



TRADIÇÃO E RESISTÊNCIA DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA¹

Leonardo Giácomo²
Marcelo Cervo Chelotti³

RESUMO

Este texto discute os costumes e tradições que compõem a identidade na dinâmica territorial das famílias produtoras do Queijo Canastra. Problematiza-se que os critérios estabelecidos para a criação de selos de certificação e de Indicação Geográfica não consideram os aspectos ligados ao modo de vida das famílias produtoras. Com isso, a partir de uma revisão em pesquisas sobre o Queijo Canastra e no diálogo com os conceitos ligados ao Território/Territorialidade e Identidade, analisa-se alguns costumes e tradições acompanhando as etapas da produção do queijo, a fim de demonstrar que as técnicas e o local de produção não podem ser dissociados do modo de vida das pessoas que produzem.

Palavras-chave: Queijo Canastra; Território; Identidade; Cultura; Queijo Minas Artesanal.

ABSTRACT

This text discusses the customs and traditions that make up the identity in the territorial dynamics of the Queijo Canastra producing families. It is problematized that the measures established for the creation of certification and Geographical Indication seals do not consider aspects related to the way of life of producing families. Thus, based on a review of research on Queijo Canastra and on the dialogue with concepts related to Territory/Territoriality and Identity, some customs and traditions are analyzed, following the stages of cheese production, in order to demonstrate that the techniques and the place of production cannot be dissociated from the way of life of the people who produce.

Keywords: Queijo Canastra; Territory; Identity; Culture; Queijo Minas Artesanal.

INTRODUÇÃO

O queijo é um alimento que tem sua origem associada ao início da prática da domesticação de animais, através da coagulação do leite de cabras e ovelhas e, com o desenvolvimento de diversas técnicas, passadas entre gerações, esteve presente na alimentação do ser humano desde então. As formas de produção em diferentes escalas geraram uma grande diversidade do produto que possui diversas classificações⁴.

¹ O presente artigo integra a pesquisa de mestrado realizada junto ao Programa de Pós-graduação em Geografia na Universidade Federal de Uberlândia (PPGEO-UFU)

² Mestrando do Programa de Pós-graduação na Universidade Federal de Uberlândia (UFU); membro do Laboratório de Geografia Agrária (LAGEA) na UFU.

³ Professor do Departamento de Geociências da Universidade Federal de Santa Maria/RS, e do PPGEO/UFU/MG.

⁴ A pesquisa feita por Netto (2011) apresentou diversas formas de classificação e chegou à conclusão que a diversidade de queijos no mundo é tão grande que ainda não foi desenvolvido um sistema que



No Brasil, 90% dos queijos são produzidos a partir do leite de vaca e apresentam grande variedade no mercado e seguem dois critérios de subdivisão, o tratamento da massa e as características de cura ou maturação, sendo classificados em: Camembert; Brie; Roquefort; Cheddar; Cottage; Edam; Gouda; Emmental; Gruyère; Gorgonzola; Mussarela; Provolone; Ricota; Meia-cura; Minas Frescal; Prato; Coalho e está presente na alimentação do brasileiro, que consome em média 5,5kg por ano. (ABIQ, 2019).

A produção e o consumo de queijo fazem parte da história humana, talvez, por ter sido a melhor maneira encontrada para armazenar e transportar o leite durante grandes períodos, ou por possuir receita simples, bastando coagular o leite, podendo ser apreciado fresco e maturado, ou pelo fato de possuir riqueza nutricional, ideal para a dieta alimentar, ou, o fator fundamental foi mesmo os múltiplos aromas, texturas e sabores proporcionados aos seres humanos em diversos pontos do planeta.

As características do queijo estão diretamente associadas aos elementos naturais do espaço como relevo, clima, vegetação, solo, seres vivos, que se relacionam em diferentes temporalidades geológicas, compondo “ingredientes” únicos para compor o queijo (*terroir*), portanto, não pode ser dissociado do território.

O queijo está ligado à identidade de Minas Gerais. A afirmação não se assenta apenas no fato do estado ser o maior produtor do país (cerca de 30% da produção nacional), mas pela relação cultural constituída entre o alimento e a população, que está presente na mesa compondo diversas receitas e experiências.

O queijo é um dos ingredientes muito utilizados na culinária mineira, que segundo José Newton Coelho Meneses, se destaca com o pão de queijo:

O pão de queijo sintetiza essa gama de quitandas e formas de se alimentar com o queijo. Ele transforma-se em símbolo de Minas pelo zelo e valor que lhe é atribuído no cotidiano dos mineiros. Servir um bom café é acompanhá-lo com um pãozinho de queijo feito com muito queijo ralado, ao ponto de deixá-lo repleto de pontos escurecidos pela ação do calor na massa de queijo. Há iguarias que exigem queijo fresco – como a jacuba – e outros que o exigem com diferentes graus de maturação, como o próprio pão de queijo. (COELHO MENESES, 2006, p.73)

O conhecimento sobre o queijo que viera com os portugueses durante o período colonial se inseriu nas tradições e costumes de famílias que, através de novas técnicas e manutenção de outras, desenvolveu-se queijos com territorialidades distintas no estado mineiro.

abranja tamanha variedade do produto no mundo, que somente na França, por exemplo, é possível reconhecer mais de 400 tipos.



As primeiras décadas do século XXI se apresentaram favoráveis à valorização do queijo produzido em Minas Gerais de forma artesanal, ou Queijo Minas Artesanal (QMA), quando fora considerado patrimônio histórico pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha/MG) em 2002 e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em 2008.

Feito a partir do leite cru, o QMA é produzido nas microrregiões de Minas Gerais: Araxá, Canastra, Cerrado (Alto Paranaíba), Serra do Salitre, Triângulo, Campo das Vertentes e Serro. A microrregião da Canastra⁵, que fica no Centro-Oeste do estado, agrega sete municípios: São Roque de Minas, Delfinópolis, Vargem Bonita, Medeiros, Tapiraí, Bambuí, Piumhi. (IMA, 2021).

São Roque de Minas, através da Associação dos Produtores de Queijo Canastra, é o único município com Indicação Geográfica (IG), obtida em 2012. Quando passou a ter a produção resguardada por lei e condicionamento às normas sanitárias para inserção de produtores, que carregam o selo no queijo. A região da Serra da Canastra tem cerca de 800 produtores artesanais do Queijo Canastra, sendo que apenas 36 possuem o selo de Indicação Geográfica (APROCAN, 2021), representando a dificuldade, ou o não interesse dos produtores em adequarem à produção aos moldes exigidos pela associação.

Apesar das conquistas dos produtores em criar mecanismos para proteger seu saber-fazer, as exigências estruturais e mudanças no modo de produção fizeram com que a maioria dos produtores fossem excluídos, concentrando a venda formal do Queijo Canastra nas mãos dos poucos produtores que possuem os selos de certificação e de Indicação Geográfica (IG), que para atender ao aumento de demanda no mercado, ampliam as produções e contratam funcionários para produzir o queijo em maior escala, com as mesmas técnicas que foram passadas entre famílias do campo por gerações.

O problema que se apresenta consiste no dimensionamento incompleto da dinâmica que ocorre nos territórios produtores do Queijo Canastra. A valorização do alimento se instaurou apenas sobre o local e o modo de produção, todavia, os costumes e tradições dos povos que produzem não são relevados, como deveriam, como componentes territoriais na produção do queijo.

A partir da problemática central, propõe-se a questão que o artigo buscará responder: Quais são os costumes dos produtores de Queijo Canastra que representam formas de resistência no território?

⁵ A microrregião delimitada representa os municípios produtores do Queijo Canastra, porém pode também estar inserido na microrregião de Piuí, delimitada pelo IBGE.



As respostas da pergunta, a partir de uma abordagem teórica e metodológica, pretendem demonstrar que os estudos sobre a territorialidade devem considerar a identidade como um elemento que possui sua própria dinâmica e pode modificar a estrutura produtiva do território e não se limita a uma caracterização dos indivíduos, isto é, a identidade como agente de territorialidade, além de um “resultado” da dinâmica territorial.

O objetivo principal consiste em identificar os aspectos que compõem a identidade das famílias produtoras de Queijo Canastra, como um elemento da dinâmica territorial que se apresenta como resistência no território.

Separar o alimento dos produtores, ignora que o Queijo Canastra existe devido aos costumes e tradições passadas como forma de resistência que modificam a estrutura produtiva e organização familiar, portanto, não se deve pensar as famílias produtoras como pessoas à mercê das políticas públicas e da lógica capitalista, mas que se reinventam para manter a identidade cultural.

METODOLOGIA

Para a construção do presente artigo, foi feita uma revisão de literatura sobre o queijo artesanal. As pesquisas sobre a produção de queijos artesanais no Brasil estão construindo importantes reflexões e uma base de luta para a manutenção dos produtores no campo e a valorização cultural, social e ambiental do queijo artesanal para as dinâmicas territoriais. Assim, o presente texto, como outros, só serão possíveis graças ao empenho dos pesquisadores em desenvolver teorias e metodologias para compreender o universo do queijo, e, principalmente, às famílias camponesas, que através de muita resiliência permanecem produzindo riquezas materiais e imateriais

Os conceitos utilizados são oriundos de uma rigorosa seleção no que concerne ao referencial teórico, para dialogar de forma coesa os dados coletados na revisão de literatura com a problemática e objetivo.

A pesquisa buscou na literatura aspectos ligados às tradições e costumes que compõem as identidades das famílias produtoras de Queijo Canastra, que consoam nas pesquisas analisadas, com os conceitos de Território/Territorialidade e Identidade.

REFERENCIAL TEÓRICO



Algumas referências se destacam no estudo sobre os queijos artesanais no Brasil, como Sônia de Souza Mendonça Menezes, que através da metodologia SIAL (Sistemas Agroalimentares Localizados), desenvolve importantes contribuições para a pesquisa no Brasil e na América Latina (MENEZES, 2009, 2011, 2011) e José Newton Coelho Menezes, que contribuiu com a associação de conceitos da história, como memória e cultura imaterial para enriquecer os estudos sobre os queijos artesanais (COELHO MENESES, 2006, 2009).

Para construir as reflexões, o texto fará uma revisão da literatura mais recente em relação ao objeto - Barbosa (2007); Nogueira (2014) - E, com o apoio de pesquisas feitas em outras regiões - Coelho, M. (2006, 2009); de Souza Mendonça Menezes (2011); Netto (2011) - criará um diálogo com alguns com autores e conceitos, como: Território/Territorialidade - Haesbaert (2002, 2007); Saquet (2007); Sposito (2009); Raffestin (2009) e Identidade - Saquet; Briskievicz (2009); Thompson (1998).

A noção conceitual sobre as diversas nuances da alimentação, apresentada no corpo do texto fora inspirada, principalmente em: Da Matta (1987); Nascimento (2007); Maciel (2004); Abdala (2007).

A concepção de território utilizada na pesquisa é pensada pelo seu hibridismo, como espaço que carrega aspectos materiais e imateriais ao expressar as atividades humanas, em relação com a natureza. Isto é, o território produz relações de poder, trabalho, modo de produção, organização social, mas, também, crenças, costumes, tradições, sonhos, sentimentos e ocorre por um dinamismo de diversos fatores e grupos que influenciam no território.

A territorialidade é o resultado singular da relação do ser humano, a natureza e o modo de produção. Nela se reproduz práticas cotidianas, costumes, tradições, crenças, que compõe a identidade de grupos. Ou seja, a organização do modo de vida e das relações sociais estão diretamente associadas ao território, não pelo ponto de vista determinista, mas pelas relações complexas que lá se estabelecem e as redes que se criam, dentro de um processo histórico.

Os autores Saquet e Briskievicz (2009) através de dedicada revisão de literatura de caráter multidisciplinar, constroem uma narrativa cronológica e, com isso, desenvolvem as próprias contribuições na definição conceitual. Para os autores, o território tem caráter multidimensional, que se produz e re-produz a partir das relações desenvolvidas num processo histórico, compreendendo quatro componentes essenciais: as relações de poder; as redes de circulação e comunicação; as identidades; a natureza (P.4), que se interrelacionam, em graus de coesão que podem ser observados de forma hierárquica.

As relações de poder devem ser claras quando se aborda o território, afinal, ter o poder sobre o território é apropriar-se do espaço para desenvolver e reproduzir determinada



territorialidade. Dentro da dinâmica territorial as disputas por poder e as relações de dominação, submissão e apropriação são constantes.

Apesar do avanço das Ciências Humanas em abandonar as concepções deterministas, algumas análises dos conflitos territoriais acabam centralizando-se nos aspectos físicos do local, com a visão de território como, exclusivamente, fonte de recursos. Portanto, em diferentes períodos e escalas espaciais, muitas disputas por território são analisadas como determinadas pela condição física do espaço, por exemplo, pela beira de rio, pelo petróleo, pelo mangue, pela nascente, pelo local com posição estratégica, pelo litoral, entre outros.

O ponto central dos conflitos não pode se limitar ao “recurso”, mas a disputa pela forma de utilização ou apropriação do espaço, isto é, a ocupação do território serve como re-produção da forma de viver daquele indivíduo, ou grupo, que vai buscar manter o poder em seu território como forma de preservar sua identidade e, muitas vezes, resistir à outras territorialidades.

A manutenção de tradições e costumes que compõe a identidade dentro de um território é um processo de resistência, já que no mesmo território se pode ter mais de uma territorialidade entre os indivíduos e grupos que lá habitam, ainda há a pressão de outros territórios a partir do desenvolvimento das redes de comunicação e transporte.

A relação de territorialidades distintas agindo no mesmo espaço, ou seja, diversas concepções de território para pessoas ou grupos com diferentes formas de coesão, pode gerar a dinâmica da territorialização-desterritorialização-reterritorialização (T-D-R). A pressão exercida através de redes, podem interferir no processo histórico ao modificar as relações de poder, trabalho e cultura no território, causando assim, a desterritorialização, sendo que as mudanças ocorridas e as tradições mantidas vão demonstrar a ressignificação das relações da dinâmica territorial, gerando uma reterritorialização. (HAESBAERT, 2007)

A territorialidade do capital no campo é antagônica às diversas formas de ocupação e sobrevivência das populações que possuem princípios baseados em suas identidades, e não apenas no lucro, portanto, é impossível a coexistência, sem uma eterna relação dialética gerada pelo capitalismo, que há tempos deixou de limitar-se ao âmbito urbano.

Desenvolvem-se conceitos de resistência, reinvenção e resiliência para demonstrar os variados exemplos da luta dos camponeses, que ainda sobrevivem ao efeito de desterritorialização do capital, contudo, deve-se expor que, enquanto houver o predomínio da territorialidade pela lógica urbana ligada exclusivamente ao aumento de produção e lucro no campo, as outras territorialidades continuarão existindo apenas pela sua própria resiliência e não pela valorização devida.



A valorização das identidades e da produção por povos de territorialidades diversas é uma riqueza imensurável. Qual valor pode ser atribuído a um alimento que só é produzido num local específico e por algumas pessoas que aprenderam através da tradição e experiência? Quanto vale para as pessoas do território a festa tradicional que organizam e participam? Enquanto o valor for apenas relacionado ao preço, grandes riquezas humanas e culturais se esvaecerão.

A valorização das diversas formas de territorialidades e suas diversas manifestações materiais e imateriais, não deve ser apenas para a sobrevivência, mas colocar a biodiversidade humana brasileira como a grande forma de desenvolvimento nacional. Isto é, ao garantir a reprodução cultural nos territórios, com o olhar multidimensional, pode-se criar uma harmonia territorial, contrapondo o antagonismo atual.

O pesquisador que se arrisca no campo cultural deve ter atenção redobrada para evitar análises superficiais ou meramente descritivas, criando uma relação hierárquica entre o pesquisador e objeto de estudo. Isto é, caracterizar e definir os povos estudados a partir de suas crenças e tradições, sem dar o verdadeiro contexto e sentido histórico para aquelas manifestações culturais, como se as pessoas reproduzisse de forma aleatória ou automática, é reproduzir a visão de dominante e dominado.

A territorialidade, segundo Saquet; Briskievicz (2009) se constitui a partir de processos de relações sociais, econômicas, políticas e econômicas de um indivíduo, ou grupo com o local, isto é, a territorialidades ocorre de formas distintas a partir das relações constituídas no território e se manifesta nos diferentes modos de produção e ações cotidianas. Com isso, a identidade passa a ser um conceito que se desenvolve de forma complementar às diferentes territorialidades que agem no território, portanto, indissociável.

As identidades não podem ser vistas como estáticas e fechadas, mas dentro de um processo histórico, inserido na dinâmica territorial, que, ao mesmo tempo, é pressionada pelos diferentes agentes que agem e agiram no território, mas, também, se comporta como uma força que possui influência na territorialidade, como nos aspectos sociais, econômicos e políticos.

A identidade, segundo Saquet; Briskievicz (2009), é um agente na dinâmica territorial, que consegue ser uma forma de manutenção de costumes e tradições, historicamente constituídos, de indivíduos ou grupos no território. Sendo assim, a territorialidade, como base para a organização social e produtiva do território, quando desenvolvida por princípios que envolvem práticas de resistência e pertencimento, que compõe a identidade, origem e memória individual ou coletiva, deve ser tratada como patrimônio. As políticas de desenvolvimento,



segundo os autores, devem valorizar as práticas identitárias como forma de manutenção de formas de vida singulares e de alcançar a justiça social.

Para E. P. Thompson., não há uma fórmula padrão para analisarmos os costumes de uma sociedade, grupo, ou comunidade, já que se deve pensar em cultura na forma de um sistema, isto é, influenciada por diversos agentes que se mantêm dentro de um “equilíbrio particular de relações sociais” e pode se manifestar de formas distintas em cada indivíduo e sempre faz parte de um processo, portanto não é linear. (THOMPSON, 1998, p.17).

Para Thompson, a imposição de costumes pelo capital transforma a construção cultural dos indivíduos numa “arena de elementos conflitivos” (p.17), fazendo com que a manutenção de tradições e costumes se torne uma forma de resistência enquanto classe social e os saberes passado entre as gerações, deixe de ser um aspecto meramente econômico, e se torna um mecanismo de defesa, que se dá a transmissão de experiências sociais ou da sabedoria da coletividade. Portanto, os costumes devem ser analisados dentro das formas historicamente específicas das relações sociais e de trabalho, e compreendido como forma de origem, expressão ou resultado das relações antagônicas dentro do materialismo histórico dialético. (THOMPSON, 1998).

A partir do referencial teórico, percebe-se que o sentido das tradições, costumes e memórias só se tornam claras quando relacionamos com os outros agentes que influenciam no território, isto é, a territorialidade. Os costumes e tradições passam a ser vistos sob um aspecto material, além de imaterial, que influencia e é influenciado na dinâmica do local, apresentando-se como um patrimônio territorial

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a consolidação do tombamento do Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural, Coelho Meneses (2009), defende que caracterizar a produção do queijo como patrimônio imaterial é “demasiadamente inconsistente” (p.20), pois, segundo o autor, os saberes e memórias das famílias produtoras se materializam nos costumes, ou na vivência cotidiana. Todavia, intitular o QMA como patrimônio material, exclui toda o processo de tradição e resistência que envolve o queijo, com isso sugere o termo “saber-fazer”, que se propõe a compreender todas as dimensões materiais e imateriais em torno da produção do alimento.

O saber-fazer é algo além das técnicas, é um conhecimento prático, empírico que está presente nas memórias de infância, na renda familiar, que foi passado entre gerações, como



uma herança, não apenas como uma receita alimentar, mas como forma de experiência que compõe a identidade pautada na resistência territorial, como salientado por Menezes:

A produção artesanal de queijos, na sua amplitude, indica a busca de alternativas pelos agricultores fundamentadas na territorialidade e na identidade permeadas por inter-relações entre esses atores sociais e o espaço, o qual, apropriado pelo trabalho e como expressão das relações e da vida transforma-se em território. (MENEZES, 2011, p.14)

O produtor com o saber-fazer possui uma relação de identidade com o queijo, que imprime dedicação, criatividade, fazendo com que cada produto seja uma obra repleta de significados e sabores. Com isso, pretende-se, no presente texto, a partir das etapas da produção queijeira, identificar nos costumes, elementos que constituem o saber-fazer das famílias produtoras do Queijo Canastra.

Toda família participa da dinâmica instituída em torno da produção do Queijo Canastra, não havendo distinção clara entre o trabalho masculino e feminino nos territórios produtores, ambos sabem e realizam todas as etapas da produção, apesar de haver a predominância do trabalho feminino no preparo dos alimentos consumidos e na prensagem do queijo, enquanto os homens costumam ter maior controle sobre o manejo do gado e curral. Dentro da dinamicidade dos territórios há mudanças constantes na organização de trabalho, mas sempre balizado pelo conhecimento e autonomia em todas as fases da produção por todos os membros da família, pois enquanto os mais velhos fazem as atividades diárias, os mais novos observam e realizam pequenas atividades, como formas de “transmissão de experiências sociais ou da sabedoria comum da coletividade.” (THOMPSON, 1998, p.18)

As práticas cotidianas das famílias ocorrem em torno da produção de queijo, mas os membros buscam manter uma dinâmica territorial harmônica, ou seja, precisam ter a percepção de tudo o que ocorre no território e resolver as dificuldades que aparecem como perturbadores da harmonia, sendo necessários vários ofícios desenvolvidos de forma empírica e transmitida por gerações, ou reinventada pela própria família. Pode-se citar como exemplos: 1- a construção/marcenaria, seja da casa, cômodos, curral, ou cerca, mesas, cadeiras; 2- agropecuária, como no plantio de hortaliças e manejo com os animais; 3- ofícios culinários, com o costume de consumir apenas alimentos produzidos pela família; 4- preservação ambiental, No cuidado com a vegetação, animais e a água no território; 5- comerciante, nas relações desenvolvidas de venda do queijo para consumidores ou atravessadores⁶; 6- papel

⁶ Nome dado na região da Canastra de pessoas que compram os queijos dos produtores para revender em mercados, feiras, ou diretamente para o consumidor.



político, na resistência do modo de vida, através da manutenção de costumes e tradições e no âmbito legal, quando pressionados por órgãos de fiscalização; 7- cuidados do lar, como a limpeza e higienização, além dos reparos e manutenções de objetos e da propriedade.

O queijo é um alimento vivo, visto que as condições físicas do espaço onde é produzido influenciam diretamente no produto final, isto é, as técnicas e conhecimento dos seres humanos, numa relação recíproca com a natureza, materializa e gera significados a uma comida singular.

A relação das territorialidades expressas pelas famílias produtoras de queijo com a natureza é recíproca. A afirmação não se assenta apenas no fato dos produtores viverem na terra em que produzem, apesar de ser um forte elemento, mas deve-se manter as condições “naturais” do ambiente para manter a qualidade almejada no queijo.

Além do clima, altitude, relevo serem fundamentais como condicionantes na produção do queijo, outros elementos da natureza estão presentes no dia-a-dia das famílias produtoras: os seres vivos, sendo comum nas propriedades a vivência das famílias com animais domesticados, como porcos, galinhas, cachorros, gatos e outras espécies que compartilham o espaço, como pássaros e insetos, além das bactérias e fungos que se desenvolvem no local e influenciam positivamente a qualidade do leite, entretanto, a vaca leiteira possui um papel que se destaca na produção do queijo.

A alimentação do gado nos territórios de produção do Queijo Canastra é predominantemente o capim e sal, para os produtores o capim “gordura”, presente na vegetação nativa, apesar de diminuir a quantidade do leite produzido, aumenta o teor de gordura e sua qualidade, todavia, nos dias atuais tal vegetação nativa é pouco encontrada nas propriedades, predominando a Braquiária, Jaraguá, Mombaça e Macega (nativa). Alguns produtores utilizam a silagem para a alimentação do gado nos períodos de seca e geadas.

Estabelece-se um vínculo emocional entre as famílias e os animais do local e o manejo com as vacas leiteiras se torna íntimo, sendo um momento de silêncio e não socialização. Os produtores cuidam da higiene e saúde das vacas, que atendem pelo nome quando chamadas para o curral. Caso o manejo ou ambiente não estejam tranquilos, pode perturbar os animais que “escondem” ou “azedam” o leite.

Nas propriedades produtoras do Queijo Canastra a ordenha é predominantemente mecânica, sendo que abandono gradual da ordenha manual exemplifica uma mudança técnica oriunda da modernização, todavia, segundo os produtores, não afeta a qualidade, do queijo. O fato demonstra que nem sempre a mecanização aparece como antagônica ao modo de produção familiar, ou a preservação do saber-fazer, mas é importante a escolha das famílias produtoras em transformar alguma etapa da produção.



Após retirar o leite, o produtor faz o processo de filtragem, para eliminação de impurezas, que geralmente é utilizado um filtro ou tecido sintético, devidamente higienizados. Vale ressaltar, que o cuidado com a higiene em todas etapas da produção é presente nos territórios das famílias produtoras, independente de seguir ou não as regras estruturais impostas pela vigilância sanitária, já que é um alimento que, além de ser vendido, é consumido pela família.

Além de consumir, diversas receitas são criadas para as refeições no território utilizando-se o queijo. Nas famílias produtoras do Queijo Canastra, o papel de preparar as comidas é predominantemente feminino e as receitas são passadas entre gerações como representação de uma característica identitária.

A alimentação das famílias é um elemento fundamental na constituição das identidades ligadas ao território. Nas propriedades produtoras do Queijo Canastra é marcada por costumes ligados à territorialidade. Com base na tradição camponesa, as famílias buscam o autoconsumo, com o plantio de hortaliças e a criação de animais. A cozinha, diferente do curral, é um espaço de maior presença humana e socialização, com as conversas se trocam sentimentos, experiências e garantem a manutenção de tradições e costumes, como no preparo dos alimentos.

Segundo, Coelho Meneses (2006):

A alimentação é necessidade básica de sobrevivência, como o é a respiração e a ingestão de água. No entanto, ela não se configura apenas como uma necessidade biológica, mas, de outro modo, faz parte de um complexo sistema simbólico e de representações sociais que constroem significados sociais, políticos, religiosos, sexuais, éticos, estéticos, dentre outros. A etiqueta alimentar, por exemplo, é a materialização de hábitos, costumes, ritos, rituais, formas várias em que as culturas denotam as ideias em torno de seus alimentos, de sua cozinha e de sua culinária. (COELHO MENESES, 2006, p.14)

A alimentação é uma forma de representar a individualidade, ou a representação de pertencimento a um grupo e está ligada ao estrato social em diferentes sociedades. Nascimento (2007) denomina estilo de vida, quando argumenta que alimentação é o principal componente da representação social.

Através de um estilo de vida, as pessoas ou grupo de pessoas se comportam e fazem escolhas. O estilo de vida é estabelecido pelas diferenças relativas às necessidades básicas – relativas à sobrevivência, sem as quais o homem não pode viver. A alimentação é a principal delas. Mas a maneira como uma pessoa come, os diferentes tipos de comida que escolhe, o uso de talheres e os diferentes materiais destes, a bebida que se toma para acompanhar determinado prato, são indicadores de distinção no meio social. Por conseguinte, os elementos que preenchem os critérios de livre escolha, como os relativos à alimentação, assim como os



estéticos, artísticos, religiosos, passam a ser significativos para a definição do estilo de vida de um determinado grupo social. (NASCIMENTO, 2007. p.62)

A comida também promove espaços de encontros e socialização. O simples ato cotidiano de comer, pode reunir familiares e colegas de trabalhos, a comida, ainda, pode ser o centro de encontros de diversos tipos, festas, cerimônias religiosas, ou fúnebres, encontros casuais.

A reunião de pessoas em torno de uma refeição simboliza práticas sociais e identitárias de ligação com aquelas pessoas ao território. Abdala (2007), ao pesquisar as diferentes formas de representação da comida mineira, aponta que é considerado rude quando um mineiro recebe algum convidado e não lhe oferece algo para comer, colocando, assim, o alimento como centro dos encontros da cultura de Minas Gerais.

O queijo é centro da alimentação no território das famílias produtoras do Queijo Canastra, que podem ser consumidos diretamente ou utilizado em receitas como “pão de queijo, bolo de mandioca, fubá ou farinha de trigo, biscoito de fubá (doce) ou polvilho (salgado), rosquinha de farinha de trigo, tortas, bolinho frito de fubá, queijadinha, pudim, pamonha e mexido de queijo (farinha de milho, leite, açúcar e queijo)”, ou “misturado com arroz e feijão, macarrão, angu, omelete e como ingrediente nas receitas de bolinho de arroz, farofa com abobrinha e purê de batata.” (NOGUEIRA, 2014, p.104)

Segundo, Coelho Meneses (2006):

Mineiro quando assenta-se à mesa para por em dia a conversa, gosta de fazê-lo em torno de um queijo, que vai sendo partido em fatias finas e consumido enquanto se “joga conversa fora”. Quanto mais a conversa dura, menos queijo vai ficando na tábua, menos questões deixam-se para resolver. Se a mesa está na cozinha da casa, melhor é o ambiente, pois a cozinha para a cultura das Minas, convida à intimidade, à conversa franca. (COELHOMENESES, 2006, p.72)

Seguindo o caminho da produção do queijo, com o leite cru filtrado, o produtor segue para a próxima etapa da produção que é a adição do pingo. O pingo é o líquido que fica presente nas mesas onde foram preparados os queijos do dia anterior entre 8 e 12 horas, sujeito a ação da natureza nos processos físicos e químicos e também das bactérias do local. Segundo os produtores, o pingo é o ingrediente chave para o sabor e qualidade do queijo e serve como fermento natural.

A adição do coalho é a próxima etapa da produção, que é a base de qualquer queijo, já que é um alimento que surge através da coagulação do leite. As primeiras formas de utilização do coalho foi o estômago ou “bucho” de animais, sendo que na região produtora do Queijo Canastra era comum a utilização do estômago do tatu. Todavia, esse costume está praticamente



extinto e é predominante o uso do coalho industrial, demonstrando outra mudança que facilitou a produção para as famílias e não alterou a qualidade final do alimento.

A coagulação do leite altera sua consistência desenvolvendo uma massa, é quando o queijo começa a ganhar forma, a partir daí o produtor começa a apresentar seu lado artístico, e como toda forma de arte, leva significados subjetivos de quem o produz, transformando o leite coagulado numa comida, que além de saborosa e nutritiva, é repleta de sentimentos e experiências que vai ser transportado para a boca de quem o consumir.

Deve-se cortar, mexer a massa e retirar o soro (dessoragem), sendo uma etapa delicada, pois se o processo for feito de forma e velocidade incorretas, ou não respeitar os intervalos necessários a massa “desanda”, isto é, não vai se transformar no queijo almejado, então é um exemplo que exige um grande conhecimento empírico do produtor.

Após colocar a massa na forma, o produtor vai desenvolver o formato do queijo no processo de prensagem. Mesmo nas propriedades que se utiliza de um pano para auxiliar, o principal instrumento dessa etapa é a mão humana, que num processo que se necessita, ao mesmo tempo, de delicadeza e força, objetiva-se conseguir um queijo “firme”, isto é, com poucos “buracos” no interior do alimento.

O papel das mãos reproduz a singularidade do produtor, já que o queijo adquire aspecto, textura e até sabor distinto, se prensado por mãos diferentes. Os queijos, muitas vezes, preparados na mesma propriedade, mas por pessoas diferentes, se materializam de maneira dessemelhante. O fato representa a importância da valorização das mãos que produzem os queijos, isto é, o conhecimento e vivência dos produtores e guardiões desse saber-fazer não pode ser dissociado do alimento, não sendo possível preservar o Queijo Canastra, sem preservar o modo de vida, ou territorialidade, das famílias produtoras.

Após a prensagem ocorre a salga do queijo com sal grosso, primeiro de um lado e após 6 ou 7 horas, deve-se virar o queijo e repetir o processo. Em seguida os queijos são lavados e vão para a queijeira, ou casa do queijo, para iniciar o processo de maturação. O queijo quando “matura” ou “cura” vai adquirindo uma aparência mais amarelada e uma proteção natural em torno do queijo, uma embalagem viva e comestível. Segundo os produtores, o Queijo Canastra comumente foi vendido com um longo período de maturação (mais de 30 dias), devido a herança histórica do período colonial quando o queijo era transportado por muitos dias dentro de caixas de madeira, todavia, devido a demanda dos consumidores, os queijos hoje são vendidos “frescos”, ou seja, antes de iniciar o processo de maturação.

A próxima etapa da produção é levar os queijos até a queijeira, ou casa do queijo, que geralmente fica num cômodo exclusivo, sem a presença de animais ou pessoas, onde os queijos



ficam dispostos em prateleiras de madeira ou em bancas de pedra ardósia e formas plásticas. Alguns produtores se recusam a trocar as prateleiras de madeira, mesmo sendo mais difícil a higienização, para manter a qualidade do queijo. Durante uma semana, em média, os queijos são diariamente lavados e virados, para retirar o soro remanescente e curar dos dois lados de forma uniforme.

Após a realização de todas as etapas, o queijo está pronto para ser consumido ou comercializado. Esse processo é feito diariamente pelas famílias, na maioria das vezes, durante toda a vida e repassada para os filhos na tentativa de manter o padrão de qualidade almejado, mas, principalmente, para manter costumes e tradições que compõe o saber-fazer, que além de ser um instrumento de manutenção no território, constitui como a base identitária e o principal agente na constituição da territorialidade.

Os produtores dizem que o Queijo Canastra, para ser vendido, deve ser amarelado, isto é, com pelo menos 15 dias de maturação ou cura, todavia, deve-se considerar também os gostos dos consumidores, que a partir de suas subjetividades terão gostos variados quanto à consistência e a forma de consumir o alimento, demonstrando a flexibilidade do mesmo queijo.

Sobre a subjetividade individual do consumidor, ressalta-se que o ser humano não se alimenta apenas como uma forma de processamento biológico de absorção de nutrientes e, sim, expressa emoções, sentimentos e prazer. A água na boca quando se pensa num alimento específico, ou o prazer, associado ao ato de comer, está relacionado com diversos fatores, que não se restringem aos valores nutricionais. (DA MATTA, 1987).

Nascimento (2007) defende que comer é uma ação repleta de subjetividades de quem consome, pois são influenciados por diversos fatores - os aspectos sensoriais ligados a comida, como cheiros, aparências, sons, texturas e, claro, os sabores; a forma de produção; a apresentação da comida; o local em que é consumido, podem trazer memórias, experiências e sentimentos que fazem com que a comida seja uma forma de transporte para momentos do passado e/ou outros lugares, conhecidos ou não.

Muitos produtores afirmam que não comem outro queijo se não o que foi produzido em sua terra, não por não pensar que o queijo produzido pelos vizinhos é de má qualidade, mas por gostar do “seu jeito” de produzir o alimento.

Os únicos dias que não são produzidos os queijos são os dias que as famílias vão para alguma celebração local ou regional. Nos territórios onde são produzidos o Queijo Canastra é comum festas de caráter identitário e cultural, como Folia de Reis e Festa Junina, além de eventos como batizados, casamento e mutirões. Nesses dias é comum que os produtores doem o leite para a fabricação de receitas doces e salgadas para consumir nas celebrações, ou depois



de um dia de trabalho comunitário nos mutirões. Essa relação demonstra a reciprocidade entre as famílias no campo, que buscam manter nesses eventos os aspectos que caracterizam suas identidades, com princípios não capitalistas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cada queijo produzido pelos produtores da Canastra, através de um saber-fazer secular e passado entre gerações são formas de preservar sua identidade, que é manifestada em costumes e tradições diversas, que desenvolvem uma dinâmica centrada no queijo. Sendo assim, é impossível dissociar o alimento das práticas que constituem a identidade das famílias produtoras e, portanto, valorizar o queijo sem valorizar o modo de vida das mãos que o produzem, consiste no dimensionamento incompleto da dinâmica que se instaura nos territórios produtores do Queijo Canastra.

Deixar de abranger todas as nuances do saber-fazer não garante a valorização do patrimônio territorial, pois analisar a produção dos queijos produzidos de forma artesanal apenas pelo ponto de vista produtivo, sem considerar os elementos que compõe a identidade das famílias no território, consiste num trabalho incompleto. Portanto, são necessários o entendimento e a valorização do modo de vida dos produtores, que por viverem a partir de sua própria territorialidade, manifestam-se através do queijo, ao mesmo tempo que, através da venda do queijo, conseguem manter seus costumes e tradições na vida cotidiana.

Vale ressaltar que a resistência do queijo produzido de forma artesanal deve-se a diversos fatores, dentre eles a escolha dos consumidores, pois, se fosse analisado apenas a partir da lógica de mercado, cujos queijos ligados aos grandes laticínios, produzidos a partir de leite pasteurizado, possuem maior integração de mercado, competitividade e, com isso, menores preços, a escolha pelos queijos artesanais não faria sentido.

As discussões apontaram que a valorização do Queijo Canastra foi uma conquista importante, mas é necessário perceber que a produção do alimento nos territórios de muitas famílias perde o sentido se dissociada dos aspectos que compõem a identidade que estão presente no cotidiano e na organização produtiva.

Quando se valoriza, apenas, as técnicas e o local na produção do queijo de forma artesanal, abre o espaço para a apropriação da territorialidade ligada ao capital, que a partir da lógica do lucro, concentra a produção nas mãos de poucos produtores, como está ocorrendo com o Queijo Canastra.



É inegável que muitos produtores que possuem os selos de certificação possuem um saber-fazer e mantêm aspectos materiais e imateriais de identidade como forma de preservação da qualidade, mas dentro dos critérios estabelecidos, esse fator não é considerado.

As famílias produzem o queijo por viverem a partir de seus próprios costumes e princípios em diferentes territorialidades e produzem o queijo para continuar vivendo com seus costumes e princípios. O queijo não é apenas um alimento produzido e sim a representação material da identidade ligada ao território.

Os critérios utilizados para a produção de queijos tombados e com Indicação Geográfica deve considerar a multiplicidade de territorialidades, isto é, reconhecer, que para a produção do queijo permanecer com mesma qualidade deve-se manter, além das técnicas e do local, os costumes e tradições das famílias produtoras, e, para isso, deve-se considerar os aspectos territoriais e identificar os elementos que compõem o saber-fazer das famílias.



REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita da mineiridade**: a cozinha e a imagem da construção do mineiro. – 2ª edição, Uberlândia: EDUFU, 2007.

BARBOSA, Cristiano. **Territórios 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 defendida no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Uberlândia, 2007.

COELHO, MENESES. José Newton. **Queijo Artesanal de Minas**: Patrimônio Cultural do Brasil. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006.

COELHO, MENESES. José Newton. **Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”**: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. Unesp, Revista Patrimônio e memória, v. 5, n.2, p. 19-33 - dez. 2009.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v 15, n. 7. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas)

HAESBAERT, Rogério. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2002.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 3 ed. Rio de Janeiro, 2007.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. **Revista Geográfica de América Central** Número Especial EGAL, 2011- Costa Rica II Semestre 2011.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Queijo de coalho**: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região nordeste *Revista de Geografia (UFPE)* V. 28, No. 1, 2011.

NASCIMENTO, AB. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. 2ª ed. Salvador: EDUFBA, 2007, 288 p.

NETTO, Marcos Mergarejo. **A geografia do Queijo Minas Artesanal**. Tese de doutorado: Universidade Estadual Paulista - UNESP, Rio Claro - SP, 2011.

NOGUEIRA, Luana Soares. **Território, identidade e multifuncionalidade**: a produção familiar do queijo canastra em comunidades rurais do município de São Roque de Minas – MG -. Dissertação defendida no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais, 2014.



RAFFESTIN, Claude. A produção das estruturas territoriais e sua representação. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério (Org.). **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. São Paulo: Expressão Popular, 2009. Cap. 1. p. 17-35.

SAQUET, Marcos A. **Abordagens e concepções de território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

SAQUET, Marcos A; BRISKIEVICZ, Michele. **Territorialidade e identidade: um patrimônio no desenvolvimento territorial** Caderno Prudentino de Geografia, nº31, vol.1, 2009.

SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão. Introdução. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério. (Org.) **Território e Territorialidades: teorias, processos e conflitos**. 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 11-16.

THOMPSON, E. P. *Costumes em Comum* – São Paulo: Companhia da Letras, 1998.