

IMPORTÂNCIA DOS UTENSÍLIOS TRADICIONAIS NA ELABORAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DA REGIÃO DE SERRO, EM MINAS GERAIS, BRASIL

JAQUELINE SGARBI SANTOS¹
RENATA MENASCHE²

¹ Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar / Universidade Federal de Pelotas (PPGSPAF / UFPel) - sgarbijaqueline@yahoo.com.br

² Programa de Pós-Graduação em Antropologia / Universidade Federal de Pelotas (PPGA/UFPel) e Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural / Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS) - renata.menasche@pq.cnpq.br

1. INTRODUÇÃO

O Queijo Minas Artesanal (QMA) da região de Serro, ou simplesmente Queijo do Serro, tem sido elaborado desde a segunda metade do século XVIII, à época do início da exploração do ouro em Minas Gerais. Preparado com leite cru, de vacas ordenhadas nas propriedades da região, constitui-se em importante patrimônio cultural de Minas Gerais: seu modo de fazer foi registrado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais e do Brasil. Nas últimas décadas, o sistema de produção do queijo do Serro vem passando por diversas mudanças, incluindo alterações nas características do local em que é produzido e nos utensílios utilizados para sua elaboração¹, a exemplo da substituição da tradicional banca – espécie de mesa onde efetivamente o queijo é preparado – de madeira pela de ardósia².

Este trabalho fala de espaços e utensílios, com especial atenção à banca utilizada para a elaboração do queijo do Serro, que, mais que um produto, é expressão de modos de vida de famílias rurais mineiras.

2. METODOLOGIA

O trabalho integra a pesquisa de tese de doutorado desenvolvida no Programa de Pós-graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar da Universidade Federal de Pelotas (SPAF/UFPel). A etapa de campo na região de Serro, em Minas Gerais, foi realizada no período compreendido entre 11 e 25 de abril de 2013. Foram realizadas entrevistas em profundidade, com roteiro previamente elaborado. As entrevistas foram gravadas e transcritas na íntegra, para melhor identificação dos elementos para análise. Também foi realizado registro audiovisual do processo de elaboração dos queijos.

3. ESPAÇOS E UTENSÍLIOS NA ELABORAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DA REGIÃO DE SERRO

¹ Tais mudanças são potencializadas pela legislação sanitária que normatiza a produção de queijos em Minas Gerais e no Brasil e cria duas distintas categorias: os produtores cadastrados e os produtores não cadastrados, diferenciando aqueles que estão legalizados pelo Instituto Mineiro Agropecuário (IMA), órgão responsável pela fiscalização sanitária na elaboração de produtos alimentares em Minas Gerais, e aqueles que permanecem na ilegalidade, vivendo e trabalhando como sempre fizeram.

² Ardósia é uma rocha sílico-argilosa formada pela transformação da argila sob grande pressão e temperatura, endurecida em finas lamelas.

Os espaços de elaboração do queijo são compostos de dois ambientes principais: a *coberta* e o *quarto de queijo*. Tais espaços estão dispostos segundo uma lógica peculiar, que permite a interação com as pessoas e a elaboração do queijo. A *coberta* é o nome do espaço anexo ao curral onde acontecem as *lidas* com o gado (alimentar, ordenhar). Conforme o nome sugere, é um espaço externo que possui um telhado, comumente de telhas de barro ou zinco. Geralmente não tem paredes, apenas cercados de madeira, que a delimitam.

O quarto de queijo é o local em que efetivamente é elaborado o queijo do Serro. Em seu interior, além dos demais utensílios móveis (barril, bacias, formas, pás e ralador) “vive” – conforme expressão de VELTHEM (2007), em estudo sobre produção tradicional de farinha de mandioca, no Acre – a banca.

A banca se constitui em peça central na elaboração do queijo mineiro, pois nela ocorre grande parte dos processos que caracterizam o queijo. É uma espécie de mesa com bordas e formato retangular, mais estreita em uma das extremidades, em que a borda possui um espaço vazado, por onde sai o soro³. Na Figura 1, observa-se um quarto de queijo, com destaque para banca feita em madeira de peroba (*Aspidosperma polyneuron*).



Figura 1- Quarto de queijo em Materlândia - região de Serro, MG.

Tradicionalmente, as bancas sempre foram de madeira – *bancas de pau*, como localmente chamadas –, mas recentemente têm sido substituídas pelas de ardósia. Tal substituição é decorrente, principalmente, da legislação sanitária, que prescreve o material, mas também é reforçada por suposta facilidade de higienização da banca de ardósia. Ainda, os produtores afirmam ter dificuldades em encontrar, atualmente, quem faça as tradicionais *bancas de pau*.

Mesmo que sejam muitos os produtores que não façam ou pretendam fazer todas as adequações necessárias para legalizar seus quartos de queijo, observa-se que a legislação tem um efeito corrosivo no que se refere à manutenção dos utensílios tradicionais, visto que existe um movimento de “estar mais perto da legalidade”, ainda que de forma incompleta. Contudo, tais produtores não adotam as inovações de forma passiva, mas costumam, como no estudo de VELTHEM (2007), adaptar-se a algumas, transformar outras e ignorar as que consideram desnecessárias. Um exemplo desse comportamento é a ampla utilização das formas de plástico — anteriormente de madeira —, consideradas por eles

³ Soro é o líquido excedente resultante do processo de coagulação do leite, comumente empregado para alimentar animais e fazer quitutes.

vantajosas por serem mais leves, baratas, fáceis de comprar, ocuparem menos espaço e de fácil higienização. Assim, lentamente, os produtores vêm se desfazendo de utensílios tradicionais e adotando aqueles que se enquadram às normas sanitárias.

Os produtores relatam ter vendido suas bancas para museus e aqueles que ainda as possuem afirmam que, caso queiram desfazer-se delas, não faltará quem as adquira. As bancas de madeira são peças valiosas para museus, colecionadores e para utilização como peças decorativas. Um produtor entrevistado rejeitou o valor de doze mil reais para comercializar a peça, valor que, segundo ele, seria suficiente para adquirir uma banca de ardósia e fazer as reformas necessárias para que o quarto de queijo fosse legalizado. Contudo, para esse produtor, *arrancar a banca é o mesmo que tirar um pedaço de mim* (Mario)⁴.

A banca, nesse caso, é o elo que une passado e presente, pertenceu ao pai e evoca os saberes por ele transmitidos, pois foi com ele que o produtor aprendeu as *lidas* da fazenda e, em especial, a devoção à arte de fazer queijo.

Mas nem todos conseguiram manter suas bancas de madeira, como é o caso do Sr. Cleomar, que, ao optar por legalizar sua produção, teve que desfazer-se da banca.

Era de madeira. Aí eles [a legislação] proibiram. Aí eu vendi uma banca boa, antiga, de peroba. (Cleomar)

Independentemente de terem ou não aderido às mudanças propugnadas pela legislação, vários produtores afirmam que o queijo feito na banca de madeira é mais saboroso. A ela é atribuída à capacidade de *puxar* o queijo, ou seja, aprimorar o processo de cura (maturação) do queijo. Segundo os interlocutores, tanto as formas, mas principalmente as bancas de madeira conferem ao produto características que o tornam de melhor qualidade, ainda que o coloquem na informalidade.

Alguns produtores destacam o contraste entre frio e quente, como o Sr. Joel, que narra que, atualmente, *fazem aquela banca fria, aquilo é num gelo danado!* Essa banca não apenas possui a temperatura fria, mas com isso lhe falta a capacidade de *acalantar* o queijo.

É nesse quadro que, com VELTHEM (2007, p.2), propomos pensar os objetos como elementos “capazes de se organizarem socialmente, de articularem e construir relações que são de diferentes ordens e são operadas pelas coisas, entre si, e com as pessoas”.

Segundo Sr. Manuel, a banca de madeira tem a temperatura ideal, pois a *ardósia, o dia que faz calor ou tá frio, ela oscila muito a temperatura, e a madeira não oscila tanto, isso [oscilar muito], pra nós, é ruim, pro queijo!*

Desse modo, a banca de madeira não possui apenas uma função facilmente substituível pela ardósia ou por outro material. Ela *acalenta* o queijo e, juntamente com as mãos do produtor, confere forma e sabor ao produto. Como mostra MENESES (2006, p.78), os saberes relativos ao fazer o queijo não se dissociam da “materialidade da casa, da propriedade, dos insumos da produção, das outras técnicas rurais, da cozinha e da culinária, dos valores de compadrio, de tolerância, de vizinhança”. Em estudo sobre as casas de farinha no estado do Acre, VELTHEM; KATZ (2012) evidenciam que, naquele contexto, os objetos não

⁴ Conforme combinado com os interlocutores da pesquisa, os nomes aqui empregados são fictícios.

são apenas usados de forma passiva, mas possuem “essa capacidade de agir, segundo uma modalidade própria, que constitui o valor que é atribuído aos artefatos” (VELTHEM; KATZ, 2012, p.452).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos sistemas tradicionais de produção de alimentos o papel dos utensílios ultrapassa sua funcionalidade, eles são dotados de saberes e agência. Suas características originais não podem ser simplesmente substituídas por outras que desempenhem função similar. Sua faceta material ancora uma diversidade de práticas e conhecimentos que não podem ser amparados em outros objetos com o mesmo uso.

Assim, parece visível que as legislações que regem a produção de alimentos precisam ter em conta a importância de tais utensílios para que façam algum sentido para os produtores tradicionais de alimentos e não transformem os produtos que expressam uma criatividade singular, numa caricatura deles mesmos, conforme expressão de DÓRIA (2007).

Para os produtos alimentares tradicionais os utensílios, juntamente com as pessoas, os espaços formam um conjunto complexo indissociável, através do qual se expressam os saberes e práticas que constituem culturas e modos de vida.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DÓRIA, C. A. A economia política do *terroir*: o estado e a magia do produto. **Seminário Pensando o consumo hoje**: novas abordagens. São Paulo: ESPM/CAEPM, 2007, p. 1-14.

MENESES, J. N. C. de. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo. v.1. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006.

VELTHEM, L. H. V. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, 2007.

VELTHEM, L. H. V; KATZ, E. A ‘farinha especial’: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, 2012.