, arrumava uma arrepiação e errava, voltava de novo e disse ‘João do Céu’ a coisa pro senhor tá feio. É um trem esquisito. Aí benzeu e os queijos que fez já não inchou. É um trem sem explicação. Tem vez que você pode fazer de tudo, se não rezar pra para melhorar, não melhora”, (João Felix, produtor de Medeiros, abril de 2016).

“O queijo está dando problema e você faz teste numa vaca e faz teste na outra, você rastreia de um lado e procura do outro e num encontra nada, você corre para o benzedor. Aqui pertinho tem dois senhores, dois irmãos vizinhos, excelentes benzedores. Benze tudo, na verdade o benzedor é um cara que tem o poder da oração muito forte, é um cara que tem o dom de Deus e que Deus aceita o poder daquela oração de quem está pedindo. É uma pessoa que é um intermédio, que tem umas palavras santas. Não tem alguém que não tenha pedido (um benzedor) aqui na região. Queijo é um produto assim muito invejado. O queijo bom é na verdade um queijo invejado. (...) E a oração é uma defesa de uma inveja” (Geraldo de Piu, produtor de Medeiros, setembro de 2016).

As falas demonstram a eficácia da prática, às quais vêm a se somar com informações técnicas e com as normatizações da legislação incorporadas. Como estas se integram dentro de um espaço cultural com disposições sociais de relacionamentos preexistentes - como é o caso das benzeções -, podemos dizer que as normatizações têm sido adotadas de acordo sentidos preexistentes, “na medida em que a cultura camponesa incorpora e atua sobre eles, ao mesmo tempo em que trabalha os sistemas cognitivos de uma lógica da natureza e de seus relacionamentos com a sociedade dos humanos, e uma semiologia ética das sensibilidades e disposição envolvidas em tais tipos de reciprocidade” (Brandão, 1999). Vejamos o depoimento abaixo:

“Quando percebo que não é contaminação eu entro com a reza. Já aconteceu depois de visita de certas pessoas o queijo zanga. Pé de jiló, a pessoa chega acha bonito

vai embora e de tarde o pé de jiló estava morto. (...) A primeira coisa quando zanga o queijo eu vou lá na ordenha ver se tem alguma falha minha, se ficou alguma parte mal higienizada, exame nas vacas para ver se tem algum peito ruim, se eu não encontrei nada disso, eu pergunto a Maria (esposa) sobre os latões, formas, banca e tal e tal, se está tudo bem lavado. Aí (depois disso) eu já vou para a parte de oração, espiritual. Porque primeiro a gente tem que caçar as coisas que a gente vê. Porque eu considero assim, a bactéria é igual a fé da gente, a gente sabe que existe, mas a gente não vê ela. E a bactéria é a mesma coisa (da fé). Então a gente tem que correr atrás porque a gente não está vendo a bactéria, mas as vezes a gente errou e contaminação está ali. Aí eliminou essa parte de contaminação eu vou para outra coisa (a reza)” João Bosco, produtor de Medeiros, setembro de 2016

As práticas sociais, marcadas pela tradição oral e referenciadas numa experiência coletiva, que são perceptíveis nos depoimentos, permitem acompanhar as formas de associação entre o código costumeiro e as normatizações oficiais, possibilitando a compreensão da interface entre as legislações e a consciência costumeira e seus sentidos de apropriação. E aqui as coisas da natureza que são em si mesmas propriedades originais de Deus, oferecidas como dons e dádivas para o usufruto de toda a humanidade (Brandão 1999) que devem ser agradecidas como gesto positivo de complementar a dádiva, parece não ser suplantada pelo ambiente comercial, marcado pelo controle, que tornaram os quartos de queijos, queijarias cadastradas. Do modo semelhante ao que havia relatado no caso da incorporação de tecnologias, as falas indicam como as normatizações não chegam num espaço vazio, sendo (re)apropriadas e dados novos sentidos a elas. Ao mesmo tempo em que as comunidades destas localidades são muito afetadas pela institucionalização e regulação do lugar - que é pensado, planejado e modificado a distância, pelas ações e instrumentos legais - os produtores imprimem as características do seu modo de vida às normas.

E aqui, vale ressaltar, que os seres espirituais – do mesmo modo que as bactérias, os fungos, os bois, as pastagens - também fazem parte da vida dos produtores, compondo ecologia de seres locais⁶⁰⁰. Sendo afetados pelas normas, mas ao mesmo tempo dando a elas novos sentidos. Assim, os seres espirituais aos quais os produtores recorrem devem ser pensados como tendo “modos de vida” distintos, histórias e padrões de tornar-se e emaranhar-se, isto é, modos de afetar e ser afetado, fugindo da categorização ocidental, mas compondo a “vida dos queijos”. Senda estas

⁶⁰⁰ Vale ressaltar, que espécie aqui não pretende, de maneira alguma, sugerir tipos são fixos ou homogêneos; assumindo um modo de taxonomia especificamente ocidental e científica (Van Dooren; Kirksey; Münster, 2016).

um sistema ecológico, nas quais as técnicas dos queijeiros operam como forças da seleção para determinar quais atores terão sucesso.

Mais uma vez o que predomina nesse universo são formas de estabelecer relações com modos específico de vidas (não humanas, nem animal, vegetal, nem sendo também bactérias), que parecem afetar os queijos (e serem afetadas por ele). Assim, por exemplo, os queijos se transformam pelo clima (“trem que mais advinha chuva é queijo. Ele amoleceu e ficou babento, pode saber que vai chover”⁶⁰¹), reagem as normatizações da vigilância sanitárias (“O queijo não gosta que você lava demais a banca dele. Ele tem uma bactéria dele. Então o queijo gosta da própria sujeira, dele mesmo”), mas também são afetados por elementos metafísicos. Na Canastra, por exemplo, costuma-se dizer que o queijo artesanal é um tipo de produto que assimila o estado de espírito do queijeiro: “o queijo é um alimento vivo, né? Isso aqui, tudo que é negativo passa para ele e tudo que for positivo passa também. Então se você traz seus problemas lá de fora aqui para dentro (da queijaria) você vai passar para o seu queijo”, me disse um produtor.

Como se vê, os queijos são produto e produtores de um ambiente mais amplo também de mutualidades. Alguns produtores, como o da fala anterior, fazem a analogia do queijo a um ser vivo que interpenetra o mundo social e com ele comunica. Como ouvi em uma das viagens pelo Serro: “o queijo é um ser vivo, embora ele não saia de onde você põe, você tem que estar movimentando ele todo dia”. Apenas quem convive com ele diariamente é capaz de entender a sua linguagem, demonstrando uma sofisticada capacidade de perceber os problemas que surgem em sua trajetória, seja pelo som - “quando não está bom o queijo ‘chia’, porque ele enche de vento”-, mas também através do exame da peça pela palpação, pelo corte dado ao queijo, com a degustação e, quando necessário, recorrendo à análise da ambiência física da produção, com a avaliação da saúde dos animais e sua alimentação, verificação das condições do curral, da ordenha e da banca de fabricação para resolver. Paralelamente a isso, recorre-se às rezas.

7.4 - As legislações e a mudança no pinga

⁶⁰¹ Ver Cintrão (2016)

Depois da inserção do pingo e do coalho, que na Matinha é misturado ao leite com um cabo de madeira, é preciso esperar uma hora, com a mistura permanecendo à temperatura ambiente⁶⁰². Nesse período, Eliana remove os queijos produzidos no dia anterior da bancada de ardósia e coloca-os sobre as prateleiras de madeira, que ocupam as laterais da queijaria. Com o descanso, o leite vai ganhando um aspecto gelatinoso, com pedaços de flocos em neve se destacando visualmente. Nesse processo, os componentes sólidos - basicamente proteínas e gordura -, se concentram na coalhada, enquanto as proteínas do soro - lactose e sólidos solúveis - se separam do leite.

Com as legislações, principalmente em algumas regiões do Serro⁶⁰³, o uso do pingo tem sido substituído pela chamada “rala” - também chamado de “isca” -. Composto tradicionalmente utilizado na fabricação de quitandas, a rala consiste no aproveitamento da sobras do acabamento dado no queijo, nesse processo utilizado para ajudar encadear a fermentação do leite (substituindo o pingo). A rala é extraída do queijos através de uma lixa improvisada⁶⁰⁴. Como indicam os depoimentos, há algumas décadas seu uso da rala como fermento já acontece, porém, tem se dado com maior frequência nos últimos anos, principalmente, em função da retirada das bancas de madeira pela legislação, vetadas no processo de fabricação em virtude de uma supostas dificuldade de higienização do material.

Nesse processo, muitos produtores fizeram a troca das bancadas de madeira por outras, de ardósia ou inox, permitidas por lei. Porém, segundo relatam produtores, a banca de ardósia se mostra problemática para a fabricação, principalmente no inverno, porque: “a pedra, por ser fria, faz com que a dessora da coalhada ocorra lentamente e os queijos fiquem moles, necessitando aumentar a quantidade de pingo para favorecer a dessoragem do queijo”; “com a banca de madeira o queijo vai ficar melhor por causa da umidade da madeira, aquilo conserva a temperatura”; “A banca de madeira parece

⁶⁰² A quantidade de coalho utilizada por cada produtor varia muito, embora este siga as recomendações do fabricante, sua experiência também leva em conta seu tempo disponível e as temperaturas do leite e do ambiente, para determinar a quantidade de coalho a ser utilizada no dia-a-dia de fabricação.

⁶⁰³ O que também ocorre em outras regiões, mas me parece que em menor proporção.

⁶⁰⁴ Após os queijos seres desenformados, lavados os queijo são colocados em uma prateleira até estar firmes para o acabamento, e, assim, os queijos são alisados por um ralo para que fiquem lisos, corrigindo possíveis defeitos, daí provém a rala. Neste processo, utiliza-se, como ralador, uma lata perfurada para o acabamento do queijo, enquanto alguns utilizam uma lixa d’água. Essa etapa é também chamada de grosa. A rala, que é 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. Os produtores contam que antes tal procedimento era realizado com um sabugo de milho, hoje normalmente são improvidas tecnologias, como latas de sardinhas partidas, etc.

que dá um sabor característico pra o queijo (...) puxa mais o queijo, escorre mais rápido, na época de frio ela conserva a temperatura ambiente, não esfria tanto, na época de calor, ela é mais temperada. A pedra na época de frio é muito fria e mesma coisa o inox, ele não tem a temperatura controlada. E o queijo é vivo e isso muda as características dele”; “Não adianta fazer cachaça utilizando água. O queijo é a mesma coisa, se você tirar a banca de madeira e colocar ardósia é a mesma coisa. Eles (fiscalização) fecham minha queijaria, mas não tiram a banca de madeira.”, são alguns dos relatos que ouvi nas diferentes regiões.

Segundo contam os produtores, o “pingo que provém da banca de ardósia ou do inox é fraco”. Daí advém o uso mais constante da rala, que é vista por alguns produtores, como uma forma de “consertar o queijo” e o questionamento da legislação: “por que os (produtores) certificados do IMA vêm cá buscar minha rala pra consertar o queijo deles? Eu é que devia pegar a rala dos certificados, não é não? Mas não é assim, não preciso da rala deles”. E, ainda, como me disse um produtor da cidade de Materlândia, região do Serro, essa rala constitui-se em um processo inventado localmente em virtude da inserção da banca da ardósia onde o pingo produzido é fraco.

“A rala é uma alternativa para a deficiência que causou ao pingo. Na banca de inox ou de ardósia, não há uma multiplicação da bactéria adequada. Então o pingo é ralo, descorado, e se gasta meio litro de pingo para 100 litros de leite, o pingo coletado da bancada de ardósia ou de inox, equivale de dois a três litros de pingo para fazer o mesmo efeito. Resultando em um queijo de boa qualidade. Como estratégia para manter a qualidade do queijo, toda manhã, eu ralo um pouco de queijo, deixo no pingo, para não colocar direto no leite, ele derrete e, na hora, eu coo no mesmo pano de coar o leite, e não vai queijo velho para a massa nova, só o que dissolveu. É uma alternativa que restou para o produtor para conseguir caminhar, de acordo com as exigências da legislação, que, na maioria das vezes, a legislação é feita por um cara que acordou no escritório, lá no ar condicionado, e não sabe como é o modo de fazer o queijo, e com autoridade ele elabora uma lei com determinações, sem uma razão técnica” (Mateus, Materlândia).

“Eu fiquei 38 dias sem fazer queijo, aí eu fiz o seguinte, eu guardei queijo e trabalhei com ele 15 dias, eu não notei diferença, nem os consumidores. Meu tio Zuca, que entende muito de queijo, diz o seguinte ‘se mudou o tempo, frio, calor, chuva muda um pouco, você tem que acompanhar, a mudança do tempo e a questão da ardósia eu fico preocupado é o tempo de frio, que eu acho q ela vai esfriar muito. Eu queria fazer de inox mas fica muito caro. Zé Jairo Batista, ao lado de marquinhos faz na banca de inox e faz bem, só que uma banca de inox é cara demais, ficaria pra mim em quase três mil e oitocentos reais, eu fiz duas de ardósia e ficaram em três mil. Dei sorte também porque ninguém quer trabalhar com isso mais, não tá achando nem pedra ardósia pra trabalhar, dei sorte q o cara tinha comprado duas pedras e ele aproveitou justamente o tamanho que veio e fez tanto que elas ficaram muito grande pra trabalhar.” (Celso Carrinho, Materlândia)

Os comentários de produtores condizem com o que afirmam alguns cientistas atualmente. Seus trabalhos tem demonstrado que as bactérias lácticas não se desenvolvem no inox e na ardósia fria (Ferreira e Ferreira, 2011: 13), o que tem feito os produtores se adaptar diante das novas condições, muitas vezes gerando outros problemas (como alteração no sabor e consistência)⁶⁰⁵. Assim, como coloquei anteriormente, os órgãos de vigilância embasados por novas pesquisas estudam atualmente a volta da permissão do uso das bancas de madeiras na fabricação, como já ocorreu com as prateleiras de madeira⁶⁰⁶. O problema é que para os produtores que se desfizeram de suas bancas, geralmente fabricados em madeiras nobres, como o jaracandá e ipê, o custo para readquiri-las atualmente é alto. Soma-se a isso o aumento da produção que exigiria bancas de dimensões maiores que aquelas utilizadas por seus pais e avôs.

“É muito difícil conseguir uma banca de madeira tão grande. As bancas de madeira que meu pai tinha, eu lembro que era todas pequenas, produzia de 10 a 12 peças de queijo. Aquela banca ali (que eu uso hoje) produz em média 40 peças de queijo. Hoje para conseguir uma banca na nossa região que era utilizado o Jacarandá é praticamente impossível conseguir uma banca desse tamanho. Nos dias de hoje é impossível, naquela época até não. Para começar, não se encontra um jacarandá morto, vivo não pode nem pensar em derrubar. Então é uma dificuldade. E não sobrou Jacarandá, é raro ver uma árvore de Jacarandá”. Geraldo de Piu, setembro de 2017

Apesar de utilizar hoje uma mesa de inox para a fabricação, Luciano e Helena recolhem o pingo de duas mesas de madeira sobre a qual deixam o queijo escorrer. Eles tentaram inicialmente a mesa de mármore mas não gostaram e depois encomendaram uma mesa de inox. Pagaram 700 reais, depois deslocaram a tal mesa de mármore para a cozinha. Dizem que na Canastra até dá pra fazer queijo nessa mesa: "o problema são as sutilezas", que segundo eles são mais percebidas quando o queijo é

⁶⁰⁵ Tal processo tem sido também que questão de disputa na Europa. “Le bois est utilisé comme support d’affinage dans de nombreuses filières fromagères (Emmental, Comté, Beaufort, Morbier, Raclette, Mont d’or, Cantal, Salers, Reblochon, Munster...). Il constitue donc un support précieux pour la typicité des fromages. Le bois présente des fonctionnalités inégalées à ce jour : hygroscopie, rugosité de surface et ensemencement en flore de surface (la flore de croûtage colonise les planches). En jouant astucieusement sur les qualités de ce matériau, il est possible de réguler l’hydratation des fromages et d’orienter positivement l’écologie microbienne présente sur les croûtages. Un support nettoyable : en l’absence de problème sanitaire avéré, le brossage constitue une méthode suffisante pour préserver la flore intéressante tout en éliminant, si elles existent, les flores indésirables. Son biofilm inhibe le développement de *Listeria monocytogenes*. L’écosystème microbien présent à la surface des fromages et par voie de contact sur le bois, inhibe la croissance de bactéries pathogènes.” In: Affinage : Les secrets du bois percés à jour, article publié sur le site de l’appellation Comté le 21 décembre 2011.

⁶⁰⁶ Como explicitai no capítulo 1, com a legislação estadual de 2002 as prateleiras foram inicialmente proibidas. Porém, atualmente, após pressão dos produtores e com a publicação de pesquisas que demonstram sua importância passaram a ser permitidas

comercializado com maior tempo de maturação. Já Otinho e Eliane, após incorporarem a mesa de mármore, inseriram durante a fabricação um tipo de tela plástica que se estende sobre a pedra, “evitando que o queijo agarre na pedra que é porosa”, adaptando mais uma tecnologia ao processo. Sua utilização é um procedimento que facilita a saída do soro da massa do queijo.

7.5 - Continuando a fabricação: a dessoragem e o trabalho das mãos

No processo de fabricação, Eliana mexe com a mesma estaca de madeira novamente o soro para separá-lo da coalhada. Nesse momento, através da consistência e da coloração da massa, ela e Otinho já sabem se o queijo produzido no dia “será bom” ou “inchado”. “Isso aí você aprende no dia-a-dia, você vai fazendo e aprendendo”, me disseram. Com uma peneira de metal, eles começam, então, a trabalhar na dessoragem. A parte sólida que permanece na vasilha é dividida e transferida para fôrmas plásticas circulares, forradas com um pano fino, chamado de “volta ao mundo”, e começa a ser modelada. Sobre a ardósia, deixam a massa envolta no pano escorrer por alguns minutos fora da fôrma, depois pressionam com as mãos.

Como se envolvem desde muito cedo, suas mãos são produzidos ao longo dos anos e por meio das diversas atividades relacionadas como a fabricação. As mãos são o instrumento do artesanal (e isso aparece muito marcado nas fotos que realizei durante um trabalho de campo). Marcel Mauss (2003), em um texto sobre técnicas corporais, relacionou a noção de técnica ao primeiro objeto técnico de que dispõem os homens: “O corpo é o primeiro e mais natural instrumento do homem. Ou, mais exatamente, sem falar de instrumento: o primeiro e o mais natural objeto técnico, e ao mesmo tempo meio técnico, do homem, é o seu corpo (...) Antes das técnicas de instrumentos, há o conjunto de técnicas do corpo” (Mauss, 2003: 407).



Prensagem do queijo. As mãos dos camponeses são produzidos ao longo dos anos e por meio das diversas atividades relacionadas como a fabricação

Estas são fundamentais para a produção do alimento: “O pai sempre comentava que para o queijo ficar bem formado, o calor das mãos era importante. ‘Fulano consegue lisar o queijo mais rápido porque tem as mãos quentes’”. Assim, o trabalho manual, que aqui se acentua, envolve o uso de conhecimentos empíricos envolvidos também como a capacidade de perceber pelo tato qualquer alteração na massa, como a fermentação ou estufamento precoce. O tecido é torcido e prensado manualmente para a extração do excesso de soro. Então, se inicia a prensagem nas fôrmas, já sem o pano,

quando a massa é modelada até ganhar o molde cilíndrico da forma de plástico, que costuma variar de 15 cm a 17 cm de diâmetro e de 4 a 8 centímetros de altura.

Quando todos os queijos já estão modelados dentro das formas, começa a salga. Com queijo recebendo uma camada de sal grosso ou fino na superfície. “O sal é pra temperar o queijo”, mas também para não azedar, contam. Otinho e Eliane estão preferindo utilizar o sal fino por penetrar com mais facilidade na massa. Luciano e Helena utilizam o sal grosso, além marcar o produto com as iniciais “LH”, por meio de letras em plástico. A quantidade de sal adicionada ao queijo varia de produtor para produtor, pelo tipo de sal utilizado e principalmente por exigência do mercado consumidor atendido por cada queijeiro. Na maioria das fazendas, aplica-se sal na casca dos queijos por um período de 4 a 8 horas. Cumprido esse tempo, faz-se a viragem do queijo, aplica-se sal na outra face e o queijo fica salgando por mais um período⁶⁰⁷.

O tempo total que cada peça permanece na fôrma está diretamente relacionado com as condições climáticas de cada estação do ano e com a frequência da comercialização. Quando a temperatura permanece baixa e/ou a umidade relativa está alta, o queijo permanece mais tempo na fôrma para secar. Quando falta queijo no mercado consumidor, aumenta a frequência de comercialização e o tempo nas formas tende a diminuir. Durante o período que permanecem na prateleira de maturação, todos os queijos são submetidos a lavagens periódicas com água ou soro, além de serem preparados para comercialização. A toalete ou grosa é o processo no qual o queijo recebe acabamento final em sua superfície.

Cada peça de queijo consome em média dez litros de leite, dependendo da quantidade de gordura do leite (o que varia de acordo com o período do ano, mas também com o tipo de gado ordenhado e pela alimentação deste). Aproximadamente 90% do volume de leite utilizado na fabricação de queijos resulta em soro, o que na indústria costuma ser problema, dado que seu descarte é altamente poluente. Na Matinha do Ouro, terminada a produção, ele escorre por um cano até vasilhas plásticas, que estão há pelo menos cinco metros da queijaria. Como é atrativo aos animais,

⁶⁰⁷ Como apontou Cintrão (2016), além do manejo do sal no momento de elaboração do queijo - que pode prevenir o inchamento -, há uma prática generalizada que é a realização de uma segunda salga nos queijos que incham. Prática essa que é compartilhada também queijeiros-atravesadores e vendedores, como acontece no Mercado Central de Belo Horizonte.

alimenta porcos, galinhas, cachorros e gatos do local (assim como os restos da cozinha e da roça). Na Chácara Esperança, é também dado aos bezerros. Ali há dois tanques que recolhem toda sobra do curral e da queijeira e depois usa como fertilizante. Portanto, em ambos os locais ele é transformado em insumo⁶⁰⁸.

Como demonstrou E. Woortmann (2009:120) tal “reciclagem” de recursos é uma característica do sítio camponês, uma vez que este não é concebido como uma extensão uniforme; com os espaços e as atividades nele desenvolvidas pelo trabalho da família articulando-se entre si no que a autora chama de “modelo de insumo–produto”, no qual cada espaço-atividade gera insumos para outros espaços-atividades. Assim no caso do produtores da Canastra, como procurei demonstrar, a pastagem alimenta o gado, de onde vem o estrume que dará “força” ao solo destinado à plantação, mas também o leite que se produz o queijo. Com o soro que sobra da fabricação do queijo, se alimenta os porcos e se fabrica fertilizantes com que se combate pragas. Assim, não há competição entre atividades agrícolas e criação (o que se altera quando se insere muita tecnologia).

Assim, a base de recursos da propriedade é criada e desenvolvida através de fluxo de recurso produzido e reproduzido no local. Desse modo, pode-se dizer, que apenas uma parte do que é produzido em recursos é vendido, sendo outra parte reutilizada na propriedade. Essa parte retorna aos ciclos futuros, assim criando uma margem de autossuficiência, que para além do consumo familiar de alimentos, está relacionada com o funcionamento da unidade agrícola com um todo (Ploeg, 2008). Daí novamente a frase comum na região “em fazenda que vende o leite e não faz queijos, até os cachorros são magros”.

⁶⁰⁸ E ainda em algumas fazendas transforma-se em manteiga. No Serro, parte da “rala” – parte mais salgada/temperada do queijo –, além de ser utilizada como fermento, costuma ser vendida para padarias para a fabricação de pão-de-queijos. Indicando ali também a aproveitamento de recursos.

Conclusão

Esse trabalho partiu de controvérsias relacionadas à incidência de normas sanitárias sobre os queijos artesanais em Minas Gerais e seus produtores, passou pela construção e reestruturação de mercados e, por fim, terminou por constituir-se como uma etnografia multiespécie, que se caracteriza por evidenciar como operam uma série de conhecimentos, temporalidades e composições que envolvem atores humanos, mas também não humanos, passíveis de serem socializados em processos relacionais interespecíficos de co-constituição, que chamei de mutualidades (Pina-Cabral e Godoi, 2014).

Tal trajetória de pesquisa acabou por se distanciar de linhas mais clássicas do pensamento antropológico, construídas dentro de paradigmas antropocêntricos do humanismo e do multiculturalismo, circunscritas a uma perspectiva das ciências modernas, que fizeram da disciplina o registro de experiências culturais e sociais de grupos exclusivamente humanos, que compartilham entre si uma natureza externa objetiva (Süssekind, 2018). A abordagem aqui adotada, longe de ser novidade, se aproxima de linhas de pensamento atualmente em franca expansão em diversos países, que apontam para o potencial de pesquisas voltadas, de diferentes maneiras, para o aspecto constitutivo e significativo de espécies para-além-dos-humanos.

No Brasil, uma série de etnografias e recentes dossiês podem ser definidos nesse âmbito, que tem sido chamado de uma virada multiespécie (Andriolli, 2016; Dantas, 2016; Fausto, 2017; Lima, 2016; Oliveira, 2012; Segata e Lewgoy, 2016 e 2017; Vander, 2015; Leal, 2017). Tais trabalhos geralmente articulam etnologia indígena, estudos de animais e plantas, pesquisas de ciência e tecnologia. Porém, curiosamente, ainda não são muitos aqueles que optaram por essa abordagem, partindo de contextos camponeses, e que conduzem a análise de conflitos e transformações vivenciadas na contemporaneidade por atores humanos e não humanos, entrelaçados ao seu modo de vida. O resultado aqui, longe de se restringir a questões locais, termina por problematizar dualidades por muitas décadas reificadas na disciplina, como material e imaterial, rural e urbano, natureza e cultura, indivíduo e sociedade. E coloca em discussão questões políticas, econômicas, ecológicas e culturais ligadas ao colonialismo e ao capitalismo.

Partindo da evidência que ganham contemporaneamente os queijos artesanais, tal como fez Paxson (2008, 2013) ao etnografar o ressurgimento de um setor de produção artesanal de queijos nos EUA, adentrei no campo multiespécie. Enquanto esta autora demonstra como práticas regulatórias sanitaristas trabalham não só para a produção de alimentos seguros, mas constituem um biopoder que visa controlar comportamentos alimentares da população através do controle sobre corpos microbianos, procurei, na análise da região da Canastra, ampliar este campo de análise para além dos micróbios, apontando um conjunto de outros seres envolvidos em contextos da produção camponesa e de disputas por mercados.

Assim, essa tese passa por bactérias e fungos que dão sabores e odores aos queijos, conduzem a ação de agentes públicos e reestruturam mercados, mas também por pastagens e gramíneas sobre as quais incidem os cálculos e as escolhas tecnológicas dos produtores e que implicam transformações em modos de vida; por rebanhos bovinos “feitos” na lida diária e que se vinculam à identidade das famílias produtoras; por espíritos que ocupam as fazendas e podem “desandar” a fabricação de queijos e com os quais é necessário se comunicar através benzimentos e orações; dentre outros agentes. A contribuição desta pesquisa surge da etnografia de todos esses atores, que emergiram nos “fluxos organizados” do alimento que metodologicamente optei por seguir. Como é próprio da antropologia e de seus objetos de estudo na contemporaneidade, a pesquisa chega ao fim com os processos analisados em acelerados movimentos de transformação. Examinar fenômenos como as mudanças que vêm ocorrendo com o mercado dos queijos artesanais – e com essa série de atores (humanos e não humanos) vinculados a eles - sem um distanciamento temporal e mesmo espacial foi uma tarefa para além de complicada, incompleta e, sobretudo, inconclusa. Como eu disse na introdução desse trabalho, o meu campo de estudo corre mais rápido do que a minha capacidade de acompanhá-lo e analisá-lo.

No total, foram sete anos em constante contato com esses atores. Nesse período, fiz dos queijos o centro da minha vida profissional, me inserindo em diversas redes, buscando acompanhar trajetórias e a todo momento refletir sobre os aspectos mercadológicos, estéticos e pragmáticos que são mobilizados nas performances que envolvem o alimento. Nesta análise, são apontadas ainda as diferenças de poder e os desacordos sobre sistemas classificatórios entre camponeses e agentes do Estado. Ao

final, os queijos despontam não exatamente como um artefato, mas com um organismo que se revela “vivo” não somente pelos seres microbiológicos que lhe são constitutivos, mas também porque movimentam inúmeros entes e, com ele, todo um conjunto de práticas de conhecimento, de pessoas, de coisas e de eventos coordenados. Lidar com tudo isso, associando o tema a uma bibliografia à qual tive acesso dentro do programa de pós-graduação, possibilitou uma transformação substancial do que foi proposto no início da pesquisa até o resultado aqui apresentado.

Comecei a tese partindo de um episódio de apreensão e destruição de queijos ocorrido em outubro de 2015, na região da Canastra. Por esse acontecimento e pela recorrência de controvérsias sanitárias envolvendo produtores e agentes do poder público - que se manifestaram de forma similar em questões ambientais -, demonstrei como legislações e certificações, de origem externa às regiões produtoras e que emergiram especialmente nos últimos 30 anos, vêm criando obstáculos para o ingresso e permanência de atores camponeses na atividade, que frequentemente passam a operar na ilegalidade. Enfim, modificando as estruturas que fazem com que a produção dos queijos artesanais em Minas Gerais seja uma atividade economicamente pouco concentrada, envolvendo milhares de famílias distribuídas em diferentes regiões.

Procurei a partir daí analisar as origens, os sentidos e as consequências de atuações fiscalizatórias, sejam elas de cunho sanitário ou ambiental. Ambas fiscalizações envolvem instrumentos, mecanismos de poder e esquemas interpretativos que se desenvolvem paralelamente à conformação das ciências e dos estados burocrático-rationais modernos, operando uma biopolítica, com o controle sobre a vida local (humana e não humana) por profissionais especializados, ainda que sobre dimensões opostas: o macrocosmo do bioma (no caso dos fiscais parque) e o microcosmo das bactérias (para os fiscais sanitários). Através de um conjunto de leis e saberes se montou no estado um contexto de ilegalização dos produtores de queijos, que são punidos a todo tempo pela manutenção de práticas constitutivas de seu modo de vida.

Procurei demonstrar que a população camponesa da Canastra conduz seu modo de vida por racionalidades que diferem daquelas dos técnicos enviados para fazer cumprir as legislações e que as respostas a tal processo têm se dado, dentre outros modos, por meio da continuidade de práticas tradicionais, cada vez mais ilegalizadas,

mas que passam a serem acionadas como elemento de identidade indissociável do território ocupado. Passam também pela busca de alianças com diferentes esferas de poder, explorando controvérsias entre cientistas e entre diferentes instâncias e órgãos reguladores do Estado, com disputas via judiciário e tentativas de alterar legislações, dando-se recorrentemente por meio da mobilização de aparatos técnicos e sob justificativas igualmente técnicas.

Sobre as esferas patrimoniais que envolvem o modo de fazer o queijo (patrimônio imaterial registrado pelo Iphan) e o território (parque nacional da Canastra como patrimônio natural), evidenciei que as categorizações material e imaterial, hoje utilizadas como “proteção” por instâncias estatais, não fazem sentido dentro da lógica dos atores humanos locais. Não é possível para os produtores da Canastra (mas também de outras regiões produtoras) falar em patrimonialização sem envolver a materialidade do território e as relações que ali operam. Os saberes dos usos do cerrado acumulados durante as gerações, que estão nas técnicas para a feitura dos queijos e no manejo do fogo, do gado e das pastagens, assim como as características ambientais que trazem especificidades ao alimento fabricado, são fatores que se coadunam para a manutenção e reconhecimento de uma memória e identidade coletiva. Desse modo, para os atores locais, não existe a manutenção de patrimônio ambiental sem pessoas, do mesmo modo que não existe patrimônio imaterial sem uma base territorial para sua elaboração. Enfim, não existe, por exemplo, o queijo canastra sem famílias, terra, água, fogo, chapada, vacas, fungos, espíritos, etc.

Ainda dentro das questões das ilegalidades e saberes, dediquei-me a refletir sobre a vivência dos queijeiros, comerciantes que recolhem os queijos nas fazendas e os transportam para os grandes mercados consumidores. Como a imensa maioria deles não possui firmas reconhecidas, notas fiscais e autorizações sanitárias para trafegar com a mercadoria, eles criaram dentro e fora de Minas Gerais um conjunto de estratégias informais de coleta nas fazendas e distribuição dos queijos pelos centros urbanos, abastecendo fábricas de pão-de-queijo, redes de sacolões, padarias, feiras-livres e “mercadoes” em diversos municípios. Nesse contexto, uma grande parcela dos queijos mineiros vivencia uma longa viagem na ilegalidade e clandestinidade, que contrasta com a grande aceitação que possui por grandes parcelas da população.

Procurei evidenciar como os queijeiros possuem um sofisticado conhecimento empírico que se liga à coleta e distribuição deste alimento, essencial para que a atividade produtiva se mantenha ativa. E, por fim, aponte que o vínculo que se estabelece entre queijeiros, produtores e consumidores se configura, muitas vezes, para além de uma relação comercial. Sendo o queijo um alimento extremamente versátil, em torno do qual se desenvolvem memórias e sentimentos de pertencimento, seus fluxos perpassam diferentes atores e envolvem aspectos de reciprocidade, engajamentos e uma série de agências que fazem com que os três polos aparentemente distintos (produtores, comerciantes e consumidores), não sejam no estado atividades com contornos tão distantes. Qualquer uma delas envolve subjetividades, habilidades e conhecimentos, que classifiquei como “artesanias”, utilizando a expressão de Campbell (2014).

Em seguida à exposição de como se constroem as ilegalidades, a tese tratou de um tipo de reclassificação que emergiu nos últimos anos. Dos mercados populares e clandestinos para as grandes boutiques de luxo, uma parcela dos queijos artesanais mineiros ganha novos significados e valorações, como produto de alto valor monetário agregado. Como procurei demonstrar, existe um grupo seletivo de produtores, muitas vezes de origem urbana e cada vez mais ligados a entidades patronais do campo, que consegue se adaptar ao conjunto de normas exigidas e passa a acessar nichos de mercado de elite a partir da construção de novas características e valorações atribuídas a este alimento.

Na busca de respostas sobre a capacidade de acesso a esses mercados, tornou-se evidente ao longo da pesquisa uma rede de novos comportamentos vinculados aos queijos que emerge atualmente. Estes envolvem diferenças nos modos de produzir, comercializar e consumir, e se ligam a lugares e posições, envolvendo uma série de instituições e capitais culturais operando em consonância.

A exemplo dos trabalhos realizados por Garcia-Parpet (2016), Laferté (2008) e Rogers (2013) a respeito do mercado de vinhos franceses, procurei comprovar que esse processo de valorização que assume uma parcela dos queijos artesanais no estado não é unicamente um efeito de iniciativas individuais e discursos inventivos de empreendedores sobre a imagem deste alimento, sendo primordialmente consequência de um construtivismo estrutural e institucional. Este construtivismo envolve adesões de

um conjunto de atores, de órgãos governamentais a entidades patronais ligadas ao agronegócio, além expertises específicas, com implicações econômicas, políticas, culturais e epistemológicas e que resulta na conformação de uma rede de fabricantes, distribuidores e consumidores de status elevado.

No centro desse processo, como busquei demonstrar, está a maturação ou afinação dos queijos, que ocorre através da agência de seres microbiológicos. Ganhado espaços próprios de realização, cursos ofertados por profissionais de outros países e recebendo grande atenção midiática, a maturação se evidenciou nos últimos anos como um dos pontos mais frequentes nas discussões que envolvem, por exemplo, os registros de Indicação Geográfica e de patrimonialização do alimento, estando também presente na construção de legislações sanitárias. E, ainda, tem sido demandada por comerciantes, como um refinamento estético, essencial para sua incorporação em “mercados de elite”.

Tomada aqui como uma prática que unifica um conjunto de racionalidades – tecnológicas, sanitárias, gastronômicas, comerciais etc.-, a maturação tem gerado um poder político eficaz. A mobilização de discursos de diferentes atores e suas instituições sobre a prática tem operado contemporaneamente como uma reclassificação moral do alimento, que o associa a uma imagem de “tradição”, autenticidade, segurança e sofisticação, criando um tipo de “aura” que alguns queijos adquirem em sua trajetória. Mais que mudanças nas características físicas dos queijos, vem se constituindo uma conversão simbólica, de um alimento símbolo do atraso (porque não industrial), clandestino e potencialmente contaminado, em um objeto nobre e digno de ser consumido, não somente pelo prazer, mas por manifestar apoio à sua reprodução. E cujo consumo demarca posições sociais de pertencimento e hierarquias (humanas e não humanas), redesenhando a cartografia de produção, comercialização e consumo dos queijos artesanais em Minas Gerais.

Nesse processo, fortemente vinculado à “invenção” de uma tradição, é importante levar em conta a capacidade dessas redes sociais para “fazer *terroir*” (Rogers, 2013), quer dizer, valorizar seu produto, agregando nele histórias. A abordagem biográfica construída sobre o alimento desempenha um papel fundamental, uma vez que se converte em produtos com identidade e identificáveis por sua origem bem marcada. Longe de ter seu valor monetário constituído tão somente pelo custo dos

insumos somado ao tempo de trabalho socialmente necessário à sua produção, a proliferação de diversos discursos focados na alta qualidade (regionalistas, médicos, gastronômicos, ambientalistas), por intermédio de várias instituições da sociedade, contribui para uma imagem publicitária que agrega e atribui valor a esses queijos, criando camadas de diferenciação no alimento por meio de um processo intencional de sofisticação e “exclusividade”.

Se o queijo branco, ainda que muitas vezes ilegal, é descrito como um produto da cesta básica na região, “um componente de marmita, como é o arroz, e o feijão”, com sua inserção transversal em diferentes refeições, fazendo dele um alimento endoculinário do dia-a-dia, os queijos afinados (cada vez mais tecnológicos) compõem uma exoculinária de alto valor simbólico, voltada para celebrações da elite.

Dando continuidade à análise das evoluções estruturais e institucionais e dos processos de reclassificação dos queijos mineiros, os salões, festivais e concursos de queijo são tomados como foco. Acompanhei a participação de uma delegação mineira numa das edições do Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, na cidade de Tours, França, assim como os engajamentos de produtores e técnicos nos concursos organizados pela Emater em Minas Gerais. Analisei como estes constituem-se em espaços de legitimação, contribuindo na institucionalização de certificações, normatizações sanitárias (locais e internacionais) e na construção de mercados de elite.

Após a descrição densa de tais eventos, observo o destaque dado em Minas Gerais, posteriormente ao concurso de Tours, ao fungo *Geotricum candidum*, apontado em alguns sites e jornais como possível responsável pela premiação de alguns queijos locais, através de sua presença no alimento. A partir do concurso, esta levedura ganhou grande visibilidade e se tornou central na definição de parâmetros de qualidade dos queijos no estado, que são reconfigurados e resignificados a partir de sua agência. O que me levou a uma reflexão sobre como a etnografia multiespécie pode trazer contribuições para a antropologia, que passam pelas mudanças nas noções ocidentais – por muita décadas reificadas – de indivíduo, sociedade e parentesco, evidenciando a importância de atores não humanos.

A agência de microsseres como o *Geotricum* contribuiu, por exemplo, para a emergência de redefinições de sentidos de identidade em grupos de produtores,

distribuidores e consumidores. Mais do que isso, sua apropriação por segmentos empresariais e industriais, através de salões e concursos, dentro de uma estratégia de construção de mercados internacionais e reordenação do mercado consumidor, apontam que essa levedura - ou o uso que se faz dela - tem colonizado não apenas queijos, mas também saberes.

Por fim, optei por uma pesquisa etnográfica mais profunda em algumas propriedades rurais da Canastra. Adentrei-me então em duas unidades de pequena produção de queijos em que predomina o trabalho familiar, ainda que sob concepções e sentidos diferenciados. Ali, a fabricação acontece sempre em relações de complementaridade - seja entre marido a esposa, pai e filho/filha, mãe e filho/filha -, se dando dentro um sistema de contraprestações que envolve a troca de insumos com vizinhos e parentes, mas também com uma infinidade de seres, que compõem a “vida dos queijos”. Esses processos de inter-relação são imprescindíveis para se manter um controle de qualidade do alimento, ainda que sejam ignorados - ou condenados como superstição - pelos profissionais que fiscalizam ou prestam assistência técnica às fazendas produtoras.

Sobre tais diferenças de concepção, procurei realizar uma descrição de como essas famílias, encontram-se em constantes e longos conflitos com o poder público. Destaquei, especialmente, o “fazer o gado”, um procedimento longo e complexo que envolve o manejo pelas famílias desses seres híbridos - efeito da natureza e da mistura de um certo número de substâncias daqueles que os “fazem” -, mas que também é resultado do envolvimento com órgãos de financiamento, vizinhos e parentes, e que resulta na própria construção da família.

Na região da Canastra, onde é comum ouvir que os produtores “vivem pelo gado”, sendo este considerado um dos bens mais prezados, além de um elemento fundamental na construção da vida local, abordei formas de proximidade entre humanos e bovinos que se constroem: no “fazer o gado” se fazem famílias. Tomando a noção de família, nos seus distintos sentidos e formatos, enquanto uma pedagogia da vida cotidiana (Marques e Vilela, 2017: 40), optei por analisar categorias como trabalho, memória e afetos que são fatores centrais na dinâmica de constituição e redefinição constante e circunstancial do que se considera esse núcleo parental, que aqui envolve pessoas, mas também esses animais.

E, em sentido contrário, descrevi como recomendações dadas por técnicos extensionistas e fiscais do poder público que, apoiados em legislações e na inserção de tecnologias industriais focadas no aumento de produtividade, têm procurado gerir a vida local (humana e não humana), desconsiderando os complexos saberes e modos de existência presentes nessas unidades. As diretrizes técnicas de gerenciamento que chegam à região mediadas pelo poder público, fundadas na divisão do trabalho e no distanciamento entre humanos e animais, vêm causando rupturas nas relações locais de modo que os animais perdem suas individualidades. Uma lógica externa que é percebida e questionada pelas famílias produtoras locais ao verem suas referências defrontadas com práticas de modernização empresariais, gradativamente introduzidas nas fazendas região.

O que está jogo nesse processo é mais uma vez a capacidade de impor classificações dentro de diferentes racionalidades. E a concepção que técnicos e fiscais procuram instituir têm levado os produtores que aderem às exigências da lei a se tornar cada vez mais especializados, focando-se apenas na produção de queijos em detrimento da diversidade que caracteriza a produção camponesa. Se a pequena escala e a desconcentração dos mercados permitiu uma permanência e ampliação da produção familiar de queijos por todo o estado, mantendo ou recriando formas de autonomia sobre os recursos locais e gerando uma enorme produção a partir de muitas pequenas unidades de produção, no contexto atual, as famílias produtoras têm sido conduzidas a assumir um modelo produtivo em que prevalece a inserção de tecnologias externas à propriedade e a busca pela especialização e homogeneização de processos.

Tudo isso se materializa nas exigências que compartimentalizam as propriedades e que envolvem o tipo de gramínea que deve ser plantada, as raças de bovinos que são indicadas e que podem ser financiadas e, ainda, as recomendações para a extinção de práticas tradicionais, como as queimadas ou mesmo as benzeções, dentre outras exigências, como aquelas que definem como os queijos devem ser fabricados e comercializados. Este modelo, que se apoia em redes de pesquisa e assistência técnica, tem buscado normatizar modos de vida locais, subjugando sua importância e expropriando-os material e simbolicamente por diferentes meios, dos quais tentei destacar três: repressivo (através do aparelho fiscalizatório em diferentes instâncias), moral (com os costumes, animais e instrumentos locais sendo aferidos

como atrasados e, por isso, substituíveis) e o econômico (que relaciona-se à perda de autonomia produtiva, com o incentivo ao aumento do uso de tecnologias externas à propriedade).

Ainda que estrategicamente esse modelo produtivo proposto para os queijos artesanais de elite evidencie, por exemplo, uma suposta diversificação na alimentação do gado, de raças inseridas ou da microbiologia presente no alimento e que se materializará em diferentes sabores no alimento, ele contraditoriamente caminha para a construção de controles e padrões homogeneizantes. Ou seja, envolve paralelamente processos de diferenciação e singularização e de padronização e homogeneização, aprofundando um processo de segmentação - com consequências sociais e ambientais -, que reduz o número famílias produtoras a quem é permitido permanecer na atividade, e restringindo também a presença de espécies não humanas. Com isso, o que vem acontecendo é a especialização produtiva e o aumento de escala, que tem por consequência a perda de autonomia sobre os recursos locais e a ilegalização de muitos camponeses que optam pela menor escala e diversificação produtiva.

Como procurei demonstrar, tais imposições vêm se construindo dentro de um modelo biopolítico, capitalista e colonial, atrelado à conformação da ciência moderna e à demanda de elites por mercados internacionais, que é privilegiado como parâmetro de civilidade frente a outras matrizes de racionalidades, que são negadas em seus múltiplos modos de vida (humanos e não humanos) e saberes locais e regionais. Assim, por exemplo, é operacionalizado um tipo de colonização do saber ao expressar – por meio de institutos de pesquisa, extensão rural e fiscalização, – uma ordem comum numa linha evolucionista que posiciona pessoas, animais e plantas, dentre outros seres, como *adiantados* ou *atrasados*, construindo centros e periferias morais do conhecimento, o que se converte em práticas de controle social.

Aliás, dentro desse modelo, perpassando toda a trajetória do queijo minas artesanal existe uma correlação de forças - ainda que desigual - entre, de um lado, a diversidade de inter-relações que envolve o universo camponês e, de outro, a intensidade de investimento de capital e controle do Estado, implicando em buscas de padronização do processo, que se impõe como única racionalidade legítima possível. Tal correlação se evidenciou aqui, principalmente no que chamei de questões

transversais de emersão de diferenças que perpassam o trabalho: os cuidados, as temporalidades e os saberes.

Os cuidados, que apareceram no trabalho de campo em palavras como “capricho”, “zelo” e “cura”, compõem o primeiro deles. Eles traduzem um conjunto de práticas, com lógicas e significados compartilhados social e culturalmente, e que se materializam em “bons queijos” e em “bons produtores de queijo”. Porém, tais valorações não necessariamente coincidem com as “boas práticas” indicadas pela legislação e pelo discurso técnico ou científico, que seguem lógicas diferentes. Tal racionalidade apareceu, por exemplo, em afirmações como a de Elaine (esposa de Otinho), que disse não entender como certo produtor poderia estar legalizado “se as vacas eram magras e os animais da fazenda mal zelados”, mas também em falas que indicam que não é preciso uma queijaria azulejada para produzir um bom queijo, no sofisticado trato dos queijeiros sobre o alimento, nas práticas locais de cura e benzeção, nos vínculos de reciprocidades que envolvem plantas e animais, dentre outras. Essa concepção, que perpassa toda a produção camponesa, se dá em sentido diferente das normas e legislações, com sua ênfase nas exigências estruturais e nas análises laboratoriais, nas certificações, na seleção animais plantas e microrganismos por um único tipo de produtividade em que prevalece concepções como controle e homogeneização (para as famílias produtoras, como tentei demonstrar, através de exemplos nos modos de escolha do veículo e dos animais, existem várias formas de produtividade) .

Nesse contexto, emergem as temporalidades. A aceleração das rotinas humanas (de produtores e queijeiros) e não humanas (capins que brotam em menor tempo, vacas submetidas a um número cada vez maior de ordenhas, microrganismos que devem ser cultivados em “condições ideais”, etc..) com o aumento da produção, as exigências dos tempos mínimos de maturação dos queijos para venda (que passam a ser contabilizadas em dias, enquanto as medições dos produtores se dão por aspectos sensíveis – toque, cor, olfato), a exigência de uma homogeneização produtiva durante todo o ano (por meio da inserção de tecnologias de recomposição de pasto, de complementos alimentares oferecidos ao gado, de técnicas e equipamentos para maturação dos queijos), bem como a percepção dos fiscais das práticas locais como atrasadas e supostamente estáticas (tendendo a considerar como “inovação” apenas o que se

aproxima do modelo industrial e das normas técnicas), contrastam com as rotinas da vida camponesa (períodos queima, de subida e apartação do gado, etc.) que envolvem a natureza e suas sazonalidades, bem como seus conhecimentos no trato com o território.

E aqui entram os saberes, que emergem talvez como eixo principal desse trabalho. No que se refere às famílias produtoras, eles perpassam sofisticadas técnicas de manejo que envolvem o uso do fogo e um conhecimento profundo do bioma, passam por habilidades para avaliar as características dos queijos e dar diferentes usos e destinos a eles, incidem também na readaptação e ressignificação de tecnologias que são incorporadas à atividade, além de cálculos que os permitem manter a autonomia sobre os recursos locais, dentre outros. Esses saberes, ainda que frequentemente não associados a “sistemas peritos” da sociedade contemporânea (Giddens, 1991), levam em conta categorias compartilhadas que incluem sentidos locais de desenvolvimento, reciprocidades e segurança alimentar e que tem sido eficazes na reprodução social dos atores, bem como na manutenção da qualidade e quantidade dos queijos minas artesanais produzidos e comercializados. Ainda que tais saberes ainda sejam pouco levados a sério no momento de tomadas de decisões. Como disse Luciano, durante um reunião no IPHAN: “Talvez a participação de um produtor seja muito importante para algumas pessoas, mas existe esse resquício de colonização que ainda é muito forte. Se não tiver um doutor para avaliar, ela fica em xeque”.

Se estes saberes aparecem em diferentes capítulos da pesquisa descritos como uma ciência do concreto em conflito com a ciência dos laboratórios, com o não reconhecimento pelos técnicos e fiscais de práticas e referências culturais locais, essa discussão poderia deixar a impressão que há aí uma apenas de mais uma controvérsia entre ciência e conhecimentos tradicionais. Porém, a questão é mais complexa e sutil. A construção de um gado de elite - como demonstrou Leal (2016) - ou a elaboração de queijos afinados - conforme apontei no caso de Luciano e Helena -, ainda que apoiados na tecno-ciência, também se dão muitas vezes mais como resultado de uma ciência do concreto que envolve elementos da ordem do sensível, do que a ciência dos laboratórios ou dos departamentos universitários.

Assim, uma questão fundamental que se apresenta aqui, de modo cada vez preponderante, é a detenção de um tipo de capital importante, a proximidade com o Estado e seus mecanismos tecnocráticos de gestão. Com a entrada de entidades

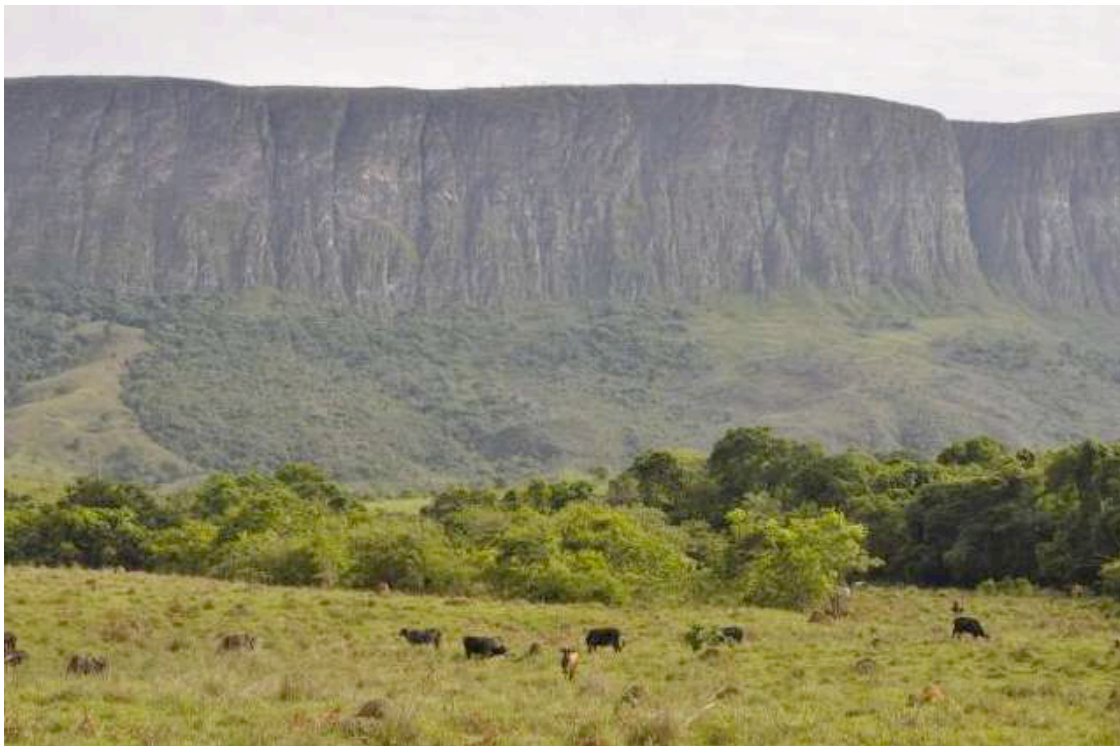
patronais do agronegócio no universo dos queijos artesanais em Minas Gerais, vem ocorrendo um grande empenho político desses atores e suas instituições para aprovação e execução legislações, normas e certificações que gradualmente afastam a produção legal de queijos – com suas perspectivas de autonomia sobre o uso da terra - da esfera camponesa. Estas regulamentos gradualmente hegemonizam saberes que vão ao encontro dos interesses desses grupos, sendo a partir daí reconhecidos e referendados por técnicos. E aqui, como fez Leal (2014), vale retomar o trabalho de Palmeira (1989) que demonstra que Estado e o empresariado rural não são entidades estranhas uma à outra. Sendo o Estado, mais que um regulador do mercado agropecuário, a condição que garante a existência do empresariado rural.

Porém, numa perspectiva local, dentro de sistemas simbólicos de interpretar e relacionar-se com o mundo e de acordo com suas possibilidades, muitas dessas famílias camponesas, como tentei demonstrar, pouco cedem a essas pressões externas, mantendo sentidos e práticas que se materializam em seu modo produção tradicional, elaborado diariamente como tarefa de (re)existência. Assim, as mudanças socioespaciais que chegam ao local não fazem com que todas as unidades produtivas se insiram no modelo de agricultura tecnológica e empresarial, aderindo às normas de padronização impostas, com decorrente transição do modo de vida camponês ao modelo de empresa familiar. Ao contrário, muitos produtores (e também comerciantes) revelam desconfiança das normas técnicas impostas a eles por meio do Estado, anseiam por autonomia sobre seus modos de produção e têm procurado criar formas de enfrentar tais pressões.

Assim, conforme analisou Cintrão (2016) muitos destes atores têm a permanência de seu modo de vida condicionada às possibilidades de sobrevivência “informal”, “ilegal” ou “clandestina”, criando e mantendo canais de produção e comercialização que os permitem manterem-se na atividade. Como disse a autora, a persistência da atividade queijeira, aponta que há também uma força de resistência silenciosa, com modos de governo próprios, que têm na informalidade / clandestinidade / invisibilidade formas de proteção.

Paradoxalmente, para estes setores, mas também para uma gama multiespécie que compõe o universo camponês, talvez sejam maiores as perspectivas de sobrevivência e construção de diversidades de modos de vida quanto mais longe

consigam se manter de imposições políticas e econômicas que tenham como pressuposto a visibilização e legalização da atividade. Diante do processo histórico de colonização na região, há uma consciência pelos camponeses de que no Estado se baseia em violência e em abusos de poder e de que a luta pela continuidade da atividade e dos modos de vida passa pela recusa de suas normatizações exercidas por figuras ou órgãos separados da sociedade local. Sem pretensões de esgotar o tema, termino esse trabalho por aqui. Espero continuar desenvolvendo pesquisas relacionadas ao tema, de modo a avançar as descrições e análises que se abrem a partir dessa tese.











Referências bibliográficas

ABRAMOVAY, Ricardo. 2007. *Paradigmas do capitalismo agrário em questão*. 3ed. São Paulo: Edusp.

ALBERT, Bruce. 1997. *Ethnographic situation and ethnic movements – notes on post-Malinowskian fieldwork*. In *Critique of Anthropology*, vol. 17(1), London: SAGE Publications, p. 53-65.

ALLAIRE, G. 2004. *Quality in economics: a cognitive perspective*. In M. Harvey, A. McMEEKIN, A. WARD (Eds.), *Qualities of food* (pp. 66-92). Manchester: Manchester University Press.

ALMEIDA, Alfredo Wagner. 2008. *Antropologia dos Archivos da Amazônia*. Rio de Janeiro: Casa 8 / Fundação Universidade do Amazonas.

ALMEIDA, A. W. B. *Terras de Preto, Terras de Santo, Terras de Índio: uso comum e conflito*. In: GODOI, E. P.; MENEZES, M. A.; MARIN, R. A. (orgs.). 2009. *Diversidade do campesinato: expressões e categorias*. Vol.II: estratégias de reprodução social. (Coleção História Social do Campesinato brasileiro). São Paulo: EdUnesp; Brasília: Nead, p. 39-66.

ALMEIDA Fernando Ozorio. 2015. *A arqueologia dos fermentados: a etílica história dos Tupi-Guarani*. *Estudos Avançados*, vol.29 no.83. Universidade de São Paulo, p. 87-118.

ANDRIOLLI, C. 2016. *Verbete: Criação*. *Teoria e Cultura* (UFJF), v. 11, p. 136-143.

ANDRIOLLI, C.; PEREIRA, L. P. 2016. *Os dilemas da “criação”: ambiguidades nos modos de se relacionar animais humanos e não-humanos em dois municípios mineiros*. *Revista Teoria e Cultura*, v. 11, p. 65-79.

ANZAI, Leny Caselli. 2003. *Doenças e práticas de cura na capitania de Mato Grosso: o olhar de Alexandre Rodrigues Ferreira*. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade de Brasília, Brasília.

APPADURAI, Arjun. 2008. *Introdução: mercadorias e a política de valor*. In.: A Vida Social das Coisas (org.). Niterói, RJ: Eduff, p. 14-88.

BARBOSA, Cristiano. 2007. *Território de Vida e Trabalho dos Pequenos Produtores de Queijo da Serra da Canastra: um estudo sobre a relação entre produção camponesa e espaços naturais protegidos nas nascentes do Rio São Francisco, Minas Gerais*. Dissertação de Mestrado. UFU – Geografia.

BARTH, Fredrik. 2000. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: BARTH, Frederik. *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa.

BARRÉ, Silvestre. 1997. *L’homme et les animaux domestiques aux Houches*. Dissertação de Mestrado em Antropologia, Université ParisX-Nanterre.

BENEZRA, A., DESTEFANO J. & GORDON, J.I., 2012 *Anthropology of microbes*. *PNAS*, doi: 10.1073/pnas.1200515109.

BENJAMIN, Walter. 1986. *A obra de arte na era da sua reprodutibilidade técnica*. In: Obras escolhidas. Trad. Sérgio Paulo Rouanet. São Paulo: Ed. Brasiliense, v. 1.

BEVILAQUA Ciméa Barbato; VELDEN, Felipe Vander. (Org.). 2016. *Parentes, vítimas, sujeitos: perspectivas antropológicas sobre relações entre humanos e animais*. 1ed. Curitiba: Ed. UFPR / Ed. UFSCar,

BEVILACA, Ciméa B. *Espécies invasoras e fronteiras nacionais: uma reflexão sobre limites do estado*. Revista ANTHROPOLÓGICAS, ano 17, volume 24(1): 2013. P 103 a 123.

BOISARD, Pierre, 2007. *Le Camembert, Mythe Français*. Odile Jacob.

BOSETTI, Cleber José. *O camponês no olhar sociológico: de fadado ao desaparecimento à alternativa ao capitalismo*. Revista IDEAS – Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Rio de Janeiro – RJ, v. 5, n. 2, p. 08-32, 2012.

BOTELHO, M. I. V. *O eterno reencontro entre passado e o presente: um estudo sobre as práticas culturais no Vale do Jequitinhonha*. 325p. 1999. Tese (Doutorado em

Sociologia) – Universidade de São Paulo.

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.

BOURDIEU, Pierre. 2006. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: EDUSP, 556 p.

BOURDIEU, P. *A economia das trocas linguísticas*. In: Ortiz, Renato (org.). Pierre Bourdieu. São Paulo: Ática, 1983 [1977], pp. 161 e ss.

BORGES, Antonádia. *Tempo de Brasília. Etnografando lugares-eventos da política*. Rio de Janeiro: Relume-Dumará: Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, 2003. v. 12 (Coleção Antropologia da Política).

BOULIANNE, Manon. 2013. *Artisans du pays et imaginaires fromagers : la qualification des fromages fins du Québec comme produits de terroir*. Anthropologie et Sociétés, Volume 37, número 2, 2013, p. 213-231

BRANDÃO, C. R. *Casa de escola*. Campinas: Papirus, 1984.

BRANDÃO, C. R. *O afeto da terra: imaginários, sensibilidades e motivações de relacionamentos com a natureza e o meio ambiente entre agricultores e criadores sitiantes do Bairro dos Pretos, nas encostas paulistas da serra da Mantiqueira, em Joanópolis*. Campinas: Editora da Unicamp, 1999.

BRANDÃO, C.R. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981. 181 p..

CANDIDO, A. *Os parceiros do rio bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida*. 6 ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1982. 284 p.

CAPISTRANO DE ABREU, J. Capítulos de História Colonial. Brasília: Ministério da Cultura, Fundação Biblioteca Nacional, Departamento Nacional do Livro. s/d, 171p. Disponível em: <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bn000062.pdf>>

Acesso em 24 set 2010.

CAMPBELL, Colin. 2014. *O consumidor artesão: cultura, artesanaria e consumo em uma sociedade pós-moderna* Niterói, n. ANTROPOLÍTICA 17, p. 45–67, 2.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. (1972), "Problemas e Hipóteses Relativos à Fricção Interétnica", in *A Sociologia do Brasil Indígena*. Brasília, Editora da Universidade de Brasília, pp. 85-129.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto - *O Índio e o Mundo dos Brancos*. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1996 (4ª edição). Sobretudo: Introdução: A Noção de Fricção Interétnica", p.33- 54; Apêndice: Estudo de fricção interétnica do Brasil (Projeto de pesquisa), p.173-181.

CARNEIRO, Ana. 2015. *O povo parente dos Buracos: sistema de prosa e mexida de cozinha*. 1. ed. Rio de Janeiro: E-papers

CARNEIRO, Ana; Comerford, J.; DAINESE, G,. *Giros etnográficos em Minas Gerais: conflito, casa, comida, prosa, festa, política e o diabo*. In: John Comerford; Ana Carneiro; Grazielle Dainese. (Org.). *Giros etnográficos em Minas Gerais: casa, comida, prosa, festa, política, briga e o diabo*. 1ed.Rio de Janeiro: 7Letras, 2015, v. 1, p. 9-28.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela . *Cultura com aspas e outros ensaios*. São Paulo: Cosac e Naify, 2009.

CASCUDO, Câmara. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. 11ª ed., São Paulo: Global, 2002.

CASSIDY, R. 2002. *The Sport of Kings. Kinship, Class and Thoroughbred Breeding in Newmarket*. Cambrigde University Press: Cambridge.

CLASTRES, Pierre. 1974. *La société contre l'Etat: recherches d'anthropologie politique*, Paris, Éditions de Minuit,(Trad. Bras. Theo Santiago. São Paulo, Cosac Naify, 2003).

CUNHA, E. Os Sertões. 39ª. Ed. Rio de Janeiro: Publifolha, 2000.

CASSIDY, R. Arborescent Culture: Writing and not writing racehorses Pedigrees. In: BAMFORD, S.; LEACH, J (Eds). *Kinship and beyond. The genealogical model reconsidered*. New York/Oxford: Berghahn Books, 2009, Series Fertility, Reproduction and Sexuality, 15).

CINTRÃO, Rosângela. 2016. *Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas*. Tese de doutorado. CPDA, UFRRJ.

COELHO DE SOUZA, Marcela. 2010. *A cultura invisível: conhecimento indígena e patrimônio imaterial*. Anuário Antropológico, Brasília, n. I.

COMERFORD, John. 2003. *Como uma família: sociabilidade, territórios de parentesco e sindicalismo rural*. Rio de Janeiro: Relume Dumará/UFRJ: Núcleo de Antropologia da Política.

CRUZ, Fabiana Thomé; MENASCHE, Renata. 2011. ‘Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano’: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru. Trabalho apresentado no III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, 21pp..

CRUZ Fabiana T. 2012. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. Tese de doutorado. PGDR, UFRGS.

CRUZ, Fabiana; SCHNEIDER, Sergio. 2010. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Rev Bras Agroecol*. 5(2):22-38.

DANTAS, Maria Isabel. 2016. *É preciso matar o porco: etnografia da desumanização dos porcos no Seridó potiguar*. In: Ciméa Barbato Bevilaqua e Felipe Vander Velden. (Org.). *Parentes, vítimas, sujeitos: perspectivas antropológicas sobre relação entre humanos e animais*. 1ed. São Carlos - SP: Edufcar, v. 1, p. 46-67.

DAS, Veena & POOLE, Deborah. 2008. *El Estado y sus márgens*. Revista Académica de Relaciones Internacionales, núm 8, GERI-UAM.

DELFOSE, Claire. 2007. *La France Fromagère (1850-1990)*. Collection pluridisciplinaire du Laboratoire d'études rurales (université Lyon-INRA). Paris, La Boutique de l'histoire Éditions, 272pp.

DETURCHE, Jérémy . 2012. *As vacas da discórdia: Gestão e raça do rebanho entre os criadores de vacas montbéliardes na Haute-Savoie, França*. Ilha R. Antr., Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, Florianópolis, SC, Brasil.

DIAS, João Castanho. 2010. *Uma longa e deliciosa viagem - O primeiro livro da história do queijo no Brasil*. São Paulo: Edit. Barleus Ltda, 168pp.

DIEGUES, A.C. 2001. *O Mito Moderno da Natureza Intocada*. 3ª Edição. São Paulo: Hucitec, USP, 2001

DORIGON Clovis, RENK Arlene. 2016. *Controvérsias na Produção do Queijo Artesanal de Leite Cru: uma Análise Comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais. Trabalho apresentado. II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo Comida e alimentação na sociedade contemporânea*. UFRJ.

DOUGLAS, Mary. 1976. *Pureza e Perigo. Ensaio sobre as noções de poluição e tabu*. São Paulo: Editora Perspectiva.

DOUGLAS, Mary; Baron, ISHERWOOD. 2013. *O Mundo dos Bens - para uma Antropologia do Consumo*. Rio de Janeiro, Editora Ufrj.

DURKHEIM, Émile. 2000. *As formas elementares da vida religiosa*. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes. Capítulos I, II, III, pp. 1 a 76.

ESCOBAR, Arturo. 1995. *Encountering Development. The making and unmaking of the Third World*. Princeton: Princeton University Press.

ESCOTO, Fernando Cervantes e GANTE, Abraham Villegas (coord). 2012. *La Leche y los Quesos Artesanales em Mexico*.

ELIAS, N. 1973. *La civilisation des mœurs*. Paris: Calmann-Lévy.

EVANS-PRITCHARD. 2013. *Os Nuer*. São Paulo: Ed. Perspectiva.

EVANS-PRITCHARD. 1953. *The Sacrificial Role of Cattle among the Nuer. Africa: Journal of the International African Institute*. Vol. 23, No. 3, pp. 181-198.

FAIRCLOUGH, A. C., Cliffe, D. E. e KNAPPER, S. 2011. *Factors affecting Penicillium roquefortii (Penicillium glaucum) in internally mould ripened cheeses: implications for pre-packed blue cheeses*. *International Journal of Food Science and Technology*, 46, 1586–1590.

FAUSTO, Juliana. 2017. *A cosmopolítica dos animais*. Tese (Doutorado em Filosofia). Programa de Pós-Graduação em Filosofia, Departamento de Filosofia, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro,

FERGUSON, James. 1990. *The Anti-Politics Machine: Development, Depoliticization, and Bureaucratic Power in Lesotho*. Cambridge and New York: Cambridge University Press.

FERNANDES, Vanessa Samora Ribeiro. 2012. *Entre a regulação e a emancipação social: desafios à continuidade do lugar frente ao Parque Nacional da Serra da Canastra-MG*. 186 f. Dissertação de Mestrado. Belo Horizonte: Programa de Pós-Graduação em Sociologia - Universidade Federal de Minas Gerais.

FERREIRA, Eder; FERREIRA, Célia Lúcia. 2011. *Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais*. *Rev. Inst. Latic. “Cândido Tostes”*, Jul/Ago, nº 381, 66: 13-20, 2011.

FERRETTI, Mundicarmo. 2008. *Cura e Pajelança em Terreiros do Maranhão (Brasil)*. Mimeo.

FERRETTI, Mundicarmo. 2010. *Mineiro-curador e curador-mineiro: integração de tradições culturais diversas em terreiros de religiões afro-brasileiras do Maranhão*. *Revista de Teologia, UNICAP*, p. 1-16.

FERRETTI, M. 1991. *Tambor de Mina, Cura e Baião na Casa Fanti-Ashanti (MA)*. São Luís, SECMA, (Disco e folheto).

FIDELIS, A. & PIVELLO, V.R. 2011. *Deve-se usar o fogo como instrumento de manejo no cerrado e nos campos sulinos?* Número temático: ecologia e manejo de fogo em áreas protegidas, p. 12-25.

FOOTE, William. 2009. *Sociedade de Esquina*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor. 390pp.

FOUCAULT, Michel. 2001. *História da Sexualidade I: a vontade de saber*. 14 ed., Rio de Janeiro, Graal.

FOUCAULT, Michel. 2008. *Segurança, Território e População* (Curso no Collège de France- 1977-1978). São Paulo: Martins Fontes.

FOUCAULT, Michel. 2005. *Em defesa da sociedade*. Curso no Collège de France (1975-1976). São Paulo, Martins Fontes.

FOUCAULT, Michel. 2001. *História da Sexualidade I: a vontade de saber*. 14 ed., Rio de Janeiro, Graal.

FOUCAULT, Michel. 1979. *Microfísica do Poder* (organização e tradução de Roberto Machado). Rio de Janeiro: Edições Graal, (biblioteca de filosofia e história das ciências, v.n.7) 7ª Edição.

FOUCAULT, Michel. 2008. *Segurança, Território, População*. Curso dado no College de France (1977-1978). São Paulo: Martins Fontes (Coleção tópicos).

FRANCO, M. S. C. 1997. *Homens Livres na Ordem Escravocrata*. 4ª. Ed., São Paulo: EdUnesp.

FROEHLICH, G. 2015. *Trabalhar os animais, trabalhar com os animais: reflexões etnográficas sobre bem-estar animal em fazendas de criação de gado de corte*. R@U: Revista de Antropologia Social dos Alunos do PPGAS-UFSCAR, v. 7, p. 108-125.

GARCIA, Afrânio Jr. 1990. *O Sul: caminho do roçado. Estratégias de reprodução camponesa e transformação social*, São Paulo, Marco Zero/Cnpq/Unb, 285p

GARCIA, Afrânio R., HEREDIA Beatriz M. A. GARCIA-PARPET, Marie France, 1978. Campesinato e “plantation” no nordeste. Anuário Antropológico, Univesidade de Brasília.

GARCIA-PARPET, Marie France. 2017. *Choix éthiques, gastronomie, et nouveaux « paysans »*, *Mutations de l'espace rural dans la France contemporaine*. Estudos Sociedade e Agricultura, vol. 25, n. 2, p. 378-405, ISSN 2526-7752.

GARCIA-PARPET, Marie-France. 2009. *Le Marché de l'Excellence – Les grands crus à l'épreuve de la mondialisation*. Sl, Éditions du Seuil, 252pp.

GARCIA-PARPET, Marie France. , 2016. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA.

GARCIA PARPET, Marie France; LECLER, Romain; SORA, Gustavo. Foires, salons internationaux: circulation des biens symboliques et mondialisation des places marchandes. In: SIMÉANT, Johanna. *Guide de l'enquête globale en sciences sociales*. Paris: CNRS editions.

GARCIA, Uirá. 2012. *O funeral do caçador: caça e perigo na Amazônia*. Anuário Antropológico, 2011/II, p. 33-50.

GELL, Alfred. 1998. *Art and agency: an anthropological theory*. Oxford: Clarendon.

GELL, Alfred. 2009. *Definição do problema: a necessidade de uma antropologia da arte*. Revista Poiésis, n 14, p. 245-261.

GODOI, Emília Pietrafesa de. 1999. *O trabalho da memória: cotidiano e história no sertão do Piauí*. Campinas: Editora da Unicamp.

GODOI, Emília Pietrafesa de. 2009. *Reciprocidade e circulação de crianças entre camponeses do Sertão*. In. Diversidade do campesinato: expressões e categorias, v.2: estratégias de reprodução social/ Emilia Pietrafesa de Godoi, Marilda Aparecida de

Menezes, Rosa Acevedo Marin (orgs.) – São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural.

GONÇALVES, José Reginaldo; BITAR, Nina Pinheiro & GUIMARÃES, Roberta Sampaio. 2013. *A alma das coisas: patrimônios, materialidade e ressonância*. Rio de Janeiro: Mauad: FAPERJ. 296 pp

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, jul./set.

HALWEIL, B.. 2000. *Setting the cheez whiz standard*. World Watch, 13, 2.

HARAWAY, D.. 2008. *When species meet*. Minneapolis: University of Minnesota Press.

HARRIS, Marvin. 1978. A Mãe Vaca. In: *Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.

HELMREICH, Stefan. 2012. *Alien Ocean: Anthropological Voyages in Microbial Seas*. University of California Press: Berkeley, 464 p.

HELMREICH, S.. 2014. *Homo Microbis: The Human Microbiome, Figural, Literal, Political* Threshold 42 : 52-59.

HELMREICH, S. & H. PAXSON. 2014. *Perils and promises of microbial abundance: Novel natures and model ecosystems, from artisanal cheese to alien seas*. Social Studies of Science 44(2) : 165-193

HOBBSAWM, Eric. 1995. *Era dos Extremos - O breve século XX, 1914-1991*. Companhia das Letras. Tradução de Marcos Santarrita, 2ª edição, 26ª reimpressão.

HOBBSAWM, Eric. 1984. Introdução In: HOBBSAWM, Eric. RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, p. 9-23.

INGOLD, Tim. 2007. *Lines: A Bref History*. Londres: Routledge.

KATZ, Sandor Ellix. 2014. *A arte da fermentação*. Editora: Tapioca e Sesi-SP, 632 p.

KATZ, Esther. *Introdução: modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina. Anthropology of Food*, n. S6, 2009. Disponível em: <[http:// aof.revues.org/](http://aof.revues.org/)>. Acesso em: 19/07/2016

KECK, F. 2017. *Anthropologie des microbes. L'oubli de l'immunologie et la révolution du microbiome*. Techniques&Culture 68 « Mondes infimes », p. 230-247.

KOHN, Eduardo. 2013. *How forests think: toward an anthropology beyond the human*. Berkeley: Univesity of California Press.

KOPYTOFF, Igor. 2008. *A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo*. In: APPADURAI, Arjun. *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói: EDUFF.

LAFERTÉ, Gilles. 2008. *Imagem social ou luta política e cultural pelo controle do mercado*. UFRJ, MANA 14(2): 399-427.

LEONEL, Mauro. 2000. *O uso do fogo: o manejo indígena e a piromania da monocultura*. Estud. av., São Paulo , v. 14, n. 40, p. 231-250, Dec.

LATOUR, Bruno. 2000. *Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora*. São Paulo: Ed. UNESP,

LATOUR, Bruno. 1994. *Jamais fomos modernos - Ensaios de antropologia simétrica*. Rio de Janeiro: Ed. 34, 153pp. (Coleção Trans)

LATOUR, Bruno; WOOLGAR, Steve. 1997. *A vida de laboratório: a produção dos fatos científicos*. Rio de Janeiro: Relume Dumará.

LATOUR, Bruno. 2012. *Reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede*. Salvador: EDUFBA-Edusc, 400 p.

LATOUR, Bruno. 1988. *The pasteurization of France*. Cambridge and London: Harvard University Press.

LATOUR, Bruno. 2001. *Pasteur: Guerre et paix des microbes* (citar a versão que eu tenho)

LEAL, N. S. 2014. *Nome aos bois: Zebus e zebuzeiros em uma pecuária brasileira de elite*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - FFLCH/USP, São Paulo,

LEAL, N. S. 2016. *About zebus and zebuzeiros: Value and price, influences and substances in elite cattle auctions*. Vibrant (Florianópolis), v. 13, p. 95-109.

LEUZINGER, Márcia D. 2009. *Natureza e cultura: unidades de conservação de proteção integral e populações tradicionais residentes*. Curitiba: Letra da Lei.

LÉVI-STRAUSS C. 2006. *A origem dos modos à mesa: Mitológicas III* São Paulo: Cosac Naify, [1968].

LÉVI-STRAUSS, C. 1983. Estruturalismo e ecologia. In: LÉVI-STRAUSS, C. *O olhar distanciado*. Lisboa: Edições 70, p. 149-174.

LÉVI-STRAUSS, C. 2004. *O cru e o cozido: Mitológicas I*. São Paulo: Cosac Naify.

LÉVI-STRAUSS, C. 1976. *O pensamento selvagem*, São Paulo, CEN.

LÉVI-STRAUSS, C. 1979. *O triângulo culinário*. In: SIMONIS, Ivan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto. Lisboa: Moraes.

LEFEBVRE, H. 1970. *Du rural à l'urbain*. Paris: Anthropos,.

L'ESTOILE, Benoit. 2003. "Ciência do Homem e Dominação Racional". In L'Estoile, B., Neiburg, F. e Sigaud, L. *Antropologia, Impérios e Estados Nacionais*. Rio de Janeiro: Relume-Dumara.

LEUZINGER, Márcia D. 2009. *Natureza e cultura: unidades de conservação de proteção integral e populações tradicionais residentes*. Curitiba: Letra da Lei.

LI, Tania Murray. 1999. *Compromising Power: development, culture and rule in Indonesia*. In. Cultural Anthropology, 14(3), pp. 295-322.

LIMA, Ana Gabriela Morim de. "Brotou batata para mim". *Cultivo, gênero e ritual entre os Krahô (TO, Brasil)*. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Instituto

de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

LIMA, Daniel Vaz. 2015, “*O cavalo é quem te dá as dicas*”: uma etnografia da relação entre domadores e cavalos no pampa brasileiro. *R@u - Revista de Antropologia da UFSCar*, 7 (1).

LOURENÇO, Luís Augusto Bustamarte. 2005. *A Oeste das Minas - Escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista - Triângulo Mineiro (1750-1861)*. Uberlândia: UFU, pp. 353.

KECK, F. 2017. *Anthropologie des microbes. L’oubli de l’immunologie et la révolution du microbiome*, *Techniques&Culture* 68, Mondes infimes, p. 230-247.

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.

KUHN, Thomas S. 2011, *A estrutura das revoluções científicas*. 11. ed., São Paulo: Editora Perspectiva S.A.

MASCARENHAS, G. C. C.; BERNARDES, R.M. 2016. *A (r)evolução dos cafés: o resgate da qualidade a partir das origens*. In: John Wilkinson; Paulo André Niederle; MASCARENHAS, Gilberto C. C. (Org.). *O sabor da origem*. 1ed.Porto Alegre: Escritos Editora, v. 1, p. 7-374.

MARQUES, A. C. e VILLELA, J. M. 2017. *O sangue e a política: sobre a produção de família nas disputas eleitorais no sertão de Pernambuco*. *Repocs*, v.14, n.27, jan/jun.

MATOS, José da Cunha. 1981. *Corografia histórica da Província de Minas Gerais (1837)*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: USP, v.2. 337p. p.111

MATUS, Maximino. 2009. *El ingrediente étnico: alimentos y restaurantes oaxaqueños en Los Angeles*, CA. RURIS - Revista do Centro de Estudos Rurais – UNICAMP. v. 3, n. 1.

MAUSS, M. 1974 [1923-24]. *Ensaio sobre a dádiva*. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In :. Sociologia e Antropologia. v. II. São Paulo : Edusp.

MEDEIROS, Marcelo B; FIEDLER, Nilton C. 2004. *Incêndios Florestais no Parque Nacional da Serra da Canastra: desafios para a conservação da biodiversidade*. *Ciência Florestal*, Santa Maria, v. 14, n. 2

MENASCHE, Renata e KRONE, Evander Elof. 2016. *A formação da Pecuária de Corte e da produção tradicional do queijo Serrano*. In: Pecuária Familiar no Rio Grande do Sul: história, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento. Organizado por MATTE Alessandra, NESKE; Márcio Z., BORBA, Marcos F. S., WAQUIL Paulo D. Editora UFRGS.

MENASCHE, Renata. 2010. *Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do Queijo Artesanal Serrano do sul do Brasil*. In: VIII Congresso Latinoamericano de Sociología Rural, Porto de Galinhas (PE).

MENESES, José Newton Coelho. 2006. *Queijo artesanal de Minas – Patrimônio cultural do Brasil*. Dossiê interpretativo – Vol 1. Belo Horizonte: IPHAN. 157 pp.

MENEZES. Sônia de Souza Mendonça. 2013. “*Queijo de coalho-rei do balcão*”: *expansão da produção alicerçada pela demanda dos migrantes sertanejos*. *Habitus*, v. 11, p. 143-158.

MICOUD. 2003. Des vaches aux yeux si doux. *Communications*, [on-line], n. 74, p. 217-237. Disponível em: <http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_2003_num_74_1_2137>.

MIGNOLO, Walter. 2005. *The Idea of Latin America*. Malden: Blackwell.

MILLER, 2010. Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre cultura material. Editora Zahar Rio de Janeiro, 2013.

MINASSE, M. H. S. G. G.; MORAIS, L. P. de. 2012. *Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional*. Ateliê Geográfico. Goiânia, v. 6, n. 3 (Ed. Especial), p. 148-162.

MINTZ, Sidney. 1956. *The role of de Middleman in the Internal Distribution System of a Caribbean Peasant Economy*. Human Organization, XV, 2, Pp 15-23.

NETTO, Marcos Megarejo. 2011. *A geografia do Queijo Minas Artesanal*. Tese de Doutorado. Instituto de Geociências e Ciências Exatas – IGCE / UNESP Campus Rio Claro..

NOGUEIRA, Luana Soares. 2014. *Território, identidade e multifuncionalidade: a produção familiar do queijo canastra em comunidades rurais do município de São Roque de Minas – MG*. Dissertação de Mestrado. Belo Horizonte: Programa de Pós-Graduação em Geografia - Universidade Federal de Minas Gerais,.

OLIVEIRA, Elda Rizzo. 1985. *O que é benzeção*. São Paulo: Brasiliense. 110 p

OLIVEIRA, Joana Cabral de. 2012. *Entre plantas e palavras. Modos de constituição de saberes entre os Wajãpi (AP)*. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

OLIVEIRA, Ricardo Alexandre Peireira. 2017. *Carroça Livre: uma etnografia com os carroceiros e cavalos da vila São Tomás e adjacências*. Dissertação defendida dentro do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Minas Gerais.

ORTEGA, Antonio Cezar; BORGES, Michele Silva. 2012. Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 19(1): 71-81.

PACHECO DE OLIVEIRA, João. 2016. *O Nascimento do Brasil e outros ensaios: “pacificação”, regime tutelar e formação de alteridades*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 384 pp.

PALMEIRA, M. G. S.; HERÉDIA, B. 2010. *Política Ambígua*. 1. ed. Rio de Janeiro: Relume Dumará.

PALMEIRA, M. G. S. 1989. *Modernização, Estado e Questão Agrária*. Estudos Avançados, v. 3, n.7.

PAXSON, Heather. 2008. Post-pasteurian cultures: the microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States. *Cultural Anthropology*, Durham, v. 23, n.1: 15-47.

PAXSON, Heather. 2013. *The life of cheese – Crafting food and value in America*. Berkeley/ Los Angeles / London: University of California Press. 303 pp.

PELLEGRINI, Patricia; MARIE-DOMINIQUE, Ribereau-Gayon. 2014. *Qu'est-ce qu'une « race animale pure ?*, Revue d'ethnoécologie [En ligne], 5 | mis en ligne le 30 juin 2014.

PEREIRA, F. M.; RIETH, F. M. S. ; KOSBY, Marília F. 2016. Inventário Nacional de Referências Culturais - Pecuária, Bagé/RS. In: Ciméa Barbato Bevilacqua; Felipe Vander Velden. (Org.). *Parentes, vítimas, sujeitos: perspectivas antropológicas sobre relações entre humanos e animais*. 1ed.Curitiba - PR: Editora UFPR; Editora UFSCar, v. 1, p. 189-204.

PEREIRA, Luzimar Paulo. 2015. *O movimento dos bichos: notas etnográficas sobre animais, seres humanos e espaços em Urucuia, MG*. Ruris, volume 9, número 1, 63-84.

PEREIRA, Luzimar Paulo. 2012. *Os sacrifícios da carne: a morte do gado e a produção dos banquetes nas folias de Urucuia - MG*. Religião e Sociedade, v. 32, p. 71-96.

PEREIRA, Renan Martins. 2017. *Rastros e memórias: etnografia dos vaqueiros do sertão (Floresta – PE)*. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de São Carlos.

PINA-CABRAL, J., & de GODOI, E. 2014. *Apresentação: Dossiê Vicinalidades e Casas Partíveis*. Revista De Antropologia, 57(2), 11-21.

PLOEG, Jan Douwe. 2008. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed. UFRGS.

PEIRANO, Mariza (Org.). 2002. *O dito e o feito: ensaios de Antropologia dos Rituais*. Rio de Janeiro: Relume-Dumará: Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, v. 12 (Coleção Antropologia da Política). 228 páginas.

PEIRANO, Mariza. 1998. *Uma Antropologia da Política: Rituais, Representações e Violência*. Projeto de Pesquisa. Cadernos do NuAP 1. Rio de Janeiro: Editora Nau.

PERCIVAL Bronwen; PERCIVAL Francis. 2017. *Reinventing the Wheel: Milk, Microbes, and the Fight for Real Cheese*. California Studies in Food and Culture. Hardcover, 320 pages.

PLOEG, Jan Douwe. 2008. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed. UFRGS.

POLLAN, Michael. 2013. *Cooked: A Natural History of Transformation*. New York: Penguin Press.

POULAIN, Jean-Pierre. 2013. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2 ed. Florianópolis: UFSC.

PORCHER Jocelyne. 2004. “*Você liga demais para os sentimentos*” “*Bem-estar animal*”, *repressão da afetividade, sofrimento dos pecuaristas*. Revista Produção, v. 14, n. 3, p. 035-044.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. 2002. *Da geografia às geografias: um mundo em busca de novas territorialidades*. pp. 217-256. Disponível em: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/cecena/porto.pdf>. Acesso em: 15 out. 2012.

PREISWERK, Yvonne. 1995. *Pour une ethnoculture de l'élevage vache set "genealogies" dans la mémoire collective*. *Anthropol'ozoologica*, N°21. p. 30-39

RIBEIRO Eduardo Magalhães; GALIZONI, Flávia Maria, 2007. *A Arte Da Catira Negócios E Reprodução Familiar De Sitiantes Mineiros*. Revista Brasileira de Ciências Sociais, junho, ano/vol. 22, número 064 Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais. Sao Paulo, Brasil. pp. 65-74.

RIBEIRO, Eduardo A.; AIRES, Eduardo B.; GALIZONI, Flávia M.; ALMEIDA, Ana Flávia; ASSIS, Thiago P; MOREIRA, T.B.; FONSECA, V.; CARVALHO, A.A. 2007. Agricultura familiar e programas de desenvolvimento rural no Alto Jequitinhonha. Rev. Econ. Sociol. Rural vol.45 no.4 Brasília Out./Dec.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães. 1998. *Vaqueiros, bois e boiadas – trabalho, negócio e cultura na pecuária do nordeste mineiro*. Estudos Sociedade e Agricultura, v. 10, p.

RIBEIRO, Gustavo Lins. 2008. *Poder, redes e ideologia no campo do desenvolvimento*. Novos Estudos CEBRAP, v. 80, p.109-125.

ROSA, Guimarães, 2001. *O Grande Sertão – Veredas*. São Paulo: Nova Fronteira.

ROSEMAN. Sharon. 2004. *Bioregulation and Comida Caseira in Rural Galicia, Spain*, Identities: Global Studies in Culture and Power. 11(1): 9-37.

SAINT’HILAIRE, Auguste de. 1937. *Viagem às nascentes do rio São Francisco*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.

SAHLINS, Marshall. 2003. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor. 231pp.

SAINT HILAIRE, Auguste de. 1975a. *Viagens às Nascentes do São Francisco*. Belo Horizonte: Itatiaia.

SAINT HILAIRE Auguste de. 1975b. *Viagem à Província de Goiás*. Belo Horizonte: Itatiaia,.

SAINT HILAIRE, Auguste de. 2000. *Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte Editora Itatiaia Ltda.

SARAIVA, F.R.S. 1993. *Novíssimo Dicionário latino-português*, 10. ed., Rio de Janeiro, Livraria Garnier,

SANTOS, Laymert Garcia dos. 2005. *Quando o conhecimento científico se torna predação high-tech: recursos genéticos e conhecimento tradicional no Brasil*. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (Org.). Semear outras soluções: os caminhos da

biodiversidade e dos conhecimentos rivais. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. p.107-137.

SCOTT, James. 2002. *Formas Cotidianas da Resistência Camponesa*. In Raízes 21, n. 01.

SCOTT, James C. 1998. *Seeing Like a State: how certain schemes to improve human condition have failed*. Yale University Press.

SEGATA, Jean; LEWGOY, Bernardo; VELDEN, Felipe V.; BEVILAQUA, Ciméa. 2017. *Apresentação*. Horizontes Antropológicos, 48, p. 9-16.

SEGATA, Jean. 2016. *Quando é gente?: a humanidade dos animais de estimação e os seus custos*. In: Cimea Barbato Bevilaqua; Felipe Vander Velden. (Org.). *Parentes, vítimas, sujeitos: perspectivas antropológicas sobre relações entre humanos e animais*. 1ed. Curitiba/PR: Editora da UFPR, v. 1, p. 125-148.

SEGATA, Jean; LEWGOY, Bernardo. 2016. *Presentation*. Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology, v. 13, n. 2, p. 27-37.

SILVA, Liza B. M. 2014. *Entre lidas: um estudo de masculinidades e trabalho campeiro na cidade*. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas.

SIMAS, L. A. 2017. *Os dilemas da rua: como a cultura popular carioca enfrentará o moralismo, o satanismo e os interesses econômicos, eis a questão*. Projeto Colabora, Acessado em 21/07/2017. In: <http://projetocolabora.com.br/>

SORDI, Caetano. 2016. *Pelo boi e sua carcaça: breves apontamentos sobre a disseminação do manejo racional e do bem-estar animal na pecuária bovina do Brasil*. In: Ciméa Barbato Bevilaqua; Felipe Vander Velden. (Org.). *Parentes, vítimas, sujeitos: perspectivas antropológicas sobre relações entre humanos e animais*. 1ed. Curitiba: Ed. UFPR / Ed. UFSCar, v. , p. 98-117.

STRATHERN, M. 1999. *After Nature. English kinship in the late twentieth century*. Cambridge: Cambridge University Press.

STRATHERN, Marilyn. 2013. *Fora de contexto: as ficções persuasivas da antropologia*. São Paulo: Terceiro Nome. 160 p.

SILVA, Liza B. M. 2014. *Entre lidas: um estudo de masculinidades e trabalho campeiro na cidade*. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas.

SILVA, Paula Pinto. 2005. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac.

SIMMEL, G. 1983. *A natureza sociológica do conflito*. In: E. Morais (Org.). Simmel: sociologia. São Paulo: Editora Ática.

SPERAT-CZAR, Arnaud. 2012. *Os queijos de leite cru*. Tradução de Vania Hermann. Belo Horizonte: SertãoBras, 75pp.

STEIL, Carlos Aberto & CARVALHO, Isabel Cristina de Moura (orgs), 2012. *Cultura, percepção e ambiente: diálogos com Tim Ingold*, São Paulo, Terceiro Nome.

STENGERS, Isabelle. 2002. *A invenção das ciências modernas*. Rio de Janeiro, Editora 34,

SUREMAIN, Charles-Edouard (de); KATZ, Esther. 2009. *Introdução: modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina*. *Anthropology of Food*, n. S6,. Disponível em: <<http://aof.revues.org/>>.

SÜSSEKIND, Felipe. 2018. *Sobre a vida multiespécie*. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, Brasil, n. 69, p. 159-178.

TAKAHASHI, Laure. 2015. *Regards sur le métier d'affineur : analyse d'un débat entre professionnels*. In: Stengel, Kilien (org), *Des Fromages et des Hommes* Ethnographie Pratique, Culturelle et Sociale du Fromage. L'Hamarttam.

THOMPSON. E. P. 1984. “La economía ‘moral’ de la multitud en la Inglaterra del siglo XVIII”, *Tradición, revuelta y consciência de classe*, 2ª ed. Barcelona: Editora Crítica, pp. 62-134.

- TSING, Anna. 2000. *The global situation*. Cultural Anthropology 15 (3) pp. 327-360.
- TSING, Anna. 2004. *Friction: An ethnography of global connection*. Princeton University Press.
- TSING, Anna. 2015. *The Mushroom at the End of the World: On the possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton University Press.
- VALVERDE, Orlando. 1967. *Geografia da Pecuária no Brasil*. FINISTERRA. Revista Portuguesa de Geografia. Lisboa, Portugal: CEG-U, Lisboa. v. 2, n. 4, p. 244-261.
- VAN DOOREN, Thom; KIRKSEY, Eben; MÜNSTER, Ursula. 2016. *Estudos multiespécies: cultivando artes de atenção*. Trad. Susana Oliveira Dias. ClimaCom [online], Campinas, Incertezas, ano. 3, n. 7, pp.39-66.
- VAN GENNEP, Arnold. 1978. *Os ritos de passagem* (Apresentação de Roberto da Matta), Petrópolis: Vozes.
- VANDER, Felipe. 2015. *Apresentação do dossiê* (Animalidades Plurais). R@U: Revista de Antropologia da UFSCar, 7(1), p. 7-16.
- VELHO, O.G. (org.). 1977. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional (UFRJ): *Projeto Hábitos Alimentares em Camadas de Baixa Renda* (Convênio FINPEP/FUB/UFRJ). Rio de Janeiro: Museu Nacional,
- VIEIRA, José Glebson. 2016. Cachaça, consumo e sociabilidades alargadas entre os Potiguara da Paraíba. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA,
- VINCENT, J. 1987. *A sociedade agrária como fluxo organizado: processos de desenvolvimento passados e presentes*. In: Feldman-Bianco, B. (org). *A antropologia das sociedades contemporâneas – métodos*. São Paulo, Global, pp.375-397.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1986. *Os Deuses Canibais. A Morte e o Destino da Alma entre os Araweté*. Jorge Zaverucha. Ed. ANPOCS.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1996. *Os Pronomes Cosmológicos e o Perspectivismo Ameríndio*. Mana vol.2 no.2 Rio de Janeiro.

WAGNER, Roy. 2010. *A invenção da cultura*. Trad. Marcela Coelho de Souza e Alexandre Morales. São Paulo: Cosac Naify,. 253 pp

WANDERLEY, Maria de Nazareth. 1996. *Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade*. (Revista do IFCH/UNICAMP).

WEST, Harry G. 2008. *Food fears and raw-milk cheese*. Food Studies Centre, School of Oriental and African Studies (SOAS), University of London, Russell Square, London WC1H 0XG, UK

WOLF, E.R. 1976. *Sociedades Camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar.

WOORTMANN, Ellen. 2013. *A comida como linguagem*. Habitus. Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17.

WOORTMANN, Ellen. 2009. *A Lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais/ Gastronomia: Cortes & Recortes*, vol. 1, Brasília: Editora Senac, pp. 56-68.

WOORTMANN, Ellen F. 1995. *Herdeiros, parentes e compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste*. São Paulo: Hucitec; Brasília: EdunB.

WOORTMANN, Ellen. 2016. *Memória alimentar: prescrições e proscricções*. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA.

WOORTMANN, Ellen F. 2009. *O saber camponês: práticas ecológicas e inovações*. In: Emília Pietrafesa de Godoi; Marilda de Menezes; Rosa Acevedo;. (Org.). *História Social do Campesinato Brasileiro*. São Paulo: UNESP, v. II, p. 119-130.

WOORTMANN, Ellen. 2007. *Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros*. In: MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. Ufrgs.

WOORTMANN, Ellen F. 1983. *O sítio camponês*. Edições UFC,. Anuário Antropológico, 81, p.164-203.

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN Klass. 1997. *O trabalho da terra: a logica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília. Editora Universidade de Brasília

WOORTMANN, Klass. 1982. *Casa e família operária*. Anuário antropológico, n. 80: 119-50

WOORTMANN, Klaas. 1988. "*Com parente não se negueia*": o campesinato como ordem moral." Anuário Antropológico/87: 11-73.

WILLIAMS, E.B. 1993. Do latim ao português. Rio de Janeiro, INL, 1961, p. 117
LUFT, C.P.- *Dicionário prático de regência verbal*, 2.ed., São Paulo, Ed. Ática S.A., p. 475.

WILKINSON, John; MIOR, Luis Carlos. 1999. *Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces*. Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, n. 13.

ZHOURI, Andréa, Luísa M.; PEREIRA, Doralice B.; LASCHEFSKI, Klemens (orgs). 2005. *A insustentável leveza da política ambiental: desenvolvimento e conflitos socioambientais*. Belo Horizonte: Autêntica.

Documentos:

BRASIL. Lei N° 9.985, de 18 de julho de 2000. Regulamenta o art. 225, parágrafo 1º, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências (SNUC). Brasília, 18 jul. 2000

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DE MINAS GERAIS - EMATER-MG. *Caracterização da microrregião da Canastra como produtora de queijo Minas artesanal*. São Roque de Minas, 2004a.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DE MINAS GERAIS - EMATER-MG. *Queijos tradicionais de Minas com mais qualidade*. Revista da Emater-MG, Muzambinho, v. 22, n. 80, p. 8-9, ago. 2004b.

IBDF/FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO. *Levantamento dos recursos naturais e cadastramento das propriedades rurais na área do Parque Nacional da Serra da Canastra*. Brasília, 1973.

IBDF. *Plano de Manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra*. Brasília. Ministério do Meio Ambiente. 1981.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE-MG. *Como tornar-se um produtor de queijos*. Belo Horizonte: SEBRAE-MG, 1997. 56 p.