

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

EVANDER ELOÍ KRONE

**IDENTIDADE E CULTURA NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA (RS): PRÁTICAS,
SABERES E MODOS DE VIDA DE PECUARISTAS FAMILIARES PRODUTORES
DO QUEIJO SERRANO**

PORTO ALEGRE

2009

EVANDER ELOÍ KRONE

**IDENTIDADE E CULTURA NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA (RS): PRÁTICAS,
SABERES E MODOS DE VIDA DE PECUARISTAS FAMILIARES PRODUTORES
DO QUEIJO SERRANO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do Título de Mestre em Desenvolvimento Rural

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Renata Menasche

Série PGDR - Dissertação nº 97
Porto Alegre
2009

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
Responsável: Biblioteca Gládis W. do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da
UFRGS

K93i

Krone, Evander Eloí

Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS) : práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano / Evander Eloí Krone – Porto Alegre, 2009.

146 f. : il.

Orientador: Renata Menasche.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2009.

1. Queijo : Produção. 2. Pecuária familiar : Campos de Cima da Serra, Região (RS). I. Menasche, Renata. II. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. III. Título.

CDU 631.151

EVANDER ELOÍ KRONE

**IDENTIDADE E CULTURA NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA (RS): PRÁTICAS,
SABERES E MODOS DE VIDA DE PECUARISTAS FAMILIARES PRODUTORES
DO QUEIJO SERRANO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do Título de Mestre em Desenvolvimento Rural

Aprovada em Porto Alegre, 27 de abril de 2009.

BANCA EXAMINADORA

Professora Doutora Renata Menasche (Orientadora)
PGDR/UFRGS e UFPel

Professora Doutora Claire Cerdain
UFSC e CIRAD

Professor Doutor Flávio Sacco dos Anjos
Depto. Ciências Sociais Agrárias/UFPel

Professor Doutor Lovois de Andrade Miguel
PGDR/UFRGS

Dedico este trabalho às famílias produtoras do Queijo Serrano e a meus valorosos amigos e colegas da turma de mestrado e doutorado do ano de 2007, do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pela inestimável amizade, apoio, companheirismo e amor que construímos e cultivamos.

AGRADECIMENTOS

Um estudo como este é fruto de um trabalho árduo e muitas vezes solitário, no entanto uma produção intelectual é o resultado de várias interações que realizamos a partir de nossos informantes, referências, professores, família, colegas e amigos. Assim, um trabalho por mais solitário que seja, nunca é resultado de apenas uma mente, mas de um conjunto de pessoas e instituições que viabilizam a sua realização. Desta forma venho aqui manifestar a minha eterna gratidão às pessoas e instituições que viabilizaram a realização deste sonho.

Ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pela oportunidade e confiança cedida, e aos seus professores e funcionários pela acolhida e apoio na realização deste trabalho.

Ao CNPq, pela concessão da bolsa de estudos, que viabilizou os dois anos de dedicação a este estudo.

À Emater/Ascar e à Fepagro, pelo apoio concedido a partir do projeto sobre o Queijo Artesanal Serrano. Em especial à pesquisadora e professora Saionara Araújo Wagner pelo apoio, tanto institucional como pessoal.

Às pessoas do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura, pelos importantes momentos de reflexão e de contribuição. Em especial à amiga Fabiana Thomé da Cruz com quem compartilhei muitas das minhas reflexões e angústias na realização deste trabalho.

À extensionista da Emater de Bom Jesus, Juruema Batista Velho, que apesar de todas as dificuldades iniciais na pesquisa de campo sempre soube dar o devido valor à realização deste trabalho.

À colega de mestrado Viviane Martins, que me inseriu na área de estudo a partir de sua própria família, e a seus pais, dona Helena e seu Gilberto, meus sinceros agradecimentos pela agradável acolhida.

Às famílias rurais, que com dedicação e paciência me receberam e me hospedaram em seus lares. Em especial, agradeço à família Velho, de Bom Jesus, Gustavo, seu Tito e dona Araci, que com tanta emoção, carinho e saudades me lembro.

A Deus e à minha família, Maria, Renato e Evanir – mãe, pai e irmão – que mesmo à distância sempre souberam valorar a mim e ao meu trabalho.

Aos meus queridos amigos e colegas do curso de pós-graduação, com quem compartilhei momentos de intensa alegria, seja nas rodas de chimarrão, sentados em uma

mesa de bar, nas inúmeras festas de aniversário, churrascos, ou ainda nos históricos jogos de futebol de final de ano no parque do Harmonia. Lembrarei com muito carinho em especial dos amigos mais presentes: Márcio, Camilo, Adilson, Otávio, Elvis e das sempre alegres Juliane, Maria Regina, Maria Cândido, Sandra, Stella Pieve, Patrícia e Josiane.

Agradeço também a Juan Camilo, Lina Maria e todos os seus familiares por terem me proporcionado viver a maior experiência profissional e pessoal de minha vida, durante os 24 dias em que estive na Colômbia. Agradeço ainda ao meu grande amigo Juan Camilo, que jocosamente tantas vezes me chamou pela alcunha de “dadivoso”, mas que, na reta final deste período de convivência soube com a sabedoria de um irmão me presentear com uma dádiva que dificilmente um dia terei a capacidade de retribuir.

À minha amiga e orientadora Renata, pessoa que há seis anos atrás, ainda na graduação, cruzou o meu caminho e mudou a minha trajetória de vida ao abrir os meus olhos para o mundo da antropologia. Sei que sem ela o meu caminho teria sido muito mais árduo, e que talvez jamais teria chegado onde cheguei. Agradeço muito, em especial por sua confiança, incentivo e dedicação a mim e ao meu trabalho.

Agradeço também aos meus velhos amigos Everton Mundeleski e Pierre-Nicolas que mesmo a distância também sempre me apoiaram nesta empreitada.

Agradeço ainda aos amigos e colegas Francis, Cristiane, Lillian, Eliane e Leandro com quem igualmente compartilhei bons momentos de reflexão e amizade neste período da minha vida.

Por fim, agradeço ainda aos vários amigos, tanto os mais recentes quanto os mais antigos, bem como a todas as pessoas que compartilharam de perto ou de longe esta minha trajetória.

Talvez mais difícil do que elaborar qualquer capítulo desta dissertação tenha sido para mim elaborar estes agradecimentos. Considero que as experiências que tive nestes dois anos de trabalho, bem como as pessoas que conheci, fizeram destes anos os mais felizes da minha vida. Talvez por isso seja tão difícil escrever estas palavras de agradecimento, pois ao mesmo tempo elas se tornam palavras de despedida e de encerramento de um ciclo de minha vida. A todos que compartilharam destes momentos comigo, meu eterno e muito obrigado.

RESUMO

As políticas de valorização de produtos locais, regionais ou artesanais têm se tornado uma ferramenta na implementação de projetos de desenvolvimento em zonas rurais que se encontram empobrecidas e à margem dos modelos de desenvolvimento rural vigentes. Os novos usos do território suscitam estratégias de desenvolvimento a partir, entre outros, de processos de certificação de produtos regionais. A literatura que trata do tema enfatiza que produtos regionais podem ser entendidos como expressão de capital cultural, sendo capazes de angariar benefícios econômicos e sociais. É dentro desse marco de valorização de produtos locais que se insere este estudo, buscando assim evidenciar os elementos constituintes do modo de vida de pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra (RS) associado à produção artesanal do Queijo Serrano. Nesta região se pratica um sistema de produção muito tradicional do Rio Grande do Sul, a produção pecuária em sistemas de campo nativo. As famílias rurais estudadas desenvolveram juntamente ao sistema de produção da pecuária de corte a atividade da produção artesanal de um queijo característico da região, o Queijo Serrano. A tradição secular da produção do Queijo Serrano foi passada de geração a geração, e o saber tradicional perpetuou-se ao longo dos tempos, sem sofrer grandes transformações. O trabalho busca evidenciar em especial aspectos referentes à organização do processo de trabalho, ao *saber-fazer* tradicional, às relações de gênero, bem como as práticas de sociabilidade, costumes e tradições associadas ao modo de vida das famílias rurais produtoras do Queijo Serrano. O recorte geográfico utilizado na pesquisa tomou a região localizada a Leste dos Campos de Cima da Serra e que engloba os municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes e Jaquirana. O procedimento metodológico consistiu na utilização do método etnográfico, com observação participante e utilização de diário de campo. Os dados analisados foram também coletados a partir de entrevistas, realizadas junto a famílias rurais produtoras de queijo, agentes de extensão rural, atravessadores, agregados de fazenda, comerciantes e moradores locais.

Palavras-chave: Queijo Serrano. Campesinato. *Saber-fazer* tradicional. Relações de gênero. Práticas de sociabilidade. Identidade.

RÉSUMÉ

Les politiques de valorisation des produits locaux, régionaux ou artisanaux sont devenues un outil essentiel pour la mise en place de projets de développement en zones rurales paupérisées et en marge des modèles de développement rural en vigueur. Les nouvelles utilisations du territoire sont à l'origine de stratégies de développement basées sur les processus de certification des produits régionaux. Sur ce sujet, la littérature tend à montrer que ces produits sont une expression du capital culturel puisqu'ils peuvent procurer des bénéfices à la fois économiques et sociaux. C'est dans cette réflexion que s'inscrit cette étude, pour mettre en évidence les éléments constitutifs du mode de vie des producteurs familiaux et artisanaux de fromage de montagne des Campos de Cima da Serra (Rio Grande do Sul). Dans cette région il se pratique un système de production caractéristique de cet Etat du Brésil : l'élevage bovin en système de pâturages naturels. Les familles rurales enquêtées développent à côté de l'atelier d'élevage un atelier de transformation pour la production du fromage Serrano. La tradition séculière de la production de ce fromage s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui sans souffrir de grande transformation. Notre étude vise à montrer spécialement l'existence d'une organisation du processus de travail, du savoir-faire traditionnel, des relations de genre, des pratiques de sociabilité, des coutumes et des traditions associées au mode de vie des familles rurales des producteurs du fromage Serrano. Le découpage géographique employé pour cette analyse englobe la région localisée à l'est des Campos de Cima da Serra et contient les municipes de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes et Jaquirana. Les données recueillies ont été analysées à partir des enquêtes faites auprès des familles de producteurs ruraux du fromage Serrano, des agents de développement agricole, des habitants, des représentants de fazenda et des commerçants. Notre méthodologie emploie des méthodes ethnographiques alliées à une approche à la fois descriptive et participative. Enfin, le tout est synthétisé grâce à l'utilisation d'un carnet de bord.

Mots-clef : Fromage Serrano. Paysannerie. Mode de vie. Savoir-faire traditionnel. Relation de genre. Pratiques de sociabilité. Identité.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|--|-----|
| Figura 1: Área de estudo..... | 18 |
| Figura 2: Reduções Jesuítas dos Tape e rotas dos Bandeirantes..... | 26 |
| Figura 3: Rota dos tropeiros..... | 32 |
| Figura 4: Gado de corte utilizado na fabricação do Queijo Serrano..... | 48 |
| Figura 5: Ordenhando a Vaca do <i>camargo</i> | 50 |
| Figura 6: <i>Café com mistura</i> | 54 |
| Figura 7: Espremendo a coalhada..... | 57 |
| Figura 8: Etapa de prensagem do Queijo Serrano..... | 59 |
| Figura 9: Queijo Serrano esperando a comercialização..... | 62 |
| Figura 10: Vaca holandesa de um produtor tradicional..... | 119 |
| Figura 11: Vaca holandesa de um sistema de pecuária leiteira..... | 119 |
| Figura 12: Sistema de classificação forte/fraco dos produtores tradicionais..... | 125 |

SUMÁRIO

| | |
|---|------------|
| 1 INTRODUÇÃO..... | 11 |
| 1.1 Descrição da área de estudo..... | 16 |
| 1.2 A inserção no campo e o procedimento metodológico..... | 19 |
| 2 HISTÓRIA E CULTURA NO SUL DO BRASIL..... | 24 |
| 2.1 As primeiras incursões no território sulino (1600-1740)..... | 25 |
| 2.1.1 Introdução do gado bovino no Sul do Brasil..... | 27 |
| 2.1.2 O ciclo do ouro e a abertura das rotas de tropeiros..... | 29 |
| 2.2 Ocupação dos Campos de Cima da Serra (1740-1870)..... | 32 |
| 2.2.1 Um queijo com história..... | 34 |
| 2.3 Tropeirismo regional (1870-1950)..... | 38 |
| 2.3.1 Do agregado ao pecuarista familiar, da fazenda ao sítio..... | 41 |
| 2.4 O período contemporâneo (1950...)..... | 42 |
| 3 TRABALHO E VIDA: A DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE TRABALHO..... | 46 |
| 3.1 Do gado de corte ao aproveitamento do leite..... | 47 |
| 3.2 Do <i>goles</i> à ordenha..... | 49 |
| 3.3 Do <i>café com mistura</i> à produção do queijo..... | 51 |
| 3.4 As técnicas de fabricação do Queijo Serrano..... | 55 |
| 3.5 A comercialização..... | 60 |
| 4 O QUEIJO COMO DÁDIVA E O VALOR DO TRABALHO..... | 63 |
| 4.1 O Queijo como dádiva..... | 63 |
| 4.1.1 O elo pela coisa trocada..... | 65 |
| 4.1.2 Reciprocidade entre os serranos..... | 69 |
| 4.2 O valor do trabalho..... | 71 |
| 4.2.1 O queijo do pecado..... | 73 |
| 4.2.2 O “queijo de final de semana” e os agregados..... | 75 |
| 4.2.3 O queijo da mulher..... | 78 |
| 5 DO LOMBO DAS MULAS À CLANDESTINIDADE..... | 84 |
| 5.1 O <i>saber-fazer</i> tradicional e a legislação sanitária..... | 85 |
| 5.2 Qualidade e confiança no Queijo Serrano..... | 91 |
| 5.3 A aproximação entre a produção e o consumo..... | 93 |
| 5.4 Aversão ao risco..... | 96 |
| 5.5 A negação do negócio..... | 100 |
| 6 IDENTIDADE REIVINDICADA..... | 103 |
| 6.1 Queijo Serrano ou Queijo Colonial?..... | 104 |
| 6.2 A construção de uma identidade..... | 109 |
| 6.3 A heterogeneidade camponesa: diferentes modos de viver e de produzir..... | 113 |
| 6.4 Vaca “boa” <i>versus</i> vaca “má”..... | 117 |
| 6.5 Que queijo é Serrano?..... | 121 |
| 6.6 Políticas públicas para produtos com identidade cultural..... | 127 |
| 6.7 Patrimonialização..... | 131 |
| 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 135 |
| REFERÊNCIAS..... | 138 |

1 INTRODUÇÃO

Situada no Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, fronteira com o Estado de Santa Catarina, a região conhecida como Campos de Cima da Serra é caracterizada por invernos rigorosos, tendo na pecuária em sistema de campo nativo sua principal atividade econômica. O povoamento dessa região – que se deu, inicialmente, por portugueses e seus descendentes e, mais tarde e minoritariamente, por imigrantes de origem alemã e italiana – é fortemente marcado pelas rotas de tropeiros, que ligavam os Campos de Cima da Serra a São Paulo (particularmente Sorocaba) e a Santa Catarina.

A colonização da região deu-se a partir da doação de sesmarias e de grandes propriedades latifundiárias. O estabelecimento das primeiras fazendas tinha como objetivo a ocupação do território e o aproveitamento da imensa reserva de animais deixada pelos padres jesuítas com o fim das reduções no Rio Grande do Sul, durante o século XVIII.

Dos Campos de Cima da Serra partiam tropas de mulas carregadas com charque, pinhão, couro e, especialmente, queijo, que eram transportados e comercializados na região de Santa Catarina conhecida como *Serra Abaixo*¹.

A tradição da produção de Queijo Serrano² remonta a meados do século XVIII, quando era forte o vínculo com a atividade tropeira. No auge do período do tropeirismo, durante os séculos XVIII e XIX, o Queijo Serrano, então transportado no lombo de mulas, era o principal produto que garantia o abastecimento alimentar, sendo utilizado como moeda de troca na obtenção de mantimentos que eram trazidos pelos tropeiros. Se dos Campos de Cima da Serra desciam o charque, o pinhão e o queijo para *Serra Abaixo*, de lá subiam para os campos gaúchos produtos como sal, açúcar, farinha de mandioca, arroz, entre outros.

Com uma tradição secular, a receita de fabricação do Queijo Serrano foi sendo passada de geração a geração e o *saber-fazer* foi se perpetuando ao longo do tempo, sem sofrer grandes modificações. O microclima próprio da região combinado às técnicas artesanais empregadas na fabricação do queijo – com a utilização de leite cru de vacas de corte,

1 Refere-se à região do Vale do Tubarão, em Santa Catarina, onde se localizam os municípios de Araranguá, Turvo, Ermo, entre outros.

2 O Queijo Serrano é artesanalmente produzido na região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul e no Planalto-Sul Catarinense, abrangendo, portanto, um território que comporta dois estados brasileiros. Além das similitudes edafoclimáticas presentes nestas regiões, o processo de formação social é o mesmo e, portanto, ultrapassa fronteiras administrativas entre os dois estados. No entanto, o recorte geográfico utilizado nesta pesquisa é referente à região dos Campos de Cima da Serra (RS), sendo que o que importa destacar é a associação do queijo a um tipo

alimentadas a partir de pastagens naturais fornecidas pelos campos nativos – conferem ao produto características físicas e organolépticas únicas, que lhe dão especificidade e o diferenciam de outros queijos produzidos na região.

Na atualidade ao mesmo tempo que temos o crescimento da demanda por produtos, como o Queijo Serrano, cujo o processo de produção são conhecidos do consumidor, alimentos produzidos localmente, enraizados em um território e em uma cultura, podemos observar que carnes, queijos, vinhos, peixes, conservas, enlatados ou bebidas atravessam fronteiras continentais e são distribuídos por grandes empresas agroalimentares em todo o mundo. Dessa forma, vimos surgir, no último século, uma enorme cadeia produtiva em que circulam os alimentos, desde sua produção, transformação, elaboração até a comercialização em grandes redes de supermercados. Podemos afirmar que, na história da humanidade, jamais os alimentos estiveram tão deslocados “de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas” (POULAIN, 2004, p. 29).

Voltando o nosso olhar agora para trabalhos originários da sócio-antropologia da alimentação, temos, como destacado por Fischler (1995), que existe uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação. Se no passado os alimentos eram, em boa medida, produzidos e elaborados em pequenas unidades de produção agrícola, na atualidade grande parte dessa responsabilidade e conhecimento passou para as mãos da indústria, que transformou o consumidor moderno em um ser alienado desses processos. Desta forma, se por um lado o progresso científico e tecnológico aumentou a disponibilidade e a variedade de alimentos em todo mundo, por outro também provocou uma insegurança relacionada à perda de controle sobre os processos de produção de alimentos.

Para Poulain (2004, p. 52), a industrialização da alimentação desliga “o alimento de seu universo de produção, coloca-o num estado de mercadoria e destrói parcialmente seu enraizamento natural e suas funções sociais”. É dentro desse contexto que podemos perceber uma queda de confiança dos consumidores nos processos de produção de alimentos padronizados pela indústria agroalimentar, ao mesmo tempo em que pode-se notar um crescimento da demanda por alimentos cuja procedência e/ou processo de produção são conhecidos do consumidor, alimentos produzidos localmente, a partir de procedimentos avaliados como ambiental, social e economicamente sustentáveis, enraizados em um território e em uma cultura, alimentos que temos nominado como *produtos da terra*³.

humano, que não se restringe a esse recorte.

3 O termo *produtos da terra* tem sido empregado a partir da Agenda de Pesquisa “Do consumo à produção: qualidade e confiança nos *produtos da terra*, do Grupo de Estudos e Pesquisas em

Tendo em vista a ansiedade urbana contemporânea diante da alimentação, o *natural* e o *rural* são valorizados como atributos positivos dos alimentos, em oposição ao moderno e industrializado (MENASCHE, 2003). Desse modo, temos que a valorização dos produtos considerados tradicionais “opõe-se às angústias ligadas ao desenvolvimento da industrialização alimentar e os riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização” (POULAIN, 2004, p. 40).

Assim Menasche (2003), em referência ao trabalho de Eizner (1995), identifica na valorização do *natural* e *rural* a existência de mitos do *natural* e do *artesanal*, algo como a busca do consumo da “imagem dos sabores perdidos”. É nesse contexto, da presença, entre os consumidores, de percepções de risco associadas à alimentação moderna, que temos a valorização e o resgate de produtos, sabores e valores atribuídos a alimentos artesanais, locais, naturais, orgânicos.

É assim que, apesar de vivermos em um panorama de mundialização dos sistemas agroalimentares, podemos observar um crescente interesse por parte de pesquisadores, técnicos, universidades e instituições de pesquisa voltado ao estudo dos sistemas de produção local. Portanto, é dentro desse marco de valorização de produtos locais que se situa a relevância deste estudo, que busca então evidenciar os elementos constituintes do modo de vida de pecuaristas familiares associados à produção artesanal do Queijo Serrano.

Já no final do ano de 2005 começaram a se articular as primeiras tentativas para a constituição de um grupo de pesquisadores, de diversas instituições, interessados em promover e proteger o Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra. No ano de 2006, ainda quando cursava o curso de graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, fui convidado pela professora Renata Menasche a me integrar aos primeiros esforços deste grupo de pesquisadores envolvidos em um projeto⁴ que visava reconstituir historicamente as características econômicas, sociais, ambientais e culturais dos processos de produção e consumo do Queijo Serrano, buscando fornecer os elementos para sua classificação enquanto produto caracterizado identitariamente com especificidade local, referente ao território dos Campos de Cima da Serra.

Durante a elaboração do trabalho de conclusão de curso *Práticas e saberes em*

Alimentação e Cultura, constituído no âmbito do PGDR/UFRGS e do qual o autor desta dissertação faz parte.

4 Esse projeto – que conta com apoio dos ministérios do Desenvolvimento Agrário (MDA) e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) – está sendo desenvolvido por uma equipe multidisciplinar de pesquisa, que envolve profissionais de diversas instituições, entre as quais EMATER, FEPAGRO e UFRGS.

movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares de Bom Jesus (RS), empreendi a tentativa de reconstituir os processos históricos que deram origem à produção artesanal do Queijo Serrano. No entanto, o trabalho realizado em Bom Jesus fez-me perceber que mais do que um simples produto com características próprias da região, o Queijo Serrano é um produto com identidade cultural. Foi desta forma que, instigado pela curiosidade de entender as relações existentes entre o modo de vida das famílias produtoras com a produção artesanal do Queijo Serrano, que ainda no ano de 2006 elaborei um projeto de pesquisa com vistas a ingressar no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), de modo a dar continuidade às atividades de pesquisa realizadas anteriormente.

Posteriormente, a partir do ano de 2007, com o ingresso no curso de mestrado do PGDR, dei continuidade às atividades de pesquisa realizadas nos Campos de Cima da Serra, mas agora integrando-me ao Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura, coordenado pela professora Dr^a Renata Menasche e constituído no âmbito do PGDR/UFRGS. Desta forma, este trabalho resulta do esforço conjunto realizado em três anos de pesquisas, com várias idas e vindas ao campo, no intuito de evidenciar o contexto vivenciado pelas famílias rurais produtoras do Queijo Serrano.

Assim, o problema de pesquisa que norteia este trabalho consiste em entender como se configuram as relações entre o modo de vida característico dos pecuaristas familiares da região estudada com a produção artesanal do Queijo Serrano. Para tal investigação, nos propusemos a estudar as práticas e saberes que estão relacionados aos modos de vida dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano da região dos Campos de Cima da Serra.

Tomamos, então, como objetivo deste trabalho verificar e analisar como se constituem as práticas de sociabilidade, a organização do trabalho familiar, os costumes, tradições e o *saber-fazer* associados aos modos de vida dos pecuaristas familiares produtores de Queijo Serrano. Desta forma, este trabalho se converte em uma tentativa intelectual de compreender os valores de um grupo específico de camponeses, classificados na literatura recente sob o nome de pecuaristas familiares.

Estudos vêm indicando que há um considerável número de propriedades rurais em que predomina a atividade da bovinocultura de corte com o uso de mão-de-obra familiar. Porém, muitas instituições governamentais utilizam como parâmetros para definir uma exploração familiar a área explorada e a renda obtida. Este tipo de definição não engloba fatores locais, sociais, culturais, mostrando-se insuficiente para dar conta da diversidade das explorações familiares existentes no meio rural brasileiro. Ainda, temos que, “os fatores utilizados

atualmente para identificar os sistemas de produção familiares excluem os pecuaristas familiares” (COTRIM, 2003, p. 23).

De modo geral, o termo pecuarista familiar tem sido usado para denominar aquele que com o uso da mão-de-obra familiar vem desenvolvendo a atividade da pecuária de corte em pequenas extensões de terra. Cotrim (2003, p. 118), descreve o pecuarista familiar afirmando que:

A gestão da propriedade é feita pela família, e a racionalidade produtiva tem como premissa a sobrevivência da mesma; a maior parte do trabalho na propriedade é desempenhada pelos integrantes da família; e a reprodução social deste tipo de agricultor está ligada a sua identidade como pecuarista.

Segundo Moura (1986, p. 54), “o trabalho familiar caracteriza o vínculo social do camponês com a terra”. Outros autores como K. Woortmann (1990), também indicam que o trabalho familiar é ponto comum nas várias definições do campesinato. Contudo, muitas vezes visto como categoria social em extinção, “o camponês tem sido relegado para lugares remotos, escondidos na história e na periferia” (PLOEG, 2008, p. 33).

É possível descrever o camponês de várias formas, existem aqueles que preferem denominá-lo como um simples cultivador de pequenas extensões de terra, já outros optam por conceitualizá-lo em oposição à categoria dos empresários agrícolas. Segundo Moura (1986), optar por um conceito de campesinato ou camponês não é tão simples, pois estes termos estão carregados de conteúdos morais. Assim, “campesinato e camponês são conceitos de grande vitalidade, de grande força histórica, tanto teórica quanto empiricamente” (MOURA, 1986, p. 13).

Destacamos que não é o foco central deste trabalho nos ateremos ao debate que, essencialmente a partir da discussão em torno de dimensões técnicas e econômicas pretende afirmar o desaparecimento do camponês em contraposição a emergência da agricultura familiar. No entanto, chamamos atenção para o fato de que o campesinato vem sendo objeto de muitos estudos, utilizando diversas abordagens explicativas, mas privilegiando, sobretudo, o estudo dos modos de produção agrícola, construindo assim um conceito de camponês a partir da economia, focalizando no “cálculo econômico e social sobre o qual são construídas estratégias de reprodução” (SUAREZ *et al*, 1983, p. 150).

Neste trabalho, nos distanciamos da abordagem que pretende compreender o campesinato pelo viés da produção e da economia, contudo, sem negar ser possível compreendê-lo a partir desta lógica. Nossa abordagem analítica se aproxima da perspectiva

anunciada por K. Woortmann (1990), tentando entender como o campesinato se organiza para além da produção.

Woortmann busca sob uma ótica centrada na moralidade camponesa analisar os vários aspectos que compõem aquilo que o autor chama de uma ordem moral do campesinato. Woortmann (1990) toma o campesinato como uma qualidade e designa-o pelo termo de campesinidade. Para Woortmann a campesinidade é uma qualidade presente em maior ou menor grau em distintos grupos de camponeses.

Segundo Woortmann a forma como os camponeses relacionam e articulam categorias como terra, trabalho e família definem diferentes níveis de campesinidade. Desta forma poder-se-ia afirmar que existentes diferentes níveis de campesinidade articulados de forma diferenciada com a modernidade.

Construímos este trabalho a partir da noção de campesinidade, entendendo que os graus diferenciados de intensificação da produção e de articulação com o mercado não definem essencialmente expressões de uma agricultura não-camponesa⁵. Pois, mais que um simples ser econômico, o camponês é tomado neste trabalho como um ser moral, ele não se encerra em si mesmo como produtor de alimentos e gerador de riquezas, mas também como um produtor de valores e significados culturais. Neste sentido cabe destacar que os termos utilizados neste trabalho para referenciar ao grupo aqui estudado - pecuarista familiar, produtor, camponês, famílias rurais – são expressões que são utilizadas para nos referirmos a um grupo social que consideramos expressar dimensões de um modo de produção camponês.

1.1 Descrição da área de estudo

A região dos Campos de Cima da Serra é a parcela do território gaúcho de maior altitude, variando ao longo de seu território entre 400 a 1.400 metros acima do nível do mar. A região é limitada ao Norte pelo Rio Pelotas, fazendo fronteira com o Estado de Santa Catarina, ao Sul pela Serra e pelo Rio das Antas, a Leste pelos Aparados da Serra, - formação de cânions escavados no planalto vulcânico – e a Oeste faz limite com a região do planalto gaúcho.

Tomando como referência a unidade da microrregião de Vacaria, conforme a divisão utilizada pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a região possuiu uma

5 No capítulo 6 aprofundaremos o debate em torno da campesinidade dentro do contexto dos

área geográfica de 16.298 Km², e conta com uma população de 153.441 habitantes (IBGE, 2007). Os dados também indicam uma baixa densidade populacional (9,41 habitantes/km²). Contudo, o recorte geográfico utilizado na pesquisa de campo incluiu a porção mais ao Leste do território dos Campos de Cima da Serra, mais especificamente os municípios de Vacaria, Bom Jesus, Jaquirana e São José dos Ausentes.

Os municípios foram escolhidos levando-se em consideração as condições de infraestrutura, contato e acesso às famílias para realização da pesquisa, bem como a importância da produção de queijo. Os dados da Tabela 1 mostram que a área de estudo abrange grande parte do território da microrregião de Vacaria (vide Figura 1), porém, com exceção da cidade de Vacaria, nos demais municípios a população e a densidade populacional são muito baixas, indicando o próprio contexto de espraiamento e isolamento em que se encontra grande parte da população, principalmente rural, nestes municípios.

Tabela 1: Dados estatísticos da área de estudo

| Municípios | Área (km ²) | População total | População rural (%) | Densidade (hab/km ²) | Renda per capita (R\$) | Taxa de analfabetismo (%) | Expectativa de vida (anos) |
|-----------------------|-------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Vacaria | 2123,7 | 59.938 | 8,22 | 28,22 | 11.226 | 7,33 | 72,48 |
| Bom Jesus | 2625,7 | 11.843 | 25,42 | 4,51 | 8.277 | 9,55 | 68,97 |
| Jaquirana | 907,9 | 4.404 | 41,66 | 4,85 | 5.529 | 11,87 | 68,97 |
| São José dos Ausentes | 1176,7 | 3.180 | 45,00 | 2,70 | 17.828 | 11,80 | 68,97 |

Fonte: FEE, 2000, 2006 e 2007 (adaptado pelo autor).

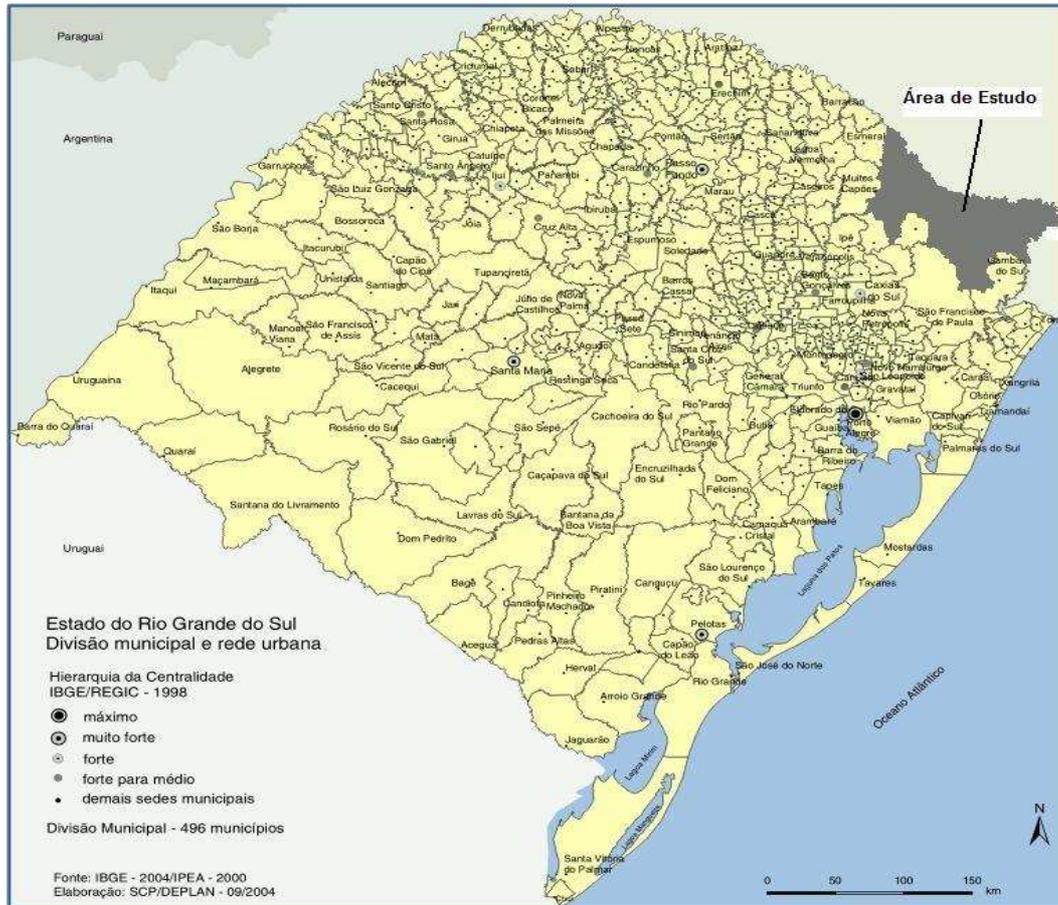


Figura 1: Área de estudo

Fonte: Adaptado pelo autor de Atlas Socioeconômico do RS (2009)⁶

Ainda situando a região, cabe ressaltar que segundo estimativas da Emater (Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural) existem nos Campos de Cima da Serra cerca de 3.500 famílias rurais que poderiam ser caracterizadas como pecuaristas familiares, sendo que 1.500 seriam produtoras de Queijo Serrano e, em algumas famílias, a renda do queijo representaria 50% dos ingressos financeiros (RIES; MESSIAS, 2003)⁷. Ainda segundo Ries e Messias, a pecuária é desenvolvida em 70% das

6 Disponível em: < <http://www.scp.rs.gov.br/atlas/atlas.asp?menu=631>>.

7 O IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) realizou em 2007 uma operação censitária que abrangeu o Censo Agropecuário 2006, a Contagem da População 2007 e o Cadastro Nacional de Endereços para Fins Estatísticos, com o objetivo de atualizar as estimativas populacionais e as informações sobre as atividades econômicas realizadas, no País, pelos indivíduos e empresas agropecuárias. No entanto, os dados apresentados até o momento são preliminares, podendo sofrer alterações quando da divulgação definitiva. Os resultados até momento divulgados reportam-se a aspectos como o número e a área total dos estabelecimentos agropecuários, utilização das terras,

propriedades rurais da região. Nesses estabelecimentos ocorre a criação de cerca de 320.000 bovinos, ocupando 90% das terras dos municípios da região. Em relação à estrutura agrária da região, cabe destacar que propriedades consideradas de grandes extensões para os padrões locais (com mais de 1.000 hectares), não representam mais que 2% das propriedades da região, sendo que propriedades com até 500 hectares, em que predomina a pecuária familiar, representam mais de 94% das propriedades rurais nos Campos de Cima da Serra.

O território dos Campos de Cima da Serra também é caracterizado pelo frio intenso que atinge a região, principalmente no período de inverno, quando não raras vezes ocorrem precipitações de neve neste período.

A região encontra-se em uma área de transição entre o Bioma Pampa (ou Campos Sulinos) e a Mata Atlântica. O relevo é ondulado, formado por extensas áreas cobertas por pastagens naturais (campos nativos) - áreas consideradas propícias para a pecuária de corte - entremeadas por capões de mato, com grande ocorrência de árvores de araucária (RIES; MESSIAS, 2003).

1.2 A inserção no campo e o procedimento metodológico

A pesquisa de campo para a dissertação ocorreu no período entre janeiro e março de 2008, período do ano em que ocorre o maior volume de produção de queijo na região. Entretanto, como referido anteriormente, desde o ano de 2006 venho participando de atividades de pesquisas vinculadas ao projeto sobre o Queijo Artesanal Serrano. Portanto, cabe destacar que em momentos anteriores a pesquisa da dissertação já havia estado à campo na região.

A minha inserção no campo para a realização da pesquisa da dissertação, viabilizou-se através de uma colega de mestrado, que possui sua família residindo no município de Vacaria. Foi assim que, no final do mês de janeiro estabeleci-me na casa da família de minha colega.

Vacaria pode ser considerada a cidade pólo da região. Apesar de na atualidade a

tratores existentes, pessoal ocupado, efetivos da pecuária e produção animal, para o total Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. Ainda não há dados atualizados por municípios ou micro-regiões. Os últimos dados disponíveis por municípios ou micro-regiões encontram-se já muito defasados, pois se referem ao Censo Agropecuário de 1995/1996. Os dados do Censo Agropecuário de 1995/1996 e os resultados preliminares do Censo Agropecuário de 2006 estão disponíveis para consultada em: <www.ibge.gov.br>.

produção de Queijo Serrano não ser uma atividade relevante no município, Vacaria possui uma vocação histórica com a atividade da pecuária de corte extensiva. Durante minha estadia, realizou-se o tradicional Rodeio Internacional da Vacaria, momento oportuno para que eu pudesse apreender os primeiros traços identitários que marcam a cultura local.

Com o desenrolar do trabalho, a pesquisa de campo foi deslocando-se para os municípios localizados mais a Leste dos Campos de Cima da Serra, primeiramente Bom Jesus, posteriormente Jaquirana e São José dos Ausentes. Nestes locais, com falta de apoio de algumas pessoas vinculadas a instituições locais, deparei-me com as primeiras dificuldades a campo. Esperava contar com o apoio dessas instituições para buscar minha inserção nas famílias rurais a serem estudadas, contudo as dificuldades iniciais conduziram-me a buscar formas alternativas de chegar aos produtores de queijo.

Desta forma, foi nos mais diversos e inusitados espaços, como restaurantes, padarias, mercearias, rodoviárias, ou circulando pelas praças das cidades, conversando informalmente com os moradores locais, que encontrei meus primeiros informantes. É interessante destacar o fato curioso de que uma das primeiras entrevistas começou a se desenrolar em uma parada de ônibus.⁸

Sugestivo também é o fato do contato com uma das primeiras famílias estudadas ter se dado através do recepcionista do hotel em que inicialmente havia me hospedado, na cidade de Bom Jesus. O recepcionista, filho de um produtor que há mais de cinquenta anos produz Queijo Serrano, de uma das mais tradicionais famílias da região, foi meu elo para entrar na casa daquela família. Ali, permaneceria por cerca de quinze dias, convivendo e apreendendo os hábitos e o contexto local em que ocorre a produção de Queijo Serrano, ao mesmo tempo em que era apresentado pela família para a comunidade local, amigos, parentes, vizinhos e conhecidos. A partir de então foi preciso apenas ir seguindo o fio do tecido social para construir a pesquisa.

Foi assim que, durante quase dois meses, residi na área de estudo, sendo hospedado por sete famílias rurais diferentes, variando o período de permanecimento em cada família de três a quinze dias. Desta forma, foi acompanhando o cotidiano do sítio, na lida com o gado, na fabricação do queijo, no momento das refeições, que fui construindo e obtendo as informações que subsidiaram este trabalho. Cabe destacar que foi a família o núcleo central de

8 Em Bom Jesus, ao solicitar uma informação a um senhor que aguardava a chegada de um ônibus que o levaria até sua casa no município de Jaquirana, descobri que tratava-se de um produtor tradicional de Queijo Serrano. Foi assim que lhe ofereci uma carona até a sua casa onde terminei de realizar a entrevista.

obtenção das informações. Assim todos os membros do núcleo familiar - sejam eles, marido, esposa ou filhos - foram alvos da pesquisa.

O procedimento metodológico consistiu, em boa medida na aplicação de entrevistas semi-estruturadas. Foram realizadas e gravadas dezessete entrevistas com famílias rurais⁹. No entanto, as entrevistas formaram apenas uma das pontas do procedimento metodológico de busca das informações. Foi em diversos espaços, no campo ou na cidade, muitas vezes em conversas informais com produtores de queijo, comerciantes locais, agentes de extensão rural, atravessadores, agregados de fazenda, bem como moradores locais que os dados foram coletados.

Dada a complexidade do trabalho, utilizei como instrumento de coleta e detalhamento das informações um diário de campo. Assim as informações, observações e reflexões surgidas no transcorrer da pesquisa foram relatadas dia após dia no diário de campo. Este tipo de abordagem consiste numa metodologia observacional. Assim, aliado ao diário de campo, utilizei o processo metodológico de observação participante, definido “como um processo pelo qual mantém-se a presença do observador numa situação social com a finalidade de realizar uma investigação científica” (SCHWARTZ; SCHWARTZ, 1977 *apud* CICOUREL, 1980, p. 89).

Pode-se notar que a presente pesquisa fundamentou-se essencialmente em ferramentas de metodologia qualitativa, que busca o aprofundamento do conhecimento a partir de estudos que trabalham com descrições e interpretações. Mas, como já afirmava Geertz (1989), o que fazemos em pesquisa qualitativa são interpretações de interpretações, ou seja, as interpretações do pesquisador são sempre de segunda e terceira mão, já que apenas o informante possui a interpretação de primeira mão.

Deste modo, tendo em vista que o problema de pesquisa sugeria uma metodologia qualitativa para poder apreender os aspectos relacionados às práticas, saberes e modos de vida deste grupo social, optou-se pela realização de pesquisa etnográfica. Assim, o trabalho etnográfico procurou desvelar na rotina diária dos produtores de Queijo Serrano as diferentes valorações e significados presentes nas situações do cotidiano da vida das famílias rurais estudadas.

O processo de pesquisa etnográfico exige a observação direta e por certo período de tempo para que se possa compreender em sua maior profundidade os aspectos relacionados aos modos particulares de viver de cada grupo social. Segundo Geertz (1989, p. 15) “praticar

9 Para preservar a identidade dos informantes foram utilizados nomes fictícios neste trabalho.

etnografia é estabelecer relações, selecionar informações, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário”. Assim, o etnógrafo enfrenta uma multiplicidade de situações, sendo que muitas delas encontram-se “sobrepostas ou amarradas umas às outras, que são simultaneamente estranhas, irregulares e inexplícitas, e que ele tem que, de alguma forma, primeiro apreender e depois apresentar” (GEERTZ, 1989, p. 20). Assim o que busca-se fazer na prática etnográfica é aquilo que Geertz chamou de uma descrição densa, ou seja, a partir da descrição e do discurso social realiza-se um trabalho interpretativo.

No capítulo 2, *História e cultura no Sul do Brasil*, apresentamos a dinâmica da formação histórica, econômica e social da região Sul do Brasil. Veremos que desde as primeiras tentativas de penetração no território gaúcho, no século XVI, os jesuítas já incentivaram a formação de uma economia pastoril no Rio Grande do Sul, a partir da criação de gado *vacum* nas reduções jesuítas. Poderemos observar que a formação sócio-econômica dos Campos de Cima da Serra também está intrinsecamente ligada à macro-história da formação da região sul do Brasil. Assim a união das influências históricas, sociais e culturais adaptadas à realidade na ocupação e no trabalho campeiro está ligada também à identidade dos moradores dos Campos de Cima da Serra.

No capítulo 3, *Trabalho e vida: a descrição do processo de trabalho*, realizamos uma descrição do processo de trabalho no sítio e dos processos de produção de queijo. Mais que a materialidade prática do trabalho e dos processos de produção, este trabalho também produz cultura. Desta forma, ficará evidenciado que as etapas de produção do Queijo Serrano não destoam das práticas e rituais locais, ao contrário, a produção de Queijo Serrano está situada, condicionada e inserida em um modo de vida em que o queijo tem o seu lugar. Veremos, que, sem contar com os modernos instrumentos de precisão da indústria agroalimentar, o produtor de queijo utiliza basicamente seu conhecimento empírico para definir tempos e procedimentos de produção. Assim, cada produtor converte-se em um artesão e cada peça de queijo pode ser considerada como uma única.

No capítulo 4, *O queijo como dádiva e o valor do trabalho*, procuramos mostrar que, entre as famílias rurais estudadas, o queijo serve à manutenção de vínculos sociais com a comunidade, com a família, amigos e vizinhos. Neste contexto, o Queijo Serrano entra como alimento-elo entre a família e a comunidade. Valorizado positivamente, o queijo circula como dádiva. Veremos também que o queijo tem um valor distinto dos demais produtos do sítio e que boa parte dos esforços produtivos e da produção circulam pelos canais da reciprocidade. Neste capítulo discorreremos também sobre aspectos referentes às relações de gênero e

hierarquia, dando evidencia ao processo de trabalho, produção e destino do queijo produzido nos finais de semana. Pretendemos mostrar que, apesar de não haver uma variação no processo de trabalho em relação aos demais dias da semana, o queijo produzido nos domingos possui um valor diferenciado em relação ao queijo produzido nos demais dias da semana.

Já no capítulo 5, *Do lombo das mulas à clandestinidade*, procuramos mostrar que apesar de toda sua importância econômica, histórica e cultural, a comercialização do Queijo Serrano dá-se à margem dos canais formais de comercialização. Tendo seus processos de produção considerados inadequados pela legislação sanitária, as famílias produtoras de queijo vivem sobre a constante ameaça de apreensões e multas. Poderemos ver que existem, entre essas famílias rurais, noções camponesas de justiça social, direitos e obrigações, o que faz com que as ações punitivas infligidas pelos órgãos fiscalizadores sejam consideradas ilegítimas quando ameaçam o nível de subsistência. Observaremos, igualmente, que esta ética da subsistência frente aos riscos faz com que os produtores optem por comercializar o queijo através de relações de proximidade com consumidores ou a partir de atravessadores, preferindo, desta forma, minimizar a probabilidade de sofrer perdas a maximizar a sua renda.

No capítulo 6, *Identidade reivindicada*, ficará evidenciado que, apesar do Queijo Serrano ter como uma de suas características uma falta de uniformidade e de haver em torno de sua produção uma diversidade de *fazeres e saberes*, existem certos elementos que são comuns às diversas famílias produtoras de Queijo Serrano e que acabaram tornando-se marcadores identitários desses produtores. Todavia, observaremos que outros grupos de produtores, mais bem capacitados tecnicamente e financeiramente, têm recentemente desenvolvido sistemas de produção e produtos distintos do sistema tradicional, e que para comercializar seus produtos vêm se apropriando da fama e reputação desenvolvida pelas famílias dos produtores tradicionais do Queijo Serrano. Frente a isto, veremos que as famílias de produtores tradicionais reivindicam sua condição histórica de produtores de Queijo Serrano, construindo a partir de então um sistema de classificação que os difere dos produtores de queijo que baseiam-se no sistema de pecuária leiteira. É neste âmbito que, ao final do capítulo, pretendemos analisar as políticas públicas engendradas atualmente pelo Estado para proteger o *saber-fazer*, a cultura e o modo de vida que está associado à produção artesanal de produtos tradicionais como o Queijo Serrano.

2 HISTÓRIA E CULTURA NO SUL DO BRASIL

As primeiras tentativas de ocupação do extremo-Sul do Brasil foram realizadas por jesuítas que desde o século XVII já incentivaram a formação de uma economia pastoril na região, a partir da criação de gado bovino nas reduções jesuítas. No século XVIII, com a expulsão dos jesuítas da América do Sul, o gado seria abandonado e vagaria sem dono sobre os campos de pastagens naturais do Sul do Brasil, convertendo-se a partir de então em um dos fatores preponderantes para iniciar a ocupação e a formação de estâncias e fazendas nessa região.

A proposta deste capítulo consiste em analisar estes processos históricos e a dinâmica da formação social, econômica e cultural da região Sul do Brasil. Ao longo deste capítulo nossa análise mostrará que desde o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra já há registros da produção de queijos caseiros. Posteriormente, com o advento do tropeirismo e a formação de uma economia de subsistência, o queijo – que era transportado no lombo de mulas – passa a ser utilizado como moeda de troca para obter alimentos que não eram produzidos na região dos Campos de Cima da Serra.

Desde a chegada dos jesuítas até o advento do tropeirismo, passando pela introdução do gado no Sul do País, tudo isso perpassa a própria história da formação desta região. A união de todas estas influências históricas, sociais e culturais adaptadas à realidade na ocupação e no trabalho campeiro está também ligada à identidade dos moradores dos Campos de Cima da Serra.

Ao final, buscaremos evidenciar que apesar da pecuária de corte e a produção de Queijo Serrano terem sua importância na economia local, nas últimas décadas uma série de novas atividades econômicas começa a se desenvolver, e a região, que até então vivia preponderantemente da atividade da pecuária de corte extensiva, começa a abrir espaços para novas atividades econômicas.

2.1 As primeiras incursões no território sulino (1600-1740)

Desde os primeiros anos da chegada dos colonizadores europeus à América do Sul e durante todo o século XVI, o território que conforma o atual Estado do Rio Grande do Sul foi

uma região que suscitou pouco interesse por parte dos colonizadores europeus. Descoberta após expedições litorâneas, no início do século XVI, a região seria alvo de interesse apenas a partir do começo do século XVII. Em 1605, padres jesuítas de origem portuguesa penetraram pela primeira vez no território gaúcho, fundando reduções desde o Rio Manpituba até a zona do Rio Gravataí¹. Entretanto, enfrentando a falta de apoio das autoridades jesuítas de Salvador – então capital brasileira –, e a hostilidade de bandeirantes, a primeira tentativa de penetração no território sulino não teve sucesso (PESAVENTO, 2002).

Em uma nova tentativa, agora empreendida por padres espanhóis da Companhia de Jesus, partindo de Assunção e rumando em direção ao Leste, eles atravessaram o Rio Uruguai e fundaram, em 1626, as reduções dos Tape, ao longo da bacia do Rio Jacuí (FLORES, 2003). Durante as tentativas de catequização dos índios, muitos padres pereceram diante da revolta de indígenas que não aceitaram passivamente a aculturação. Mas, apesar das dificuldades iniciais, em 1636 já haviam dezoito reduções fundadas no Rio Grande do Sul (BARBOSA, 1976). Nesse ínterim, os bandeirantes, que viam nas reduções uma importante fonte de mão-de-obra escrava, já haviam atacado as reduções estabelecidas na margem esquerda do Rio Paraná, em território espanhol². Cessada a possibilidade de caça aos índios mais próximos, os bandeirantes paulistas penetraram no território gaúcho, no encalço dos índios das reduções estabelecidas no Rio Grande do Sul (PESAVENTO, 2002). Vários embates foram registrados entre indígenas e bandeirantes, até que em 1640 os padres jesuítas abandonaram – mais uma vez – a região, depois de os bandeirantes terem capturado milhares de índios como escravos.

¹ O Rio Mantipuba localiza-se no extremo Norte do litoral gaúcho, é o rio que forma a bacia hidrográfica do Manpituba, que se limita ao Norte com o Estado de Santa Catarina, ao Sul e Oeste com a bacia do Tramandaí e a Leste com o Oceano Atlântico. Já o Rio Gravataí é o principal rio que forma a bacia hidrográfica do Gravataí, está integralmente situado na encosta inferior do Nordeste do Rio Grande do Sul. O rio passa pela porção Nordeste da região metropolitana de Porto Alegre.

² Território que na atualidade pertence ao Paraguai.

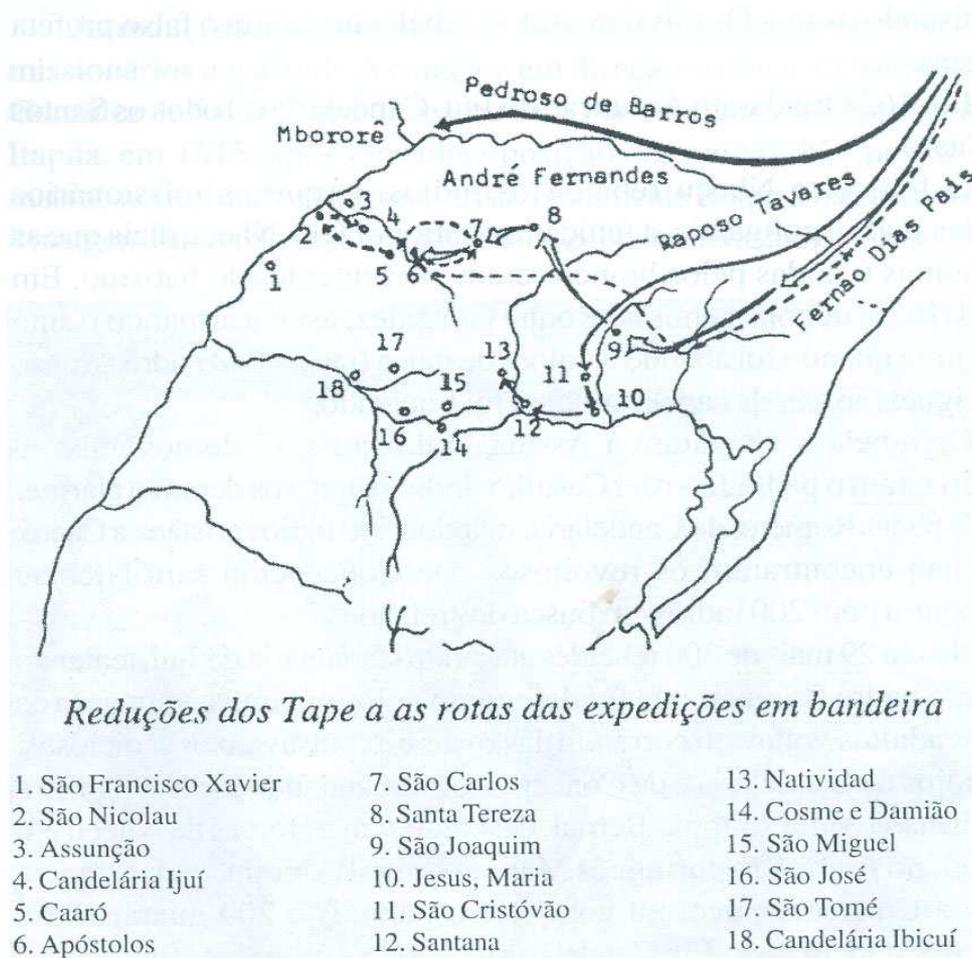


Figura 2: Reduções Jesuítas dos Tape e rotas dos Bandeirantes
Fonte: Flores (2003).

Ainda no decorrer do século XVII, holandeses ocuparam parte do Nordeste brasileiro (1624-1654), Angola e outras zonas da África fornecedoras de mão-de-obra escrava, dificultando o fluxo de escravos negros para o Brasil não holandês (LOPEZ, 1983; PESAVENTO, 2002). Foi durante o período de ocupação holandesa que o bandeirismo se voltou para o Sul do Brasil no encalço da mão-de-obra indígena, para substituir a falta de escravos vindos da África. Com a união das coroas de Espanha e Portugal, entre 1580-1640, o Tratado de Tordesilhas deixava de ter validade, o que facilitou a ação dos bandeirantes, que vagavam em um amplo território à procura de índios, já que apenas um monarca reinava nos dois países colonizadores.

Os bandeirantes capturavam índios das reduções, pois eram considerados mão-de-obra especializada. Ensinados pelos jesuítas, esses indígenas conheciam técnicas agrícolas, bem como algumas outras profissões, como carpintaria e olaria (FLORES, 2003). Segundo Souza (2004, *apud* AMBROSINI, 2007), o mais antigo tropeirismo no Brasil foi justamente este empreendido pelos bandeirantes caçadores de índios, que levavam tropas de índios

missioneiros como escravos do Rio Grande do Sul até o centro do país para beneficiar os colonizadores portugueses. Com a expulsão dos holandeses de Angola, o fluxo de negros para o Brasil foi retomado, tendo fim a caça de índios no Sul do Brasil (PESAVENTO, 2002).

Apaziguada a caça aos índios da região Sul, os padres espanhóis empreenderam uma nova tentativa de ocupação, a partir de 1682. Retornaram ao Rio Grande do Sul, desta vez formando os Sete Povos das Missões³, na banda oriental do Rio Uruguai. Com o fim da união das coroas ibéricas, em 1640, e preocupado com o avanço português sobre o território sulino, o governo espanhol ordenou a fundação desses povoados⁴ (FLORES, 2003). O objetivo era que, sob a chancela do Rei de Espanha, os padres jesuítas desbravassem o território no cumprimento de seus objetivos religiosos, catequizando os índios, mas, ao mesmo tempo, ampliando os domínios da coroa espanhola na região (ZIMMERMANN; ZIMMERMANN NETTO, 1991). Assim seriam criadas as reduções jesuítas, por padres espanhóis, no território que conforma o atual estado do Rio Grande do Sul.

2.1.1 Introdução do gado bovino no Sul do Brasil

Existem várias teorias sobre a chegada do gado bovino no Sul do Brasil, havendo registros da sua presença no Rio Grande do Sul desde os primeiros anos do século XVI. Entretanto, segundo alguns historiadores (BARBOSA, 1976; FLORES, 2003), foi o padre jesuíta Cristóval de Mendoza Orelhano, natural da Bolívia, que em 1634 introduziu o gado *vacum* em larga escala no território gaúcho. Com o crescimento das reduções jesuítas e um contingente tão grande de índios, o gado serviu para abastecer de carne as reduções, sendo que também o couro dos animais era muito valorizado.

O Rio Grande do Sul, favorecido pelas condições naturais da região do pampa, com vastas áreas de campos naturais, era um local propício para a criação de rebanhos bovinos. Os padres jesuítas, desbravadores desta região, utilizaram estes recursos naturais para formar as chamadas *vacarias*. *Vacaria* ou *baqueria*, como as denominavam, eram grandes extensões de

3 Formavam os chamados Sete Povos das Missões: São Borja, São Nicolau, São Miguel, São Luís Gonzaga, São Lourenço, São João Batista e Santo Ângelo.

4 Segundo conta a historiografia, nesse período foram estabelecidas cerca de trinta reduções jesuítas, que compreendiam, além das sete localizadas nas Missões gaúchas, quinze na Argentina e oito no Paraguai. Alguns desses povoados comportavam mais de cinco mil índios.

terra em que o gado era criado alçado⁵, alimentando-se apenas de pastagens naturais. Quando os primeiros bandeirantes atacaram as reduções, para livrar o gado da pilhagem, os padres transferiram os animais para o Sul do Rio Jacuí (FLORES, 2003). Nessa região, que comporta o que é hoje a Campanha gaúcha e os campos do Uruguai, formou-se a Vacaria do Mar. Depois de destruídas as reduções e expulsos os jesuítas, em 1640, o gado reproduziu-se livremente, formando uma imensa reserva de animais.

Segundo Pesavento (2002), no período entre 1580 e 1640 havia muitos portugueses vivendo em Buenos Aires, mas, com o fim da União Ibérica e devido ao clima hostil entre espanhóis e portugueses, eles decidiram fundar do outro lado do Rio da Prata a colônia portuguesa de Sacramento, em 1680. É a partir de então, tendo conhecimento da Vacaria do Mar e do enorme contingente de animais, que os portugueses, seguidos posteriormente pelos espanhóis, iniciariam a pilhagem do gado estabelecido na Vacaria do Mar.

Com a atenção voltada para a Vacaria do Mar e seu imenso contingente bovino, surgiram muitos caçadores de gado. O gado *vacum* “era abatido para aproveitar apenas o couro, o sebo e a graxa, perdendo-se a carne a favor dos urubus e graxains” (BARBOSA, 1976, p. 34). Segundo Barbosa, num só dia, um cortador, utilizando uma lança formada por uma lâmina na forma de meia-lua, era capaz de abater mais de uma centena de animais. Pesavento (2002) ressalta que o couro extraído do gado era exportado para a Europa por Buenos Aires ou Sacramento e que a carne não era considerada um bem econômico, sendo consumida apenas na quantidade suficiente para a subsistência no momento do abate, o restante sendo deixado a apodrecer.

Dada a conjuntura da época, os padres jesuítas, que haviam começado a retornar ao Rio Grande do Sul a partir de 1682, decidiram buscar outra área para estabelecer uma nova vacaria em que pudessem esconder o gado da pilhagem. O gado, além de fonte de alimentação, era também uma das bases da economia das reduções, já que o couro era extraído e exportado para a Europa via Buenos Aires⁶. Segundo alguns historiadores, entre os anos de 1702 e 1707 o padre superior dos jesuítas, Lauro Nunes, decidiu criar a Vacaria dos Pinhais, em um local que à época parecia inacessível à sanha predadora dos caçadores de gado. Localizada na região Nordeste do Rio Grande do Sul, a Vacaria dos Pinhais conforma o que é hoje a atual região dos Campos de Cima da Serra, limitada ao Norte pelo Rio Pelotas, ao Sul pela Serra e pelo Rio das Antas, a Leste pelos Aparados da Serra – conjunto de cânions escavados no planalto – e a Oeste por uma zona de floresta que à época era conhecida por

5 Gado criado solto, ou que foi abandonado e se tornou xucro e bravo.

Mato Português. A região oferecia um cercamento natural e dispunha de uma vasta área formada por campos de pastagens naturais. Segundo alguns historiadores, para a formação da Vacaria dos Pinhais cada um dos Sete Povos das Missões contribuiu com um certo número de animais, que foram conduzidos até a nova vacaria. Esta que acabou sendo a última vacaria fundada pelos padres jesuítas, chegou a ter, em 1709, cerca de cem mil cabeças de gado *vacum* (FLORES, 2003).

Desde o retorno dos padres jesuítas ao Rio Grande do Sul, em 1682, e durante quase cinquenta anos, as reduções dos Sete Povos prosperaram firmemente (BARBOSA, 1976). Contudo, segundo Pesavento, as reduções jesuítas tornaram-se uma zona de expansão praticamente independente rumo ao Sul, “criando unidades economicamente desenvolvidas, praticamente autônomas, exportando para Europa, enviando tributos ao Geral da Companhia, em Roma” (PESAVENTO, 2002, p. 12). As monarquias ibéricas, sentindo-se ameaçadas com a possibilidade da fundação de um Estado Teocrático na América do Sul, reagiram.

Com o Tratado de Madrid, de 1750, os Sete Povos das Missões passaram para o domínio português, com a exigência da saída dos padres espanhóis do território português. A transmigração dos Sete Povos para o território entre os rios Uruguai e Paraguai não foi aceita pelos indígenas. Defendendo a permanência na região, os indígenas, liderados pelo índio Sepé Tiaraju, deflagraram a Guerra Guaranítica (1754-1756). Após longos combates, a população indígena foi praticamente dizimada e as reduções convertidas em ruínas. Posteriormente, os jesuítas seriam expulsos de Portugal (1759), Espanha (1767) e América do Sul (1768) (PESAVENTO, 2002). Durante o século XVIII, com o gradual desvanecimento e subsequente fim das reduções jesuítas no Rio Grande do Sul, o gado permaneceria vagando, sem dono, na Vacaria dos Pinhais. Favorecido pelas condições naturais da região, o gado solto se reproduziria rapidamente, formando um grande rebanho bovino na região.

2.1.2 O ciclo do ouro e a abertura das rotas de tropeiros

Em meados do século XVIII teve início o processo de povoamento da região dos Campos de Cima da Serra. Um dos fatores que contribuíram para aumentar o interesse pela ocupação da região foi a presença do enorme rebanho bovino que vagava sem dono na região.

⁶ O cultivo da erva-mate era outra importante atividade produtiva.

Aliado a isso, teve início o período da mineração do ouro e do tropeirismo de mulas xucas que eram destinadas a Minas Gerais.

Quando da descoberta das primeiras minas de ouro em Minas Gerais, no final do século XVII, um grande contingente de pessoas instalou-se na região mineradora, inclusive muitos lavradores que, iludidos com a possibilidade de riqueza, abandonaram o trabalho na lavoura para dedicar-se à mineração. Grande parte da mão-de-obra estava ocupada na atividade de mineração, restando poucos que se dedicavam à produção de alimentos. É assim que, no final do século XVII e nos primeiros anos do século XVIII, com o aumento da população na região mineradora, ampliou-se a necessidade de alimentos, o que provocou uma grave crise alimentar na região (SOBRINHO, 2006).

Segundo Pesavento (2002), nessa época grande parte do gado que abastecia Minas Gerais provinha do Nordeste. O gado era conduzido através de picadas abertas ao longo do Rio São Francisco, que também eram utilizadas para contrabandear ouro. Para evitar tais contrabandos, as autoridades decidiram fechar o tráfego de gado pelo São Francisco e, deste modo, estimularam a atividade pecuária do extremo-Sul do Brasil. Além do próprio gado necessário ao abastecimento alimentar, a região mineradora necessitava de um grande contingente de animais de carga, já que o terreno acidentado exigia a utilização de mulas para o transporte dos minérios.

À época, a região do Prata, na Argentina, era o principal criatório de muares da América do Sul, sendo que dos campos argentinos partiam centenas de tropas de mulas xucas, que atravessavam regiões montanhosas para abastecer as minas de prata localizadas onde hoje se encontra o território boliviano⁷. A necessidade de escoar essa prata até os portos marítimos e a localização dos melhores campos nas províncias argentinas de Entre-Rios, Santa Fé e Córdoba haviam levado os espanhóis a instalar criatórios de mulas na Argentina. O início do período de mineração do ouro no Brasil, no final do século XVII, e sua continuidade durante quase todo o século XVIII, deu-se praticamente ao mesmo tempo que o declínio da mineração de prata em Potosi. Assim é que o fluxo de muares passou também a movimentar-se em direção às minas de ouro do Brasil central (MARIANO, 2006). Desta forma, foram igualmente dos campos da Argentina que as primeiras tropas de mulas xucas entraram no Brasil, atravessando o Rio Grande do Sul e sendo conduzidas pelos tropeiros até serem comercializadas em São Paulo, onde, em 1750, instalou-se a feira de Sorocaba⁸. Chamamos a

7 Entre as mais famosas minas da época estava a de Potosi, situada a mais de quatro mil metros sobre o nível do mar.

8 Segundo Mariano (2006), a maioria dos autores afirma que as tropas comercializadas na feira de

atenção para o fato de que neste período foram criados, no Sul do Brasil, vários postos para cobrança de impostos ao longo das rotas das tropas. O tropeirismo foi, durante o século XVIII, a mais rentável das atividades econômicas no território meridional brasileiro (LAVALLE, 2004 *apud* AMBROSINI, 2007). É assim, favorecido pelos meios naturais e pela imensa reserva de animais, que o Rio Grande do Sul tornou-se o principal fornecedor de gado e muares para a região das minas neste período.

Vários caminhos foram abertos para a passagem das tropas de gado e de muares que vinham do Sul do continente. Inicialmente, o transporte era feito pelo litoral, através da abertura, em 1703, da Estrada do Mar, que ligava a Colônia de Sacramento a Laguna. Em 1727, há registros da abertura da chamada Estrada da Serra, que atravessava a serra, ligando Araranguá a Lages (BARBOSA, 1976). Já por volta de 1733, Cristóvão Pereira teria aberto um novo caminho, “que partia de Viamão, cruzava por Santo Antônio, Rolante, transpunha o rio das Antas no atual Passo⁹ do Matemático, em Bom Jesus, e o Pelotas junto à confluência do rio dos Touros” (BARBOSA, 1976, p. 38). Posteriormente, o próprio Cristóvão Pereira teria aberto um outro caminho, que ligava Laguna à região missioneira, passando pelos Campos de Cima da Serra. Além destes caminhos, foram surgindo outras rotas, que atravessavam o Rio Pelotas em vários pontos (BARBOSA, 1976). Ainda Trindade (1992, p. 49) nos lembra que o território dos Campos de Cima da Serra era “uma zona de passagem, adjacência do caminho dos tropeiros que seguiam para São Paulo depois de galgarem a Serra”.

Sorocaba chegaram a cinquenta mil muares.

9 Lugar por onde se pode atravessar um rio ou arroio.



Figura 3: Rota dos tropeiros

Fonte: <http://www.limeiraonline.com.br/imagens_atlas/pag22_rota_tropeiros.jpg>

2.2 Ocupação dos Campos de Cima da Serra (1740-1870)

A abertura de várias rotas que tinham como ponto de passagem os Campos de Cima da Serra é um fato importante para o povoamento desta região. Como anunciado por Barbosa (1976), foi ao longo das rotas dos tropeiros que surgiram pousos, registros e nucleações, o que evidencia que os próprios caminhos abertos pelos tropeiros acabaram contribuindo para o desenvolvimento econômico e para o povoamento. Foi com a propagação do tropeirismo no extremo-Sul do Brasil que algumas dessas nucleações tornar-se-iam cidades, tal como Carazinho, Vacaria, Passo Fundo, entre outras.

Os primeiros colonizadores que se instalaram na região dos Campos de Cima da Serra eram, em sua grande maioria, tropeiros ou bandeirantes e, principalmente portugueses e seus descendentes, que, vindos das regiões onde hoje se localizam os estados de Santa Catarina, Paraná e São Paulo, ao passar pela região em foco eram atraídos pela abundância de gado

solto. Interessados em explorar o gado alçado deixado pelos jesuítas, muitos deram início à construção de estâncias e fazendas na região.

A presença do gado alçado foi um dos fatores preponderantes para o início do povoamento da região, sendo que a ocupação do território dos Campos de Cima da Serra deu-se sobre a base da grande propriedade latifundiária, principalmente através de doações de sesmarias. O governo colonial, interessado, como medida de proteção contra a ambição espanhola, em marcar sua presença no Sul do País, iniciou a doação de sesmarias. Dessa forma, foram doadas grandes glebas de terra a tropeiros e militares, que as ocuparam na criação de gado.

Uma das principais exigências para a concessão de uma sesmaria era que o ocupante a povoasse e a tornasse produtiva, sendo que a incapacidade do ocupante em cumprir com esses fins implicava a revogação da carta de concessão de terras. Segundo Martins (2002), não foram raros os casos de anulação de cartas de concessão de terras por mau uso ou desuso da terra.

Em relação ao abandono de terras na região cabe destacar que, ainda que fosse atrativa a grande presença de gado e as ótimas pastagens da região, as condições de vida dos primeiros colonizadores dos Campos de Cima da Serra não eram fáceis, particularmente pela constante ocorrência de combates com indígenas. Segundo a historiografia regional, a Fazenda Ausentes foi o maior latifúndio do Rio Grande do Sul, sendo que seus primeiros donos não tomaram posse da terra – por isso “ausentes” –, que mais tarde viria a ser leiloadada. A região ficou conhecida como “Capela dos Ausentes”, nome do território que originaria posteriormente o município de São José dos Ausentes (informação verbal)¹⁰.

Depois de os colonizadores lusos praticamente dizimarem a população indígena na região, ocorreu uma intensificação da chegada de novos migrantes a partir da segunda metade do século XVIII. A ocupação do solo pelos colonizadores deu-se a partir da pecuária de corte extensiva. É assim que, ocupando-se da lida campeira e do manejo com o gado, surgiram as principais características que marcariam os moradores dessa região.

10 Informação verbal obtida através da professora e historiadora da Secretaria Municipal de Educação

2.2.1 Um queijo com história

Um dos primeiros registros sobre o Queijo Serrano data de 1864. Neste ano concebeu-se a idéia da abertura de uma estrada que ligasse Montenegro a São Francisco de Paula, na região dos Campos de Cima da Serra. No entanto, tal empreendimento parecia uma aventura perigosa e pouco viável, pois implicava em abrir uma estrada que passaria pela Serra Geral, à época povoada por indígenas. Havia outras trilhas para chegar aos Campos de Cima da Serra, no entanto tentativas de travessia pela serra já haviam sido feitas, contudo sem lograr sucesso. Mas segundo Daros (2000), em março de 1864 o capitão Antonio Machado Souza, acompanhado por uma comitiva de oito pessoas, iniciou uma nova tentativa de travessia e de abertura de um caminho que ligasse Montenegro a São Francisco de Paula. Segundo esse autor, os irmãos João Brochier e Augusto Brochier propuseram então um desafio à comitiva de Antonio Machado Souza. Os irmãos fizeram a proposta da “Prova do Queijo Serrano”, pedindo como mostra do sucesso da travessia que a comitiva trouxesse dos Campos de Cima da Serra um Queijo Serrano. Ainda segundo o autor, depois de 51 dias de viagem o capitão Antonio Machado Souza retornou a Montenegro com sua comitiva, apresentando solenemente o Queijo Serrano como a prova do sucesso da travessia.

Apesar desse registro datar apenas de 1864, a historiadora Lucila Sgarbi (informação verbal) indica que desde o estabelecimento das primeiras fazendas na região a produção de queijos caseiros já fazia parte do cotidiano do trabalho das fazendas. Assim podemos intuir que a produção do Queijo Serrano nasce concomitantemente com a atividade da pecuária de corte extensiva na região.

A mão-de-obra utilizada nas fazendas era composta em grande parte por peões livres e suas famílias, entretanto existem indícios da utilização de escravos trazidos pelos primeiros moradores lusos na região. Sobre a utilização de escravos nas fazendas do Sul do País, existe uma grande controvérsia entre os historiadores. Maestri (2006) afirma que existem dados que comprovam a utilização e a presença de escravos em todas as partes do Rio Grande do Sul. Já para Pesavento (2002), não houve uma introdução regular de escravos no Sul do país, pois esses não se constituíram aqui na mão-de-obra fundamental. Décio Freitas (2000, *apud* NOGUERÓL *et al.*, 2007), afirma que, devido ao espraiamento do gado nas grandes fazendas do Sul, seria impossível manter um sistema de vigilância sobre os escravos, o que levaria os

donos de fazendas a recorrerem ao peão livre como mão-de-obra. Outros autores, como Roche (1969) e Cardoso (1977), afirmam que a mão-de-obra - tanto livre como escrava - utilizada nas fazendas do Sul era reduzida.

Ao que tudo indica, as atividades nas lidas do campo ligadas ao uso do cavalo eram realizadas por peões livres. Dada a mobilidade que representava o uso do cavalo nessas atividades, os escravos montados a cavalo tornavam-se uma ameaça, já que poderiam facilmente fugir. A exploração da mão-de-obra escrava no Sul do país parece ter se dado nas atividades em que se exigia menos mobilidade, como, por exemplo, na indústria do charque e nas tarefas ligadas à lavoura e à casa (ROCHE, 1969).

A mão-de-obra livre das fazendas era constituída, na maioria dos casos, pelo peão, com seus filhos e esposa. Do trabalho e do cuidado com os afazeres da fazenda, nasce o direito à moradia e à obtenção dos meios de vida. Este tipo social que se estabelece em terras de outrem, e trabalha e cultiva a terra sob certas condições, ficou conhecido na região pelo nome de agregado¹¹. Segundo Moura (1988, p. 15), neste tipo de relação, em que o fazendeiro cede o acesso à morada em troca do trabalho do agregado e de sua família, “o favor percorre o eixo das relações de trabalho, atuando no cerne do *modus operandi* das mesmas”.

Desse tipo de relação surge também uma situação de dívida com o fazendeiro, já que o agregado “supõe o conhecimento de ‘origem’ da sua posição de devedor” (MOURA, 1988, p. 87), porém os trabalhadores livres das fazendas também gozavam de uma certa autonomia. Maestri (2006, p. 77), falando sobre os trabalhadores livres das fazendas do Rio Grande do Sul, afirma:

Categoria social livre, detentora parcial dos meios de trabalho e subsistência – cavalo, arreios, laço etc. –, o *gaucho* movia-se através de territórios não cercados, ainda que legalmente apropriados, trabalhando apenas para obter recursos monetários necessários à compra de bens e serviços imprescindíveis. A relativa autonomia do *gaucho*, na produção e detenção dos meios de trabalho, e a disponibilidade de campos abertos, ainda que apropriados, garantiam relativa *liberdade* diante do empregador.

Indicativo desta situação na região é que muitas das famílias de trabalhadores livres detinham seu próprio rebanho de gado, sendo que os animais eram ferrados¹² para serem

11 Segundo Moura (1988, p. 81) “chama-se agregado ou agregação a relação de moradia de uma família na fazenda, implicando o desempenho de tarefas para o fazendeiro e a produção direta dos meios de vida para o agregado”.

12 Ato de marcar com ferro quente um caráter sobre um dos quartos traseiro do animal. Cada família possui o seu hieróglifo, sendo que cada caráter é representativo de uma família ou de uma pessoa. Na Prefeitura Municipal de São José dos Ausentes, chama atenção a presença de vários destes

diferenciados dos animais de outros proprietários¹³. Os fazendeiros também cediam a seus agregados, além da morada, pequenas áreas de terra para o cultivo e criação de animais e, além disso, durante o período de verão os agregados podiam utilizar o leite das vacas (do rebanho de corte) em lactação.

Durante o auge do ciclo do tropeirismo de animais, que vigorou fortemente durante o século XVIII até o ano de 1897, com o fim da feira de Sorocaba, o comércio de muares e de gado para o centro do país era altamente rentável para produtores e comerciantes de animais e os esforços produtivos nas fazendas da região estavam diretamente vinculados à atividade da pecuária de corte. A grande maioria dos fazendeiros da região não se interessava pela produção de leite ou de queijo, mas apenas pelo comércio de animais. Assim, o leite e o queijo eram considerados pelos fazendeiros como subprodutos da atividade da pecuária de corte. Em relação a esta questão, Ambrosini (2007, p. 17), que estudou o mesmo grupo social, conclui dizendo que “a produção de queijo a partir do leite de vacas de corte constitui uma particularidade do sistema, já que ele não foi intencionalmente organizado em função da produção do queijo”. Assim, o queijo acabou passando para o domínio das famílias de agregados que viviam e trabalhavam nas fazendas. É desta forma que os animais em lactação do rebanho de corte eram emprestados pelos fazendeiros para os agregados, que então, aproveitando-se do leite desses animais, foram os primeiros a se beneficiar da fabricação de queijos caseiros na região.

Entretanto, cabe ressaltar que se em grande medida o queijo era um produto do âmbito dos agregados, em alguns casos havia fazendeiros que também exploravam economicamente a atividade de fabricação de queijo, e aí, como veremos com mais profundidade no capítulo 4, o queijo era fabricado diariamente, mas somente o queijo fabricado no domingo poderia ser apropriado pelo agregado e sua família, sendo que a produção dos demais dias era de propriedade do fazendeiro.

Cabe ainda destacar que a utilização das vacas em lactação pelos agregados estava condicionada ao período em que os animais se encontravam nas invernadas, próximos à sede das fazendas. O território dos Campos de Cima da Serra encontra-se em uma área de transição entre campos e matas, entremeado por serras. Temos como característica da região invernos rigorosos, registrando-se não raras vezes temperaturas negativas e precipitações de neve nesse período. Dadas essas condições, durante o inverno ocorre um processo natural de rareamento

hieróglifos expostos em uma parede.

13 Cabe destacar que o cercamento dos campos apenas teria início na segunda metade do século XIX (AMBROSINI, 2007).

das pastagens do campo nativo e por isso nessa estação os animais eram conduzidos para áreas de serra, onde, em meio a uma vegetação mais densa, podiam abrigar-se do frio intenso e obter alimentação¹⁴. Desta forma, a utilização das vacas do rebanho de corte pelos agregados das fazendas estava condicionada aos meses de temperaturas mais elevadas, de setembro até meados de março ou abril, pois posteriormente estes animais seriam deslocados e ficariam meses isolados, sem contato com a presença humana.

Com este tipo de manejo, o gado, ficando longos períodos de tempo sem conviver com a presença do homem, poderia torna-se xucro e bravio, criando dificuldades tanto para o manejo como para sua captura. Desta forma, em meio ao isolamento, para evitar que os animais tivessem alterações de comportamento, era importante um trabalho prévio de amansamento do gado. Este trabalho de amansamento era realizado pelas famílias de agregados, através do próprio manejo com os animais, no contexto da ordenha. Resultado dessa prática é que, na atualidade, da mesma forma como no passado, nos sítios produtores de Queijo Serrano, no começo da tarde o gado é recolhido para as mangueiras¹⁵ e os terneiros são apartados das vacas até a manhã do dia seguinte, quando então os terneiros são apoiados¹⁶ e posteriormente realiza-se a ordenha. Segundo nossos informantes, é desta forma que o terneiro, desde seu nascimento, já se acostuma com o manejo, tornando-se menos hostil à presença humana.

No entanto, se a ordenha era uma etapa importante no processo de trabalho e no amansamento do gado, a comercialização do leite na forma *in natura* era inviável, já que no período de que estamos tratando, as grandes distâncias que separavam as fazendas dos centros consumidores e a alta perecibilidade do leite, aliados à falta de uma estrutura para armazenamento do produto, impediam sua comercialização *in natura*¹⁷. Daí sua transformação em queijo ter viabilizado a comercialização do produto.

Fica claro que a pecuária de corte era a principal atividade produtiva das fazendas, todavia não podemos tomar a produção de queijo como algo acidental, ou como se houvesse uma não intencionalidade de sua produção, como afirmado por Ambrosini (2007). A própria

14 Durante esse período, apenas algumas vacas que forneciam o abastecimento regular de leite para as famílias permaneciam próximas à sede das fazendas.

15 Curral grande, normalmente construído de pedras, onde o gado é recolhido.

16 Ato de fazer o terneiro beber o primeiro leite da vaca, com o objetivo de que o animal aflua mais facilmente o leite no momento da ordenha.

17 Na atualidade já existem empresas que vêm recolhendo leite para beneficiamento na região. Entretanto, durante a pesquisa de campo, foi possível constatar o assédio destas empresas em relação aos produtores de Queijo Serrano, que se mostrando céticos em relação à produção de leite em larga escala, negavam-se a vender leite para as empresas beneficiadoras em detrimento da produção de queijo.

produção de queijo estava diretamente relacionada ao sistema de produção da pecuária de corte extensiva na região. Foi dentro do sistema de produção da pecuária extensiva, do manejo dos animais, no amansamento do gado, que nasceu a produção de queijos caseiros na região. Desta forma, evidenciamos, diferentemente do que proposto por Ambrosini (2007), que a produção de queijo possuía uma lógica própria e que fazia parte do sistema de produção da pecuária de corte extensiva, não sendo a produção de queijo uma simples particularidade do sistema.

2.3 Tropeirismo regional (1870-1950)

A partir do último quarto do século XIX, teve início, na região dos Campos de Cima da Serra, uma nova corrente migratória, estimulada agora pela chegada de imigrantes alemães e italianos.

Os primeiros imigrantes alemães haviam chegado ao Rio Grande do Sul em 1824, estabelecendo-se ao lado do Rio dos Sinos, formando a colônia de São Leopoldo. Posteriormente, várias outras colônias alemãs foram fundadas no Estado. Fixou-se entre os alemães a idéia de que as áreas propícias para agricultura eram as áreas de floresta, e “todas essas colônias foram estabelecidas na orla florestal” (ROCHE, 1969, p. 113). Desta forma, a região dos Campos de Cima da Serra, tendo como característica principal uma imensa área de campo, ficou de fora desse ciclo da colonização alemã no Rio Grande do Sul. Entretanto, este fato não limitou a presença de alemães na região, já que existem registros de alemães dedicando-se à atividade pecuária nos Campos de Cima da Serra ao final do século XIX (ABREU M.; ABREU, 1981).

A partir de 1870, tem início o processo de colonização italiana no Rio Grande do Sul, marco importante também para a região dos Campos de Cima da Serra, pois as primeiras colônias italianas, Conde D'Eu e Dona Isabel¹⁸, foram fundadas entre o Rio Caí e os campos de Vacaria. “Essas duas colônias eram cortadas pelo caminho dos tropeiros que seguia do Maratá em direção ao rio das Antas para atingirem os Campos de Cima da Serra” (FLORES, 2003, p. 105).

Posteriormente, em 1875, foi fundada a colônia Fundos de Nova Palmira, no chamado

18 A colônia Conde D'Eu deu origem às cidades de Garibaldi e Carlos Barbosa. Já a colônia Dona

Campo dos Bugres, que mais tarde daria origem à cidade de Caxias do Sul. Com a abertura de estradas e a fundação de cidades mais próximas e o desenvolvimento de uma economia de subsistência por parte dos italianos, intensificaram-se as relações de comércio entre essas duas regiões. Diferentemente dos alemães, os italianos que se instalaram na região dedicaram-se ao comércio, montando pequenas indústrias, serrarias, bem como trabalhando como artesãos na confecção de objetos e ferramentas utilizados no trabalho do campo.

Se durante os séculos XVII, XVIII e até meados do século XIX o principal tropeirismo desenvolvido no Rio Grande do Sul foi o de índios, muares e gado em direção ao centro do País, isso muda a partir da instalação de uma economia de subsistência no Estado. Tem início um novo ciclo do tropeirismo na região, agora empreendido pelo tropeirismo de mulas arreadas.

As tropas de mulas arreadas eram formadas por animais de carga. As mulas usavam arreios e sobre o dorso do animal era colocada uma cangalha¹⁹; os animais eram equipados com brucas²⁰, em que os mantimentos eram dispostos, sendo que cada animal levava em média até noventa quilos. Este tipo de tropeirismo surge quando o “principal meio para vencer as distâncias era a tração animal (...) e a produção dos agricultores precisava ser transportada rapidamente a distantes centros consumidores” (FLORES, 1987, *apud* SOUZA, 2000, p. 276).

O advento deste tropeirismo de mulas arreadas foi importante na distribuição de produtos e na intensificação das atividades econômicas na região. Os Campos de Cima da Serra possuem como principal atividade a pecuária de corte, e dados os costumes e habilidades envolvidos nesta atividade, não eram muitas as pessoas que possuíam habilidade para o trabalho agrícola. Esta influência é perceptível nos dias atuais, sendo poucas as áreas destinadas à prática da agricultura. Dadas estas condições, fazia-se necessária a busca por alimentos em áreas onde se conformava uma economia de subsistência. A região dos Campos de Cima da Serra encontrava-se isolada dos mercados de Porto Alegre e Pelotas, devido principalmente ao isolamento imposto pela Serra, que dificultava as relações comerciais com estas regiões do estado (ROCHE, 1969). Com isso, as atividades comerciais eram realizadas preponderantemente na região do Vale do Tubarão, em Santa Catarina, e, com a imigração italiana e a fundação de Caxias do Sul em 1875, esta região passou a ser outro importante

Isabel daria origem ao município de Bento Gonçalves.

19 Armação destinada a sustentar e equilibrar a carga dos animais, distribuída igualmente dos dois lados.

20 Bolsa de couro utilizada à época para armazenar mantimentos que eram transportados no lombo de mulas.

local para realizar trocas comerciais.

É desta forma que dos Campos de Cima da Serra partiam tropas de mulas arreadas carregadas especialmente com charque, pinhão e queijo, que desciam a serra em direção a Santa Catarina ou a Caxias do Sul, para trocar estes produtos por mantimentos que não haviam na região. O sistema, que à época funcionava por meio de escambo, permitia que os tropeiros trouxessem, ao retornar, produtos como sal, açúcar amarelo, farinha de mandioca, arroz, entre outros alimentos.

Cabe destacar que, diferente do tropeirismo de muares e de gado para o centro do país, os atores envolvidos no tropeirismo de mulas arreadas não tinham na maioria das vezes a atividade tropeira como sua principal atividade, já que muitos eram igualmente pecuaristas e tropeavam apenas quando a necessidade de buscar mantimentos exigia tal atividade. As informações orais obtidas na pesquisa indicam que estas tropeadas ocorriam em média a cada seis meses, sendo que freqüentemente concretizava-se o empréstimo de animais cargueiros entre vizinhos. Vejamos o relato do Sr. Francis, um produtor de queijo que tropeou com seu pai até a década de 1960.

Mas o que podia, o que acontecia muito é de você aproveitar. Ah! “Eu tenho só dois cargueiros, dá pra você levar pra mim?” Daí levava o cargueiro. Vamos dizer que você me pedia pra levar. “Ô, seu Alberto, estou com duzentos quilos de queijo, você levava pra mim e me traz um sal, uma comida pra mim?”. E daí ia. As vezes ia lotado com quarenta, cinqüenta cargueiro, mas a média do meu pai era doze, quinze no máximo. Se levava mais era dos vizinhos que pediam.

Como podemos observar, uma tropeada era uma atividade que estava também envolvida pelo comprometimento entre vizinhos. Sempre que um tropeiro conhecido partia com sua tropa de mulas arreadas, havia oportunidade de mandar com ele os animais de carga de um vizinho e alguns produtos que poderiam ser trocados por alimentos. É assim que dessas relações de amizade e de confiança concretizavam-se os empréstimos de animais cargueiros, utilizados para trazer de outros locais os mantimentos que durante meses alimentariam as famílias.

As tropeadas de mulas arreadas se constituíram em um dos mais tradicionais canais de comercialização do Queijo Serrano. Acondicionado em buacas e transportado no lombo de mulas o queijo transpôs os Campos de Cima da Serra em direção a Santa Catarina ou à região de Caxias do Sul, onde era comercializado e trocado por mantimentos. Entretanto, como essas tropeadas não ocorriam regularmente e eram intercaladas por alguns meses, o queijo fabricado no cotidiano do trabalho na fazenda era armazenado, esperando o momento de sua

comercialização. Sendo assim, alguns queijos chegavam a ter até seis meses de maturação.

Desse modo o Queijo Serrano, regalado pelos fazendeiros às famílias de agregados, converteu-se no produto que garantia às famílias produtoras o acesso aos alimentos.

2.3.1 Do agregado ao pecuarista familiar, da fazenda ao sítio

Se, de um lado, o queijo era o produto que garantia o abastecimento de mantimentos das famílias de agregados, de outro era o gado que possibilitava a acumulação e a realização da condição de pecuarista familiar. O pagamento de salários não foi uma prática adotada na relação entre fazendeiros e agregados nesse período e, como já ressaltamos anteriormente, muitas famílias de agregados possuíam seu próprio rebanho bovino, sendo que o único meio para que os agregados acumulassem algum tipo de recurso era através do aumento do rebanho. É assim que, comprando, vendendo e negociando gado com os próprios fazendeiros, algumas famílias conseguiram sair da condição de agregados para a de pequenos proprietários de terra. As famílias de agregados que, com seu trabalho nas fazendas, conseguiram acumular algum recurso, acabaram elas mesmas tornando-se proprietárias de terra e assumindo a autonomia de suas vidas. Vejamos o depoimento de um produtor:

Naquele tempo nós capatazeava [trabalho realizado nas fazendas] e depois o pai vendeu todo o gado que tinha para comprar a terra. A gente vendeu o gado para comprar a terra. O dinheiro que a gente tem é do gado.

É desta forma que, assumida a condição de proprietário de terra, este sujeito dava continuidade às mesmas atividades que já realizava na condição de agregado, produzindo queijo e comercializando gado de corte e outros pequenos animais, como porcos, perus, etc. O surgimento, na região, desta categoria de pequenos proprietários de terra que têm na produção de queijos caseiros e na atividade pecuária as principais ocupações, está vinculado também aos processos de sucessão familiar. Além dos trabalhadores livres das fazendas, que adquiriam pequenas glebas, a fragmentação das grandes fazendas, através dos processos de sucessão familiar, fez emergir várias pequenas propriedades.

No entanto, a produção de queijo, que durante o auge da pecuária de corte extensiva era apenas um subproduto nas grandes fazendas da região, sendo destinada às famílias de agregados, acabou se convertendo em uma das principais atividades, a partir do

estabelecimento desses pequenos sítios. Assim, a produção de queijo ganhava relevância enquanto atividade econômica dentro do sistema de produção desses sítios.

2.4 O período contemporâneo (1950...)

A partir da segunda metade do século XX, com o desenvolvimento trazido pelo aumento do comércio entre as cidades e regiões, bem como a abertura de estradas, ferrovias e rodovias e a chegada do transporte motorizado deram fim à atividade tropeira e ao comércio de queijo sobre o lombo de mulas. Na atualidade, a produção de queijo continua a exercer papel importante nas esferas econômica, social e cultural das famílias produtoras de Queijo Serrano. Se no passado o queijo utilizado como escambo ou moeda era o principal produto que garantia acesso aos mantimentos da casa, hoje o queijo que é vendido para consumidores locais, pequenos estabelecimentos comerciais ou a atravessadores²¹, para comercialização em Caxias do Sul ou em Santa Catarina, garante para as famílias produtoras a renda que permite o acesso aos alimentos.

Contudo, se a pecuária de corte e a produção de queijo têm sua importância na economia local, de outro lado, ao longo das últimas décadas, vimos instalar-se na região dos Campos de Cima da Serra uma série de novas atividades econômicas. A região, que até então vivia preponderantemente da pecuária de corte extensiva, abre espaços para novas atividades, como os projetos de fruticultura e de reflorestamento.

A partir de meados da década de 1950, há várias serrarias instaladas na região, interessadas principalmente na extração do pinheiro de araucária. Este intenso movimento de instalação de serrarias na região é ressaltado pelo depoimento do Sr. Adilson, produtor de Queijo Serrano:

Aqui em Bom Jesus é difícil tu achar uma fazenda que não tenha mato. Todas têm quase, mato. Tinha, que nem no Carauno [comunidade rural de Bom Jesus], eu acho mais de 10 serrarias. São José dos Ausentes, era só serraria. E hoje ainda tem bastante serraria lá.

Com a diminuição e posterior proibição da extração do pinheiro de araucária,

21 Na seqüência do trabalho analisaremos com maior profundidade a relação entre os produtores de queijo e a dos atravessadores, que são agentes econômicos que atuam na comercialização do

iniciaram-se os projetos de florestamento a partir da espécie de *Pinnus eliotis*. Apesar desses projetos envolverem principalmente grandes empresas e produtores, cabe destacar que os pecuaristas familiares não ficaram alheios a esta atividade, florestando também pequenas áreas de suas propriedades. Brandão (1999), estudando um grupo de camponeses nas encostas paulistas da Serra da Mantiqueira, em Joanópolis, ressalta que para os atores sociais ali estudados o plantio de árvores de florestamento significava render-se, pois o plantio destas áreas era realizado em detrimento de uma linha de trabalho dos antigos.

Abandona-se o que se sabe em nome do que se aprende 'com gente de fora' (...) porque 'os tempos mudaram', as condições são outras e é preciso render-se, pelo menos em parte, à gramática do inimigo quando você não pode mais dialogar com o mundo usando a sua (BRANDÃO, 1999, p. 112).

Apesar de situado em um outro contexto social, para as famílias rurais estudadas, o plantio de árvores de florestamento pode significar, assim como indicado no trabalho de Brandão (1999), um rompimento com uma linha de trabalho do passado. Otávio, produtor que há mais de cinquenta anos produz Queijo Serrano, nos revela que, diante das dificuldades impostas pela fiscalização sanitária e tributária para a comercialização do queijo, pensa em *encher* seus campos de pinheiro, abandonando a produção de queijo e tomando o florestamento como alternativa frente às pressões exercidas pelos órgãos de fiscalização²².

Também a partir da década de 1960, em Vacaria, cidade pólo da região, começa a se desenvolver e incentivar a fruticultura como medida para diversificar a economia local. Segundo Ambrosini (2007), em 1973 já havia na região cultivos de ameixa, pêssigo, nectarina e principalmente maçã. Em Vacaria, assim como em outras cidades da região, é possível observar que a paisagem de campos naturais concorre, na atualidade, com imensas áreas dedicadas aos cultivos de maçã. Todavia, se a pecuária e a lida campeira permanecem sendo fortes marcadores identitários, a fruticultura parece ocupar cada vez mais espaço na cultura da região²³. Numa clara referência a isso basta citarmos que Vacaria, que se autointitula a capital dos rodeios, numa referência ao Rodeio Internacional da Vacaria²⁴ e à sua

Queijo Serrano.

22 No capítulo 5, trataremos mais a fundo a questão da clandestinidade da produção do Queijo Serrano.

23 A maçã se incorporou também na culinária regional. Pude saborear na casa de uma pecuarista familiar que trabalhava também como diarista em uma macieira, um churrasco acompanhado por uma maionese feita a partir de maçãs.

24 O Rodeio Internacional da Vacaria é considerado o maior rodeio do Estado. É também o maior evento regional, sendo transmitido ao vivo pelas rádios locais para todos os municípios da região. A edição mais recente, realizada em março de 2008, ocorreu coincidentemente durante o período

vocação pecuária, hoje possui na entrada da cidade um pórtico com os dizeres “Vacaria: capital dos rodeios e terra da maçã”.

Paralelamente, em municípios como São José dos Ausentes e Bom Jesus, onde a pecuária mantém a predominância econômica, novos empreendimentos, em especial os cultivos de batata, de proprietários de origem não-local, vêm tomando espaço na paisagem. Juntamente com a constituição dessas novas atividades, surge um novo tipo social na região, que corresponde ao trabalhador remunerado, temporário e errante. Regularmente, durante o período de colheita de cultivos como a maçã ou a batata, ônibus trazem trabalhadores vindos principalmente de outras regiões do estado, ou de Santa Catarina e até mesmo do Paraná. Contratados por períodos determinados e recebendo por produção²⁵, estes trabalhadores ficam hospedados em alojamentos ou casas oferecidas pelo contratante. Contudo, cabe destacar que estes trabalhadores errantes não são bem-vistos pelos moradores locais, pois possuem a fama de serem desordeiros²⁶.

Por outro lado, segundo relato do Sr. Leandro, funcionário de uma empresa que contrata trabalhadores temporários para trabalhar nos cultivos de batata e maçã da região, a busca por trabalhadores de outras regiões se dá devido ao fato de os trabalhadores locais serem considerados *vagabundos*. Consideramos que esta visão estereotipada esteja condicionada ao fato de o Sr. Leandro ser originário de São Paulo, portanto, não-local, bem como ser ele também um trabalhador temporário na região. Contudo, julgamos importante recordar que apesar do surgimento de novas atividades agrícolas na região, predominam entre os moradores locais costumes e habilidades envolvidos na atividade pecuária e na produção de queijo.

Cabe ressaltar que, se ao longo dos últimos anos, uma série de novas atividades vêm se desenvolvendo na região, são iniciativas que dependem de altos investimentos, estando, em sua grande maioria, a cargo de grandes produtores e empresas privadas, sendo muitos empreendedores de origem não-local. É assim que a pecuária de corte permanece sendo a principal atividade econômica de muitos produtores.

Porém, se a atividade pecuária permanece sendo predominante, cabe destacar que ela

de tempo que estive na cidade, por ocasião da pesquisa de campo. Dias após o término do rodeio, este ainda era um dos principais assuntos comentados nas conversas informais, entre as pessoas.

25 À época da pesquisa de campo, era grande o número de trabalhadores envolvidos na atividade de colheita de batata. A cada dia, ônibus lotados de trabalhadores partiam de vários locais, em direção às lavouras, retornando à noite a seus locais de origem. À época, recebiam em média R\$ 12,00 para cada saco colhido, sendo que cada saco equivale aproximadamente a 600 quilos de batata.

26 Em relação a isso, cabe destacar que, segundo alguns de nossos informantes, em Vacaria os trabalhadores só seriam selecionados para o trabalho nesta cidade após a conferência de sua ficha

não ficou alheia às mudanças. Uma importante transformação ocorrida na região, em especial nas fazendas dedicadas à pecuária extensiva, é que a estrutura agrária regional sofreu alterações. As grandes fazendas, com extensões de milhares de hectares de terra, que predominaram por muito tempo, são hoje minoria. Mas a redução no tamanho das propriedades não significou o abandono da atividade pecuária, sendo esta a principal atividade mesmo nas menores propriedades.

A redução do tamanho das propriedades faz também ocorrer uma valorização do Queijo Serrano enquanto atividade geradora de renda para as famílias. Assim, o queijo, que até então era produzido principalmente no verão, passa também a ser fabricado no inverno²⁷. Outra importante alteração decorrente da diminuição das propriedades é o quase desaparecimento da condição/situação de agregado de fazenda. Excetuando os casos das hoje poucas grandes fazendas dedicadas à pecuária na região, a mão-de-obra utilizada na atividade pecuária é predominantemente familiar.

criminal na polícia.

27 No capítulo 6 trataremos sobre a questão das mudanças nos sistemas de produção e dos processos de intensificação da produção leiteira.

3 TRABALHO E VIDA: A DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE TRABALHO

No capítulo 2 pudemos acompanhar como se deu a dinâmica da formação social, econômica e cultural da região Sul do Brasil, bem como a análise do contexto histórico em que surge a produção do Queijo Serrano. Neste capítulo veremos que o Queijo Serrano tem como uma de suas principais características o processo artesanal de fabricação. Podemos dizer que devido justamente ao processo artesanal de produção, realizado em pequena escala e por várias famílias rurais, cada peça de queijo pode ser considerada como única.

Segundo Ploeg (2008), um aspecto importante do modo de ordenamento camponês é a artesanidade. A artesanidade é orientada “para habilidades que dependem criticamente da centralidade do trabalho e das habilidades associadas: quanto mais capaz for a força de trabalho, melhores serão os resultados produtivos” (PLOEG, 2008, p. 192). Enquanto a artesanidade é baseada na habilidade humana, ela caminha num processo continuado de criação e inovação, ao contrário das tecnologias mecânicas, que tendem, através de repetições infundáveis, a formalizar e padronizar produtos e processos (PLOEG, 2008).

Distante de qualquer tipo de processo ou produto estandarizado, o processo de produção do Queijo Serrano é resultado da diversidade do *saber-fazer* local. Sendo assim, falar do processo de fabricação do queijo é saber que existem tanto elementos de variação como de uniformidade neste processo. Desta forma, a produção artesanal do Queijo Serrano difere significativamente dos processos industriais de produção de alimentos da moderna indústria agroalimentar, em que o que prevalece não é a diversidade, mas processos que visam ter como resultado final produtos extremamente padronizados.

Em relação ao Queijo Serrano, as famílias produtoras estão desprovidas dos modernos instrumentos de precisão da indústria agroalimentar e, neste caso, usam frequentemente recursos e instrumentos fabricados localmente, como, por exemplo, as formas de madeira, confeccionadas de forma artesanal a partir de madeira retirada da própria propriedade.

É contando principalmente com seu conhecimento empírico que o produtor de queijo estabelece tempos e procedimentos de produção. Desta forma, podemos sugerir, assim como analisado no caso do queijo Oaxaca (México) por Villanueva *et al.* (2008), que além do conhecimento empírico, são também os sentidos – como o tato, o paladar e o olfato – alguns dos principais instrumentos utilizados pelos produtores para decidir sobre tempos e

procedimentos de produção.

É então, neste contexto que acreditamos ser pertinente apresentar aqui as principais características que conformam este processo artesanal de produção, todavia levando em consideração que há uma grande diversidade de *saberes e fazeres* envolvidos. Desta forma, temos por objetivo analisar o processo de trabalho do sítio, buscando revelar o *saber-fazer* e a lógica interna de funcionamento deste campesinato. Este capítulo visa, então, apresentar o cotidiano de vida das famílias produtoras de Queijo Serrano, mostrando as várias etapas da produção do queijo até o momento de sua comercialização. Contudo, procurando evidenciar, assim como mostram E. Woortmann e K. Woortmann (1997, p. 15), que trabalho e vida andam juntos, pois para além da simples materialidade, o processo de trabalho “é também um encadeamento de ações simbólicas, ou seja, um processo ritual. Além de produzir cultivos, o trabalho produz cultura”.

3.1 Do gado de corte ao aproveitamento do leite

Como já assinalamos anteriormente, a produção de queijo é uma forma de aproveitar o leite do rebanho de gado de corte. Este é um dos primeiros elementos que diferenciam a produção de Queijo Serrano, já que os animais utilizados não são raças especializadas na produção leiteira. Do rebanho de gado de corte, selecionam-se algumas vacas, que fornecerão o leite tanto para autoconsumo da casa, como para a produção de queijo. Os animais, de um modo geral, são fruto de cruzamentos de raças bovinas especializadas na produção de carne, de modo que a produtividade leiteira é relativamente baixa, em média inferior a cinco litros de leite por dia. A rusticidade é uma das principais marcas destes animais, sendo esta característica inclusive citada pelos produtores como um fator importante para que os animais se tornem mais resistentes e adaptados ao clima da região, principalmente nos períodos de frio intenso, quando ocorre o processo natural de rareamento das pastagens do campo nativo.



Figura 4: Gado de corte utilizado na fabricação do Queijo Serrano
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

Como veremos adiante, este também é um dos fatores que levam os produtores a rejeitar o uso de vacas de raças leiteiras, especialmente vacas holandesas, pois apesar da alta produtividade leiteira, estes animais são mais exigentes em termos nutricionais do que as vacas de corte e, além disso, fornecem leite com teor de gordura mais baixo, considerado pelas famílias de produtores tradicionais de Queijo Serrano como leite *fraco*. Comparativamente, o uso de raças leiteiras do tipo *jersey* é mais comum entre estas famílias.

É preciso ressaltar que, diferente do que ocorria no passado, quando o queijo era fabricado apenas no verão, na atualidade um grande número de famílias fabrica queijo durante o ano todo. No inverno temos o processo de rareamento das pastagens do campo nativo, o que faz com que a produção leiteira das vacas de corte se reduza ainda mais, vacas do tipo *jersey* entram num contexto no qual se tem a necessidade de aumento da produção de leite para poder viabilizar a produção de queijo nesse período. Entretanto, diferente das vacas holandesas, as vacas do tipo *jersey* são consideradas mais adequadas pelos produtores, dado o fato destes animais serem mais adaptados ao clima da região e produzirem leite com um teor de gordura mais elevado do que as holandesas, leite assim considerado *forte*. Entretanto, cabe ressaltar que prepondera entre os produtores o uso de vacas do rebanho de corte.

Como pudemos observar, uma das principais qualidades valorizadas pelas famílias produtoras de Queijo Serrano é o alto teor de gordura do leite. O que determina e influencia as

características físico-químicas e sensoriais do leite utilizado para a fabricação do Queijo Serrano é a combinação entre a própria característica dos animais, associada à sua alimentação, que é baseada essencialmente em espécies botânicas que formam as pastagens naturais da região e complementada, em alguns casos, por pastagens exóticas e com o uso de ração em pequena escala.

3.2 Do *goles* à ordenha

É exatamente no contexto da ordenha das vacas em que a família trabalha reunida. Homens, mulheres e crianças (se houver) participam desta que é a primeira etapa na fabricação de queijo. Entretanto, se a ordenha e a fabricação do queijo são realizadas sempre no período da manhã, muito antes disso o ciclo de trabalho já teve início, pois no dia anterior, logo após o almoço, os terneiros foram apartados das vacas, para que as crias não esgotem o leite de suas mães. Apartados, os terneiros ficam separados de suas mães até a manhã do dia seguinte, quando logo após a ordenha das vacas são novamente soltos e amamentados pelas vacas, no campo.

O trabalho no sítio inicia-se com o clarear do dia. A mulher, normalmente a primeira a despertar, vai para a cozinha, acende o fogo no fogão a lenha e põe a água para esquentar, para o café. Antes de todos iniciarem o trabalho no galpão, toma-se a primeira bebida quente do dia, o chamado *goles*. Servido em pequenos copos, ou mesmo em xícaras, o *goles* é o café passado no coador de pano e fortemente adocicado, servido pela manhã, no despertar da família, e também em momentos de sociabilidade, como quando se recebe uma visita.

Tomado o *goles*, alguns membros da família dirigem-se ao galpão, onde em breve terá início a ordenha. Paralelamente, a mulher continua na cozinha, agora preparando uma térmica de café, enquanto os outros membros da família vão recolher os animais – que normalmente já estão em frente ao sítio –, conduzindo-os às mangueiras. Estando todos reunidos e tudo preparado para a ordenha, traz-se para o galpão a primeira vaca. Este animal – que, assim como os demais, costuma ser carinhosamente “batizado” com um nome popular ou de artista famoso – fornecerá o leite para o *camargo*. Neste momento, a térmica de café, anteriormente preparada pela mulher, circula de mão em mão entre os membros da família, para que cada um sirva em sua caneca um pouco deste café de sabor forte, igualmente passado no coador e intensamente adocicado que, agora adicionado ao leite tirado diretamente do teto da vaca no

momento da ordenha, constitui a bebida nomeada como *camargo*. Entre os mais jovens, é possível apreender que há mudanças nos hábitos alimentares, quando observarmos que eles muitas vezes preferem trocar o tradicional café passado por achocolatados na preparação do *camargo*. Via de regra, a chamada *vaca do camargo*, é uma vaca especial, escolhida especificamente por fornecer o leite mais rico em gordura entre todas as vacas do rebanho. Tomado o *camargo*, é hora de iniciar a ordenha



Figura 5: Ordenhando a vaca do *camargo*
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

No momento da ordenha, os animais que irão ser ordenhados são recolhidos para dentro do galpão, onde são amarrados e alimentados em seus respectivos cochos. Neste momento, os membros mais jovens da família ficam responsáveis por apoiar os terneiros. Permite-se que o terneiro tome o leite do apoio, ou seja, faz-se o terneiro beber o primeiro leite da vaca com o objetivo de que seu leite afluja mais facilmente no momento da ordenha. Após o terneiro mamar os primeiros goles de leite, ele é novamente separado de sua mãe, para que então seja realizada a ordenha.

Nos sítios produtores de Queijo Serrano predomina a ordenha manual, são poucas as famílias rurais que dispõem de ordenhadeiras mecânicas. O número de animais ordenhados diariamente muitas vezes ultrapassa uma dezena. Dado o contexto tecnológico em que se encontra esta produção, o trabalho familiar ganha papel relevante, pois em um contexto onde predomina a utilização de ordenhadeiras mecânicas é possível que uma única pessoa seja

capaz de realizar a ordenha de dezenas de vacas. Não foram raros os depoimentos de informantes que, referindo-se a um tempo passado, quase sempre o tempo dos avós, relataram que chegava-se então a ordenhar quase uma centena de animais. Depois de ordenhadas, as vacas são soltas no campo, com seus terneiros, que permanecerão junto às mães até o momento de serem novamente apartados, no começo da tarde.

Como pudemos observar, o processo de trabalho do sítio na produção de queijo envolve toda a família. Assim como relatado por Heredia *et al.* (1984), em pesquisa realizada entre pequenos produtores nordestinos, pôde-se perceber que entre os pecuaristas familiares aqui estudados, todos os membros do grupo doméstico participam do processo produtivo. Entretanto, também como no caso estudado por Heredia *et al.* (1984, p. 30), observamos que a “participação varia nos diferentes momentos de tal processo, variações estas que se manifestam ainda dentro das fases constituídas de cada um desses momentos, conforme sexo e idade”. Durante a etapa da ordenha, a família trabalha junto. Posteriormente, ocorre uma divisão de tarefas: enquanto o homem fica com as funções da lida campeira, mais especificamente relacionadas ao manejo dos animais, a produção do queijo é realizada sob o domínio feminino.

3.3 Do *café com mistura* à produção de queijo

Logo após o término da ordenha, é a vez da mulher tomar a frente da produção de queijo, pois se no momento da ordenha a família atuava junta, a partir do fim da ordenha é a mulher que fica responsável pela fabricação do queijo, enquanto os demais membros da família irão efetuar outras atividades no sítio. Nesse caso, assim como geralmente ocorre entre agricultores do Sul do País descendentes de imigrantes europeus, na produção de leite são sempre as mulheres que ocupam o papel central.

No entanto, se a figura da mulher parece predominar como responsável pela fabricação de queijo, cabe destacar que é possível observar que muitos homens também fabricam queijo. Geralmente pela impossibilidade da mulher, ou por motivo de doença, o homem assume a função de fabricar o queijo, do contrário essa é uma atividade essencialmente do âmbito feminino, o que parece reforçar ainda mais a norma da divisão sexual do trabalho.

O leite que foi tirado das vacas é geralmente colocado dentro de um grande barril de

plástico. Ao ser despejado nesse barril, o leite é filtrado por um pano, colocado na abertura do recipiente. O leite utilizado na fabricação deste queijo não passa por processo de pasteurização¹, sendo portanto utilizado leite cru. Todavia, cabe destacar que, devido às facilidades trazidas com o advento da energia elétrica – hoje presente em praticamente todos os sítios – e de eletrodomésticos como refrigeradores, atualmente alguns produtores têm armazenado leite, o que possibilita que, em situações de baixa produtividade leiteira, o queijo não seja fabricado diariamente. Nesses casos, guarda-se e refrigera-se o leite de um dia para que no dia seguinte seja esquentado e adicionado ao leite da ordenha daquele dia, para que então seja fabricado o queijo.

Apesar de haver a possibilidade de o leite cru conter microrganismos potencialmente maléficos à saúde humana, o leite cru de qualidade é um produto rico em microrganismos que influenciam a formação do gosto, do cheiro e da qualidade do queijo.

Em geral, nos laticínios o leite passa por um processo de padronização através da pasteurização. A pasteurização pode destruir muitas vitaminas e enzimas encontradas no leite cru, e que são benéficas para a digestão humana. Cabe destacar o estudo de Tamanini *et al.* (2007), que, ao analisarem 80 amostras de leites pasteurizado produzido na região Norte do Paraná, evidenciaram que durante o processo de pasteurização o superaquecimento pode causar prejuízos à composição química do leite, deteriorando assim a qualidade microbiológica do leite².

Segundo Ploeg (2008, p. 195) “a pasteurização é uma característica intrínseca das tecnologias mecânicas atualmente usadas na indústria de laticínio” que transformam o leite natural ou leite cru em uma “substância morta”. Apesar da polêmica em torno da utilização do leite cru para a fabricação de queijo, na Europa muitos queijos de renome internacional utilizam o leite cru para a sua fabricação³.

¹ A pasteurização do leite tem por objetivo eliminar microrganismos patogênicos e reduzir grande parte da microbiota naturalmente presente no leite. Existem duas modalidades de pasteurização: pasteurização lenta (LTH – low temperature holding), empregada para pequenos volumes de leite, em que o leite é aquecido, em sistema de batelada, entre 62°C a 68°C por cerca de 30 minutos. Há também a pasteurização rápida (HTST – high temperature, short time), empregada para grandes volumes de leite e realizada em fluxo contínuo. Nesse sistema, o leite é aquecido entre 72°C a 85°C entre 15 a 20 segundos (ORDOÑEZ, 2005).

² Cabe ressaltar ainda que alguns estudos na Europa vêm indicando inclusive que o consumo de leite cru de qualidade pode ajudar na prevenção de doenças como asma e algumas alergias. Mais informações disponíveis em: <<http://pat.feldman.com.br/?p=304>>.

³ O movimento *Slow Food*, é uma organização que propõe a união de produção local com a preservação da biodiversidade e do Comércio Justo, vem promovendo a defesa da produção de queijos artesanais com leite cru. Neste sentido a organização lançou um manifesto em defesa dos queijos de leite cru. Para maiores informações acessar em:

Para efetuar a salga do queijo, algumas mulheres preferem adicionar o sal no momento da filtragem do leite, colocando o sal em cima do pano através do qual o leite é filtrado. Contudo, evidenciando a diversidade existente no processo de fabricação do Queijo Serrano, encontramos diferentes maneiras de realização do processo de salga do queijo. Pudemos observar, por exemplo, que muitas mulheres realizam a salga através do processo de salmoura, enquanto que outras salgam diretamente a massa da coalhada do queijo. Cabe ainda mencionar que cada família produtora decide a partir de sua preferência de sabor a quantidade exata de sal a utilizar. Desta forma, podemos encontrar queijos que possuem um sabor mais acentuado de sal e outros mais suaves.

Logo após o término da ordenha e da filtragem, o coalho industrial é adicionado ao leite, ainda quente, no barril. Segundo nossos informantes, a utilização de coalho industrial na produção de queijo é recente. O uso de coalho industrial parece ter se difundido entre essas famílias a partir das décadas de 1950 e 1960. Antes da chegada do coalho industrial, este era produzido pelos próprios produtores, a partir da utilização do estômago de tatus ou de animais ruminantes, no caso bovinos⁴.

Posto o coalho, é o momento de esperar que este aja no processo de coagulação do leite. O tempo de coagulação do leite não é determinado apenas por fatores técnicos e ambientais (o calor, por exemplo, acelera o processo), mas também é condicionado pelas tarefas domésticas desenvolvidas pela mulher naquele período e por suas percepções sobre o tempo ideal para que o coalho atue sobre o leite. Desta forma, observamos que não existe um consenso sobre o tempo ideal de coagulação do leite, mas podemos dizer que geralmente entre uma e duas horas após a adição do coalho a massa da coalhada é considerada pronta para a fabricação do queijo.

Durante o período de tempo em que o coalho age sobre o leite, a mulher desenvolve atividades domésticas, enquanto que os demais membros da família trabalham geralmente na limpeza e arrumação do galpão. Durante este período de tempo, uma das principais tarefas da mulher é a preparação do *café com mistura*. Considerada a refeição mais *forte* da manhã, o *café com mistura* alimenta e reúne a família em torno da mesa. Esta refeição inclui, além do já tradicional café passado, leite, pão, rosca de polvilho, feijão mexido, cuscuz, ovo frito, queijo, bem como os alimentos que, não tendo sido consumidos no almoço ou no jantar do dia anterior, são requeentados, como, por exemplo, massa, carreteiro e carne servidos para

<<http://www.Slowfoodbrasil.com/content/view/39/57/>>

4 O coalho está naturalmente presente no estômago de alguns ruminantes, como bovinos e caprinos, bem como em mamíferos como tatus.

completar o *café com mistura*. Assim que é preparada a refeição e posta a mesa, todos são chamados para *comer uma misturinha* antes de dar seqüência às tarefas do sítio. Falando sobre seus hábitos alimentares, o Sr. Camilo nos revela:

Mas é a melhor coisa que tem! Por isso que a gente é forte. Toma o camargo, aí tira o leite, limpa o galpão, junta o esterco, como se diz lá fora, e depois vem tomar o café. Oito, oito e pouquinho vem tomar o café. Ah essa misturinha caseira, queijo, pão caseiro, bolo frito, às vezes uma polentinha, quando sobra um requentadozinho, um feijão mexido.



Figura 6: *Café com mistura*
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

Estudos realizados na América Latina vêm indicando que em muitos grupos camponeses opera uma lógica de classificação dos alimentos. Este sistema de classificação opera basicamente em três pares de oposição, assim os alimentos são classificados como *forte/fraco, quente/frio, reimoso/manso*⁵. No grupo social aqui estudado, pudemos perceber

5 Segundo K. Woortmann (2008, p.5) “a reima - possivelmente um termo derivado de *rheuma* e que também designa mau gênio - é uma qualidade do alimento que o torna ofensivo para certos estados

que a categoria *forte/fraco* se torna o principal referencial para definir a qualidade dos alimentos. Assim vemos, como indicado por Lévi-Strauss (1976), que os alimentos não são bons apenas para serem comidos, mas também para serem pensados e que um sistema de classificação dos alimentos é usado principalmente para criar uma distinção hierárquica dos alimentos a partir de critérios que desenvolvem prescrições e proibições alimentares.

K. Woortmann (1978), ressalta que as percepções de cada alimento podem variar de região para região, assim o alimento que é *forte* em um lugar pode ser considerado *fraco* em outro. Ainda assim segundo K. Woortmann (1978, p. 80):

O modelo cognitivo parece uniforme. Isto é, o conteúdo da definição de “força” e a percepção da relação entre alimento e o organismo é altamente consistente. A “fortidão” associa-se ao valor nutritivo percebido do alimento, sendo o principal indicador da qualidade de “forte” dado pela sensação de saciedade que o mesmo produz. Isto é, o alimento “forte” é aquele que faz a pessoa sentir-se saciada por um longo período de tempo.

Neste sentido Canesqui (2007, p. 210), chama atenção que na idéia de alimentado está implícita a sensação de “saciedade física e 'ser ou estar sadio', que coincide com a idéia de 'ser forte' (resistente), sendo a alimentação uma fonte primordial de 'sustança' para o corpo, de sobrevivência e de preservação da identidade social”. Desta forma, podemos apreender nas palavras de nosso informante um modelo de classificação de seu mundo a partir de seus hábitos alimentares. Pois a comida *forte* é a que dá idéia de força e que produz *gente forte*, e que garante a resistência e aptidão para o trabalho no sítio. De outro modo, os alimentos também demarcam uma identidade e podem expressar uma condição. Pois como veremos mais adiante, categorias como *forte* e *fraco* também são importantes para demarcar as diferenças e disputas entre os diversos produtores de queijo da região.

3.4 As técnicas de fabricação do Queijo Serrano

Assim que terminado o momento do *café com mistura*, é hora de retomar as atividades do sítio, de um lado ficando o homem responsável por conduzir o trabalho na lida com o campo e com o gado, de outro lado a mulher sendo responsável pelas atividades domésticas e de fabricação do queijo. Lembremos que foi no intervalo entre a ordenha e o *café com mistura*

do organismo e em certos momentos da vida da pessoa”.

que o coalho adicionado logo após a ordenha teve tempo de agir no processo de coagulação do leite. A fabricação do queijo somente é realizada depois de tomado o *café com mistura*, nunca antes disso. Desta forma, vemos que a produção do Queijo Serrano está situada, condicionada e inserida dentro de um modo de vida em que o queijo tem seu lugar.

As “salas do queijo” – como são chamados os locais de fabricação do queijo – são geralmente pequenas repartições feitas de madeira, normalmente contíguas ao galpão ou à casa. É nesse pequeno espaço, em que predomina o trabalho feminino, que o queijo será fabricado e algumas vezes também armazenado. O leite, que durante o intervalo entre o final da ordenha e o *café com mistura* ficou coagulando sob o efeito do coalho industrial, está pronto. Quando a mulher se dirige para a sala do queijo, sua primeira função é quebrar a coalhada. Com o auxílio de uma pá de madeira e, em alguns casos, com a utilização de um pouco de água quente, fazendo movimentos circulares dentro do barril, a mulher quebra a coalhada. Terminada esta etapa, espera-se alguns minutos para que então o soro presente no leite se separe da coalhada, emergindo para a superfície do barril. O excesso de soro é retirado do barril com uma vasilha, sendo acondicionado em outro recipiente, especificamente destinado a isso.

Cabe notar que o soro, um subproduto da produção de queijo, também entra no ciclo produtivo do sítio. O soro, extraído do leite durante o processo de fabricação do queijo, vai servir de fonte de nutrientes na engorda dos porcos do sítio. Cada família possui alguns desses animais, tendo na criação de porcos uma fonte importante de alimento para autoconsumo. E tal como nos revelou um produtor, “*é o queijo que vai engordar o porco*”.

Assim que retirado o excesso de soro, começa-se a recolher a massa da coalhada, que vai para a queijeira⁶, onde será trabalhada, modelada e posteriormente posta nos cinchos⁷. Entre as famílias rurais estudadas, predomina a utilização de queijeiras e cinchos de madeira. Contudo, a utilização de novos materiais, com a substituição das queijeiras e cinchos de madeira por aqueles fabricados em inox, acrílico ou plástico, é cada vez mais recorrente. A fala de nossos informantes revela que esta substituição é influenciada, muitas vezes, pela pressão e discurso de técnicos e de órgãos de fiscalização sanitária, preocupados com os aspectos sanitários e legais da produção de queijo⁸.

Voltando às etapas de fabricação do queijo, logo após a mulher esticar um pano branco sobre a queijeira em que a massa da coalhada é colocada, realiza-se umas das etapas

6 A queijeira é uma espécie de mesa, geralmente feita de madeira, onde a massa da coalhada é espremida manualmente, para retirar o excesso de soro.

7 Forma ou molde onde a massa da coalhada é posta para fabricar o queijo.

de maior exigência física na fabricação do queijo. Estando a massa da coalhada sobre o pano, juntam-se as pontas do pano e fecha-se a massa dentro do pano. Neste momento, a mulher imprime a maior força possível sobre a massa da coalhada, tendo por objetivo espreme-la para extrair dela o máximo possível de soro. O excesso de soro escorre sobre a queijeira, que normalmente possui uma ponta triangular e inclinada, justamente para permitir que o soro escorra para fora. Em alguns casos, usa-se um sistema de duto, que, ligado à queijeira, permite que o soro escorra e seja canalizado para fora da sala do queijo, sendo recolhido em um recipiente apropriado; em outros casos, são utilizados baldes, que ficam posicionados dentro da sala do queijo e embaixo do orifício por onde o soro escorre.



Figura 7: Espremendo a coalhada
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

Encerrada a etapa de espremer a massa da coalhada no pano, é hora de colocá-la dentro dos cinchos, que darão formato ao queijo. Os cinchos utilizados são, em sua grande maioria, de madeira e possuem formato retangular, sendo muitas vezes fabricados de forma artesanal pelos próprios produtores ou então confeccionados por marceneiros da região. Contudo, há também utilização de cinchos fabricados a partir de materiais como plástico ou acrílico e de formato redondo. Apesar de o queijo retangular predominar na atualidade, cabe ressaltar que o formato redondo não é uma novidade, pois no auge do período do tropeirismo

8 No capítulo 5 retomaremos esta discussão.

eram os queijos redondos – mas que então pesavam comumente mais de cinco quilos – que predominavam.

Atualmente, os queijos comercializados não pesam mais do que dois ou três quilos. Segundo Ambrosini (2007), a utilização de peças de queijo em formato retangular é uma inovação influenciada pelos consumidores, já que o queijo neste formato facilita o uso na preparação de alimentos como sanduíches. Ainda, o tamanho atual pode ser entendido como estratégia de comercialização, já que queijos em formatos grandes dificultam a comercialização, dado seu preço final elevado.

É possível afirmarmos que existe uma diversidade muito grande em termos de formato e peso das peças de queijo atualmente produzidos. Os mercados locais geralmente comercializam queijos de vários produtores e a partir dos queijos expostos à venda pode-se perceber uma grande heterogeneidade em sua apresentação física. Como veremos adiante, além das características físicas de apresentação do queijo, existem outras que, tendo em vista a relação entre produção e consumo, são importantes para que o consumidor possa identificar o produtor responsável por sua fabricação.

Dando seqüência à produção do queijo, coloca-se dentro dos cinchos o pano que contém a massa da coalhada. O pano é firmemente esticado e dobrado sobre o cincho, para que não produza rugas ou marcas indesejadas sobre a superfície do queijo. Estando o pano esticado e a massa dentro do cincho, é hora de efetuar a prensagem do queijo. A prensagem é outra etapa que exige da mulher um grande esforço físico. Com o auxílio de grandes pedras dentro de baldes, amarradas por cordas, ou mesmo utilizando sacos de areia, faz-se a prensagem do queijo. Utiliza-se geralmente como apoio uma barra de madeira fixada à parede, produzindo desta forma uma espécie de alavanca que, com o auxílio do peso das pedras (ou sacos de areia), produz a pressão sobre a massa posta dentro dos cinchos, efetuando-se assim o movimento de prensagem.



Figura 8: Etapa de prensagem do Queijo Serrano
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

Assim que terminada a etapa de colocar a massa da coalhada nos cinchos e estabelecida a situação de prensagem, o trabalho efetuado na sala do queijo está momentaneamente encerrado, já que o queijo ficará assim até o final do dia. Depois de ter fabricado o queijo, a mulher ainda dá seqüência às atividades ligadas à fabricação do queijo, agora lavando e limpando o local de trabalho e os utensílios utilizados, pois no dia seguinte os cinchos, a queijeira, e os panos devem estar limpos para a fabricação de outras peças de queijo. Além disso, a mulher é responsável por efetuar as tarefas domésticas, entre elas a preparação do almoço, já que os demais membros da família encontram-se no campo ou na lavoura, cuidando de outros afazeres do sítio, normalmente relacionados à atividade pecuária.

Logo após o almoço, inicia-se um novo ciclo produtivo no sítio. Os terneiros, que, após a ordenha, foram amamentados pelas mães durante toda a manhã, são agora novamente apartados, para que seja preservado o leite para a fabricação de queijo no dia seguinte. Na manhã do dia seguinte, os terneiros serão novamente soltos no campo, com suas mães. Segundo os produtores, além de se preservar o leite para o queijo, o objetivo implícito no ato de apartar os terneiros das vacas é que eles aprendam o mais cedo possível a pastar, para que não dependam apenas do leite materno. Segundo o depoimento de alguns informantes, os terneiros que se tornam muito dependentes do leite materno tornam-se *preguiçosos* para pastar e, desta forma, levam mais tempo para ganhar peso e, conseqüentemente, para estarem aptos para o abate ou comercialização.

Com a chegada do final do dia de trabalho no sítio, é realizada a última etapa na fabricação do Queijo Serrano. A prensa é retirada e, em seguida, o queijo é tirado do cincho, sendo cortadas as beiradas do queijo, para que fique uniforme. Na seqüência, o queijo é recolocado no cincho, mas agora em posição invertida à que estava anteriormente, para que a prensagem ocorra com uniformidade dos dois lados do queijo. A prensa volta a ser colocada sobre o queijo, que assim permanecerá até a manhã do dia seguinte, quando então será retirado dos cinchos e armazenado, para posteriormente ser comercializado.

3.5 A comercialização

O Queijo Serrano, à época do tropeirismo, tinha um período de maturação elevado. Nossos informantes nos indicam que o queijo tinha um tempo de até seis meses de maturação. Entretanto, na atualidade o tempo de maturação do Queijo Serrano raramente ultrapassa duas semanas, sendo em alguns casos inferior a uma semana. Cabe ressaltar que no período do tropeirismo, quando o queijo era transportado no lombo de mulas, era necessário um cuidado especial na sua conservação, pois à época as viagens até as cidades onde os queijos eram comercializados ocorriam em média a cada seis meses. Assim os queijos levavam até seis meses desde sua produção até sua comercialização. Segundo alguns informantes, para auxiliar na conservação, os queijos eram fabricados em formatos arredondados, pesando em média cinco quilos, sendo que utilizava-se uma combinação de sebo com pimenta, que era passada ao redor do produto para auxiliar na sua conservação.

Segundo Ambrosini (2007), um dos motivos da diminuição do tempo de maturação é a descapitalização do produtor, o que acaba demandando a rápida comercialização do queijo por parte do produtor. Diferentemente do que ocorria no período do tropeirismo, quando o queijo era moeda de troca por alimentos, na atualidade a comercialização do queijo gera ingressos financeiros, que geralmente são utilizados na compra de mantimentos e que também são direcionados para a manutenção das atividades produtivas do sítio.

Para muitos produtores, os atravessadores se converteram no principal canal de comercialização dos queijos. O atravessador é uma pessoa especializada na compra e venda de queijo, também conhecido na região como intermediário, é uma espécie de negociante que possui posição equivalente à do tropeiro, quando assume a função de escoar o Queijo Serrano fabricado no sítio para mercados mais distantes. É através do atravessador que o Queijo

Serrano produzido em alguns municípios dos Campos de Cima da Serra vai alcançar os mercados da região litorânea, de Caxias do Sul ou mesmo mercados localizados em Santa Catarina.

Cabe lembrar, como já mencionamos no capítulo 2, que no período do tropeirismo regional as tropeadas se constituíram em um dos mais tradicionais canais de comercialização, assim, em muitos momentos, quando um tropeiro partia levava consigo o queijo de seus conhecidos para ser comercializado e trocado por alimentos em outra região. Apesar da figura do atravessador e do antigo tropeiro terem em comum a função da transposição geográfica do queijo, as lógicas de um e de outro se apresentam de forma distinta, enquanto para o tropeiro estava implícita uma lógica de provisionamento e reciprocidade, para o atual atravessador a lógica que predomina nas relações com produtores é a do mercado.

Segundo dados de Ambrosini (2007), no município de Bom Jesus existem dois atravessadores que comercializam quase um terço da produção de queijo deste município, o que sugere um forte poder de barganha deles frente às famílias produtoras de Queijo Serrano. À época da pesquisa de campo, período de verão e de grande oferta de queijo, havia famílias que não obtinham destes atravessadores mais do que R\$ 4,00 ou R\$ 5,00 por quilo de queijo produzido.

Ambrosini (2007) relata que, dependendo da localização, existe uma importância relativa na figura do atravessador. Em cidades como São Francisco de Paula, a infra-estrutura em termos de estradas, bem como a localização estratégica – caminho de passagem de moradores da serra e de turistas –, facilita a relação direta entre produtores, consumidores e pontos de comércio de Queijo Serrano, sendo neste caso a figura do atravessador dispensável. Já em municípios como São José dos Ausentes e Bom Jesus, a oferta de Queijo Serrano supera a própria demanda do produto consumido localmente e, aliado a isso, temos um contexto de extrema dificuldade de acesso e de isolamento de várias localidades destes municípios. Em alguns casos, a infra-estrutura de estradas e de transporte pode ser considerada péssima, alguns locais sendo inacessíveis até mesmo de carro, situações em que o cavalo é o principal meio de transporte⁹. Esses fatores parecem ser preponderantes para que a figura do atravessador seja atuante nessa região dos Campos de Cima da Serra.

Apesar de em alguns locais o atravessador ser o principal agente da comercialização do Queijo Serrano, existem produtores que, para não se sujeitar às ações dos grandes

9 Experiência vivenciada pelo pesquisador: uma das entrevistas só foi possível mediante o empréstimo de um cavalo para chegar a uma residência isolada e sem condições de tráfego para veículos de pequeno porte como o utilizado pelo pesquisador durante a pesquisa de campo.

atravessadores, preferem comercializar seus queijos, freqüentemente utilizando carros próprios ou linhas de ônibus intermunicipais. No entanto, a grande maioria dos produtores prefere sujeitar-se à figura do atravessador do que enfrentar os riscos associados à comercialização do queijo. No entanto, como veremos no capítulo 5, uma outra forma de venda utilizada pelos produtores de queijo é a venda direta para pequenos estabelecimentos comerciais ou consumidores locais, aí numa relação direta entre produtor e consumidor.

Todavia, além do comércio, parte da produção de queijo é destinada ao autoconsumo, bem como não deixam de ser relevantes as trocas que acontecem pelos canais de reciprocidade, por onde circula parte da produção de queijo, questão que analisaremos no próximo capítulo.



Figura 9: Queijo Serrano esperando a comercialização
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

4 O QUEIJO COMO DÁDIVA E O VALOR DO TRABALHO

No capítulo 3 desvelamos o *saber-fazer* relacionado à produção do Queijo Serrano, buscando mostrar a lógica interna de funcionamento deste campesinato. Pudemos acompanhar que o Queijo Serrano é uma fonte de renda importante para as famílias produtoras que adquirem grande parte dos seus bens alimentícios a partir da renda auferida de sua comercialização. Deste modo, grande parte da produção de queijo é destinada para a comercialização. No entanto, além dos canais formais de comercialização, uma parte da produção de Queijo Serrano é destinada também para alimentar os laços de sociabilidade.

Desta forma, além de sua relevância na reprodução material da vida dos pecuaristas familiares aqui estudados, o queijo também é importante na manutenção de vínculos sociais com a comunidade, com a família, amigos e vizinhos. Na primeira parte deste capítulo a análise a ser desenvolvida pretende revelar que neste grupo social opera uma lógica de reciprocidade, através da qual circula boa parte da produção de alimentos. Neste contexto, é principalmente através das relações de parentesco e de amizade que o Queijo Serrano circula como dádiva. Valorado positivamente, ele é doado, criando vínculos de sociabilidade e compromissos entre indivíduos e famílias.

Todavia, não é apenas o produto Queijo Serrano que é valorado, pois o próprio processo de trabalho, além de simplesmente produzir bens materiais, também produz e reproduz idéias, significados e valores. Se, como pudemos observar no capítulo 3, no âmbito do sítio é a mulher a figura que fabrica o queijo, fora do sítio é sempre o nome do marido que torna-se a referência ao produto. Assim veremos que em grande medida o trabalho é valorado em função de quem o executa e em função da posição que cada membro ocupa dentro da hierarquia familiar. É esta hierarquia das idéias, das coisas e das pessoas que analisaremos na segunda parte deste capítulo.

4.1 O Queijo como dádiva

Vários autores (ver, por exemplo, K. WOORTMANN, 1990; E. WOORTMANN, 1995), já ressaltaram que apesar de grande parte da produção camponesa circular pelos canais formais do mercado, não deixam de ser importantes as trocas que ocorrem pela via da reciprocidade. Assim, segundo Sabourin (2003), os próprios recursos e fatores de produção

são manejados para que uma parte da produção camponesa seja operada dentro da lógica da reciprocidade.

Podemos observar que no grupo social estudado, nas famílias em que predominam pessoas idosas – geralmente aposentadas e que possuem no benefício da aposentadoria a principal renda –, com frequência as atividades voltadas ao mercado foram abandonadas ou reduzidas, inclusive a produção de queijo. Entretanto, em algumas atividades – e principalmente em relação à produção de queijo – mantém-se a produção em escala suficiente para o suprimento familiar e para atender a demanda das relações de reciprocidade. Neste caso, os meios de produção e os recursos produtivos são destinados quase que exclusivamente para manter a lógica da reciprocidade.

Desse modo, muitas vezes o queijo é fabricado apenas para o consumo da casa ou para suprir a necessidade de retribuição de um bem doado por um vizinho ou mesmo para presentear um filho, parente ou visita considerada importante. Como fato ilustrativo disso, temos a relatar o episódio em que a visita do pesquisador na casa de um casal de aposentados mobilizou parte do esforço produtivo da família para a fabricação do queijo que seria presenteado ao pesquisador. Desta forma, fica evidenciado que a produção de queijo voltada ao mercado pode até ser encerrada, ao contrário da produção de queijo para autoconsumo e para atender aos laços de reciprocidade, que nunca cessam. Vejamos o depoimento de um produtor:

A metade dos queijos que a mulher faz, é para dar de presente. (...) A gente faz só mais para o gasto e para dar algum de presente. (...) O queijo aqui, vou te falar a verdade, a nossa gente mesmo, os conhecidos, eu já dei uns doze, treze esse ano.

Além do queijo, outros importantes alimentos são, da mesma forma, destinados à circulação entre as famílias rurais. Ilustrativo dessa situação é o caso do Sr. Camilo, que, ao cultivar um parreiral de uva em seu sítio, afirma ter que plantar quinhentos metros a mais para poder presentear uvas para seus vizinhos.

4.1.1 O elo pela coisa trocada

Da mesma forma como ocorre em outras regiões do estado e do país – especialmente aquelas regiões rurais em que não se deu o desenvolvimento industrial –, a saída de jovens para morar em grandes centros urbanos é recorrente entre as famílias estudadas, sendo que tal prática muitas vezes é incentivada pelos próprios pais, que percebem no mundo urbano a idealização de uma vida melhor para seus filhos. A cidade de Caxias do Sul, localizada na serra gaúcha, recebeu grande parte desse contingente, sendo raros os casos em que uma família da região não tenha um filho ou familiar próximo vivendo nessa cidade.

As migrações de filhos e parentes foram sempre uma constante na vida das famílias camponesas. Como analisado por E. Woortmann (1995), o fracionamento da propriedade familiar ou sua indivisão tornaram a terra insuficiente para a produção e reprodução social, conduzindo às migrações camponesas. Durante muito tempo, as migrações tinham como objetivo a busca de novas terras, para replicar em outro lugar um modelo de produção camponesa. Mas com o gradativo fechamento da fronteira agrícola e a dificuldade cada vez maior em adquirir novas terras, bem como com o advento da urbanização, muitos abandonaram a agricultura e optaram pela proletarização urbana.

Mas se a proletarização encerra e desagrega um modelo camponês de produção, ela não dá conta de imediato de encerrar os vínculos sociais entre os filhos que saem e a antiga morada dos pais. Esta tessitura com o modo de vida camponês não é rompido com a vinda para a cidade. Ernestine Friedl (1959 *apud* WOLF, 2003, p. 107), afirma que “o papel dos laços de parentesco como mecanismo para a manutenção das conexões entre o urbano e o rural é extenso e penetrante”. Desta forma, segundo a autora citada, uma simples mudança de posição social não resulta na ruptura dos laços e obrigações de parentesco.

É claro que a entrada no mundo urbano tende a transformar certas normas trazidas pelo padrão de consumo urbano e, desta forma, gerar conflitos, como, por exemplo, quando ocorre a valorização, por parte dos filhos, dos alimentos industrializados em detrimento daqueles produzidos de forma artesanal na propriedade familiar. Apesar disso, existe uma prática recorrente por parte dos pais de fornecerem aos filhos que moram nos centros urbanos alimentos produzidos na propriedade familiar. Neste sentido, existe quase que uma necessidade dos pais de explicitarem a obrigação ou compromisso de prover os filhos que se afastam do núcleo familiar. Mantém-se, assim, a aliança familiar com aqueles que saíram, assim como o papel hierárquico dos pais como provedores dos filhos.

Entre as famílias rurais estudadas, os alimentos que mais freqüentemente estão entre aqueles que são doados aos filhos que moram em centros urbanos são a carne, o leite e principalmente o queijo. Caso ilustrativo é o da família do Sr. Adilson e Dona Fabiana, que têm duas filhas casadas – ambas com filhos pequenos –, que moram no centro urbano do município de Bom Jesus. Regularmente, o Sr. Adilson vai até a cidade e, nestes dias, a fabricação de queijo é interrompida, já que o leite que seria utilizado na fabricação de queijo é levado para as filhas.

Marques *et al.* (2007), estudando agricultores familiares do Vale do Taquari (RS), mostram que as carnes bovina e suína aparecem como um dos principais elementos de troca entre as famílias, bem como item de doação aos filhos que vivem em centros urbanos. O que podemos verificar entre os pecuaristas familiares estudados é que a carne é um importante elemento de vínculo social entre vizinhos, sendo comum, no momento de abate de algum animal, os mutirões entre vizinhos e as doações de carne a eles. Como já anunciava Brandão (1999, p. 97), “morto, dividido e processado em suas partes, eis quando um animal, em geral criado em uma única casa, (...) torna-se pela primeira vez na vida – ou na morte – um ser uno e múltiplo, atijador de redes sociais de dom e contradom”. Vejamos, a partir do depoimento do Sr. Leandro, como essas relações se dão entre as famílias rurais estudadas:

Tem um vizinho aí que quando eu carneio uma rês a gente já tira um pedaço aí. Geralmente um pedaço de costela, um pedaço de carne limpa. Daí porco também. Quando a gente carneia um grande assim, a gente troca também uma costela. (...) E aqui nós se ajudemos com esse outro aí. (...) Mas tinha vezes que nós carneava os meus num dia e no outro dia carneava os dele lá e vendia.

No passado, a circulação de carne entre as famílias tinha como um dos objetivos o abastecimento de carne fresca durante o ano, pois os sítios não dispunham de energia elétrica para a refrigeração e conservação, sendo que a carne era fritada e armazenada em tonéis com banha ou transformada em charque. O único momento para consumir carne fresca era aquele em que se abatia um animal no sítio, ou quando o mesmo se passava na casa do vizinho, sendo as trocas entre os vizinhos uma forma de garantir o acesso à carne fresca. Quando a energia elétrica e a conservação da carne através de refrigeração não eram uma realidade presente na vida dessas famílias, uma das estratégias utilizadas era a criação de sociedades informais entre os vizinhos. Nestas sociedades, o abate e a distribuição da carne proporcionava a cada família o abastecimento regular de carne fresca por alguns dias. Vejamos o relato do Sr. Renato:

Uma vez, vinte cinco anos atrás, por aí, não tinha luz aqui, nós carneava em sociedade. Cada quinze dias carneava uma vaca. Daí cada um pegava quinze quilos de carne para trazer para a casa. Quinze quilos era fácil para tu cuidar. Terminava, carneava de novo. (...) Uma sociedade de dez, onze pessoas, vizinhos. (...) Era carne fresca. (...) O sistema mais prático era assim.

Mas se o fim deste tipo de relação foi marcado pela chegada da energia elétrica e dos refrigeradores no meio rural, o mesmo não se pode dizer em relação à circulação da carne enquanto elemento mantenedor de vínculos sociais. Marques *et al.* (2007) chamam a atenção para o fato de que se apesar da circulação de alimentos ter perdido a importância enquanto elemento de abastecimento complementar na dieta das famílias rurais, ela ainda é importante como mantenedora e criadora de vínculos e compromissos entre indivíduos e família. Também E. Woortmann (1995) mostra que nas formações camponesas ocidentais a reciprocidade desempenha papel central nas relações entre famílias e expressa sempre relações de parentesco. O depoimento do Sr. Otávio, produtor de Queijo Serrano, evidencia como se dão estas relações, vejamos:

Se eu carneio aqui eu dou um pedaço pra aquele vizinho ali, dou um pedaço pro meu outro irmão lá, dou outro pra outro vizinho lá. E se eles carneiam eles dão também. Aí carneia um porco e traz um pedaço de porco e por ali vai indo, mas é tudo presenteado. Eu também, se carneio um porco dou um pedaço pra um, um pedaço pra outro. Isso a gente faz aqui entre os vizinhos. O povo aqui é camarada nesse tanto.

Estas famílias dispõem de um grande número de animais, dado o fato de que a pecuária é uma importante fonte de renda. Entretanto, o abate de um animal ocorre, via de regra, apenas quando uma vaca deixa de ser apta para a produção de leite e, por conseguinte, é descartada, ou quando a necessidade de abastecimento de carne sugere o abate de um animal.

No momento do abate de um animal, além de uma parte ser destinada aos vizinhos e ao abastecimento da casa, haverá – sempre que a família tenha filhos vivendo longe – uma parte que será destinada para os filhos. Ainda que os filhos não possam se fazer presentes durante o abate, a carne será guardada e, no momento da visita ao núcleo familiar, eles a receberão. Mas, comparando-se as doações de carne e de queijo para os filhos, pode-se perceber que possuem valorações e temporalidades diferentes. A carne, distintamente do que ocorre com o queijo, não pode ser doada a cada visita de um filho ao núcleo familiar, já que o abate de um animal ocorre em momentos irregulares durante o ano, enquanto que a produção

de queijo ocorre durante praticamente todo o ano¹. Neste sentido, em certa medida, a falta de carne para doação aos filhos que visitam o núcleo familiar não é valorada de forma negativa, enquanto que a de queijo o é.

O Queijo Serrano, diferente de outros produtos do sítio, tem um valor particular. É da renda gerada em sua comercialização que a maioria das famílias obtém o abastecimento de alimentos. Dar um queijo para um filho significa, desse modo, dar aquilo que representa para cada família a obtenção de seus próprios mantimentos. Mas além da questão puramente econômica, o queijo por si só tem uma virtude e um valor, pois os objetos materiais possuem eles mesmos um valor, uma virtude, que faz com que sejam dados e retribuídos (MAUSS, 1988). Discorrendo sobre o contrato da dádiva, Mauss (1988, p. 149), mostra que “a terra, o alimento, tudo que é dado, são de resto personificados, são seres vivos com os quais se dialoga”. O Queijo Serrano como dádiva é a personificação² do *saber-fazer* e, assim, ele expressa dimensões como trabalho, terra, família, hierarquia, identidade, representando aquilo que de melhor uma família dispõe para doar. Não poder dar um queijo para um filho que visita o núcleo familiar significava assumir a própria condição de precisão, de incapacidade de provimento. Como analisado por E. Woortmann (2007), “comida” é uma categoria cultural nucleante, que se articula com outras categorias: terra, trabalho e família.

Com frequência, os filhos dessas famílias que vivem nos centros urbanos possuem condições financeiras melhores que as dos próprios pais e já não necessitam de alimentos ou de qualquer outro tipo de ajuda familiar para se manter. Entretanto, a doação de alimentos, em especial, a doação de Queijo Serrano, visa sobretudo criar e manter vínculos e compromissos entre os filhos e a família. Mauss (1988), em seu trabalho sobre a dádiva, mostra como direitos e deveres nas relações de troca fazem parte de um complexo sistema de prestação, em que além da obrigação de retribuir os presentes recebidos, existem as obrigações de dá-los e de recebê-los. Negar-se a receber é declarar guerra e dizer não à aliança e à comunhão (MAUSS, 1988).

Se, como proposto por Mauss, a retribuição é uma obrigação, temos que para E. Woortmann (1995) a própria dádiva é ameaça à lógica da reciprocidade, dado que exige uma retribuição e que a não-retribuição implica no rompimento de uma ordem moral. Mas se os

¹ Cabe lembrar que o Queijo Serrano perdeu a sua sazonalidade, pois diferente do que ocorria no passado quando o queijo era fabricado apenas no verão, na atualidade a grande maioria das famílias de produtores produz queijo o ano todo.

² Segundo Mauss (1988) o bem doado é personificado pela alma do doador, pois o bem presenteado está impregnado pela alma do doador. Assim o bem doado não se desliga da alma do doador.

pais têm no Queijo Serrano o principal elemento em que se realiza a dádiva em relação aos filhos, como os filhos retribuem a dádiva à altura do bem doado, já que não podem mais replicar no mundo urbano um modo de produção camponesa?

Vivendo nas grandes cidades e sem ter as condições de produzir seus próprios alimentos, é no próprio mundo urbano que se processa a busca por bens que terão como função a retribuição da dádiva familiar. Para Marques *et al.* (2007), os compromissos implícitos no ato da dádiva – dar, receber e retribuir – são semelhantes a fios que se entrelaçam constituindo um tecido: ainda que a ida dos filhos para cidade seja inevitável, a retribuição é um seguro para que esses fios não se rompam. É o que podemos verificar na casa da Sr.^a Renata, em que a visita dos filhos nunca traz *prejuízo*.

Esses feriadões, eles [os filhos] enchem o meu rancho aqui de gente. Quando tem feriadão, eles aproveitam e vêm, por causa do rio. Para dar uma nadada no rio, e já aproveitam. A gente espera eles. Não dão prejuízo porque quando eles vêm trazem bastante coisa da cidade pra gente. E o queijo, eu dou de presente.

4.1.2 Reciprocidade entre os serranos

Entre os pecuaristas familiares estudados, as doações de queijo aos vizinhos ocorrem com menor regularidade do que as doações de carne, principalmente entre famílias produtoras de queijo, fato que se altera quando a relação ocorre com vizinhos que não produzem queijo. O queijo circula entre vizinhos, mas principalmente entre produtores e não produtores de queijo. Deste modo, troca-se o queijo com outros produtores e por outros produtos que não são fabricados no sítio. A simples troca pela necessidade de suprimentos não pode ser entendida no âmbito da reciprocidade, pois esta engaja o indivíduo e o grupo na sua totalidade e ultrapassa o simples utilitarismo da troca (MARQUES *et al.*, 2007). Os alimentos doados, recebidos e retribuídos circulam neste grupo social, criando uma dinâmica de dádiva e de redistribuição, criadora de sociabilidade e vínculo social (SABOURIN, 2003).

Esta prática de trocar queijo por outros produtos não surge dentro de uma equivalência material e econômica, pois nas trocas não existe um cálculo econômico que mede a equivalência dos produtos trocados entre as famílias. Contudo, esta prática parece não estar dissociada de um modelo utilitarista e racional, que visa disponibilizar uma maior diversidade de alimentos. No entanto, o paradigma economicista calcado apenas numa visão utilitarista do

interesse parece não explicar a complexidade das ações destes atores sociais na circulação de alimentos. É óbvio que o interesse faz parte do jogo no campo da reciprocidade, mas o que não pode ser deixado de lado nas nossas análises é que ele ao mesmo tempo não explica tudo e que por trás de toda relação existem também valores, significados, códigos.

Segundo Godbout (1998), é o holismo – em suas diferentes formas – o paradigma que põe em xeque a visão economicista. Este campo teórico introduz a dimensão moral nas relações sociais. Os atores sociais não seriam vistos apenas “em função de seus interesses, mas também em função de normas, valores” (GODBOUT, 1998). Em outras palavras, os indivíduos estariam conformados à obediência de regras interiorizadas a partir de um processo de socialização.

Já Caillé (1998) afirma que aqueles que adotaram a abordagem holística supõem que os indivíduos agem somente à parte de valores preconcebidos e que são incapazes de agir fora dos valores de sua própria cultura. Para este autor, estes dois modelos teóricos somente nos esclarecem em casos extremos, em que de um lado as pessoas com quem nos relacionamos seriam previsíveis e não agiriam fora das regras, e de outro lado todos agiriam dentro de um modelo linear e racionalista. Tanto Caillé (1998) como Godbout (1998) propõem tomar a dádiva como paradigma, sendo ela entendida como uma mescla de obrigação e liberdade, interesse e desinteresse.

Para Godbout (1998), o ato da dádiva está inscrito num ato de prazer e uma dádiva feita por obrigação ou por obediência a uma regra levaria a uma dádiva de qualidade inferior. Este autor mostra ainda que existe uma tendência entre os atores de rejeitar a própria obediência às regras, negando-se assim a própria importância da dádiva e diminuindo-se a obrigação de retribuir. É assim, por exemplo, que o autor chama atenção para o fato de que no ato da dádiva e em resposta a um gesto de gratidão e gentileza, a expressão “de nada”, desvaloriza o próprio ato da dádiva.

De outro lado, numa relação mercantil o que se busca é a liberdade dos atores envolvidos, já que cada relação é pontual e visa liquidar a dívida. As trocas e relações acontecem de forma equivalente. Não existe uma relação futura inscrita num modelo de obrigações. Ao contrário, a dádiva insere-se em relações futuras e visa engajar os indivíduos ou grupo numa relação de dívida com o doador. Portanto, a dádiva se distancia de qualquer modelo, seja ele mecanicista ou determinista (GODBOUT, 1998).

Mas, na dádiva, ou no caso específico do grupo social aqui estudado, no queijo como dádiva, a pergunta que se coloca é: por que dar? Para esta resposta, Godbout (1998) diria que dá-se para romper a solidão, para ligar-se e conectar-se a algo mais amplo. Em outras

palavras, para possuir a sensação de pertencimento e identidade comum. Como analisado por Sabourin (2003, p. 78), as próprias relações de reciprocidade engajam e “comprometem o ser humano (indivíduo ou grupo) em sua totalidade, tanto do ponto de vista social como econômico”. É assim que, entre as famílias rurais estudadas, o queijo como dádiva, mais que qualquer outro produto, é o elo entre os indivíduos e a comunidade, pois é o elemento que confere o sentimento de pertencimento e identidade. Pois como diria Mauss (1988), a dádiva é o vínculo pela alma e pela coisa, pois a própria coisa trocada tem alma. Assim sendo, o queijo como dádiva fala da própria família doadora, pois a coisa trocada não se desliga do doador, já que a ela “misturam-se as vidas, e é assim que as pessoas e as coisas misturadas saem cada qual de sua esfera e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca” (MAUSS, 1988, p. 71).

4.2 O valor do trabalho

Podemos observar que no âmbito do sítio é a mulher, na maioria das vezes, a artesã que fabrica o queijo. Entretanto, fora do sítio, principalmente nos estabelecimentos comerciais, é sempre o nome do marido que torna-se a referência e ligação ao produto. Assim, é sempre o marido ou pai de família o membro que representa a unidade de produção familiar e que é reconhecido pelos comerciantes e consumidores. Na região estudada não encontramos nenhum nome feminino associado a um queijo. Dona Lina Maria evidencia esta situação, ao declarar: “*Somos nós [as esposas] que fazemos o queijo e são eles [os maridos] que levam a fama*”.

Situação similar foi evidenciada por Menasche e Belem (1996, p. 10), em estudo realizado entre agricultores familiares das regiões Sudoeste e Centro do Paraná, onde os autores verificaram que na produção de leite, “de um modo geral, pode-se perceber claramente uma divisão sexual de trabalho na execução e planejamento das atividades que ao longo do ano envolvem a produção de leite na unidade agrícola familiar”. Entretanto, da mesma forma que no caso aqui estudado, ficou evidenciado que “por mais que a produção seja realizada preponderantemente pela mulher, o produtor reconhecido pelos compradores tem sido, na maior parte dos casos, o marido: aquele que 'representa' a unidade familiar de produção” (MENASCHE; BELEM, 1996, p. 10).

Também no estudo de Heredia *et al.* (1984) os autores mostram que, em termos de

modelo, toda transação comercial exclui a figura da mulher. É sempre o marido ou pai de família que representa a unidade doméstica frente a outros grupos, mesmo quando as relações mercantis se dão no espaço da unidade de produção familiar. Via de regra, entre os pecuaristas familiares estudados, a mulher assume a responsabilidade de vender o queijo apenas no sítio e geralmente apenas quando envolve pessoas do círculo de parentesco ou de vizinhança. Quando a relação comercial envolve pessoas estranhas, é requerida a mediação do marido, que tanto no sítio como fora dele assume a responsabilidade de vender o queijo.

Apesar da mulher estar presente em praticamente todo o processo de fabricação do queijo, podemos afirmar que ela é pouco consultada pelo marido sobre as decisões relativas à aplicação e uso do dinheiro obtido da venda do queijo. Geralmente, é o marido que administra estes ingressos financeiros, definindo as prioridades e administrando os recursos conforme as necessidades da casa e do sítio. De um modo geral, podemos indicar que a renda gerada da venda do queijo possui duas principais aplicações: a primeira delas, e talvez a mais importante, é a compra de mantimentos para casa, e a segunda é manter as atividades produtivas do sítio. Segundo o Sr. Evanir, a renda do queijo “*é para as despesas da casa e do gado, comida para casa e para o gado*”.

Sendo a pecuária uma atividade comercial e, portanto, do domínio da esfera masculina, todas as necessidades para manter as atividades produtivas do sítio são de responsabilidade masculina. Assim, a compra da *comida do gado*, como sal, algum complemento alimentar, ou mesmo a compra de vacinas ou medicamentos para os animais fica sob a responsabilidade do homem. Deste modo, se por um lado a *comida do gado* é uma responsabilidade masculina, por outro, a compra da *comida para casa* é uma atividade do âmbito feminino, pois cabe à mulher a responsabilidade de *fazer o rancho*. Vemos, desta forma, que o queijo fabricado pela mulher, vendido e convertido em valor monetário pelo marido, retorna ao governo da mulher em forma de dinheiro, que então converte o valor monetário do trabalho em alimentos para a família. Desta forma, evidenciamos, assim como E. Woortmann e K. Woortmann (1997, p. 38), que existem “dois movimentos opostos e complementares: o homem leva para fora, inclusive para o mercado; a mulher traz para dentro da casa, para o consumo”.

Contudo, se de um modo geral a mulher é excluída das relações que envolvem a transformação do trabalho em valor monetário, sendo muitas vezes dependente financeiramente do marido, podemos observar que em algumas famílias existe uma prática em que a mulher tem uma renda autônoma. Neste caso, o marido cede a ela o valor monetário da produção de queijo realizada no domingo. Este queijo, fabricado no domingo, é

convencionalmente chamado na região de “queijo de final de semana”. Se, em grande medida, a mulher não possui qualquer renda própria, sendo totalmente dependente do marido para ter acesso a dinheiro, em alguns casos o resultado da venda do chamado “queijo de final de semana” é dela.

Utilizando uma faca e realizando uma abertura na ponta do queijo, um pequeno pique, a mulher diferencia o queijo produzido no domingo do queijo produzido durante a semana. É através dessa marca que o marido reconhece o “queijo de final de semana” e sabe que a renda deste queijo é destinada à esposa.

Todavia, como veremos adiante, apesar de não haver uma variação no processo de trabalho em relação aos demais dias da semana, o queijo produzido no domingo tem um valor diferenciado em relação ao produzido nos demais dias da semana.

4.2.1 O queijo do pecado

Conforme as informações orais a que tivemos acesso direto indicam, nos primórdios da produção de queijos artesanais na região estudada, a fabricação de queijo era uma atividade interdita aos domingos. Durante o período do ano em que se fabricava o queijo, essa atividade era realizada em todos os dias da semana, com exceção do domingo. Nesse dia, não se fabricava queijo por uma questão religiosa, pois o domingo era considerado dia sagrado, dedicado ao descanso. Fabricar queijo em domingo, era, assim considerado pecado.

Contudo, dedicar um dia exclusivamente para o descanso e para atividades religiosas significava alterar o ritmo e o sistema de trabalho do sítio. Se durante a semana, sempre no começo da tarde, os terneiros eram apartados das vacas, no domingo o manejo do gado obedecia à lógica imposta do não-trabalho, o que significava que os terneiros passavam o dia todo junto às vacas. Mas essa prática tinha suas conseqüências negativas, pois, ao não ser realizada a ordenha, os bezerros dispunham de uma quantidade de leite muito superior aos demais dias da semana. Segundo nossos informantes, em alguns casos a abundância de leite, principalmente entre os bezerros mais jovens, provocava chorrilho, ou seja, diarreia (ocasionada pelo consumo excessivo de leite). No entanto, com o tempo, a prática de não produzir queijo aos domingos foi sendo abandonada e o “queijo de final de semana” passou também a fazer parte do cotidiano da vida do sítio.

Lembramos que, nos primórdios da colonização da região dos Campos de Cima da

Serra, a fabricação de queijo concentrava-se basicamente nos meses de temperaturas mais elevadas. No entanto, na atualidade, grande parte dos produtores fabrica queijo o ano todo. Com isso, o queijo, que antes era fabricado apenas no verão, passa a fazer parte da realidade cotidiana dos sítios produtores de Queijo Serrano, perfazendo todo um ciclo anual.

Entretanto, se fabricar queijo em domingo já não é mais considerado pecado sob o ponto de vista destas famílias, e sendo o queijo uma rotina durante o ano, coube perguntar a nossos informantes se haveria algum período do ano em que a fabricação de queijo não era realizada. Apesar de algumas famílias ressaltarem que os dias de Natal e o primeiro de janeiro serem dias dedicados ao descanso, outros revelaram que mesmo nessas datas a produção de queijo é realizada. Entretanto, é ponto comum entre todas as famílias de produtores entrevistadas que o único dia interdito à atividade de fabricação de queijo é a Sexta-Feira Santa. Vejamos um trecho da resposta de Dona Maria, ao ser indagada sobre o tema:

Tem. Na semana santa. Sexta-Feira Santa é sagrado. Na liturgia, na Sexta-Feira Santa, aquele dia falhava, não fazia. Eu não sei, as pessoas mais antigas diziam que na Sexta-Feira Santa se fosse tirar leite das vacas saía sangue dos tetos das vacas.

Vemos, desta forma, que se antes o trabalho pecaminoso era aquele realizado no domingo, agora é aquele realizado na Sexta-Feira Santa. Proibido pela religião, o trabalho na Sexta-Feira Santa é considerado imoral. Desta forma, neste dia apenas é moralmente aceito que sejam realizadas as atividades necessárias à subsistência da família e dos animais do sítio e que, por algum motivo, não podem ser antecipadas ou proteladas. Assim, atividades como a ordenha das vacas apenas são consideradas legítimas na medida em que o leite seja utilizado para o consumo familiar. No caso da fabricação de queijo em Sexta-Feira Santa, apenas é moralmente permitido em caso de haver no rebanho terneiros recém-nascidos ou muito jovens. Vejamos o porquê dessa situação.

Da mesma forma como ocorria no passado, quando a fabricação de queijos aos domingos era interdita pela religião, as atividades rotineiras do sítio são alteradas na Sexta-Feira Santa, sendo que o próprio manejo dos animais ocorre inserido em uma lógica de não-trabalho. Se rotineiramente os bezerros são separados de suas mães no começo da tarde, para que as crias não esgotem o leite das vacas e seja preservada uma quantidade de leite para a fabricação de queijo, na Sexta-Feira Santa, como não ocorre fabricação de queijo e a ordenha é realizada apenas na medida suficiente para obter leite para o consumo familiar, os bezerros não são apartados das vacas, passando o dia todo junto a suas mães.

Todavia, esta rotina pode trazer prejuízos para os produtores, pois, segundo nossos informantes, quando os terneiros são recém-nascidos ou muito jovens, não são capazes de beber todo o leite produzido pelas vacas, sendo que em muitos casos o excesso de leite pode provocar diarreia nas crias mais jovens e decorrente desidratação, que quando muito intensa pode inclusive levar à morte do animal ou, ao menos, a um gasto extra para curar a enfermidade do bezerro. Desse modo, caso haja terneiros recém-nascidos no rebanho no período que compreende a Sexta-Feira Santa, a ordenha e a fabricação do queijo é justificada, como medida necessária para evitar que o terneiro adoça. Segundo o Sr. Adilson, quando há no rebanho terneiros recém-nascidos, *“não dá para falhar, aí não escapa nenhum dia, se tiver que fazer [ordenhar e fabricar queijo] aí a gente faz até em Sexta-Feira Santa”*.

Porém, se a fabricação de queijo na Sexta-Feira Santa é, na representação destas famílias, considerada medida aceita e necessária quando visa proteger a sanidade dos animais, o resultado desse trabalho, o queijo, não possui o mesmo destino que usualmente tem o fabricado em qualquer outro dia. O depoimento de Dona Sandra, cujo trecho reproduzimos abaixo, denota o destino diferenciado do queijo produzido na Sexta-Feira Santa.

Aqui, Sexta-Feira Santa é sagrado. Esse dia a gente evita de fazer queijo. A gente respeita. Agora se os terneirinhos são muito novo, é perigoso, porque às vezes eles não vencem tomar todo o leite da vaca e às vezes tomam muito leite e aí ficam com chorrilho. E diarreia, num terneirinho meio novinho, é perigo a gente perder o animal. Nesse caso, se tiver terneirinho muito novo, a gente tira o leite e faz o queijo, mas só que aí a gente não vende esse queijo. A gente dá de presente pra um vizinho, um amigo, ou às vezes tem uma família meio necessitada, aí a gente dá de presente. É para dar de presente, queijo da Sexta-Feira Santa é para dar de presente.

Deste modo, fica evidenciado que, condenadas pela religião, as atividades produtivas realizadas na Sexta-Feira Santa fazem parte da lógica do não-trabalho. Assim, o resultado desse trabalho, o queijo, sempre é considerado como não-trabalho. É desta forma que o Queijo Serrano fabricado na Sexta-Feira Santa é utilizado como dádiva nas relações de troca, criando e alimentando laços de reciprocidade.

4.2.2 O “queijo de final de semana” e os agregados

Ressaltamos que o queijo sempre foi uma renda importante para as famílias de

agregados, em muitos casos os fazendeiros cediam integralmente a produção de queijo para eles. Mas em algumas fazendas apenas era permitido que as famílias de agregados se apropriassem do “queijo de final de semana”. Assim, se durante a semana os queijos produzidos eram de propriedade dos fazendeiros, o queijo do domingo, que antes era interdito pela religião e considerado o queijo do pecado, passou a ser utilizado também como moeda de pagamento de serviços prestados por agregados das fazendas.

Devemos lembrar que se a relação de agregação foi, durante muito tempo, parte integrante da vida das fazendas, na atualidade, apesar de em certa medida ainda existir, são poucos os fazendeiros que admitem ceder áreas de terra em suas fazendas para famílias de agregados trabalharem. Um dos motivos que explicam esse fato é que enquanto que no auge da colonização da região dos Campos de Cima da Serra as propriedades com milhares de hectares eram muito presentes, na atualidade a redução do tamanho das propriedades torna pouco interessante a manutenção das famílias de agregados.

Aliado à redução das propriedades, que dificulta a permanência de famílias de agregados nas fazendas, temos que a partir da instituição das leis trabalhistas no Brasil, na década de 1950, as antigas relações entre proprietários de terra e agregados foram alteradas. As relações que até então estavam assentadas sobre a base do favor e da reciprocidade, em que o próprio Queijo Serrano doado aos agregados pelos fazendeiros entrava no círculo das relações de prestação, passaram a ser regulamentadas por modelos jurídicos de representação, através de contratos de trabalho. Se o direito e o dever estavam assentados sobre a base de valores não contratuais, a adaptação para modelos jurídicos de representação significou a destruição dessa lógica, sendo que muitas contendas judiciais marcaram o fim deste tipo de relação. Neste sentido, trazemos a contribuição de Sabourin (2003), que lembra que muitas das antigas práticas de reciprocidade do meio rural sofreram com a competição de novas relações de troca, como, por exemplo, assalariamento, pagamento de diárias, pagamento de taxas, etc.

Contudo, podemos perceber que, na atualidade, naquelas fazendas em que o sistema de agregação está presente, o esquema formal de contratação – com salário e carteira de trabalho assinada - muitas vezes funciona em paralelo ao antigo sistema, que implicava na troca da produção de queijo pelo desenvolvimento de tarefas ligadas à fazenda. Desta forma, ainda que haja um modelo formal de organização jurídica como uma forma modernizada de reconhecimento do Estado e da Sociedade das estruturas de reciprocidade baseadas na relação de agregação, a adaptação a um modelo formal de representação em alguma medida não significou o total abandono das antigas práticas. Vejamos o relato de Dona Lillian:

Nós temos uns conhecidos que ainda trabalham de agregado numa fazenda lá no Carauno. Hoje já são poucas as fazendas, a maioria já dividiu e então os fazendeiros não têm mais condição de manter uma família. Hoje é quase tudo propriedade pequena. Mas esses nossos conhecidos, ele e a mulher, tão lá com carteira assinada e têm o salário deles, mas o patrão dá também o leite das vacas pra eles poderem fazer um queijinho. A renda do queijo é tudo deles.

Neste caso, fica evidente como duas lógicas distintas se complementam. De um lado, a partir de um esquema formal de contratação, temos o pagamento de salário com carteira de trabalho assinada e, por outro, uma lógica baseada no favor e na reciprocidade, em que o queijo entra no círculo de trocas entre agregados e fazendeiros. Entretanto, ao que tudo indica, essa situação narrada por nossa informante parece ser cada vez mais uma exceção na região.

Neste caso relatado por Dona Lillian, a família de agregados detém o direito de aproveitar toda a produção de queijo e não somente a realizada no final de semana. Entretanto, na continuidade do depoimento dessa informante, chama atenção o destino dado por esta família ao “queijo de final de semana”:

Esse nosso conhecido que mora lá no Carauno, o Armando, ele tem um rapazinho que mora com ele, então o queijo do final de semana ele dá para o rapaz. Daí a Dona Adriana faz o queijo e ela faz um piquizinho no queijo para saber qual é os do rapaz. De segunda a sexta é do casal, no caso, e do sábado e domingo é do rapaz. Daí ela faz o piquizinho. Mas como o guri é criado deles, criado de casa, o guri não é peão deles, é criado deles, então como o guri não tem renda, o agregado tem a renda dele, tem o salário dele, mas como o guri não tem a renda dele, então eles dão o “queijo de final de semana” para o guri. Isso ali é a renda dele. Então é marcado o queijo.

Entre as famílias estudadas, a condição de *criado de casa* parece ser muito comum. O *criado de casa* geralmente é uma criança ou um jovem, filho de um parente ou de um conhecido próximo da família, que por algum motivo acabou sendo adotado e integrado a um novo núcleo familiar. Neste sentido, E. Woortmann e K. Woortmann (1997), estudando o caso de sitiantes nordestinos, mostram que sitiantes considerados *fortes*, sem filhos ou com poucos filhos, adotam filhos de conhecidos, geralmente afilhados, que trabalham para eles como se fossem filhos e, desta forma, tornam-se herdeiros. Segundo os autores, as relações de parentesco muitas vezes “‘corrigem’ deficiências de composição do grupo doméstico” (1997, p. 47).

Mas neste caso chamo a atenção para o fato de que se, em um momento, o anteriormente queijo do pecado, agora “queijo do final de semana”, é apresentado aos

agregados pelos fazendeiros, em outro momento, quando são os próprios agregados que detêm o direito sobre a produção de queijo, é o filho de criação que ganha o fruto do trabalho realizado no domingo. Com isso, cabe indagar: se não há, em relação aos demais dias da semana, variações no processo de produção do queijo, o que faz com que em um momento o “queijo de final de semana” seja doado pelos fazendeiros aos agregados de fazenda e, em outro momento, sejam os agregados que o destinam aos filhos de criação? Mas antes de refletirmos a partir dessa questão, cabe ainda analisarmos uma outra situação: aquela em que, no sítio familiar, a figura destinada a receber o “queijo de final de semana” é a mulher.

4.2.3 O queijo da mulher

Como pudemos perceber, as antigas práticas de reciprocidade em que estavam envolvidos agregados e fazendeiros sofreram com a competição de novas relações de troca. Assim, o “queijo de final de semana”, que durante muito tempo foi uma das principais moedas de troca entre agregados e fazendeiros, perdeu espaço para outros termos de troca, como assalariamento, carteira de trabalho assinada, etc.

Entretanto, se, por um lado, no âmbito das grandes fazendas, o “queijo de final de semana” estava muito presente nas relações de troca – e, em alguma medida, como pudemos observar anteriormente, por vezes ainda hoje está presente –, cabe destacar que entre os pecuaristas familiares estudados o “queijo de final de semana” também faz parte da realidade do sítio.

O queijo de domingo, que era proibido pela religião e que depois passou para o domínio dos agregados das fazendas, tornou-se, no âmbito do sítio, como já salientado por Ambrosini (2007), o queijo da mulher. Desta forma, se nas fazendas era o fazendeiro que cedia o “queijo de final de semana” para os agregados, no sítio é o marido que o cede para a mulher. Assim, diferentemente dos demais dias da semana, em que o resultado monetário da produção do queijo é de controle eminentemente masculino, no domingo, a produção de queijo e o valor monetário resultante da comercialização deste queijo é de domínio da mulher. Segundo nos contou Dona Lina Maria, é com o dinheiro do “queijo de final de semana” que ela pode comprar seus “*mimos, perfumes, roupa, algum brinquedo para as crianças*”.

Heredia *et al.* (1984) mostram uma situação em que, no caso dos pequenos produtores nordestinos por eles estudado, a mãe de família obtinha vários bens domésticos a partir da

renda auferida de uma pequena parcela de terra, concedida pelo marido, denominada roçadinho. “Os produtos do roçadinho e os animais que pertencem à mãe, aos filhos considerados pequenos e às filhas são comercializados pelo pai” (HEREDIA *et al.*, 1984, p. 40). Com o dinheiro obtido pelo marido através da venda dos produtos colhidos no roçadinho, a mulher obtinha vários bens de que necessitava. Assim, podemos afirmar que, nos Campos de Cima da Serra, a renda obtida com o “queijo de final de semana” apresenta características similares àquela obtida a partir da renda proveniente da produção do roçadinho, estudado por Heredia e outros autores. Esta situação nos é evidenciada através do depoimento do Sr. Adilson, que ao falar do “queijo de final de semana” mostra que em alguns casos o queijo fabricado no sábado também é de domínio da mulher.

Aqui sempre foi assim. O queijo de sábado é dela e o de domingo, quando não se falha. Falhar quer tirar que não se tira [ordenha]. Domingo, quando os terneiros são novos, quando não se pode falhar, daí a gente faz direto, aí é o queijo dela. É para ela vender, é a renda dela, para ela comprar, vamos dizer uma calcinha, um sutiã, um pé de meia, ou um perfumezinho. É assim.

O trabalho não pode ser pensando apenas em si, pois ele é uma categoria que possui múltiplos sentidos e que está imbricado numa teia de significados que constitui a cultura camponesa (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997). Assim, cabe indagar, afinal, qual é, neste grupo social, o valor dado ao trabalho feminino e qual o significado do trabalho realizado ao domingo, para que o resultado monetário do trabalho realizado neste dia seja de propriedade da mulher.

Paulilo (1987), ao analisar diferentes contextos rurais brasileiros, evidenciou haver uma valoração diferenciada do trabalho no meio rural. Analisando as categorias trabalho “leve” e trabalho “pesado”, Paulilo indica que o primeiro sempre é de incumbência de mulheres e crianças, enquanto que o segundo é de responsabilidade do homem. Apesar disso, a autora mostra que aquilo que é considerado trabalho “pesado” em um lugar pode ser considerado trabalho “leve” em outras regiões. Assim, muitas atividades que são atribuídas a mulheres e crianças em um contexto, podem ser atribuídas a homens em outro.

Poder-se-ia pensar que mulheres e crianças desempenham certas tarefas porque de fato, estas são “leves” por sua própria natureza. Mas não é bem assim. Na verdade, qualifica-se o trabalho em função de quem o realiza: são “leves” as atividades que se prestam à execução por mão-de-obra feminina e infantil. Importa destacar que essa classificação está associada a diferentes remunerações: maior para o trabalho “pesado”, menor para o “leve”, mesmo que ambos demandem o mesmo número de horas ou que o esforço físico

exigido por um tenha como contraponto a habilidade, a paciência e a rapidez requeridas pelo outro (PAULILO, 1987, p. 67).

Como bem ressaltou a autora citada, o trabalho é em grande medida qualificado e valorado em função de quem o executa, mas também em função da posição que os membros da família ocupam dentro da hierarquia social. O trabalho “leve” muitas vezes não significa trabalho agradável ou pouco exigente em termos de esforço físico. Desta forma, podemos observar que a divisão sexual do trabalho não é definida apenas – e nem principalmente – em função de uma racionalidade biológica, mas em grande medida ela é definida culturalmente (LARAIA, 1986).

Segundo Paulilo, existe uma valorização social da figura masculina, sendo o homem visto como responsável pela reprodução de seus dependentes. Desta forma, o trabalho de mulheres e crianças “fica em plano secundário, cabendo, nestes casos, uma remuneração que apenas 'ajuda' na composição do orçamento familiar” (PAULILO, 1987, p. 70). Vários trabalhos vêm indicando que as tarefas desenvolvidas por mulheres e crianças no meio rural não são reconhecidas socialmente como trabalho. Desta forma, é sempre o homem que encarna o trabalho; crianças e mulheres, mesmo que desempenhem atividades produtivas, essas não são reconhecidas como trabalho, mas como “ajuda” (HEREDIA *et al.*, 1984).

As diferentes categorias analisadas por esses autores – trabalho, ajuda, trabalho “leve”, trabalho “pesado” – são indicadoras da valoração diferenciada do trabalho entre homens, mulheres e crianças, o que evidencia a presença de uma relação hierárquica no interior da família e da sociedade (ZANETTI; MENASCHE, 2007). Segundo Dumont (1970), o homem não apenas pensa ou tem idéias, mas também adota valores.

Adotar um valor é hierarquizar, e certo consenso em torno de valores, certa hierarquia das idéias, das coisas e das pessoas é indispensável a vida social. Isto é totalmente independente das desigualdades naturais ou da repartição do poder (DUMONT, 1970, p. 25).

Percebemos, a partir de Dumont, que a idéia de hierarquia das coisas e das pessoas penetra as relações familiares e da sociedade, que são modeladas pela interdependência entre superior e inferior.

Vimos, então, que “a noção de trabalho, como categoria subjetiva, e o processo de trabalho, como encadeamento de ações, marcam distinções de gênero” (E. WOORTMANN; K. WOORTMANN, 1997). Assim, as atividades realizadas pelas mulheres nem sempre são consideradas trabalho, havendo inclusive uma depreciação em relação ao valor do trabalho

feminino, que reflete a própria orientação hierárquica dentro da família. O depoimento de Dona Lina Maria, cujo trecho reproduzimos abaixo, desvela uma situação particular da hierarquia familiar:

Ele me dá, vamos supor, faço queijo de segunda a sábado, daí o queijo do domingo é meu. (...) Ele dizia assim no final, agora na época das maçãs: “Eu te dou o [queijo] de sábado e domingo para tu não ir nas maçãs”.

Dona Lina Maria e seu marido, o Sr. Camilo, são moradores de uma pequena comunidade rural. A pecuária de corte e a produção de queijo são as principais atividades do sítio. No entanto, seus vizinhos, que não têm origem ali, vêm desenvolvendo o cultivo da maçã nesta localidade. Anualmente, durante o período de colheita da maçã são contratados trabalhadores temporários, que atuam na colheita da maçã. Podemos verificar que uma parte da mão-de-obra contratada é de moradores locais: ali homens e mulheres, sob as ordens de um patrão, dividem lado a lado o espaço de trabalho na colheita da maçã.

A nossa informante, Dona Lina Maria, é uma das pessoas que durante o período da colheita da maçã vem sendo contratada para trabalhar neste pomar de macieiras. Todavia, ela nos relata que realiza o trabalho de diarista nas macieiras a contragosto do marido, pois seu Camilo prefere que ela se dedique às atividades do sítio. É assim que, contrariando o marido, ela vai diariamente participar das atividades de colheita da maçã. Nossa informante argumenta que a renda de diarista obtida com o trabalho nas macieiras resulta em um salário mínimo mensal, e justifica a sua ação dizendo que a renda ali obtida é muito superior àquela proveniente da venda do “queijo de final de semana” cedida pelo marido.

Podemos sugerir que o trabalho de diarista realizado por Dona Lina seja considerado socialmente mais valorizado do que aquele realizado no domingo, na fabricação de queijo, pois o Queijo Serrano produzido no domingo é considerado socialmente como fruto de um não-trabalho ou de um trabalho de menor valor. Talvez, ao compartilhar o mesmo espaço que homens na colheita da maçã, o trabalho feminino possa ser visto aí como socialmente mais valorizado do que aquele realizado no domingo na fabricação de queijo.

Mas neste caso chama atenção a atitude de seu Camilo, marido dela, na tentativa de persuadir a esposa da idéia de não trabalhar fora da unidade de produção familiar. Vejamos o depoimento do Sr. Camilo:

Eu já disse para ela que de primeiro eu só dava o queijo de domingo, mas agora vou dar o queijo de sábado também para ela parar de se bobear com as macieiras. Não quero mais ver ela metida lá trabalhando para aquele gringo.

Como observado por Moura (1978), a mulher nunca é o centro da autoridade nas sociedades camponesas, sendo sempre dependente do pai ou do marido. A mulher se emancipa da autoridade do pai pela via do casamento, saindo da tutela deste para ficar sobre a esfera de responsabilidade do marido.

Sendo a hierarquia da família um dos princípios norteadores de uma ordem camponesa, podemos sugerir, a partir do caso estudado, que o fato de a mulher do Sr. Camilo ser *governada* por um outro homem num espaço estranho ao núcleo familiar, que há então uma interferência no contexto hierárquico deste campesinato, onde no plano ideal é o marido que deve *governar* o processo de trabalho da mulher. Segundo E. Woortmann e K. Woortmann (1997) é sempre o homem, pai de família que dá a direção e que governa o processo de trabalho na unidade de produção familiar. É dentro deste contexto que podemos compreender a tentativa do Sr. Camilo de persuadir sua esposa da idéia de não trabalhar nas macieiras, cedendo-lhe além do queijo fabricado no domingo também aquele realizado no sábado, com o intuito de restabelecer a hierarquia, e portanto voltando o marido a exercer o *governo* do processo de trabalho sobre a mulher.

A partir dos dados etnográficos apresentados aqui podemos perceber pelo menos três situações distintas: na hierarquia da fazenda, não cabe ao fazendeiro o valor da renda proveniente da venda do “queijo de final de semana”, sendo este repassado para os agregados das fazendas; num segundo plano, quando os agregados detêm a propriedade integral da produção de queijo, não cabe ao chefe de família o valor do queijo produzido ao domingo, sendo este destinado àquele que ocupa a mais baixa posição na hierarquia familiar, ou seja, o filho de criação; já no sítio não cabe ao marido o destino da renda do “queijo de final de semana”, sendo esta destinada à mulher. Afinal, cabe indagar, o que há em comum entre essas três situações?

Se não há, em relação aos demais dias da semana, variações no processo de produção do queijo realizado aos domingos que pudessem justificar a prática de destinação diferenciada da renda do “queijo de final de semana”, talvez encontremos na valoração do trabalho realizado aquilo que torna semelhantes em situações distintas agregados, filhos de criação e mulheres.

Talvez possamos intuir que, proibido pela religião, o trabalho realizado aos domingos, pecaminoso, seria considerado não-trabalho. E que o fruto desse trabalho, ou melhor, desse trabalho de menor valor, esse não-trabalho, o “queijo de final de semana”, não caberia àquele que usualmente se apropria do trabalho (o fazendeiro) ou àquele que é considerado responsável pelo trabalho e representa a unidade de produção familiar (o marido). Assim é

que o “queijo de final de semana”, resultado de um trabalho de menor valor, é apropriado por aqueles cujo trabalho é, dada a hierarquia (na fazenda, no sítio ou na família), considerado de menor valor: agregados, filhos de criação e mulheres (KRONE; MENASCHE, 2007).

5 DO LOMBO DAS MULAS À CLANDESTINIDADE

Nos capítulos anteriores pudemos analisar e compreender que o Queijo Serrano, fruto de um *saber-fazer* secular na fabricação de queijo, é mais do que um simples produto característico da região dos Campos de Cima da Serra, tornando-se igualmente um produto com identidade cultural. Assim, pudemos perceber que o processo de trabalho na fabricação de queijo, além de criar espaços de trabalho, cria também espaços sociais. O processo de trabalho produz e reproduz valores e significados criando uma hierarquia das idéias, das coisas e das pessoas.

Todavia, apesar de toda sua importância econômica, histórica e cultural, a comercialização do Queijo Serrano dá-se à margem dos canais formais. Tendo os seus processos de produção considerados inadequados pela legislação sanitária, os produtores vivem sob constante ameaça de multas e de apreensão de seus produtos.

Neste capítulo nos propomos a analisar como as famílias produtoras de Queijo Serrano vêm lidando com as dificuldades e ameaças relacionadas à comercialização do queijo, em um contexto em que a legislação sanitária tornou a produção desse tipo de queijo objeto da clandestinidade.

Ao longo deste capítulo, poderemos observar que estes camponeses adotam diferentes estratégias para comercializar o queijo. Em muitos casos, para evitar os riscos associados à comercialização do queijo, a venda do produto se dá apenas nas propriedades familiares, através das relações de amizade e de parentesco, ou mesmo através das relações de proximidade com consumidores locais.

No entanto, para muitos produtores é a figura do atravessador o principal agente econômico que vai viabilizar a venda do Queijo Serrano. Porém, neste contexto, ao mesmo tempo em que o atravessador viabiliza a venda do produto, ele é também percebido pelas famílias produtoras de queijo como um *picareta*, ou seja, uma pessoa que aufere lucro fácil e que visa sempre obter vantagens nas relações comerciais. São estas contradições e conflitos que envolvem a comercialização do Queijo Serrano que pretendemos analisar neste capítulo.

5.1 O *saber-fazer* tradicional e a legislação sanitária

Verificamos que existe, na região, por parte dos órgãos de fiscalização sanitária e tributária, uma forte tensão para que a produção de queijo seja legalizada ou, caso contrário, deixe de existir. Cabe ainda ressaltar que, para as famílias produtoras de queijo, existe uma importante diferenciação entre os dois tipos de órgãos de fiscalização existentes na região. Os agentes de fiscalização tributária, mais conhecidos pelas famílias rurais como o *peçoal do ICMS*, são responsáveis pela fiscalização do cumprimento das regras de recolhimento de impostos, caso em que as penalidades impostas limitam-se basicamente à aplicação de multas em caso de irregularidade. Já os agentes de fiscalização sanitária, chamados pelas famílias rurais de *peçoal da saúde*, têm como principal medida punitiva a apreensão dos produtos. Com isso, podemos perceber que as famílias de produtores de queijo temem em especial a ação dos agentes da fiscalização sanitária, pois além da aplicação de multa existe a possibilidade de terem apreendido o produto, resultado de dias ou mesmo semanas de trabalho.

A pressão exercida pelos órgãos de fiscalização na região acaba por influenciar a própria rotina de vida e de trabalho das famílias produtoras de Queijo Serrano, como é evidenciado pelos depoimentos de dois produtores da região, reproduzidos a seguir:

Tu sai com medo da fiscalização, tu te sente mal, tu está roubando teu produto. E ainda agora a gente sai de meio-dia para levar os produtos da gente. O meu vizinho aqui foi multado com queijo, tinha quarenta quilos e a multa dava uns cem quilos de queijo.

Que nem como se está roubando. Tem que andar de noite, escondido. Roubando o que é teu. Tem muita gente que faz isso aí. O Sérgio sai de madrugada também. Sai de madrugada, vai clarear o dia já quase em Caxias. Depois, de dia, já viu.

É dessa forma que, na casa de seu Márcio e de dona Sandra, o almoço é costumeiramente servido ao meio-dia, mas nos dias de entregar o queijo na cidade o almoço é antecipado em uma hora, do mesmo modo que os terneiros devem ser apartados mais cedo e os demais trabalhos no sítio devem ser antecipados. Tudo isso para fugir das barreiras de fiscalização, já que, como nos conta seu Márcio “*a gente aproveita a hora do meio-dia porque é a hora que o peçoal [fiscais] está almoçando. Enquanto eles [fiscais] almoçam, a gente entrega os produtos da gente*”.

Podemos, assim, afirmar que a pressão exercida pelos órgãos de fiscalização em torno da legalização da produção de Queijo Serrano tem influenciado principalmente a rotina de trabalho das famílias no momento da comercialização. Por um lado, apesar de que em alguma medida inovações técnicas – como, por exemplo, a troca de cinchos de madeira pela utilização de cinchos de acrílico – revelem a preocupação destas famílias com a legislação sanitária, por outro lado parece ser pouco evidente que as pressões em torno da adaptação da produção de Queijo Serrano às normas sanitárias tenham capacidade de alterar significativamente o processo tradicional de fabricação do queijo.

No âmbito do sítio, as famílias produtoras de queijo sentem-se soberanas e seguras para decidir sobre técnicas, métodos e procedimentos de produção: enquanto a produção de queijo ocorre no espaço conhecido, que é o da unidade familiar de produção, é a família produtora de queijo que governa o *saber-fazer*. Apesar de as pressões em torno da adequação da produção às normas sanitárias existirem, elas parecem não ser capazes de subjugar o *saber-fazer* tradicional das famílias no âmbito do sítio. A dificuldade reside quando a produção de queijo é trasladada para fora do sítio, como no momento da comercialização. É somente aí que o produtor sente-se ameaçado, quando a rotina diária deve ser alterada para adaptar-se a uma estratégia que visa burlar a ação dos agentes de fiscalização.

A institucionalização de um sistema de controle da qualidade de alimentos no Brasil surgiu no ano de 1950. Contudo, como anunciado por Cruz (2007), a legislação sanitária foi elaborada a partir da realidade de grandes indústrias de alimentos, e em um contexto centrado na grande produção urbano-industrial daquele período, adotando critérios baseados em estruturas e instalações, tornando, em muitos casos, inviável a legalização de pequenas agroindústrias rurais. Segundo a autora, a legislação sanitária brasileira foi baseada e influenciada também na normatização do *Food and Drug Administration (FDA)*¹, dos Estados Unidos, e em normas estabelecidas pela Comissão do *Codex Alimentarius*², que estabelece padrões internacionais estandarizados para a produção de alimentos.

Em grande medida, o sistema regulatório da legislação sanitária brasileira foi baseado em padrões internacionais de qualidade, não levando em consideração aspectos locais e regionais da produção. Os alimentos produzidos com métodos tradicionais e baseados em um

1 O FDA é um órgão que regulamenta e normatiza as legislações sobre medicamentos e produção de alimentos nos Estados Unidos. Para maiores informações acessar em: <<http://www.fda.gov/>>.

2 A Comissão do *Codex Alimentarius* é uma comissão formada por vários países e criada pela FAO em parceria com a ONU. O *Codex* procura estabelecer padrões e guias internacionais, tanto para determinar a ingestão máxima aceitável e/ou recomendável de algum aditivo alimentar, quanto para determinar parâmetros e riscos microbiológicos dos alimentos tradicionais/regionais. Para maiores

saber-fazer local não foram considerados nas definições da legislação sanitária vigente atualmente no Brasil.

Como podemos perceber, os aspectos técnicos e normativos da legislação sanitária são muito recentes se comparados aos aspectos históricos e culturais associados à produção de produtos tradicionais como o Queijo Serrano. A produção e consumo desse queijo surgiu muito antes da chegada das regulações e exigências sanitárias, no entanto, apesar de na atualidade ter seus processos de produção considerados inadequados pela legislação sanitária, o Queijo Serrano é procurado pelos consumidores locais por atender a critérios que vão além das exigências formalmente estabelecidas no âmbito legal. Deste modo, como veremos na seqüência, aspectos como confiança e reputação conformam um outro tipo de critério e que se tornam importantes numa relação direta entre produtor e consumidor.

Muchnik, Biénabe e Cerdain (2005), estudando o caso do queijo coalho no Nordeste do Brasil, revelam que apesar da produção do queijo coalho não atender a todos os padrões sanitários exigidos legalmente – como, por exemplo, a pasteurização do leite utilizado na fabricação do queijo –, freqüentemente os próprios inspetores do serviço de fiscalização veterinária compram o queijo dos produtores locais. A contradição dessas ações parece evidenciar a própria tensão em torno da disputa, em que, por um lado, temos em jogo os valores identitários e culturais da produção, de outro, os aspectos relacionados à qualidade sanitária dos alimentos.

Contradição ainda maior parece ser aquela vivenciada nos Campos de Cima da Serra, em que, em alguns casos, os próprios agentes de fiscalização são também produtores de Queijo Serrano. Apesar de a questão ser tratada de forma velada e sigilosa por nossos informantes, pudemos verificar, em conversas informais durante a pesquisa de campo, que alguns agentes de fiscalização são também proprietários de sítios na região, assumindo funções em algumas prefeituras e atuando muitas vezes como agentes de fiscalização. Enquanto o marido assume o papel de fiscal da prefeitura, no sítio a mulher continua a desenvolver a atividade de produção do queijo, ou, em alguns casos, como tivemos a oportunidade de verificar, é o empregado o responsável pela fabricação de queijo, enquanto o patrão atua como fiscal nos órgãos municipais de fiscalização. Essa situação tensa nos é revelada pelo Sr. Otávio:

Eles [fiscais] nunca me atacaram. Mas eu sei que eles [fiscais] vendem queijo também. Mas eles [fiscais] vendem também e a gente se encontra lá

onde eu vendo os queijos. Pra eles [fiscais] não ir, eles ficam no carro e a mulher vai lá entregar pra o mesmo atravessador. Então a gente se conhece.

Como pudemos observar no relato do Sr. Otávio, neste caso o marido, como fiscal, vê-se impossibilitado de assumir a condição de produtor de queijo no espaço público de comercialização, cabendo à mulher realizar a venda do queijo. Sendo ao mesmo tempo produtor e fiscal, temos neste caso uma ambivalência de papéis e posições.

Chama atenção, ainda, que em municípios relativamente pequenos como Bom Jesus e São José dos Ausentes, os agentes de fiscalização, além de serem figuras públicas muito conhecidas das famílias produtoras de queijo, também fazem parte do círculo de amizade de muitos deles, como nos revela o depoimento do produtor Márcio:

Os fiscais, eles perseguiram muito aqui. Então todos os dias de manhã quando eles passam aqui, a gente vê eles. Os caras são muito meus conhecidos. Então sempre quando eu tocava de levar [queijo], eu deixava eles passar e depois levava. É o dever deles (...). O rapaz cavalga com nós, é meu amigo, mas o serviço deles é aquele, acho que não pode tirar a razão deles, mas a gente cuida para não deixar, para evitar.

Vemos, desta forma, que fiscais e produtores, apesar de ocuparem posições antagônicas, compartilham, ao mesmo tempo, valores que são comuns e constitutivos do modo de vida da gente do lugar. Cabe destacar, ainda, que os produtores quando questionados sobre como se sentem ao serem alvo de ações dos órgãos de fiscalização, geralmente respondem afirmando sentirem-se roubados. Mas, por outro lado, os próprios produtores reconhecem que as ações realizadas pelos fiscais fazem *parte do trabalho deles* e que não é possível lhes *tirar a razão*. Contudo, apesar de reconhecerem a importância do trabalho dos órgãos de fiscalização, os produtores, ao mesmo tempo, questionam a validade dessas ações.

Olha, graças a Deus eu já passei por barreira fiscal, mas tive tanta sorte que eles olharam para a minha cara e para a minha mala e me mandaram passar, pura sorte. E Deus e nossa senhora estavam do meu lado. Isso aí eu penso o seguinte, claro, eles [fiscais] devem representar um órgão público, ele está fazendo o trabalho dele, o fiscal, eu não sou contra isso. Ele é pago para aquilo. (...) Nós estamos produzindo um produto para o nosso sustento, então se a gente é pego naquilo ali, a gente tem um prejuízo e, dependendo do prejuízo que a gente tem, a gente não tem como dar a volta por cima. Então, nessa parte que eu acho que deveria haver uma certa mudança. Então, nesse sentido nos prejudica bastante. A gente não está roubado, não estamos matando, simplesmente estamos produzindo um produto que vai chegar até o consumidor e prova que o produto é bom. O consumidor alega que o produto é bom. Então tem por que a gente ser penalizado de alguma forma ou de uma certa maneira?

Como podemos observar, do ponto de vista do Sr. Adilson, existe um reconhecimento da importância e da necessidade do trabalho dos fiscais, entretanto quando a questão em disputa são as ações punitivas infringidas pelos fiscais às famílias produtoras de queijo, temos uma inflexão na opinião do nosso informante. Na medida em que o queijo e a renda obtida de sua comercialização é responsável em grande parte pelo próprio sustento das famílias produtoras, as ações punitivas são consideradas ilegítimas. Neste caso, ações que colocam em risco a manutenção de um sistema de produção baseado em aspectos históricos e culturais de produção e que garante o nível de subsistência das famílias produtoras são consideradas imorais e ilegítimas pelos produtores. Vejamos o depoimento de outros informantes:

Às vezes ele [vizinho] vai de ônibus, leva umas sacolas com umas roupas como que dizendo que vai viajar. É que o queijo é o seguinte, o pessoal aqui é pobre e tem uns que fazem queijo só para poder viver. É importante, é para viver. Essa gente mais nova aí, que não são nem aposentado, tem que fazer um queijinho para sobreviver. A maneira para sobreviver aqui tem que ser assim. (Lina Maria)

Isso não pode ser assim. As pessoas vão ter que ter uma coisinha para vender. Então se os fiscais atacam ali, o que o cara vai fazer? Se roubar, eles não atacam. Eu sinto como se tivesse uma coisa mal terminada. Tem coisa que eles não podem implicar com a pessoa. As pessoas vão vender aquilo que sobra para comprar outras coisas que precisa: um açúcar, ou vai comprar um café, ou vai comprar uma farinha de trigo. (Camilo)

Não podendo vender o queijo pelos canais formais de comercialização, muitos produtores – como é o caso relatado por Dona Lina Maria – transportam o queijo de forma clandestina até a cidade de Caxias do Sul, utilizando linhas de ônibus intermunicipais. Mas, da mesma forma como anteriormente argumentado pelo Sr. Adilson, o fato é justificado na medida em que o queijo é produzido e comercializado como meio de garantir a sobrevivência das famílias, que são dependentes da renda do queijo, especialmente para adquirir bens alimentícios.

No início dos anos de 1930, no sudeste asiático, Scott (1976), analisando rebeliões camponesas em um contexto de transformações das relações entre camponeses, proprietários de terra e o Estado, chama atenção para o fato de que existem concepções camponesas de justiça social, direitos e obrigações, que conduzem os camponeses a processos de resistência. Scott nos revela que quando a exploração e as requisições feitas pelos diversos grupos e instituições que atuam sobre camponeses extrapolam e ameaçam o nível de subsistência das

famílias, temos então processos de resistência que conduzem os camponeses a perceberem como ilegítimas as ações destes grupos e instituições.

A partir desta análise consideramos que as famílias rurais produtoras de Queijo Serrano possuem igualmente noções de justiça social, direitos e obrigações, de tal forma que podemos observar processos de resistência frente às ações punitivas dos fiscais. Deste modo, inspirados no trabalho de Scott (1976), sugerimos que há entre as famílias rurais aqui estudadas uma ênfase no conteúdo moral da ética da subsistência. Segundo Castilho (1999, p. 2), a ética da subsistência pode ser apreendida através da resistência, da luta e dos protestos camponeses, quando “as exigências dos proprietários de terras, dos agiotas e do Estado em relação à renda camponesa não são legítimas quando atingem aquilo que é julgado ser o mínimo culturalmente definido como nível de subsistência”.

Scott afirma que existe uma economia moral do campesinato baseada na segurança de subsistência. Assim, o autor mostra que os camponeses tendem a privilegiar relações que minimizem os riscos associados ao nível de subsistência. Segundo Scott, existe uma série de instituições que atuam na vida camponesa, como parentes, amigos, a comunidade, o Estado. Estas instituições podem, ao mesmo tempo, promover a segurança social em momentos de crise, mas, por outro lado, podem também apropriar-se de parte dos recursos dos camponeses. No entanto, mesmo que essas instituições possam apropriar-se de uma parte maior da produção camponesa, o componente-chave para o camponês na avaliação destas relações consiste em entender se elas aumentam ou diminuem os riscos vinculados à subsistência. A ética da subsistência consiste no princípio a partir do qual o camponês classifica como legítimas ou não as apropriações feitas sobre os seus recursos.

Neste contexto, podemos apreender que se, por um lado, as famílias produtoras de Queijo Serrano reconhecem a importância da atividade dos agentes de fiscalização, por outro lado consideram as ações punitivas ilegítimas. Cabe recordar o fato importante de que grande parte da renda obtida através da venda do Queijo Serrano é destinada para a compra de mantimentos para as famílias. Podemos perceber aí uma ética da subsistência, que faz com que as ações punitivas aplicadas pelos agentes de fiscalização sejam caracterizadas como ilegítimas, justamente por ameaçarem o nível de subsistência destas famílias. Como veremos adiante, é ainda nesse contexto de uma ética de subsistência, que as famílias produtoras de Queijo Serrano preferem sujeitar-se à figura do atravessador no momento da comercialização, para evitar riscos e perdas.

5.2 Qualidade e confiança no Queijo Serrano

Temos presente então, que práticas baseadas em aspectos históricos e culturais da produção do Queijo Serrano têm entrado em conflito com as regulações, principalmente sanitárias, desafiando os produtores a encontrar formas de vender o queijo por canais informais de comercialização.

Wolf (2003, p. 94), analisando as chamadas relações interpessoais – amizade, parentesco, relação patrono-cliente – em sociedades complexas, afirma que “a estrutura formal de poder político e econômico existe em justaposição, ou entremeada, com vários outros tipos de estruturas informais que lhe são intersticiais, suplementares e paralelas”. Segundo Wolf, muitas vezes o esquema formal de organização de uma sociedade é elegante, funcionando apenas a partir de mecanismos informais, que o transgridem e que são temporalmente anteriores ao sistema. O autor cita como exemplo o caso de grandes instituições, como os exércitos, formados geralmente por uma estrutura hierárquica rígida e burocrática, que, no entanto, em momentos de combate, apenas funcionam a partir da formação de grupos informais que mantêm em funcionamento a instituição formal.

São justamente essas estruturas informais, chamadas por Wolf (2003) de relações interpessoais, um dos principais canais de comercialização do Queijo Serrano. É deste modo que os produtores vêm, de certa forma, realizando a transgressão desta estrutura formal que, ao considerar os processos de produção do Queijo Serrano inadequados, dificulta sua comercialização. É assim, por exemplo, que o queijo produzido no âmbito do sítio circula através das relações interpessoais estabelecidas a partir de laços de amizade, parentesco ou vizinhança.

Este tipo de relação vem permitido que muitas famílias de produtores realizem a comercialização do queijo apenas na propriedade familiar, evitando, desta forma, os riscos associados às apreensões e multas dos órgãos de fiscalização. Deste modo, em muitos casos os produtores sequer saem de suas propriedades para vender o queijo, como nos relatou o Sr. Adilson: “*Aqui a gente nem precisa sair do sítio para vender o queijo*”. Assim é que, como vem ocorrendo com o Sr. Adilson e, muito provavelmente, com muitos outros produtores, as famílias produtoras de queijo vivem em grande medida da venda do queijo realizada apenas em suas propriedades. Neste caso, os consumidores são, na grande maioria, vizinhos que não produzem queijo, parentes, amigos, conhecidos, pessoas do meio urbano que vão até as propriedades familiares comprar queijo, ou, algumas vezes, pessoas, turistas que passam pela

região e aproveitam a oportunidade para comprar queijo dos produtores locais nos próprios sítios. Em outras ocasiões, são ex-moradores que, a passeio pela região, compram queijo das famílias produtoras.

Nos últimos trinta anos, a cidade de Caxias do Sul tem recebido um intenso fluxo de migrantes originários principalmente do meio rural da região dos Campos de Cima da Serra, que buscam na região de Caxias empregos nas indústrias. Entretanto, a saída dos Campos de Cima da Serra em direção a Caxias do Sul não significou, para a grande maioria dos migrantes, o abandono dos antigos laços de sociabilidade e parentesco, laços que os ligam aos que permaneceram na região de origem. Muitos ex-moradores da região, ao retornarem para os Campos de Cima da Serra a passeio, para reencontrar amigos e parentes, acabam comprando das famílias locais o queijo e levando-o para seus novos locais de moradia. Vejamos o depoimento do Sr. Everton:

Nesses feriados aí, tem muita gente de fora que vem passear na região e aproveita para passar nos sítios e comprar queijo. E tem também muito antigo morador, que hoje a maioria tá morando em Caxias, que quando vêm passear, sempre aproveita para levar o nosso queijinho Serrano. É gente que vem da cidade grande. Às vezes, vem um ou outro passear aqui, juntam e vêm. Querem levar um queijo. É gente que acabou voltando e depois vai para lá e quer levar um queijo para os outros conhecidos da cidade grande.

Segundo Fischler (1995), as características alimentares parecem ser as mais fortes e duráveis entre as características culturais daqueles que migram, assim as práticas alimentares seriam as últimas a desaparecer em caso de assimilação na nova sociedade. Neste sentido, Lucien Febvre (1938, *apud* FISCHLER, 1995) mostra que, resistindo a processos como globalização, colonização, mudanças sociais e inovações técnicas, existem certos elementos fundamentais nos sistemas culinários que figuram entre os mais sólidos e permanentes em uma cultura. Segundo Fischler, existem também os chamados pratos *tótems*, que são marcadores da especificidade e da diferença. Servem para a transmissão de um patrimônio cultural comum e para uma rememoração emotiva por parte da geração seguinte.

Contreras (2007) afirma que a identidade cultural coincide com a identidade alimentar, em especial nas comidas coletivas, ou seja, aquelas comidas em que as pessoas que se encontram possuem a mesma procedência. Certos alimentos, pratos, comidas, possuem valores simbólicos que os tornam um elemento-chave da identidade cultural.

Desta forma, podemos perceber que o Queijo Serrano, mais que um produto característico da região dos Campos de Cima Serra, é também um produto marcador de

identidade. É como elemento de identidade que o Queijo Serrano circula por canais que se estendem para fora do território original de sua produção. Pessoas que saem para viver em outras regiões e cidades buscam levar este produto, marca identitária dos moradores da região, para novos locais de moradia. É assim que o Queijo Serrano faz manter o vínculo social com a antiga morada.

5.3 A aproximação entre a produção e o consumo

A comercialização do Queijo Serrano não ocorre apenas através das relações interpessoais, mas ela se dá também a partir das relações de proximidade entre produtores e consumidores. Nesse contexto, temos o surgimento daquilo que alguns autores – como Wilkinson (2003), Marsden (2004) e Soninno e Marsden (2006) – têm chamado de redes alternativas de alimentos e/ou cadeias curtas de produção. A partir da aproximação entre produção e consumo, aspectos como confiança, reputação, transparência e localidade têm reunido elementos que redefinem o próprio conceito de qualidade para os consumidores.

Apesar de o presente trabalho não ter como objetivo se aprofundar no debate da questão sanitária e tampouco nas percepções de qualidade relacionadas aos consumidores de Queijo Serrano, consideramos que cabe aqui ressaltar alguns pontos importantes. Se no âmbito das exigências sanitárias e legais a qualidade é pensada principalmente sob os aspectos da inocuidade, enfatizando segurança, higiene e estandarização de processos e de produtos como referencial de qualidade, no caso do Queijo Serrano, em que o produto está imerso no modo de vida tanto dos produtores como dos consumidores – ou ao menos na memória desses –, o que percebemos é que a própria percepção de qualidade é redefinida a partir dos parâmetros de confiança e reputação e da relação de proximidade entre produtores e consumidores.

O Queijo Serrano comercializado nos mercados locais não possui qualquer marca ou rótulo que identifique o nome do produtor, entretanto podemos evidenciar que existe uma forte ligação entre produtor e produto. Mesmo que não haja nenhum elemento visual que identifique o nome do produtor, nos mercados locais o queijo é freqüentemente adquirido pelos consumidores através do nome e reputação do produtor e do produto. Circulando pelos mercados locais, é possível solicitar pelo queijo do Seu Adilson, do Seu Márcio, do Seu Camilo, e de tantos outros produtores, o que permite evidenciar que existe uma forte

associação entre o nome do produtor, o queijo produzido e suas características peculiares.

No caso do Queijo Serrano, cuja comercialização ocorre principalmente na região produtora, a relação direta ou muito próxima entre consumidores e produtores favorece a referência ao nome do produtor. Numa relação de proximidade, o nome do produtor parece ser fundamental para que o consumidor identifique a qualidade específica do produto. Vejamos o depoimento do Sr. Camilo:

E no tempo que eu vendia queijo no armazém em Bom Jesus, tinha uma mulher lá de Lageado [distrito da cidade de São Francisco de Paula], que chegou ali. Eu estava ali com um conhecido e com o açougueiro, por ali, conversando, e uma hora ela pediu: “Eu queria o queijo do seu Camilo”. É esse daqui, está falando com ele. Pensa bem, a mulher de lá, ela sabia que eu fazia queijo. Onde que ela iria imaginar que era eu? Estava lá, comprando queijo. Ela já conhecia o meu queijo. É que o pessoal vai se habituando. Então a gente já sabe, se tu chega lá onde eu vendo o meu queijo, eles te dizem bem certinho, esse aqui é o fulano que faz. Tem uns parecidos, mas igual não tem. Um é mais largo, outro é mais estreito, outro é mais grande e assim vai.

Um dos principais fatores que favorecem este tipo de relação é o próprio caráter de produto não padronizado do Queijo Serrano. Como pudemos observar no capítulo 3, dentro da categoria Queijo Serrano podemos identificar que existem vários métodos e técnicas de fabricação que resultam em produtos que se diferenciam entre si nos aspectos físicos, químicos e sensoriais.

Segundo Black (2005), as regulações sanitárias muitas vezes não respeitam esta diversidade ou o caráter histórico e cultural vinculado aos métodos de produção tradicionais. Dessa forma, os padrões sanitários de qualidade, estabelecidos em torno da inocuidade dos alimentos, têm caminhado na direção de uma intensa padronização de processos e produtos, que se chocam com a diversidade do *saber-fazer* tradicional.

Aurier *et al.* (2005), estudando os significados dos produtos de *terroir*³ para os consumidores franceses, mostram que um produto de *terroir* é considerado mais autêntico quando nele se agregaram aspectos de rusticidade e menor sofisticação nas embalagens, sendo que a imagem vinculada na mente dos consumidores é de produtos não padronizados e percebidos como únicos e carregados de tradição.

Vemos desta forma, que se por um lado, o consumidor busca por produtos singulares,

3 *Terroir* é uma palavra francesa sem tradução para o português ou o inglês, mas que tenta exprimir a relação entre os fatores naturais e humanos na elaboração de um produto. Segundo Caldas (2004) a experiência francesa com o sistema de indicação geográfica foi baseado na noção de *terroir*. No capítulo 6 retomaremos o exemplo francês a partir da noção de *terroir*.

personalizados e com características de rusticidade, por outro, no âmbito da legislação sanitária e dentro dos regulamentos técnicos deste marco legal, está justamente a padronização, que busca estandarizar produtos e processos, visando atender a demandas de uma produção industrial e em larga escala, sem levar em consideração especificidades regionais e locais. Assim, enquadrar a produção do Queijo Serrano dentro das rígidas normas sanitárias convencionalmente exigidas significaria suprimir os vários métodos tradicionais de produção, forjados em séculos de história, em favor de um atestado de conformidade a um único referencial de produção estandarizado.

Assim, a legislação sanitária, ao não respeitar o caráter diversificado e regional de produtos artesanais como o Queijo Serrano, exclui uma grande massa de produtores do mercado formal, já que estes, ao buscarem manter e preservar as características do produto e os aspectos históricos e culturais vinculados à produção de Queijo Serrano, são relegados à clandestinidade.

Consideramos que todos os métodos, técnicas e procedimentos que visam dar uma maior uniformidade aos processos de produção do Queijo Serrano conduziram à descaracterização deste produto. Além disto, com a estandarização da produção do Queijo Serrano, perder-se-iam justamente aqueles elementos que, como podemos ver, identificam e unem produtor e produto. Estar-se-ia, assim, desperdiçando, em prol da uniformidade ou de um referencial único de produção, características que muitas vezes são apreciadas pelos consumidores e que constituem a própria identidade do produto e do modo de vida em que se constituiu e a que está associado.

Alguns autores (BIASOLI *et al.*, 2006; VAN HEKKEN *et al.*, 2006; KARAGUL-YUCEER *et al.*, 2007; VELJOVIC *et al.*, 2006, *apud* VILLANUEVA *et al.* 2008), vêm já afirmando que, dada a característica inerente de variabilidade de produtos artesanais, torna-se cada vez mais evidente e necessário reformular os padrões de qualidade para produtos elaborados de maneira artesanal. Villanueva *et al.* (2008) evidenciam que, em um mundo globalizado e regulado, os alimentos artesanais estão em perigo de desaparecer se os artesãos não cumprem com as especificações exigidas pela regulamentação atual. Neste contexto, os autores citados levantam um importante questionamento: pode um alimento ser classificado como artesanal quando cumpre as regulamentações a que estão sujeitos os alimentos estandarizados ou industriais?

Também Harvey *et al.* (2004) vêm indicando que a qualidade dos alimentos ainda é pensada e associada principalmente aos processos hegemônicos de produção e distribuição de alimentos operados em grande escala pelo sistema industrial. As exigências em termos de

escala e infra-estrutura para a legalização da produção nos moldes atuais torna praticamente inacessível a inserção da grande maioria dos produtores de Queijo Serrano dentro do sistema produtivo formal (CRUZ *et al.*, 2008).

Desta forma, fica evidente que produtos como o Queijo Serrano, elaborados a partir de técnicas tradicionais, não poderiam cumprir com os regulamentos vigentes para alimentos processados, pois a variabilidade dos processos de produção e a característica final do produto não se enquadram dentro de padrões estandarizados. Agora, voltando ao questionamento proposto por Villanueva *et al.* (2008), consideramos que a legislação não respeita o caráter diversificado da produção e dos métodos de produção de produtos tradicionais ao estabelecer padrões uniformizados de produção. A adequação às normas regulatórias leva a um processo que descaracteriza o produto artesanal, pois, a partir do momento que se perdem os traços característicos do produto artesanal, estar-se-ia *metamorfoseando* um produto artesanal em um outro que poderia ser uma mera caricatura sua.

5.4 Aversão ao risco

Retomando o trabalho de Scott (1976), vamos observar que o autor traz para o campo de análise o princípio denominado de *safety-first*. Scott entende *safety-first* como o princípio a partir do qual os camponeses preferem minimizar os riscos de sofrer perdas a maximizar sua renda, lembrando que no centro do debate de Scott está a economia de subsistência frente aos riscos. Assim, o autor nos mostra que os riscos de perdas são minimizados para evitar que atinjam o nível de subsistência da família. Entretanto, Scott explica que este comportamento frente aos riscos e a economia de subsistência não impossibilitam que o camponês assuma riscos, mas que o princípio *safety-first* cria um perímetro de segurança a partir do qual os riscos são avaliados.

Vejamos a questão mais de perto. Para uma grande empresa, o risco é até certo ponto aceitável e faz parte do jogo dos negócios, um mau investimento ou uma queda no preço de seus produtos podem significar perdas na economia de uma empresa, mas raramente significarão uma perda física. Já para um camponês pobre, que vive essencialmente daquilo que produz, uma queda na colheita pode significar muitas vezes a fome e algumas vezes pode acarretar inclusive na perda física de vidas.

No caso do Brasil, temos como exemplo o que freqüentemente ocorre quando os

órgãos de extensão rural ignoram a existência de uma lógica própria de produção e reprodução do campesinato. Muitos projetos de desenvolvimento rural no Brasil fracassaram ao propor resolver a questão da pobreza no meio rural apenas pela simples via quantitativa da elevação da produção. Os tradicionais sistemas de consorciamento de cultivos dos camponeses revelam uma lógica própria de maximização de oportunidades e de minimização dos riscos, fugindo desta forma da lógica convencionalmente implementada a partir da modernização da agricultura em que se privilegiam sobretudo uma lógica de especialização produtiva, com a utilização de monocultivos e o uso crescente de fertilizantes industriais e pesticidas.

Nos sistemas de consorciamento, em que normalmente cultivam-se duas ou três espécies vegetais, o consorciamento funciona como um seguro para produtores pobres diante de prejuízos vinculados às intempéries climáticas, em que a baixa produtividade de uma espécie pode ser compensada pela maior produtividade de outra espécie vegetal. No sistema de monocultura, a presença de apenas uma cultura vegetal engloba riscos que os camponeses muitas vezes não pretendem assumir.

Como revelado por E. Woortmann e K. Woortmann (1997), no estudo do modo de vida de sítiantes sergipanos, o seu *saber-fazer* é frequentemente rotulado pelos técnicos, extensionistas e agrônomos locais como um *saber-fazer* atrasado e inadequado frente ao método científico da modernização tecnológica. No processo de trabalho destes camponeses, a lógica do processo de trabalho, de produção e de consumo foge à lógica dos detentores do saber técnico, que privilegiam o sistema de monocultivo e especialização produtiva. Neste grupo social, dá-se um especial destaque ao consorciamento como medida de ocupação de espaços e de utilização racional dos meios de produção. É assim que os autores citados verificaram que o consórcio funciona como uma forma de promover a alternância de alimentos durante o ciclo agrícola e numa divisão do espaço entre produtos principais e secundários.

O princípio da alternância consiste na combinação de diferentes espécies vegetais em um mesmo espaço, procurando assim otimizar o espaço utilizado a partir de cultivos com distintos períodos de maturação. Desta forma, ocorre o intercalamento entre plantas com diferentes tempos de maturação. Organizando o consorciamento sobre o princípio da alternância dos cultivos, os camponeses sergipanos montaram uma estratégia que joga com as condições climáticas, minimizando desta forma a margem de risco de perda da safra integral e maximizando as oportunidades de sobrevivência.

Scott (1976), afirma que a segurança de subsistência está no centro da política

camponesa. Colocando no centro do debate as concepções camponesas como justiça social, direitos, obrigações, reciprocidade, Scott mostra que existe uma economia moral do campesinato, havendo assim uma ética da subsistência. É justamente esta ética da subsistência frente aos riscos que faz com que os camponeses optem por minimizar a probabilidade de sofrer uma perda a maximizar a sua renda, os riscos são evitados de modo a não atingirem o nível de crise de subsistência.

Esta mesma lógica de aversão ao risco pode também ser observada no contexto da vida das famílias produtoras de Queijo Serrano, onde a pressão exercida pelos órgãos de fiscalização a partir de apreensões e multas aumenta a sensação de risco associada à comercialização do Queijo Serrano. Para muitos produtores de Queijo Serrano, a alternativa encontrada para comercializar o produto frente às crescentes pressões dos órgãos de fiscalização é a de se sujeitar à figura do atravessador. Muitos produtores, ao considerarem a atividade de venda do queijo arriscada, preferem repassar esse risco para o atravessador que ao assumir a responsabilidade de comercializar o queijo toma para si este risco.

A aversão ao risco é percebida na medida em que podemos observar que grande parte dos produtores de Queijo Serrano prefere se sujeitar à figura do atravessador e receber um valor muitas vezes bem inferior ao seu produto do que normalmente receberiam no caso de comercializar o queijo diretamente com os comerciantes locais. Vejamos a resposta do produtor Renato, ao ser questionado se já havia tido algum problema com agentes de fiscalização:

Essa parte em geral pega mais para o pessoal que vende [atravessadores]. Esse pessoal que compra de nós para revender. Eles passam trabalho. Eles têm que desviar dos fiscais. Esses [atravessadores], até acontece de pegar algum com queijo. Eles [fiscais] tomam, pegam e dão multa. Mas na realidade essa parte não atinge nós. Se der qualquer problema, vai dar com ele [atravessador]. Nós, na verdade, não dá. Por enquanto não deu problema com nós. Depois que o queijo sai daqui da porteira do sítio, aí é com o atravessador. Sempre que a gente vende a gente já recebe, depois que saiu daqui se der algum problema aí o prejuízo é do atravessador.

Como podemos observar, os produtores de Queijo Serrano jogam com as possibilidades de forma a minimizar os riscos de perda e, desta forma, preferem repassar o risco associado à comercialização do queijo para os atravessadores, tal como relatou nosso informante: da *porteira para fora*, o risco passa para o atravessador. É assim que muitos produtores têm no atravessador o principal agente econômico que permite a comercialização do queijo. O atravessador assume dentro do sistema um risco que o produtor não está disposto

a se sujeitar. O depoimento do Sr. Márcio é representativo dessa situação:

Eu não saio para vender. Eu nunca saio. Eu vendo aqui mesmo. Vendo para o atravessador que vem comprar aqui. Mas se sair [para vender], com certeza que tenho problema. Aí tenho que parar. Não adianta. É muito arriscado perder tudo. Imagina se sair aí com a produção de quinze dias de queijo e eles [fiscais] pegam. Aí a gente não consegue mais sair fora disso. O queijo é nosso salário. E o dinheiro do queijo vai quase tudo para comprar mantimento para casa. E para o sustento da gente.

Paulino (1990), em estudo realizado com grupos de colonos do Sul do Estado de Santa Catarina, no qual aborda o processo de colonização da região, relata que a figura do comerciante teve papel importante na comercialização dos produtos dos agricultores dessa região. A autora chama atenção para o fato de que no passado da região o comerciante era não apenas um intermediário, mas um dos eixos em torno dos quais girava a vida dos colonos. Assim, o comerciante, além de comprar os produtos dos colonos, também fornecia os principais bens de que as famílias necessitavam. Todavia, os colonos viviam uma relação de extrema dependência em relação aos comerciantes. Segundo Paulino, o comerciante detinha sob sua esfera o poder econômico, político e cultural da vida na colônia. Porém, para os colonos, a relação com o comerciante se convertia no meio mais seguro para vender a produção da colônia e adquirir os bens de que a família necessitava. Paulino (1990, p. 47) ressalta que, neste sentido, é possível compreender por que na atualidade a lógica destes agricultores aponta “sempre como uma das principais causas de sua ligação com a indústria, a segurança com relação à comercialização”.

Podemos identificar um paralelo entre o comerciante estudado por Paulino e o atravessador de queijo. Tanto quanto o comerciante para os colonos do Sul de Santa Catarina, para as famílias produtoras de Queijo Serrano é a figura do atravessador que representa a forma mais segura de comercialização do produto. Cabe destacar que nos dois casos temos uma percepção de que há uma situação de exploração na relação entre aqueles que comercializam para com aqueles que produzem. Contudo, apesar de existir uma situação de conflito nessas relações, as noções camponesas de justiça social, direitos e obrigações que perpassam o comportamento destes agricultores sugerem que este contexto de exploração é aceito, pois tanto o comerciante como o atravessador aumentam o sentimento de segurança em relação à comercialização e reduzem os riscos vinculados ao nível de subsistência.

É assim, por exemplo, que muitas famílias produtoras de queijo tomam o comércio do queijo como uma atividade que envolve riscos vinculados principalmente à segurança de

subsistência. Desta forma, como já foi dito e assim como analisado por Scott (1976), o produtor prefere, em grande medida, minimizar a possibilidade de sofrer perdas que coloquem em risco o nível de subsistência a maximizar sua renda.

5.5 A negação do negócio

Em seu artigo intitulado *Com Parente não se neguceia*, K. Woortmann (1990) busca, sob uma ótica centrada na moralidade camponesa, analisar os vários elementos que constituem aquilo que o autor entende como uma ordem moral, que articula o modo de ser camponês. K. Woortmann, discutindo dados presentes em estudos empíricos, mostra existir entre os camponeses um sentimento de negação ao negócio. O negócio seria percebido como a negação de uma moralidade camponesa. Para o autor, o negócio se opõe ao trabalho – uma das categorias que compõem a referida ordem moral –, sendo considerado então como uma atividade que não envolve honra. Neste sentido, Garcia Jr. (1983) afirma que, para o camponês, é o trabalho e o processo de trabalhar a terra – *a terra de trabalho* – que legitima a posse da terra e o ganho sobre o trabalho.

Se, como vimos na seção anterior, por um lado grande parte das famílias produtoras de Queijo Serrano considera a atividade de venda do queijo arriscada e prefere, desta forma, repassar este risco para os atravessadores, por outro, podemos perceber também que existe um conflito evidente e deflagrado com os atravessadores. Assim, ao se considerar que o negócio é a negação do trabalho, podemos sugerir, assim como K. Woortmann (1990), que a atividade do atravessador é percebida pelas famílias locais como imoral. É desta forma que em muitos discursos pude ouvir os atravessadores sendo intitulados de *picaretas* pelos membros das famílias de produtores de queijo. Vejamos a fala do Sr. Otávio:

Agora uma coisa que eu já acho muito ruim para os produtores são esses atravessadores. São uns picaretas, que ganham nas costas dos burros que trabalham. Vêm aqui, compram o queijinho e vai lá em Caxias, Porto Alegre ou sei onde mais, Santa Catarina e vende pelo dobro do preço. Por isso que eu digo: eu acho que vocês meninos tinham que se envolver nessa área aí e cortar os atravessadores. Os caras estão ricos nas costas de um trouxa que nem eu. Os caras vêm aqui e pagam R\$ 4,00 o queijo e vão lá em Caxias e vende a R\$ 10,00, R\$ 12,00. E não compram uma latinha de coalho, não compram um quilo de sal, não fazem um cincho e não fazem uma vasilha nem nada. Nada,, só pegam aqui e botam para cá. Nós temos o prejuízo da mão-de-obra, temos o prejuízo de adoecer uma rês, um medicamento.

No discurso do Sr. Otávio, a atividade do atravessador é percebida como em oposição à categoria trabalho, pois ela significa *ganhar nas costas daqueles que trabalham*. Tal como K. Woortmann (1990), analisando o caso de sitiantes nordestinos, mostra que para aquele grupo social o negócio *significa ganhar às custas do trabalho alheio*, sendo percebido então como a negação do trabalho. Para os produtores de queijo, a atividade do atravessador é percebida como negócio e um meio fácil de acumulação, sendo considerado como a apropriação do fruto do trabalho das famílias produtoras de Queijo Serrano. O atravessador é, então, chamado de *picareta* porque seu lucro não depende da alocação de recursos e fatores de produção, tampouco de esforço físico. Já, observando a relação entre camponeses e comerciantes na Paraíba, K. Woortmann (1990, p. 40) mostra que o comerciante é percebido como ladrão porque o seu esforço físico não é visível, assim:

a invisibilidade do negócio torna duvidosa a honestidade do negociante. Em outros termos, o lucro do negócio escapa ao controle do grupo, ao contrário da agricultura.

Neste sentido, o Sr. Márcio revela seu pensamento sobre os atravessadores:

Eu acho que eles ganham bem. Eu acho que eles quase dobram o dinheiro. Eu acho que eles estão ganhando muito. E eles já acostumaram a fazer uma crise do queijo. Eles sabem que de agosto em diante daí todo mundo faz queijo. Então dá aquela enxurrada de queijo e daí baixa o preço. Mas só que eles baixam para nós, porque o pessoal que mora em Porto Alegre, se for procurar, ele vai estar a R\$ 10,00, R\$ 12,00 o quilo. Em Caxias, tu não compra por menos de R\$ 10. E aqui vendo a R\$ 5. E lá eles vendem por esse preço. Eu acho que o atravessador tem judiado de nós.

O atravessador, ao deter informações sobre preços e situações de mercado, reforça seu poder de barganha frente aos produtores de queijo. Como apontado por Ellis (1988, *apud* ABRAMOVAY, 1992), o monopólio sobre as informações de mercado, bem como dificuldades de transporte e comunicação, reforçam o poder de comerciantes locais sobre os camponeses. Segundo Abramovay (1992, p. 118), muitas vezes “a integração dos camponeses ao mercado realiza-se em condições tais que, permanentemente, existe a influência individual de certos agentes econômicos sobre a formação dos preços”.

No caso estudado, esta condição é acentuada, já que a comercialização do Queijo Serrano não se dá pelos canais formais de comercialização, na medida em que seus processos de produção são considerados inadequados legalmente. Aliado a isto, temos o fato da

dificuldade de acesso de várias comunidades rurais, sendo que em muitos casos as condições das estradas são péssimas. Dentro desse contexto, muitas vezes a figura do atravessador aparece como o único agente econômico capaz de captar a produção das famílias produtoras de Queijo Serrano, o que, por conseguinte, gera uma dependência e um poder de barganha ainda maior à figura do atravessador.

Porém, se a atividade do atravessador é vista como negação do trabalho, sendo considerada pelas famílias produtoras uma atividade imoral e sem honra – pois significa *ganhar nas costas daqueles que trabalham* –, por outro lado, são os próprios produtores que ressaltam a importância do atravessador, na medida em que é através dele que se efetua a comercialização do queijo e, assim, o trabalho é convertido em valor monetário. Vejamos, a partir do depoimento do Sr. Camilo, em que termos se dá este debate:

É o picareta. Só que esse picareta é que está me mantendo aqui. É o que está me ajudando. (...) Esses picaretas já estão vários anos no mercado, então eles têm facilidade para atingir [o mercado]. Eles já têm as manhas para fugir dos fiscais e sabem como atingir o mercado. Eles não atingem só os mercados, eles atingem pizzaria, uma série de coisas assim. Então facilita. Te pagam um preço menor, mas em compensação é dinheiro vivo e tu não te incomoda com os fiscais. É tu entregar a mercadoria e receber o dinheiro. Daí, nesse sentido, eles nos ajudam muito. Porque se não é eles, eu tenho que me deslocar e colocar o produto. E aí o cara está sempre sujeito a ser pego e levar multa.

Se o atravessador é *picareta*, a partir de uma ordem moral camponesa que se constitui na articulação de categorias como terra, trabalho e família, por outro é o próprio atravessador que permite a realização da conversão do trabalho em valor monetário. Esta aparente ambigüidade revela que se, em um momento, ele é *picareta*, no outro ele é o meio para se alcançar a renda que permite a subsistência. K. Woortmann (1990, p. 41) também evidenciou este paradoxo, ao perceber que para os sitiantes nordestinos por ele estudados, o negócio é imoral, mas é também o caminho da liberdade, assim:

o negócio é, portanto, carregado de ambigüidade. Se trabalho e negócio se opõem em um plano, noutro se articulam, na medida que um é o meio para chegar ao outro.

6 IDENTIDADE REIVINDICADA

No capítulo 5 pudemos acompanhar como as famílias produtoras de Queijo Serrano põem em prática as estratégias de comercialização do produto frente às dificuldades inerentes à atividade, que foi posta na clandestinidade a partir da legislação referente à produção de alimentos no Brasil. Assim, as famílias produtoras de queijo, que durante séculos desenvolveram o *saber-fazer* associado ao produto, sentem-se ameaçadas pelos agentes de fiscalização, principalmente sanitários, por não terem a sua produção enquadrada nos rígidos parâmetros de produção estabelecidos na legislação sanitária.

Não bastasse isso, veremos neste capítulo que as famílias dos tradicionais produtores de Queijo Serrano vêem na atualidade o seu *saber-fazer* sendo apropriado por outros grupos de produtores mais bem capacitados técnica e financeiramente. Este grupo de produtores que chamaremos de “novos” produtores de queijo vem criando sistemas de produção totalmente distintos do tradicional. É desta forma que, aproveitando-se da fama e reputação criada pelos produtores tradicionais que os “novos” produtores de queijo vêm se apropriando da denominação Queijo Serrano para comercializar seus queijos.

Apesar de existir uma grande variação nos métodos e técnicas de fabricação do Queijo Serrano, fruto de um processo artesanal e de uma diversidade de *saberes e fazeres* regionais existem certos elementos que são comuns aos diversos produtores e que acabaram tornando-se seus marcadores identitários. Podemos afirmar que estas famílias rurais reivindicam sua identidade e condição de fabricantes de Queijo Serrano, diferenciando-se de outros produtores, a partir de elementos considerados como específicos da produção deste tipo de queijo. É assim que pretendemos, neste capítulo, analisar como é construída a identidade do produtor artesanal de Queijo Serrano e quais são os elementos que o diferenciam de outros produtores.

Ao final do capítulo mostraremos que, no âmbito de um mundo cada vez mais globalizado e regulado por leis de propriedade intelectual, cabe ao Estado articular e propor políticas públicas para proteger o *saber-fazer* de comunidades tradicionais que estão historicamente à margem das políticas públicas. Neste sentido analisaremos o debate colocado em torno dos sistemas de indicação geográfica e de patrimonialização como possíveis caminhos para desenvolver projetos de salvaguarda para produtos com identidade cultural como o Queijo Serrano.

6.1 Queijo Serrano ou Queijo Colonial?

Da mesma forma que evidenciado neste trabalho, ao estudar o mesmo grupo social, Ambrosini (2007) mostrou que a partir do domínio das técnicas de fabricação do Queijo Serrano existem inúmeras variações nos processos de fabricação do queijo. Entretanto, diferentemente da pesquisa aqui apresentada, o recorte geográfico utilizado por Ambrosini incluiu também o município de Caxias do Sul. Apesar de formalmente não pertencer à região dos Campos de Cima da Serra, Caxias do Sul produz uma considerável quantidade de queijo. Grande parte da produção de queijo do município é realizada na localidade de Criúva, que possui características naturais análogas à região dos Campos de Cima da Serra.

Contudo, os sistemas de produção implementados em Criúva parecem ser muito distintos daqueles analisados por Ambrosini (2007) nos municípios de São Francisco de Paula e Bom Jesus. Ao realizar o diagnóstico e caracterização dos sistemas produtivos implementados pelos produtores de queijo dos Campos de Cima da Serra, a autora citada preferiu então classificar os produtores de Queijo Serrano em duas principais categorias. Ela indica que em Criúva predomina o sistema de pecuária leiteira, diferente do sistema tradicional baseado na pecuária de corte. Assim, enquanto os produtores de queijo de Criúva são classificados pela autora como “novos” produtores de Queijo Serrano, os produtores de Bom Jesus e São Francisco de Paula são denominados de produtores tradicionais.

O sistema tradicional descrito pela autora é baseado na pecuária de corte e na utilização de raças bovinas especializadas na produção de carne. A base alimentar dos animais é constituída principalmente por espécies botânicas que conformam as pastagens naturais do campo nativo. A utilização de pastagens exóticas e o uso de ração ocorre em escala reduzida. Os animais possuem como uma das principais características a rusticidade e baixa produtividade leiteira.

Já o sistema adotado pelos “novos” produtores de queijo é baseado num sistema típico leiteiro. Neste sistema, os animais utilizados na fabricação de queijo possuem uma vocação leiteira e a alimentação complementar ao campo nativo é importante para proporcionar uma maior produtividade leiteira aos animais. O tipo de animais utilizados, juntamente com a alimentação diferenciada, conferem ao leite um teor de gordura inferior àquele obtido no sistema tradicional. Assim, Ambrosini (2007, p. 87) mostra que há produtores que alteraram “totalmente o seu sistema de produção, implementando um sistema típico leiteiro”. Discorrendo sobre o sistema leiteiro identificado em Criúva, a autora ressalta alguns pontos

que o contrapõe ao sistema tradicional:

Se, a maneira de fazer o queijo é quase idêntica à tradicional, o processo de criação sofre alterações significativas no que diz respeito à forma de artificialização do meio e à relação com a atividade da pecuária. Os animais já não são criados extensivamente, são raças leiteiras altamente especializadas, alimentadas não mais à base de campo nativo, e a rotina de trabalho é de um tambo leiteiro. (AMBROSINI, 2007, p. 77)

Nos municípios em que esta pesquisa foi realizada, pudemos observar a presença majoritária daqueles produtores descritos por Ambrosini como sendo de tipo tradicional. Entretanto, cabe ressaltar que também pudemos encontrar famílias de produtores que adotaram um sistema de pecuária leiteira similar àquele encontrado pela autora em Criúva.

Durante o ano de 2007, em atividades de pesquisa realizadas no âmbito do projeto do Queijo Artesanal Serrano, pude conhecer um pouco da realidade da comunidade de Criúva, bem distinta daquela encontrada na região dos Campos da Cima Serra. Apesar de características naturais similares nas duas regiões, fica evidente que, em Criúva, a predominância de descendentes de imigrantes europeus, principalmente de etnia italiana, confere uma diferença significativa no modo de vida e na forma como lidam e valorizam a atividade pecuária.

Cabe ressaltar, ainda, que em Caxias do Sul existe um programa municipal de incentivo à instalação de agroindústrias familiares. Aliado a isto, temos que no município os órgãos de fiscalização parecem ser mais atuantes, aumentando a sensação de clandestinidade da produção de queijo, o que tem levado muitos produtores a alterar o sistema de produção de modo a adequar a produção de queijo aos padrões exigidos pela legislação. Ao que tudo indica, os custos envolvidos na manutenção da infra-estrutura física e dos equipamentos das agroindústrias parecem não comportar uma produção de queijo em baixa escala, o que tem conduzido à substituição das tradicionais vacas de corte por animais de raças leiteiras, especialmente vacas holandesas. Desta forma, a escala de produção do queijo é incrementada para fazer frente aos custos necessários para manter a infra-estrutura das agroindústrias.

Trazer ao debate que aqui se desenvolve o caso das queijarias de Caxias do Sul, em particular o caso de Criúva, estudado por Ambrosini (2007), é importante na medida em que possibilita refletir sobre o que faz com que os produtores de Queijo Serrano entrevistados não reconheçam o queijo fabricado em Caxias do Sul, tampouco aquele proveniente do sistema de pecuária leiteira, como Queijo Serrano. Durante as entrevistas, e mesmo em conversas informais com produtores, comerciantes ou mesmo pessoas comuns, o queijo proveniente dos

sistemas de pecuária leiteira e, em especial, o queijo da cidade de Caxias do Sul, era geralmente conhecido pelos moradores da região dos Campos de Cima da Serra pelo nome de Queijo Colonial. Ilustrativo é o depoimento de um de nossos informantes :

Queijo de gringo que vem de Caxias é Queijo Colonial, é igual a esses que fazem aqui que é de queijo de vaca holandesa, não é mais bem Queijo Serrano. O nosso Queijo Serrano é mais forte, é de vaca comum.

Apesar de o queijo proveniente do sistema de pecuária leiteira ser considerado por muitas pessoas como Queijo Colonial, muitos daqueles que fabricam queijo neste sistema vêm se apropriando da denominação Queijo Serrano para comercializar seus produtos. Vemos, desta forma, que existe uma disputa pelo domínio da denominação Queijo Serrano entre os produtores tradicionais desse tipo de queijo e os “novos” produtores.

Analisaremos agora o caso específico de uma comunidade rural dos Campos de Cima da Serra, em que, em meio a vários produtores tradicionais, encontramos a presença de um produtor que fabrica queijo com base em sistema leiteiro. Nosso informante, o Sr. Gabriel, é um produtor de queijo que há cerca de dois anos adquiriu um sítio no interior do município. Chama atenção sua declaração: “*Quando eu vim para cá [se referindo ao sítio] nunca tinha feito um queijo*”. No período anterior, quando ainda não trabalhava no sítio, Seu Gabriel tinha como ocupação profissional a marcenaria, tendo também trabalhado como atravessador.

Eu já tinha vendido queijo quase vinte anos atrás. Eu levava queijo para Caxias. Aí eu só comprava e vendia. Daí eu não fazia. (...) Eu juntava ali uma média 700 quilos por quinzena, de queijo, e levava para Caxias e vendia.

No sítio de nosso informante, o sistema de produção é baseado na pecuária leiteira, com a utilização de doze vacas holandesas altamente produtivas e um sistema de produção com uso intensivo de ração e de pastagens exóticas. Logo no começo da entrevista, Seu Gabriel contou com orgulho: “*Holandesa, eu tenho vaca aí de 40 litros de leite*”. No período do ano que foi realizada a entrevista (fevereiro), a produtividade leiteira diária estava superando os 150 litros, a produção de queijo alcançava 15 quilos por dia, perfazendo uma média superior a 400 quilos por mês.

Comparando o sistema adotado por este produtor com aquele adotado por seus vizinhos, famílias de produtores tradicionais de Queijo Serrano, percebem-se grandes diferenças. Começando pela produtividade, que ocorre numa escala muito reduzida no

sistema tradicional. Utilizando animais de raças de corte, a produtividade leiteira geralmente é inferior a cinco litros de leite por dia. Nos sítios visitados, a produção de queijo se resumia, em média, a dois ou três quilos por dia. Ainda, enquanto que no sítio de Seu Gabriel a ordenha e produção de queijo ocorre sempre em dois períodos, manhã e noite, nos sítios dos produtores tradicionais a ordenha e produção de queijo ocorre apenas no período da manhã.

Fica evidente que os sistemas de produção são muito distintos, gerando produtos diferentes, mas, apesar disso, os “novos” produtores que adotaram um sistema típico leiteiro vêm utilizando a denominação Queijo Serrano para comercializar seus produtos. Ao ser indagado sobre a denominação do queijo produzido a partir do sistema leiteiro, Seu Gabriel responde: “*Serrano, esse queijo é tratado por Serrano*”. Vejamos a seqüência da conversação:

Evander: E quando fala em Queijo Serrano o que vem primeiro na cabeça do senhor?

Gabriel: Isso é uma boa pergunta, porque lá em Caxias os caras perguntam. Porque lá tem o Queijo Colonial e Queijo Serrano. Daí eu até pergunto: “Olha qual é a diferença? O Queijo Serrano é mais forte”. Então eles dizem que é por isso. Eu aqui o Queijo Serrano, eu digo que o nome é por causa da terra. Que a gente é “Serrano”, é de Cima da Serra, então eu acredito que o nome vem daí. Que o queijo, ele não tem nada de diferente de qualquer outro queijo daqui. É leite. Coalho, sal e leite.

Na construção feita por nosso informante, percebe-se que para ele o que dá legitimidade ao nome Queijo Serrano é sua territorialidade, pois de resto seria igual a outro qualquer, composto por leite, coalho e sal. Contudo, ao visitarmos os vizinhos de Seu Gabriel e dirigindo às famílias dos produtores tradicionais de Queijo Serrano a mesma pergunta, a resposta aparece de forma diferenciada.

Eu faço o mesmo sistema que o meu pai fazia toda a vida. Meu pai se criou fazendo queijo, minha mãe também. Ah, o leite é gostoso. A gente escolhe o da vaca gorda [referindo-se à vaca que dá o leite mais gordo]. (...) Agora bota da holandesa, eu não bebo o leite de vaca holandesa. Camargo de vaca holandesa eu não bebo. (...) O leite é muito fraco, magro. Tem o nosso vizinho aí, o Gabriel, que faz queijo com vaca holandesa, esse queijo eu não como, não quero nem de presente. É leite fraco, magro.

Ah, a gente fica assim orgulhoso, para mim o melhor produto que tem de queijo, em termos de queijo é o Serrano. Não sei da região que você veio, mas não tem para igualar o nosso queijo. E eu vou te dizer por quê. Tu sabe? O nosso gado come é pasto nativo na maior parte. Pasto de lavoura só de inverno e no verão o pasto é só nativo, de grama, pasto de campo. Por isso que dá a carne boa e o queijo bom. Pode pesquisar isso aí qualquer cientista, pessoa, técnico nisso aí. Porque o nosso queijo, leite, carne é o

melhor que tem. Nesse tempo de verão a vaca não come ração que vem tudo que é porcaria dentro, me desculpe, mas é a verdade. O que essas vacas comem: nada. Pasto, só pasto do campo. E sal. (...) E porque a carne é boa? Porque a vaca emagrece no inverno e cria carne nova no verão e fica uma carne boa e macia. E o Queijo Serrano é isso aí que tem a diferença. Tu pega esses queijos que tem nessas regiões que fazem esses laticínios grandes aí é só pastagem, é um queijo magro, o queijo é macio, bonito, maciozinho para fazer aqueles fatiados tudo, mas vai lá ver se o gosto é o mesmo. Esse nosso nem dá para fazer uma torrada que ele se desmancha de tão gordo que é. Isso tem uma diferença velha, rapaz.

Podemos perceber, então, que existe uma clara distinção em relação aos pontos de vista dos diferentes produtores desta comunidade. Se para os “novos” produtores de queijo, que recentemente ingressaram na atividade, como Seu Gabriel, é o nome da região que dá fama ao produto, para os produtores tradicionais há ainda outros elementos que diferenciam o produto. Deste modo, além da simples questão territorial que dá nome ao queijo, aspectos importantes como a raça dos animais, o tipo de alimentação, bem como a qualidade do leite seriam citados pelos nossos informantes como elementos que diferenciam o queijo fabricado no sistema tradicional daquele fabricado no sistema leiteiro. Portanto, se para Seu Gabriel seu produto é um legítimo Queijo Serrano, já seus vizinhos o consideram como Queijo Colonial.

Entendemos que a apropriação da denominação Queijo Serrano por “novos” produtores de queijo, que desenvolveram sistemas de criação e produtos distintos dos tradicionais, deve-se, em alguma medida, ao próprio nome e reputação do Queijo Serrano. Essa denominação, já há muito estabelecida e conhecida na região, favorece a comercialização, pois como confirmou Seu Gabriel, “*o Serrano tem uma procura muito grande*”.

Até o momento, apenas pudemos analisar as mudanças e diferenças entre os dois sistemas de produção que resultam em produtos distintos. Entretanto, não são apenas os sistemas e produtos que mudam. Desse modo, as diferenças não se restringem apenas ao âmbito das dimensões técnicas, produtivas e econômicas relacionadas à produção de queijo. Tampouco diferem apenas a composição química do leite, as raças bovinas ou o manejo diferenciado dos animais, mas igualmente pessoas, valores, práticas, saberes e modos de vida. Como veremos na seqüência, o sentimento de pertencimento e de identidade do produtor de Queijo Serrano é construído a partir do envolvimento e compartilhamento de valores sociais e culturais, empregados para diferenciar-se de outros grupos sociais.

6.2 A construção de uma identidade

Como pudemos observar em capítulos anteriores, de um modo geral os produtores de Queijo Serrano realizam a atividade de fabricação de queijo em praticamente todos os dias do ano, com exceção da Sexta-Feira Santa. Interditado pela religião, o trabalho na Sexta-Feira-Santa é considerado pecaminoso e, quando realizado, é tido como trabalho de menor valor. Assim, no sistema tradicional, neste dia, os terneiros não são apartados de suas mães para que deixem de beber todo o leite.

Mas se no sistema de pecuária de corte os terneiros têm um papel importante no sistema produtivo, no sistema de pecuária leiteira, em que as vacas são especializadas na produção leiteira, os terneiros são, comumente, descartados, vendidos logo após o nascimento. Assim, com as vacas leiteiras, não ocorre o mesmo que com as vacas do sistema de pecuária de corte, em que quando o produtor não pode fazer a ordenha, *o terneiro faz o serviço*. Desta forma, no sistema tradicional, o produtor tem a opção de operar em uma lógica de não-trabalho: em dias religiosos ou em momentos festivos, o produtor pode optar por não realizar a ordenha dos animais, permitindo, deste modo, que o terneiro aproveite todo o leite de sua mãe, sem que haja a necessidade de realizar a ordenha.

Os terneiros, eu deixo mamar uns 10 dias e aí vendo eles. (...) Não deixo. A holandesa, eles judiam muito. Dão muita cabeçada no ubre. (...) Nada. Não tem nenhum dia. (...) Faço queijo até em Sexta-Feira Santa. (...) Porque tu não tem um dia, chova, vente, neve, geada, tu tem que derramar ração no cocho, tirar leite, fazer o queijo. O queijo da noite, eu faço oito horas da noite. Então de manhã eu levanto sete horas, tiro o leite, faço o queijo dez, dez e meia. (...) E vendo tudo junto.

O depoimento reproduzido acima, do Sr. Mário, produtor que adotava o sistema de pecuária leiteira, evidencia uma lógica e uma valoração distinta do trabalho. Se para as famílias de produtores tradicionais o trabalho na Sexta-Feira Santa é considerado imoral e de menor valor, para os produtores que adotaram um sistema de pecuária leiteira, o resultado do trabalho realizado na Sexta-Feira Santa não possui distinção em relação ao resultado do trabalho realizado nos demais dias do ano.

Diferentemente do que ocorre no sistema da pecuária leiteira, em que há especialização na produção leiteira, sendo diariamente realizadas duas ordenhas, no sistema tradicional de pecuária de corte, a etapa da ordenha se processa uma única vez ao dia, sempre

no período da manhã. O que se quer aqui salientar é que, entre os produtores tradicionais, é clara a não preferência e, por vezes, uma quase aversão às raças leiteiras, dada pelo fato de que o emprego desses animais requer duas ordenhas diárias. Desse modo, é recorrente ouvir, na fala de nossos informantes, quando indagados a respeito do emprego de raças de vacas leiteiras, expressões do tipo *eu não quero ser escravo da vaca*.

Em alguma medida, alguns produtores tradicionais também possuem animais de raça leiteira ou cruzados com raças leiteiras. Entretanto, o número desses animais é reduzido, preponderando o uso e o leite de vacas de corte. A produção dos animais de raças leiteiras é, via de regra, utilizada como complemento da produção de leite das vacas de corte, especialmente durante o período do inverno, quando então a produtividade leiteira das vacas de corte se reduz ainda mais. Observamos que, dentre as raças leiteiras, a raça *jersey* parece ser a única aceita pelos produtores tradicionais. Segundo eles, vacas do tipo *jersey* possuem rusticidade e seu leite tem um alto teor de gordura, fator altamente valorizado para a produção de Queijo Serrano.

Em contraposição, vacas leiteiras do tipo holandesa são altamente rejeitadas pelos produtores tradicionais. O fato é justificado na medida que os animais produzem leite com baixo teor de gordura, a alta produtividade eleva a necessidade de mão-de-obra e, além disso, os animais “também são nutricionalmente mais exigentes, e também mais suscetíveis a distúrbios produtivos, reprodutivos e metabólicos” (AMBROSINI, 2007, p. 76).

Tem o vizinho meu aí que lida com vaca holandesa. Passa muito trabalho, não pode sair. É complicado. Para os caras que cuidam ali, é o mesmo que morar numa cadeia, nunca pode sair. É cedo, tira cedo o leite. Tem que limpar galpão, lavar galpão, arrumar tudo. Quando vai ver, nem dá para tomar um café com mistura. Daqui a pouco, chegou o meio-dia, tu não fez quase nada. De tarde, tem que já tirar as vacas. É o mesmo que uma cadeia. Mesma coisa que estar preso.

Como podemos observar no depoimento do Sr. Adilson, reproduzido acima, as exigências em termos de mão-de-obra na atividade leiteira podem também significar alterações nos hábitos das famílias. Nos sítios das famílias de produtores tradicionais, a fabricação de queijo somente é realizada depois de tomado o *café com mistura*. É no intervalo entre a ordenha e a fabricação do queijo que a família se reúne ao redor da mesa, para comer uma *misturinha*. Desta forma, a própria produção de queijo está inserida em hábitos, práticas e rituais, em que é o *café com mistura*, considerado uma das refeições mais *fortes*, que, nas representações destes produtores, vai gerar pessoas *fortes* e aptas para o trabalho no campo.

Na atividade leiteira, a exigência em termos de mão-de-obra pode subtrair o tempo dedicado a esta refeição tão valorizada. Desta forma, definições como *escravo de vaca* ou palavras como *prisão*, *cadeia*, *preso*, são algumas das expressões utilizadas por produtores tradicionais para explicitar a sujeição que relacionam às atividades características do sistema de pecuária leiteira.

A atividade da pecuária leiteira é vista pelos produtores tradicionais como altamente trabalhosa e restritiva, pois não há espaço para qualquer tipo de ausência. Desta forma, não seria compatível com a lógica de não-trabalho, como aquela presente em dias religiosos ou festivos. Temos, assim, no grupo de produtores que adotaram a pecuária leiteira, uma fuga não apenas do sistema tradicional de produção, mas também de um modelo cultural em que a lógica do não-trabalho é também um fator que marca a identidade dos produtores tradicionais de Queijo Serrano. O depoimento do Sr. Otávio, reproduzido abaixo, é um caso ilustrativo do que estamos sugerindo:

O gado de corte é melhor porque tu quer soltar, quer dar uma saída, ir no rodeio, solta e não tem problema e a holandesa não. Com a holandesa, tu tem que caprichar, cuidar dela ali, é um gado que gasta muito. (...) Então o gado de corte, quando tu quer sair, tu solta e não tem problema nenhum. Eles se criam. A holandesa tem que tirar [leite] todo dia. Duas vezes por dia. (...) Eu fiz [queijo] até dia 19 de dezembro, depois nós fomos dar uma passeada e eu soltei tudo. (...) É tudo gado do corte. Aí tu solta os terneiros e eles vão só crescendo, mamando todo o leite. (...) Com o holandês, aí tu não pode sair. Com o holandês, não pode passear, não pode ir no torneio, rodeio, não pode nada. (...) Porque o holandês tem que tirar [leite] todo o dia, de tarde e de noite.

Segundo nossos informantes, o tempo necessário dedicado à atividade da pecuária leiteira impossibilita, em grande medida, a participação em atividades lúdicas e muito valorizadas na cultura local, como as cavalgadas e competições, rodeios e torneios regionais, em que as provas simulam as próprias atividades realizadas nos sítios e fazendas.

Na década de 1950, Antonio Candido, analisando a organização e a vida social do caipira paulista, verificou que havia em torno desta figura os estereótipos de preguiçoso e vadio, “ficaram no caipira não apenas certo pendor para a violência, como marcas nítidas de inadaptação ao esforço intenso e contínuo” (2001, p. 111). Contrapondo-se às visões estereotipadas do caipira paulista, Antonio Candido ressalta a noção da “desnecessidade do trabalho”, pois, segundo ele, devemos “apontar as determinantes econômicas e culturais de um fenômeno que não deve ser considerado vadiagem, mas desnecessidade de trabalhar, que é outra coisa e, no caso, mais importante para caracterizar a situação” (2001, p. 111-112).

Inspirados em Antonio Candido, na idéia da “desnecessidade do trabalho”, podemos entender, voltando aos Campos de Cima da Serra, que a aversão, entre os produtores tradicionais de queijo, à intensificação da produção leiteira não signifique comportamento relacionado à vadiagem. O não querer *ser escravo da vaca* revela um sistema de valores e um modo de vida incompatíveis com o uso de animais que requerem emprego intensivo de mão-de-obra. Fica assim evidenciado que a produção artesanal de Queijo Serrano remete a uma forma de organização social, fundamentada em um modo de vida.

Desta forma, podemos perceber que, para os produtores tradicionais, a atividade da pecuária leiteira é sinônimo de sujeição, pois não é compatível com a lógica de não-trabalho, como a adotada no sistema de pecuária de corte. Pois bem, se para os produtores tradicionais a atividade leiteira pode significar *escravidão*, cabe indagar como os produtores do sistema de pecuária leiteira percebem a atividade da pecuária de corte adotada pelas famílias de produtores tradicionais. Para isto, começamos retomando as palavras de Seu Gabriel que, ao falar de um de seus vizinhos que adota o sistema de pecuária de corte, sugere:

Vaca comum [de corte] para você ver, bom, tem um rapaz aqui, eu fui ali olhar umas vacas, semana passada, ele está tirando [ordenhando] onze vacas, fazendo dois quilos de queijo. Eu tiro, tirando doze, (...) fazendo 15 quilos de queijo (...) Se não for holandesa você não sobrevive.

O depoimento do informante evidencia uma importante diferença entre os dois grupos de produtores que estamos aqui analisando. Enquanto que para os produtores tradicionais a alta produtividade leiteira dos animais não é um fator importante – sendo, em certa medida, inclusive desprezada – para o grupo de produtores que se dedica à atividade leiteira a alta produtividade dos animais é motivo de orgulho e considerada como fundamental para viabilizar a atividade. Apesar das palavras do trecho de depoimento reproduzido acima não evidenciarem, o tom do discurso proferido expressou claramente que o informante desejava demonstrar um certo sentimento de superioridade, relacionado ao fato de considerar que seus animais de raça leiteira seriam tecnicamente superiores aos animais de corte utilizados por seu vizinho. Vejamos agora o trecho do depoimento de um outro produtor que adota um sistema de pecuária leiteira e que fala de um produtor tradicional.

Coitado do seu Camilo, quero muito bem, mas para vaca é muito relaxado também. Deixa os bichos terminar, terneiro cuida bem, mas aí as vacas que tinha que tratar, ele não trata.

O depoimento acima – da mesma forma que o de Seu Gabriel, de um modo, e os de produtores tradicionais, de outro –, corrobora com a idéia de que a forma como os “novos” produtores lidam, valorizam e realizam a atividade pecuária ligada à produção de queijo antagoniza com a realizada por produtores tradicionais - que se baseiam em um sistema de pecuária de corte. Enquanto que para os produtores tradicionais a especialização leiteira, com o uso preponderante de vacas holandesas, num sistema de pecuária leiteira, é sinônimo de sujeição e “escravidão”, para os “novos” produtores de queijo, a atividade da pecuária leiteira é percebida como meio para viabilizar sua condição de produtor. Da mesma forma, para os “novos” produtores de queijo, o sistema tradicional, nos moldes como é realizado, é tido como exemplo de descuido no cumprimento dos deveres do sítio, sendo sinônimo de desleixo, vagabundagem ou vadiagem. Assim, fica claro que aquilo que para uns significa sujeição, para outros é realização; aquilo que por um lado significa liberdade, por outro lado é tomado como desleixo.

Vemos, então, que não estamos somente falando de grupos de produtores que adotaram sistemas de produção diferentes, mas de grupos sociais que não compartilham dos mesmos valores, e que portanto não compartilham a mesma identidade. Compartilhar valores comuns significa também compartilhar uma identidade comum. Assim é possível observar que as famílias dos tradicionais produtores de Queijo Serrano compartilham valores, práticas e saberes diferentes daqueles adotados pelos “novos” produtores de queijo. Desta forma, não são apenas os sistemas de produção que são distintos, mas os valores e os modos de vida de uns e outros, o que faz acentuar ainda mais a diferença entre os grupos aqui analisados.

6.3 A heterogeneidade camponesa: diferentes modos de viver e de produzir

Como pudemos perceber até o momento, as vacas parecem falar muito sobre o modo do fazer agrícola e sobre o modo de viver das famílias produtoras de Queijo Serrano. Como já ressaltamos anteriormente, no sistema tradicional a produção de queijo é uma forma de aproveitar o leite do rebanho de gado de corte. Contudo, como são raças especializadas para a produção de carne, a produtividade leiteira dos animais é baixa e, em compensação, a menor quantidade de leite apresenta uma maior concentração da gordura.

Os primeiros animais trazidos pelos Jesuítas para a região, no século XVIII, passaram, ao longo do tempo, por vários processos de melhoramento, a partir de cruzamentos com

outras raças bovinas. Dessa forma, os animais hoje criados são resultado do empenho dos produtores, que os tornaram mais adaptados e resistentes às condições ambientais da região. O resultado desse processo de melhoramento possibilitou que esses animais, com características de maior rusticidade, fossem adaptados aos recursos naturais presentes nos Campos de Cima da Serra. Assim, a alimentação desses animais é composta preponderantemente a partir das espécies botânicas que conformam as pastagens naturais dos campos nativos. As características dos animais, associadas à alimentação baseada em recursos naturais locais, agem na conformação das características físicas, químicas e sensoriais do leite utilizado na fabricação do Queijo Serrano.

As vacas empregadas no sistema tradicional de pecuária de corte também revelam o desenvolvimento de um princípio de autonomia, baseado na internalização dos principais meios de produção. A utilização desses animais pelos produtores visa gerar uma maior autonomia em relação ao mercado. Os animais empregados, dadas suas características de rusticidade, são pouco exigentes em termos nutricionais – desse modo, pouco dependem de complementação às pastagens naturais –, além de mais adaptados e resistentes às enfermidades e às intempéries climáticas da região. Muitos de nossos informantes revelaram que, comumente, a única alimentação complementar à pastagem natural fornecida aos animais é o sal mineral.

De um modo geral, no inverno, quando ocorre a diminuição da produtividade leiteira, devido ao escasseamento das pastagens naturais, alguns produtores tradicionais recorrem ao uso de pastagens cultivadas e ração em pequena escala, para poder manter a fabricação de queijo neste período. Mas, mesmo nestes casos, dá-se preferência à utilização do chamado *trato crioulo*, como revela o Sr. Otávio, quando conta que no inverno, “*á só do crioulo, trato crioulo, é planta crioula que tem nas lavouras aqui do sítio, uma cana, um milho da gente, que é crioulo da gente*”. Desse modo, procura-se sempre por recursos já disponíveis no sítio, evitando, assim, sempre que possível, a dependência em relação a recursos externos.

Para as famílias de produtores tradicionais, as vacas leiteiras, especialmente as da raça holandesa, que preponderam no sistema de pecuária leiteira, obedecem a um princípio ordenador distinto daquele que visa internalizar os meios de produção. Assim, no sistema de pecuária leiteira, os animais são mais exigentes nutricionalmente. A alimentação complementar ao campo nativo, com utilização de ração industrializada e plantio de pastagens exóticas, é realizada em grande escala a partir de insumos externos à unidade de produção agrícola. Os animais também são menos resistentes e adaptados ao clima da região, sendo considerados mais vulneráveis às enfermidades.

Cabe ressaltar ainda que, neste caso, diferente do que ocorre com o uso de vacas de corte, o produtor de leite é altamente dependente do mercado e o encurtamento da relação entre custos de produção e o resultado monetário da venda da produção pressiona a constante busca pelo aumento da escala de produção para compensar os custos envolvidos pela alta dependência de insumos providos do mercado.

Deste modo, fica evidente que as vacas utilizadas nos dois sistemas representam também modelos de agricultura diferentes: se, como vimos anteriormente, as vacas holandesas são sinônimo de sujeição e privação, agora elas também são sinal de dependência. As vacas de corte, no sistema tradicional, permitem a realização do não-trabalho e dão a condição de “liberto” ao produtor. Da mesma forma, obedecem a um princípio básico de autonomia desse campesinato, que é realizado a partir da internalização dos principais meios de produção. Desta forma, para os produtores tradicionais, enquanto vacas de corte significam liberdade e autonomia, vacas holandesas seriam percebidas como sinônimo de sujeição e de processos de dependência ao mercado.

A rejeição ao uso de vacas holandesas pelas famílias de produtores tradicionais de Queijo Serrano se dá na medida em que esses animais não obedecem aos princípios de liberdade e autonomia característica do campesinato aqui estudado. Assim, fica claro que vacas holandesas seriam incompatíveis com o modo de viver e com o modo de fazer agricultura deste campesinato.

Não consideramos que o nível tecnológico e de intensificação da produção, bem como o maior grau de integração ao mercado possam expressar dimensões de uma forma de agricultura não-camponesa. Existe uma heterogeneidade muito grande de formas de agricultura camponesa, apesar dos dois modelos de agricultura apresentados aqui serem sensivelmente diferentes no que concerne à base técnica e ao nível da intensificação da produção, essas diferenças evidenciam apenas ordens econômico-produtivistas distintas que não implicam em formas não-camponesas de produção.

No entanto, no Brasil alguns autores como Abramovay (1992) defendem a idéia de que com a intensificação da presença do capitalismo na agricultura as mudanças foram tão profundas que as principais características da produção camponesa não teriam permanecido. Para este autor, não foi apenas a base técnica que mudou, mas também a forma como os camponeses se relacionam com o mercado: o que era antes um modo de vida teria agora se transformado numa profissão. Assim, segundo Abramovay, os camponeses *metaformosearam-se* em agricultores profissionais.

Abramovay apreende o campesinato através da economia e sobre o prisma de um

modelo estático no tempo. Contudo, alguns autores defendem a idéia de que o campesinato “é também histórico na medida em que a passagem de uma ordem moral para uma ordem econômica é, efetivamente, um processo multissecular por onde passa todo o mundo ocidental” (K. WOORTMANN, p. 16, 1990). K. Woortmann realiza uma crítica àqueles que opõem em categorias distintas camponeses e agricultores familiares, separação estabelecida a partir do viés da produção e da economia.

Sob uma ótica centrada na moralidade camponesa, K. Woortmann busca analisar os vários aspectos que compõem aquilo que o autor chama de uma ordem moral do campesinato. É desta forma que, analisando o campesinato a partir de sua ordem moral, que este autor pensa o campesinato a partir de uma qualidade, definida pelo termo *campesinidade*.

A campesinidade refere-se à forma como os camponeses se relacionam e valorizam elementos como terra, trabalho e família. É desta forma que o autor afirma que a campesinidade está associada a uma ordem moral presente em maior ou menor grau em todas as sociedades camponesas. Assim, “é possível imaginar um contínuo, que tanto pode ser pensado no tempo como no espaço, ao longo do qual se movem os pequenos produtores, desde um pólo de máxima até outro de mínima campesinidade” (K. WOORTMANN, 1990, p. 13). Ele não centra sua análise “na produção material pela família, mas com a produção cultural da família enquanto valor” (id., p. 13). Assim, esse autor procura apreender o campesinato a partir da ética valor-trabalho, valor-família.

Nesta perspectiva, a terra não é pensada apenas como um fator de produção, ou uma mercadoria passível de valoração econômica, mas projetada como um patrimônio de família e pensada a partir das suas valorações simbólicas. Assim, a posse e uso da terra são condição não apenas para a transmissão material da terra, mas também para a transmissão e reprodução do modo de vida e dos valores camponeses. Da mesma forma, no processo de trabalho com a família, o camponês não se encerra em si mesmo como um simples produtor de alimentos e gerador de riquezas, mas como um produtor de espaços e valores sociais.

É a partir dos elementos propostos por K. Woortmann como comuns às sociedades camponesas, sejam eles: terra, trabalho e família, que podemos vislumbrar que eles não são pensados separadamente, mas de um modo articulado. Desta forma, “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” (K. WOORTMANN, 1990, p. 23).

No caso aqui estudado dos “novos” produtores de queijo, vemos que estes atores sociais estão inseridos em uma agricultura altamente tecnificada, com alto grau de intensificação da produção e com uma maior integração ao mercado. Porém não

consideramos que parâmetros que analisam apenas a base técnica-produtiva e de integração ao mercado possam servir de critérios exclusivos para definir que estas famílias produtoras de queijo tenham simplesmente *metaformoseado-se* em agricultores profissionais ou em empresários agrícolas como alguns autores comumente preferem denominá-los.

Por mais tecnificados e integrados ao mercado que estejam estas famílias rurais estudadas, a forma como se relacionam com as categorias terra, trabalho e família evidenciam que o modo de produzir está igualmente fundamentado em um modo de vida, assim estamos falando de um modo de produzir que está centrado numa ética camponesa, que se distancia de ser apenas uma profissão.

Assim, nos aproximamos da análise apreendida por K. Woortmann (1990), que tenta compreender o campesinato para além de sua inserção econômica, mostrando que não existem camponeses puros, mas graus de campesinidade que estão em níveis diferentes de articulação com a modernidade. Pois como o autor sugere, a tradição “não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades do futuro” (id., p. 17).

Desta forma, consideramos que tanto as famílias de produtores tradicionais de Queijo Serrano quanto as famílias dos “novos” produtores de queijo são expressões camponesas de formas heterogêneas de fazer agricultura, que representam graus diferentes de campesinidade.

6.4 Vaca “boa” *versus* vaca “má”

Como recorrentemente acontece no Brasil, órgãos e técnicos responsáveis pela implementação de programas e políticas públicas de desenvolvimento rural ignoram a existência de uma lógica própria de produção e reprodução do campesinato. Assim, no ano de 2003, uma das unidades do Programa de Extensão Rural do Estado do Rio Grande do Sul, situada em um dos municípios¹ da região dos Campos de Cima da Serra, iniciou junto a uma pequena comunidade de produtores tradicionais de Queijo Serrano um projeto de melhoramento de gado leiteiro. No âmbito do projeto, financiado com recursos providos do já extinto *Programa RS Rural*, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, foi criada uma associação que reuniu 33 produtores. Através de reuniões e da articulação proposta pelo

1 Para preservar a identidade dos envolvidos, omitiremos os nomes do município e da localidade em

Programa de Extensão Rural, os recursos do projeto foram utilizados, entre outras ações, principalmente para adquirir 33 vacas de raça leiteira. Uma das pessoas que participou ativamente do projeto nos revela como se deu o processo:

Era uma associação de 33 agricultores e o pessoal [extensionistas] veio e disse que tinha um projeto para melhoramento do gado e viriam umas vacas. Assim foram feitas reuniões e vieram 33 vacas, mas para a seleção de quem ficaria com cada animal foi realizado um sorteio.

Todavia, os técnicos e produtores, ao receberem as vacas leiteiras, não se preocuparam com o fato de os animais demandarem uma lógica de trabalho distinta daquela aplicada no trabalho com o gado de corte. Assim, os produtores desenvolveram com as vacas leiteiras a mesma lógica de trabalho que costumeiramente aplicavam ao gado de corte. O resultado desse processo foi que, mais vulneráveis e exigentes nutricionalmente, os animais, diferentemente das vacas de corte, foram incapazes de sobreviver alimentando-se apenas do campo nativo. Assim, em pouco tempo, as vacas foram definhando, adoecendo e morrendo.

Dois dias depois da chegada dos animais, já corriam os primeiros boatos de que os animais estariam morrendo e, na seqüência, a grande maioria acabou revendendo os animais. Os animais que vieram eram na grande maioria vacas holandesas, que por natureza necessitam uma alimentação que, para os nossos padrões, se tornava muito caro. Mas cavalo dado não se olha os dentes, disseram que vinham os animais e ninguém iria dizer que não. Os que não morreram, venderam. Teve uma [vaca] que diz que o cara carneou, para não perder o animal. E então não adiantou. O pessoal não vão querer tratar e tirar leite o dia todo. E também elas [as vacas] já saem fora do que é o Queijo Serrano.

O fato é que, por ocasião da realização da pesquisa a campo para este trabalho, passados cinco anos da execução do projeto, dos 33 animais adquiridos, poucas vacas ainda encontravam-se em posse dos produtores beneficiados pelo projeto. A grande maioria dos animais morreu e outra parte foi vendida para produtores que já lidavam com a atividade da pecuária leiteira ou ainda, em alguns casos, ocorreu o abate de animais, como revelou o trecho do depoimento reproduzido acima. Cabe destacar que as vacas holandesas adquiridas pelo projeto que ainda estavam em posse de produtores desta comunidade no momento da pesquisa de campo apresentavam sinais evidentes de debilidade física, como revelam as figuras 10 e 11.

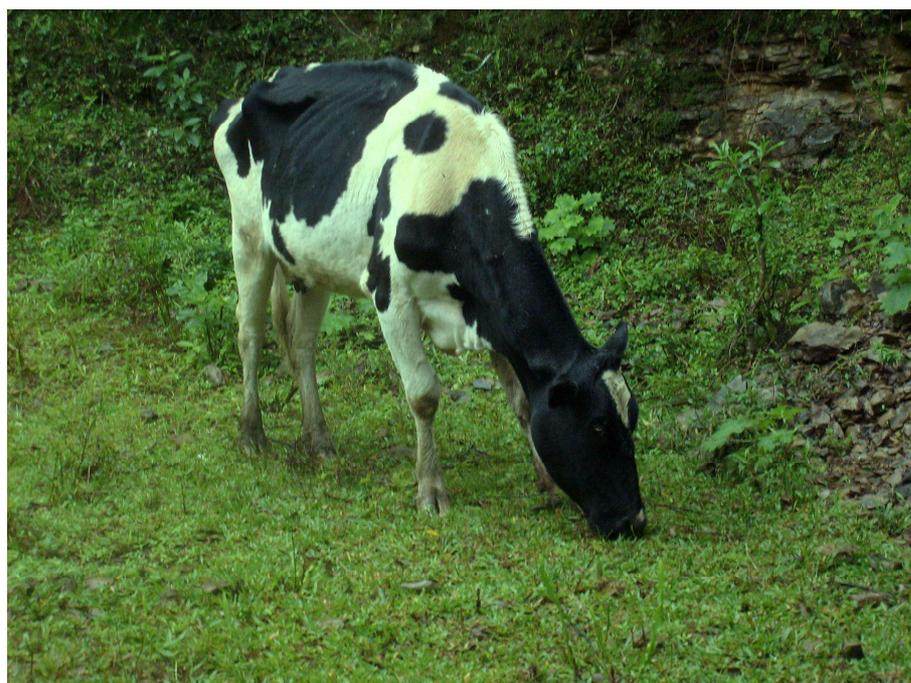


Figura 10: Vaca holandesa de um produtor tradicional²
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.



Figura 11: Vaca holandesa de um sistema de pecuária leiteira
Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

² Vaca obtida do referido projeto.

Fica claro que o projeto foi implantado sem que fossem levadas em consideração as práticas associadas às estratégias de reprodução social das famílias rurais produtoras tradicionais de Queijo Serrano. Os técnicos do projeto não compreenderam que a baixa produtividade leiteira dos animais de corte não era considerada como um problema para os produtores e implantaram o projeto a partir do modelo típico da modernização da agricultura, que buscava encontrar “soluções” apenas conferindo relevância ao viés quantitativo da produção³.

Vários motivos foram atribuídos ao fracasso do projeto, sendo que recorrentemente escutei falar em preguiça e vagabundagem. Vejamos o que pensa um produtor que adota o sistema de pecuária leiteira e que comprou alguns dos animais descartados por produtores tradicionais que os haviam recebido do programa:

Deixaram morrer de fome, maltratado. O [nome do produtor] ganhou vaca ali, deixou morrer, as últimas estão lá no sítio para morrer agora, de magra. Então eu comprei cinco vacas. Eram holandesas que ele tinha adquirido através do projeto. Eu, se um dia ganhar, quero que os caras tenha orgulho de vim aqui olhar as minhas vacas. Porque eu trato mesmo. Holandesa, ela te dá retorno, mas o que ela dá pela ubre tu tem que botar pela boca. Essa vaca que eu te falei, eu dou dois baldão de ração. Então ela dá retorno, mas ela tem que comer. Se tu não der comida, não adianta.

Como ressaltamos anteriormente, para os produtores tradicionais, vacas holandesas conformam a expressão de processos de dependência do produtor em relação ao uso de insumos externos à unidade de produção agrícola. Desta forma, ao falar que o que a vaca holandesa *dá pela ubre tem que botar pela boca*, o informante evidencia uma lógica completamente distinta daquela adotada pelos produtores tradicionais. Vejamos, através do depoimento de um deles:

E essas vacas [holandesas], são vacas de cocheira, não adianta nós se meter. Botar umas vacas assim, que ficam só em redor da casa, resmungando de fome em vez de dar leite. Essas vacas, dá úbere meio grandona. Eu até prefiro aquelas que dão 4, 5, 6, 8 até 10 litros aí, vaca normal, dessas nossas, do que uma grande. Aquilo, tu tira um litro, uma jarra, duas jarras dessas comuns [vacas de corte], mas também tu não te incomoda. E essas vacas [holandesas], tu precisa 15 litros de leite para fazer um quilo de queijo! E tu pega uma dessas nossas crioula, da gente, com 10

3 Ploeg (2008, p. 147), analisando processos contemporâneos do que caracteriza como recampanização, assinala que no ímpeto de processos de modernização da agricultura houve uma ofensiva cultural e uma guerra contra os modos de fazer agricultura de pequenos produtores, ressaltando que, em muitos casos, “raças de gado que representavam o orgulho de muitos agricultores foram abatidas e substituídas”.

litros tu faz um quilo e não precisa tratar nem nada. E é um leite gordo, um leite forte.

Os dois depoimentos reproduzidos acima deixam claro, mais uma vez, como os diferentes grupos se colocam em pontos opostos do debate e como valorizam de forma diferenciada a atividade. Se, para o primeiro, *é necessário botar pela boca o que vai dar pela ubre*, para o segundo, *vacas que ficam só em redor da casa resmungando de fome em vez de dar leite* não servem para a atividade. A própria expressão utilizada pelo produtor tradicional *vacas de cocheira*, revela aquilo que temos argumentado, ou seja, que para este campesinato a autonomia é um princípio básico. O cocho ou a cocheira é o recipiente em que geralmente os animais recebem ração ou algum complemento alimentar externo às pastagens naturais do campo nativo, ali um alimento “de fora” é trazido para “dentro”. Assim sendo, podemos sugerir que, simbolicamente, o cocho é a expressão da dependência a recursos externos e, deste modo, animais que se alimentam basicamente de produtos trazidos e processados pelo homem e colocados no cocho escapam às características desejadas, contradizendo o princípio da autonomia e da internalização dos meios de produção. É desta forma, por contradizerem estes princípios, que vacas holandesas são vistas como anômalas ao sistema tradicional. Ainda os depoimentos de dois produtores tradicionais, reproduzidos abaixo, são indicativos desta situação:

Graças a Deus, [vaca holandesa] nunca pisou no meu campo. Tem que dar muito trato. Não quero nem de presente!

É um gado muito vil. Holandês, eu não quero mais nem dado, só se for para mim vender. Se tu me der para mim vender, eu pego, senão tu pode deixar para lá. Eu até tinha vaca pura, eu tinha conseguido vaca pura pelo projeto, vaca holandesa, três anos atrás. Mas morreu, aí peguei e troquei pelas comuns que eu já tinha, aí troquei.

6.5 Que queijo é Serrano?

Como pudemos analisar ao longo deste trabalho, o Queijo Serrano tem como uma de suas principais características o processo artesanal de fabricação que, realizado em pequena escala e por muitos produtores dispersos em um território, gera um produto marcado pela heterogeneidade dos processos de produção.

Entretanto, fica claro que para as famílias de produtores tradicionais do Queijo

Serrano nem todos os métodos, técnicas e queijos fabricados nos Campos de Cima da Serra podem ser enquadrados nessa categoria, pois, apesar de existir uma diversidade de *fazeres* e *saberes*, existem certos elementos que são comuns aos diversos produtores desse tipo de queijo e que acabaram tornando-se marcadores identitários desses produtores.

Apesar de os métodos tradicionais de produção do Queijo Serrano serem marcados pela falta de uniformidade nos processos de produção e, por conseguinte, nas características físicas, químicas e sensoriais do queijo, essas diferenças não definem que um queijo seja menos Serrano que outro. Cabe então investigar quais são as categorias empregadas pelos produtores tradicionais para classificar e definir um queijo como Serrano.

Observamos que os produtores tradicionais de Queijo Serrano criaram um sistema de classificação para definir e distinguir produtores tradicionais de produtores que adotaram um sistema de pecuária leiteira, os “novos” produtores de queijo. Desta forma, podemos identificar que categorias nativas como *forte* e *fraco* correspondem a um sistema de classificação binário, empregado pelos produtores para definir e opor produtores de Queijo Serrano de outros produtores de queijo. Os depoimentos de dois produtores tradicionais, reproduzido abaixo, ilustram a afirmação:

Pra mim, queijo tem que ser um queijo forte, de vaca de corte, gordo, forte, assim como o nosso, gordo. E eu não desnato o queijo. O queijo é tudo na nata, direto com a gordura, mesma gordura, não é desnatado.

Se tu pegar holandesa, o queijo só da vaca holandesa, o queijo já não é bom. O leite é muito magrinho e dá um queijo meio fraquinho. E elas já saem fora do que é o Queijo Serrano.

Ao menos desde a década de 1970⁴, estudos antropológicos realizados no Brasil têm evidenciado que categorias como *forte/fraco*, *quente/frio*, entre outras, servem para classificar e ordenar o modo de vida de comunidades camponesas. Termos classificatórios são estabelecidos a partir de pares de oposição que definem algum tipo de valor ou qualidade e que são usados no discurso cotidiano (BRANDÃO, 1981). Assim, as séries opostas conforme cada um dos valores reconhecidos apresentam a presença ou ausência de algum atributo específico.

O trabalho de E. Woortmann e K. Woortmann (1997), realizado entre sítios nordestinos, mostra que princípios classificatórios como *forte/fraco* e *quente/frio* são fundamentais para a própria organização do consorciamento dos cultivares. A complexidade

4 Ver o trabalho de K. Woortmann: Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa

dessas relações é grande, sendo que tanto solos quanto plantas, alimentos ou pessoas podem ser classificadas a partir dessas categorias. Chama atenção que a qualidade *quente/fria* ou *forte/fraco* determina como as plantas serão consorciadas, pois no modelo ideal duas plantas *quentes* jamais podem ser consorciadas. Assim, “os princípios forte-fraco e do quente-frio organizam, pois, o roçado. (...) O prático e o simbólico se fundem no processo de trabalho” (id., p. 132).

Através do discurso proferido pelas famílias rurais estudadas, conseguimos apreender que as categorias *forte/fraco* são usadas da mesma forma em relação a diferentes dimensões do trabalho e da vida, principalmente para definir, classificar e qualificar animais, alimentos e pessoas. Enquanto a categoria *forte* significa uma qualidade positiva, a categoria *fraco* é valorada negativamente.

Como vimos anteriormente, as vacas de corte empregadas na região são animais rústicos, mais resistentes a doenças e pouco exigentes nutricionalmente, possibilitando o estabelecimento de uma lógica de não-trabalho e a conformação aos princípios de liberdade e autonomia deste campesinato. Todas estas qualidades são percebidas como positivas pelos pecuaristas tradicionais, e desta forma, estes animais são classificados como *fortes*.

Por outro lado, vacas holandesas são consideradas mais vulneráveis a doenças e altamente dependentes de alimentação complementar ao campo nativo, impedindo o estabelecimento de uma lógica de não-trabalho e, portanto, levando à sujeição e dependência os produtores tradicionais. Estas qualidades são percebidas negativamente por estes produtores, que classificam esses animais como *fracos*. Temos, assim, o primeiro par de oposições, em que a vaca de corte é considerada como vaca *forte* em oposição à vaca holandesa que é percebida pelos produtores tradicionais como *fraco*.

Para o segundo par de oposições, chamamos a atenção para a composição química do leite. Vacas de corte possuem uma baixa produtividade leiteira, mas, em compensação, o teor de gordura do leite é mais concentrado. Assim temos o que os produtores definem como um leite gordo, considerado o mais apropriado para a fabricação de Queijo Serrano. Por outro lado, vacas holandesas possuem uma alta produtividade leiteira, contudo o teor de gordura presente no leite é inferior àquele obtido com vacas de corte, desta forma os produtores definem o leite como magro. Vejamos os depoimentos de alguns produtores tradicionais:

Eu não bebo leite de vaca holandesa. É um leite fraco. O queijo é muito ruim do leite magro, queijo bom é o de leite gordo. Então aqui (...) um

queijo bom, é um queijo de nata, um queijo macio.

Ela [vaca holandesa] é uma vaca mais fraca, já depende de muito trato também. A jersey ou o nosso gado comum aqui é uma vaquinha mais forte e de leite bem mais gordo e forte. Ela dá menos leite, mas o leite é mais gordo e dá um queijo forte.

Brandão (1981), estudando as representações de um grupo de camponeses goianos, percebeu que a categoria *forte* estava associada a tudo que era sadio, assim todas as coisas reconhecidas como sadias eram classificadas como *fortes*. Entre as famílias rurais estudadas, temos o mesmo sistema de classificação: tudo que é *forte* também é referência de sadio. Desta forma, o leite gordo, proveniente de vacas de corte, é percebido como o mais sadio, valorado positivamente, classificado como leite *forte*. Por outro lado, o leite magro proveniente de vacas holandesas é definido pelos produtores tradicionais como um leite *fraco*.

A partir destes dois pares de oposições podemos perceber que vacas que possuem a qualidade de *fortes* produzem um leite igualmente *forte*. Em contraposição, vacas qualificadas como *fracas* produzem, da mesma forma, um leite *fraco*. Assim, seguindo este modelo, todo o queijo produzido a partir de leite gordo e *forte*, obtido de vaca de corte (*forte*), vai produzir um queijo *forte*. Por outro lado, todo queijo produzido a partir de leite magro e *fraco*, obtido de vaca holandesa (*fraca*), vai resultar em um queijo *fraco*. Na Figura 12, podemos observar de forma esquematizada os fluxos e diversos pares de oposição do sistema de classificação dos produtores tradicionais de Queijo Serrano.

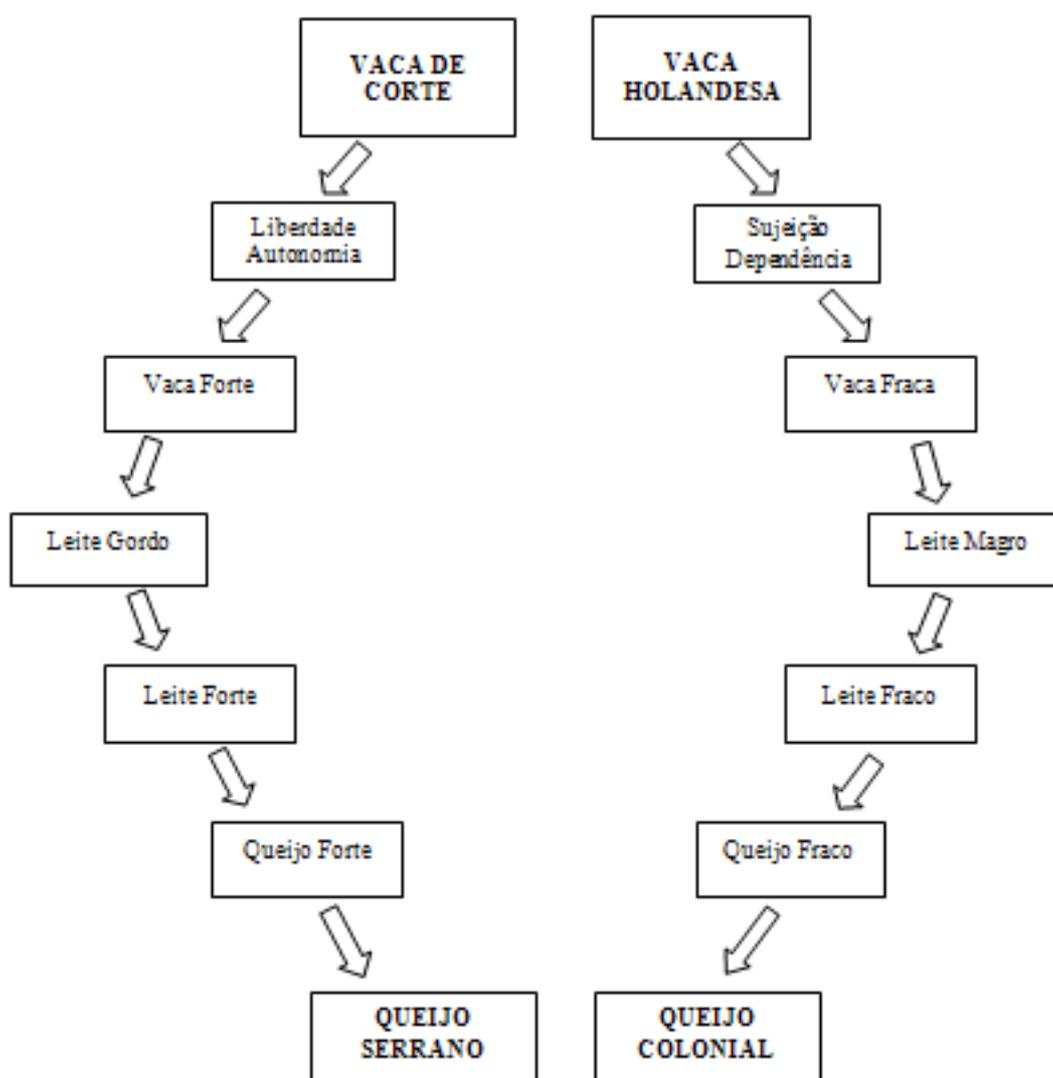


Figura 12: Sistema de classificação forte/fraco dos produtores tradicionais
Fonte: Elaborado pelo autor.

O modelo apresentado na Figura 12 reforça aquilo que temos argumentado, de que as vacas holandesas são percebidas como anômalas ao sistema tradicional não apenas por serem animais caros e expressarem dinâmicas de sujeição e dependência, mas também por serem classificadas como animais *fracos*, fornecendo leite magro e *fraco*, com baixo teor de gordura e que é considerado menos sadio do que aquele obtido no sistema tradicional, a partir de vacas de corte.

Por outro lado, vacas do rebanho de corte são consideradas *fortes*, por respeitarem os princípios de liberdade e autonomia, mas também por fornecerem leite gordo, de alto teor de

gordura e, portanto, considerado como *forte* e que resultará em um queijo *forte*.

Assim, a partir desse sistema de classificação, os produtores tradicionais definem que se em um queijo estiverem presentes os atributos de força, ou seja, um leite *forte* de uma vaca *forte*, então este queijo é classificado como Queijo Serrano. Por outro lado, atributos de fraqueza – leite *fraco* de vaca *fraca* – são sempre a principal referência atribuída pelos produtores tradicionais aos queijos provenientes da pecuária leiteira, e que estes produtores costumemente chamam de Queijo Colonial. Assim, só é considerado *forte* o Queijo Serrano em contraposição ao Queijo Colonial, que é definido como *fraco*.

Podemos ainda intuir que, se consideramos, a partir da sócio-anthropologia da alimentação, que o princípio da incorporação⁵ é inerente à constituição de identidades sociais, então podemos entender que o queijo *forte* também dá a idéia de alimento *forte* e que, por conseguinte vai reproduzir a idéia de força através daqueles que ingerirem o alimento *forte*, assim podemos sugerir que o queijo *forte* é aquele que também vai gerar gente *forte* e apta para o trabalho no sítio.

O que desejamos demonstrar a partir desse sistema de classificações é que os produtores tradicionais reivindicam sua condição histórica de produtores de Queijo Serrano em correspondência a um sistema de classificação e de ordenamento que os diferencia de outros produtores a partir de elementos considerados específicos da produção de Queijo Serrano. Entretanto, cabe ressaltar, assim como evidenciou Ambrosini (2007), que apesar das diferenças entre os dois grupos de produtores, não parece haver entre eles um sentimento de concorrência e competição.

Contudo, se formos responder à pergunta que deu origem ao título desta seção – Que queijo é Serrano? - responderíamos dizendo que consideramos que é Serrano um queijo que representa um grupo particular de famílias produtoras que, ao longo de séculos conformaram o *saber-fazer* em torno deste produto. Desta forma, o *saber-fazer* passado de geração em geração é de propriedade daqueles que corroboraram para criar a reputação e a fama do Queijo Serrano, e que, portanto, compartilham valores comuns, e uma identidade comum. Por outro lado, acreditamos que os “novos” produtores de queijo que não compartilham da mesma identidade cultural, bem como, apenas recentemente vêm criando sistemas de produção

5 Menasche (2004, p. 114) ressalta que o ato humano de alimentar-se implica também em valorização simbólica. Assim, classificações, práticas e representações fazem parte também de um sistema culinário que age “na incorporação do indivíduo a um grupo social, também é possível afirmar que, ao se alimentar, o indivíduo incorpora as propriedades do alimento”. Neste sentido Fischler propõe o estudo do princípio da incorporação, a partir do qual “incorporar um alimento é, em um plano real, como em um plano imaginário, incorporar todas ou parte de suas propriedades: tornamo-nos o

distintos do tradicional, baseados na pecuária leiteira, e que vêm se apropriando da fama e reputação de um produto tradicional não podem ser tomados como produtores de Queijo Serrano.

Logicamente que não estamos defendendo a idéia de que não se deva abrir espaços para novos produtores de queijo na região, ou que se deve impedir que se desenvolvam atividades distintas do sistema tradicional de fabricação de queijo. É importante deixar claro que tampouco queremos aqui marginalizar os “novos” produtores de queijo que criaram sistemas de produção distintos do tradicional. O fato é que temos um grupo particular de produtores que compartilham valores comuns e de uma identidade comum, e que reivindicam a sua condição histórica de produtores de Queijo Serrano, mas que vêm na atualidade o seu *saber-fazer* sendo alvo da apropriação por outros grupos mais bem dotados tecnicamente e financeiramente.

Este grupo de produtores tradicionais, assim como geralmente acontece com todas as formas camponesas de fazer agricultura, foram muitas vezes marginalizados e esquecidos pelas políticas públicas, rotulados de bárbaros, preguiçosos e atrasados por não se enquadrarem dentro dos padrões dominantes dos grandes projetos de modernização que dominaram a agricultura durante muito tempo. Ploeg (2008, p. 34) ressalta que “apesar de o paradigma da modernização estar teoricamente desacreditado nos dias de hoje, ele ainda persiste como o principal modelo nas políticas, embora esteja muitas vezes 'camuflado”.

Assim consideramos que cabe ao Estado a responsabilidade de articular políticas públicas ou planos de salvaguardar para produtos regionais com identidade cultural como o Queijo Serrano, para que se possa proteger a história, a cultura, o *saber-fazer* tradicional e o modo de vida daqueles que contribuíram para criar a fama e a reputação deste produto.

6.6 Políticas públicas para produtos com identidade cultural

Como pudemos acompanhar ao longo deste trabalho, o processo de fabricação do Queijo Serrano envolve um conhecimento secular na fabricação de queijo. Entretanto, como geralmente ocorre o seu saber tradicional não é um saber formalmente reconhecido pelo Estado. Passado de geração a geração de forma oral, é assim que este conhecimento se torna

que comemos” (FISCHLER, 1993, *apud* Menasche, 2004, p. 114).

muitas vezes facilmente apropriado e explorado por grupos mais bem adaptados do ponto de vista técnico e econômica. É o que podemos observar no caso do Queijo Serrano, em que “novos” grupos de produtores vêm explorando essa denominação para comercializar produtos originários de sistemas de produção totalmente distintos dos tradicionais. Em um mundo globalizado, o saber tradicional parece ameaçado de desaparecer se não cumpre com as convenções e tendências de um mundo cada vez mais regulamentado por normas de defesa de propriedade intelectual.

Neste sentido, mais recentemente os produtos agrícolas classificados como tradicionais e provenientes de sistemas de produção locais vêm ganhando grande destaque no centro das disputas por políticas de desenvolvimento rural impulsionadas a partir de sua valorização. Essas políticas têm se tornado uma importante ferramenta na implementação de projetos de desenvolvimento rural em zonas rurais que se encontram empobrecidas e à margem dos modelos de desenvolvimento rural vigentes na atualidade.

Alguns autores (ver, por exemplo, FLORES, 2006 e PECQUER, 2000) acenam para a importância dos produtos agrícolas locais na conformação de novas dinâmicas de desenvolvimento territorial, impulsionadas a partir da valorização de características que atribuem especificidade a um produto e associada a uma imagem territorial. Segundo Tregear *et al.* (2007), a literatura que trata do tema enfatiza que produtos regionais são conceitualizados como uma forma de capital cultural que pode angariar benefícios econômicos e sociais em áreas rurais a partir de sistemas de proteção como os de indicação geográfica.

Como mostra Caldas (2004), as indicações geográficas já são regulamentadas em vários países, sendo que existe um importante arcabouço teórico-conceitual formado. Nesse âmbito destacam-se alguns importantes acordos e leis, como, por exemplo, o Acordo de Madrid, do qual o Brasil é um dos doze signatários (desde 1891), que trata da regularização de falsas indicações de procedência, e o Acordo de Lisboa, de 1958, que instaura um sistema de proteção específico para a identificação geográfica. Já em nível nacional, temos a Resolução nº 75 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, e a LPI (Lei da Propriedade Intelectual) nº 9.279, de 14/05/1996, que, entre os artigos número 176 e 183, regulamenta as indicações geográficas no Brasil. O artigo número 176 define duas espécies distintas de indicações geográficas: a Identificação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem Protegida (DO).

O que diferencia os sistemas de indicação geográfica é que o sistema de indicação de procedência dá o direito da utilização de um nome geográfico a partir do renome e da

reputação que uma determinada região tenha adquirido como local de produção de determinado produto. Já o sistema de denominação de origem protegida incorpora não apenas a questão da delimitação de um território a partir da reputação e fama de um produto, mas para tanto são necessários outros condicionantes que os diferenciem, como os fatores naturais solo, clima, meio ambiente e humanos, o *saber-fazer* local, tradição, costumes, a história e a cultura de um grupo social que perpassam todo o processo de produção.

Embora na América Latina – e particularmente no Brasil – seja recente, especialmente no que se refere às políticas públicas, a atenção conferida ao tema, no continente europeu o debate a respeito da caracterização de produtos alimentares a partir de especificidades locais apresenta já uma longa trajetória percorrida. Na Europa, existem cerca de cinco mil Indicações Geográficas registradas, sendo a grande maioria referente ao universo dos queijos e dos vinhos (LIMA *et al.*, 2007). Ainda com referência ao continente europeu, podemos mencionar como exemplos emblemáticos de processos de certificação os queijos Parmesão e Roquefort, bem como o vinho do Porto. Vale ainda mencionar que é a França o país com maior tradição e experiência na implementação de sistemas de proteção. Inspirada na noção de *terroir*, a França detém o selo mais antigo para indicar proteção geográfica na Europa, a *Appellation d'Origine Contrôlée* – AOC.

A noção de *terroir* está relacionada a um território comumente pequeno, em que o solo e o microclima conferem qualidades distintas aos produtos (BARHAM, 2003). Nesse sentido, Barham (2003) afirma que os produtos de *terroir* resultam de longa ocupação de uma área específica e representam a interação entre a criatividade humana e a curiosidade em relação aos aspectos naturais do local. Já para Bérard (2005), o termo é aplicado a produtos com história, enraizados em um conhecimento compartilhado e em um *saber-fazer* local, aí inclusos todos os elementos que são próprios de uma área geográfica específica, mas sem necessariamente abranger fatores naturais.

O debate sobre o tema – como realizado na Europa – indica que, ainda que as características ecológico-ambientais de um dado lugar corroborem para a especificidade de um produto, é a dimensão cultural que determina sua qualidade particular. Sua diferenciação dar-se ia, então, por ser resultante de um *saber-fazer* compartilhado, transmitido de geração a geração. Sua qualidade específica seria conferida por inscrever-se em uma cultura local, em um modo de vida (MENASCHE; KRONE, 2007).

Segundo Dullius, Froehlich e Vendruscolo (2008), as experiências, articulações, investimentos, reivindicações e por conseguinte, os registros de indicações geográfica, ainda

são incipientes no Brasil⁶. Conforme esses autores ressaltam, as Indicações Geográficas também têm sido indicadas para agregar valor e proteger “produtos desenvolvidos por populações consideradas tradicionais, indígenas e quilombolas, a partir da ênfase em suas identidades calcadas em territorialidades, saberes e modos de vida e produção específicos” (id., p. 8).

No entanto, no caso brasileiro, o que podemos observar é que as políticas atualmente engendradas via denominações geográficas tomam o *saber-fazer* tradicional como inseridos em cadeias globais de valor, sendo adotados esquemas de padronização muito rígidos. Medaets (2006), discutindo a respeito das políticas de qualidade para produtos agrícolas no Brasil, expõe uma questão crucial para os produtos artesanais, a de que a certificação é um atestado de conformidade de um produto a um referencial, sendo a padronização um mecanismo de coordenação do sistema agroalimentar que resulta na intensificação do uso de diferentes certificações.

Outra questão relevante que deve ser discutida é que os sistemas de indicação geográfica parecem valorizar sobretudo o produto final em detrimento do *saber-fazer* tradicional. As indicações geográficas muitas vezes restringem a produção tradicional a padrões que se supõem uniformes, não abrindo espaço para a diversidade que pode estar presente entre vários produtores dispersos em um território.

Assim, toma-se muitas vezes o *saber-fazer* em parâmetros de uma não-continuidade histórica, adotando e definindo padrões rígidos de produção e não abrindo espaço para qualquer variabilidade. No entanto, como analisado em trabalho anterior (ver KRONE, 2006), práticas, saberes, e modos de vida fazem parte de um complexo de sistemas de relações que não são estáticos no tempo, mas que estão em constante movimento e são a cada momento adaptados a novas condições. Adotar padrões rígidos de produção significa tomar o *saber-fazer* em parâmetros de não-continuidade histórica, pois inibe-se qualquer tipo de inovação, e por conseguinte, engessa-se o *saber-fazer* em torno de parâmetros uniformes.

Além disso, processos de certificação que conduzem a esquemas muito rígidos de produção podem engessar não somente a produção tradicional, mas o próprio modo de vida a que está associado. Pois, como pudemos evidenciar neste estudo, o processo de trabalho, além de criar espaços de trabalho, também cria cultura e espaços sociais. Ao engessar a produção

6 Os primeiros exemplos de certificações brasileiras na modalidade de indicação geográfica concedidas pelo INPI (Instituto Nacional da Propriedade Intelectual) são: o vinho do Vale dos Vinhedos (2002), o café do Cerrado Mineiro (2005), a carne do Pampa Gaúcho (2006) e a cachaça de Paraty (2007). No entanto, todas estas experiências estão inseridas no âmbito das indicações de procedências, não há ainda no Brasil nenhum registro de denominação de origem protegida.

podemos estar engessando a própria dimensão cultural.

No caso de produtos artesanais como o Queijo Serrano, em que a própria variabilidade dos processos de produção é uma característica do produto, sistemas de produção muito rígidos podem promover a inserção de uma minoria de produtores no mercado formal, mas excluir ao mesmo tempo uma enorme massa de produtores desse mercado por não se adequarem a padrões tão rígidos de produção.

6.7 Patrimonialização

Além dos sistemas de indicação geográfica, mais recentemente vemos surgir o interesse pelas políticas de salvaguarda no âmbito da patrimonialização de bens de natureza imaterial. Abreu (2004) ressalta que desde o começo dos anos de 1990 documentos da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) anunciavam a preocupação do desaparecimento das chamadas “culturas tradicionais” diante da globalização. Assim, segundo Abreu (2004, p. 17):

Por um lado, levantava-se o temor do desaparecimento dessas culturas face à mundialização das culturas que tenderiam a homogeneizar e ocidentalizar o planeta. Por outro lado, eram manifestadas preocupações de que os produtores dessas “culturas tradicionais” viessem a ser saqueados por novas modalidades de pirataria na dinâmica do capitalismo globalizado. Conhecimentos tradicionais necessários à manipulação de ervas medicinais, músicas folclóricas, danças tradicionais e outras manifestações destas culturas teriam se convertido em fontes cobiçadas por um mercado cada vez mais ávido por objetos raros e exóticos.

Ainda segundo Abreu, na década de 1990 a UNESCO elaborou documentos recomendando aos países a criação de novas políticas de proteção do patrimônio que fossem capazes de proteger e salvaguardar também o conhecimento e as culturas tradicionais. Neste sentido Contreras (2005, p. 130) mostra que “os patrimônios instalaram-se como um dos pilares das políticas culturais nos estados e nas administrações públicas em geral, convertendo-se também em uma indústria em desenvolvimento”.

No Brasil, durante muito tempo apenas bens de natureza material eram passíveis de tombamento como Patrimônio Cultural Brasileiro. Todavia, a Constituição de 1988 mudou esta situação, trazendo para o campo jurídico importantes conceitos internacionais de

patrimônio cultural que possibilitaram ampliar os bens passíveis de proteção. Com isto, o conceito moderno de patrimônio cultural passou a incluir também os bens culturais imateriais como: saberes, celebrações, rituais, lendas, hábitos, entre outras práticas culturais brasileiras.

Pereiro (2003, p. 2) ressalta que na ótica jurídica o patrimônio cultural deixou de ter uma definição materialista e monumentalista e passou a adotar uma visão mais antropológica nas legislações, assim “se deixou de reduzir o patrimônio a objeto material e monumental, para se ter em conta os bens culturais imateriais e a vida social à volta do objeto”.

No entanto, no Brasil apenas no ano 2000 foi aprovado o Decreto nº 3.551 que dispõe sobre o registro de bens culturais de natureza imaterial. Foi através deste documento que foram criados quatro livros para o registro destes bens, sendo eles: o Livro de Registro dos Saberes; o Livro de Registro das Celebrações, o Livro das Formas de Expressão e o Livro de Registro dos Lugares. Foi igualmente através desta legislação que foi instituído o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, que tem por objetivo implantar uma política nacional de inventário, registro e salvaguarda de bens culturais de natureza imaterial. Vemos desta forma, conforme sugerido por Contreras (2005, p. 143), que “à medida que a ‘tradição’ foi considerada ‘patrimônio cultural’, a sua recuperação e a sua manutenção foram economicamente ‘subvencionadas’, por diferentes instâncias das administrações”.

Neste contexto, o recente registro do modo de fazer do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio imaterial brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), torna-se um importante marco de referência para a realização de processos de salvaguarda de produtos tradicionais e com grupos que historicamente estão à margem das políticas de proteção de produtos com identidade cultural.

Enquanto as políticas de valorização de produtos locais a partir de indicações geográficas parecem valorizar sobretudo o produto final, tomando o *saber-fazer* dentro de parâmetros de uma não-continuidade histórica, o registro e o reconhecimento de um bem imaterial - como aquele dado ao Queijo Artesanal de Minas – parece valorizar acima de tudo o *saber-fazer* dentro de uma idéia de continuidade histórica.

É neste sentido que Meneses (2006, p. 9), ao realizar o dossiê interpretativo no âmbito do processo de registro dos queijos artesanais de Minas, nos diz que interpretar os saberes e técnicas de produção de um produto artesanal como o Queijo Minas significa:

tomá-lo como prática enraizada nas relações humanas que se forjaram em um processo histórico específico, identificável e interpretável e que continua em processo dinâmico de construção cultural, mesmo que marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações.

No ano de 2001, a Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais, com anuência da Associação dos Amigos do Serro (AASER), iniciou o processo junto ao IPHAN de pedido do registro do Queijo Artesanal do Serro como um bem cultural relacionado a um saber e um modo de fazer tradicional que se tornou referência da identidade mineira, a ser inscrito no Livro dos Saberes. Ainda no ano de 2001, iniciou-se a elaboração do dossiê de estudos, que teve por base estudos elaborados anteriormente.

Paralelamente, produtores, sociedade civil, instituições públicas e privadas do Estado de Minas Gerais já vinham desenvolvendo esforços para que a produção do queijo artesanal de Minas não terminasse. Diversos pesquisadores já vinham realizando o estudo e a identificação das características organolépticas, bem como analisando as condições climáticas e edáficas da região. Assim o parecer técnico concluiu que:

Todo este esforço conjunto possibilitou concluir que apesar do mercado tender a estabelecer uma denominação única à variedade de queijos artesanais produzidos no estado, essa diversidade decorre não só de características naturais, técnicas e materiais distintas, mas, também, de mecanismos de apreensão e significados (...) (BRASIL..., 2006, p. 3).

Vemos a partir do trecho citado do parecer técnico aquilo que pudemos evidenciar na realidade estudada na região dos Campos de Cima Serra, ou seja, que os queijos artesanais, de um modo geral, apresentam uma grande diversidade. Esta realidade constatada em Minas Gerais levou os técnicos do IPHAN a redirecionar o andamento do dossiê, incluindo a partir de então a totalidade dos queijos artesanais de Minas, e não somente o Queijo Artesanal do Serro.

Posteriormente, realizou-se uma pesquisa histórica, de campo, etnográfica e bibliográfica que contribuiu gerando informações e documentos para a realização do dossiê e do inventário dos queijos artesanais de Minas. É assim que ao final do processo o parecer técnico definiu que:

Por ser construção cultural que dá sentido e significado aos grupos que mantêm dinâmica essa tradição; Por compor um complexo sistema de saberes e fazeres tradicionais e representações sociais que são portadores de valores e significados culturais formadores de uma identidade mineira; Por ser fonte de renda, desenvolvimento e sustentabilidade econômica das áreas rurais da Serra do Serro, Canastra e Salitre; Pelo fato dos produtores estarem mobilizados no sentido de garantir a continuidade deste saber tradicional que lhes confere identidade, e Por fim, por isso e por tudo o mais que está apresentado neste processo, somos de parecer favorável à inscrição dos QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS no Livro de Registro dos Saberes.

Em qualquer caso, seja a partir dos sistemas de denominação geográfica ou a partir das políticas públicas de patrimonialização, o que deve ser levado em conta para futuros processos no âmbito do reconhecimento, registro e proteção do Queijo Artesanal Serrano e do *saber-fazer* a que está associado, é que os bens protegidos devem estar sempre inseridos dentro do contexto e do modo de vida em que adquiriram origem e particularidade. Contreras (2005) ressalta a importância de que os bens protegidos devem estar integrados aos lugares e aos modos de vida particulares. No entanto, como nos mostra Contreras (2005, p. 141-142):

hoje a 'tradição' se descontextualiza, se descola e se fragmenta cada vez mais em 'especialidades' diferentes e concretas, sendo mantida ou recuperada não tanto pelos indivíduos pertencentes a uma dada sociedade ou cultura particular, mas por outros agentes muito diferentes, associações, corporações, administrações públicas, empresários turísticos etc.

O que podemos observar a partir dos sistemas de proteção para produtos com identidade cultural é que existem diferenças relevantes entre a lógica de patrimonialização calcada numa política cultural do Estado e a lógica das denominações geográficas que parecem mais preocupadas em mercantilizar a cultura. Neste sentido, consideramos que o sistema de denominações geográficas como vem sendo desenvolvido no Brasil inclina-se para uma lógica econômica que visa transformar produtos que representam a identidade e cultura de uma gente em mercadoria, sob a forma de um espetáculo para o turismo nacional e internacional, como bem ressalta Contreras (2005).

Já no âmbito da preservação de bens de natureza imaterial, o que podemos perceber, observando o processo que ocorreu com os Queijos Artesanais de Minas, é que a lógica da política cultural inclina-se para preservar bens culturais que estejam ameaçados de desaparecer em um mundo cada vez mais regulamentado por normas de defesa intelectual.

Neste sentido, consideramos que o reconhecimento e o registro como bem imaterial, - como aquele dado ao Queijo Artesanal de Minas - seja uma possibilidade e um caminho mais viável para proteger o modo de fazer de produtos artesanais como o Queijo Serrano. No entanto, para tal feito se concretizar é necessário que pesquisadores, estudiosos, técnicos, produtores, instituições públicas de pesquisa, universidades e sociedade civil em geral sejam capazes de articular e propor esforços conjuntos para realizar o processo de reconhecimento do Queijo Artesanal Serrano como bem cultural brasileiro e criar planos de salvaguarda para este produto tradicional da região Sul do Brasil.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Somos interventores no mundo e no modo de vida rural e nossa ignorância e desconhecimento sobre os códigos e sistemas culturais com os quais trabalhamos nos levam muitas vezes a privilegiar aspectos sobretudo econômicos, técnicos e produtivos na análise sobre este mundo e pensamos ingenuamente que é possível suplantarmos valores e crenças em favor de ditos “modelos de desenvolvimento” calcados em valores diferentes daqueles com os quais os camponeses classificam seu mundo. Imputar valores a grupos sociais que não sejam os seus significa desdenhar e ignorar valores culturais e heranças históricas, o que pode – e não poucas vezes isso já ocorreu – gerar graves problemas no meio rural.

O modelo de desenvolvimento implantado no Brasil no século XX se baseou na ideia de que o meio rural era um setor em atraso e que a figura social do camponês deveria desaparecer, pois ele representava um obstáculo a ser superado pelo desenvolvimento do capitalismo na agricultura. Foi baseado nestas ideias que se implementou no Brasil um projeto de modernização da agricultura, que marginalizou todas as formas camponesas de fazer agricultura.

O grupo social aqui estudado, assim como geralmente ocorreu com todas as formações camponesas, foi durante muito tempo esquecido pelo Estado. Assim eles foram rotulados, muitas vezes, de atrasados, preguiçosos e teimosos por não se enquadrarem dentro dos padrões dominantes dos grandes projetos de modernização que dominaram a agricultura durante muito tempo. Estas famílias, que durante séculos desenvolveram um processo de trabalho tradicional, foram estigmatizadas como atrasadas por desenvolverem sistemas de produção baseados essencialmente na utilização dos recursos naturais presentes na região, na não especialização das raças bovinas e na produção de queijo em baixa escala.

Assim, em muitos casos, ataca-se o *saber-fazer* tradicional destes produtores sem levar-se em consideração o contexto em que opera a lógica própria de reprodução social do campesinato. Frequentemente a ação da extensão rural no Brasil impõe-se a partir da incompreensão do modo de fazer agricultura do campesinato, mas, conforme E. Woortmann e K. Woortmann (1997, p. 177) indicam, o processo de trabalho camponês, que faz-se sobre um saber, “é mais que uma tecnologia, é um modelo de ordenamento do mundo que também ordena as pessoas. (...) A maneira de trabalhar é um modo de produzir pessoas”.

Como bem evidenciamos neste estudo, mudar o processo de trabalho significa mudar os códigos e sistemas culturais com os quais os camponeses classificam seu mundo, pois o

processo de trabalho agrícola, além de produzir alimentos, também produz e reproduz idéias e valores. Assim, além de criar espaços agrícolas o processo de trabalho, cria igualmente espaços sociais.

No entanto, colocados na clandestinidade pelo rígido controle imposto pela legislação sanitária, estas famílias rurais estudadas vivem na atualidade sob a constante ameaça de órgãos estatais por não se sujeitarem às legislações e políticas de desenvolvimento rural que incorporam mecanismos que contradizem os princípios básicos deste campesinato e que entram em conflito com o próprio contexto de heterogeneidade do mundo social onde ocorre a produção do Queijo Serrano.

Não bastasse o fato de viverem o constante medo de serem alvo de ações punitivas dos agentes de fiscalização sanitária e tributária, estas famílias rurais produtoras do Queijo Serrano vivem ainda sob a ameaça de terem o seu *saber-fazer* apropriado e deturpado por outros grupos de produtores. O Queijo Serrano e o *saber-fazer* associado ao produto foram forjados em séculos de história pelas famílias que desenvolveram as técnicas de fabricação. No entanto, em mais de 200 anos de sua fabricação, jamais houve um processo oficial de reconhecimento de sua propriedade intelectual. Com isto, como pudemos acompanhar neste trabalho, novos grupos de produtores vêm com facilidade se apropriando do *saber-fazer* tradicional e da denominação Queijo Serrano para beneficiar-se e criar produtos e sistemas de produção totalmente distintos do tradicional. Assim, como vivemos numa sociedade cada vez mais globalizada e regulamentada por regimes de propriedade intelectual, estas famílias de produtores tradicionais parecem cada vez mais ameaçadas de perder a autoria e legitimidade pela criação do Queijo Serrano se não forem capazes de articular-se e mobilizar esforços para seu reconhecimento.

Neste sentido, cabe destacar que diante do medo referente à perda das identidades nacionais e locais nos processos de homogeneização promovidos pela globalização, temos um aumento pelo interesse das chamadas “culturas tradicionais” e das particularidades e especificidades locais. Apesar de vivermos num panorama de globalização, a cultura alimentar, cozinhas regionais, pratos típicos e alimentos tradicionais tornam-se um importante marco de referência para a construção de identidades. É neste âmbito que pudemos acompanhar um crescente interesse pelas políticas públicas que visam a proteger produtos com identidade cultural.

É nesse campo de valorização de produtos tradicionais que temos o surgimento e o desenvolvimento dos sistemas de indicações geográficas, como meio para proteger e agregar valor aos produtos com especificidades locais. Na Europa já existem importantes experiências

no campo da valorização de produtos com identidade cultural a partir de sistemas de indicação geográfica, com destaque especial para o caso francês dos produtos de *terroir*. Na América Latina – em especial no Brasil – o debate em torno dos sistemas de indicação geográfica ainda é muito recente.

No entanto, desde os anos 2000, vimos iniciar no Brasil uma outra modalidade de preservação da identidade nacional. Se durante muito tempo apenas bens de natureza material eram passíveis de proteção pelo Estado, esta situação começa a mudar a partir dos anos de 1990, quando o Estado começa uma nova política de patrimonialização, agora empreendida na tentativa de proteger bens de natureza imaterial ameaçados de desaparecer.

Contudo, a lógica de patrimonialização e das indicações geográficas são muito distintas. A lógica de patrimonialização inclina-se para proteger o *saber-fazer* que está associado ao bem protegido, de tal forma que o bem não seja descontextualizado do local e do modo de vida que lhe deu origem. Por outro lado, as indicações geográficas, baseadas em sistemas muito rígidos de produção, procuram valorizar o produto final, no entanto promovendo a inserção ao mercado de apenas uma minoria de produtores mais bem adaptados a lidar com uma lógica econômica que visa a mercantilizar a cultura. Cabe ressaltar ainda que no âmbito das indicações geográficas parece haver ainda no Brasil pouco espaço para produtos desenvolvidos por grupos considerados tradicionais e que estão inseridos em sistemas produtivos de baixa escala de produção, como é o caso do Queijo Serrano.

É assim que o recente registro e reconhecimento do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio cultural imaterial do Brasil torna-se importante marco de referência para futuros processos de salvaguarda para produtos com identidade cultural desenvolvidos por populações tradicionais. Entretanto, tanto as políticas públicas a partir de indicação geográfica como as de patrimonialização são muito recentes no Brasil. Neste sentido, consideramos que cabem novos estudos para que possamos analisar os possíveis impactos dessas políticas públicas para o desenvolvimento rural no Brasil.

Por fim, esperamos que as reflexões realizadas neste trabalho tenham contribuído para um melhor entendimento de como o campesinato aqui estudado se articula para além de sua produção, de tal forma que todos aqueles que trabalhem com este grupo social, técnicos, pesquisadores, extensionistas ou estudiosos, sejam capazes de enxergá-los mais do que simples produtores de alimentos, mas como gente produtora de cultura, valores e significados. Dimensões, que merecem ser respeitadas e consideradas na implementação de políticas públicas para o meio rural.

REFÊRENCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: Hucitec, 1992.

ABREU, Ennio Farias de; ABREU, Marisa da Costa. **Bom Jesus: duas épocas**. Caxias do Sul (RS): EDUSC, 1981.

ABREU, Regina. **Quando o campo é o patrimônio**. Seminário: Quando o campo é o arquivo: etnografias, histórias e outras memórias. 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/campo-arquivo/arq/ReginaAbreu.pdf>>. Acesso em: 25 fev 2009.

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS**. 2007. 196f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

ATLAS Socioeconômico do Rio Grande do Sul. **Mapas do Rio Grande do Sul**. Disponível em: <<http://www.scp.rs.gov.br/atlas/atlas.asp?menu=631>>. Acesso: 12 mar 2009.

AURIER, Philippe; FORT, Fatiha; SIRIEIX, Lucie. Exploring terroir product meanings for the consumer. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document187.html>>. Acesso em: 14 Jul 2008.

BARBOSA, Fidélis Dalcin. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EST, 1976.

BARHAM, Elizabeth. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. **Journal of Rural Studies**, n. 19, p. 127-138, 2003.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Parecer** n. 006/2006 de 30 de outubro de 2006. Processo nº 01450.012192/2006-65 referente ao Registro dos Queijos Artesanais de Minas, a ser inscrito no Livro dos Saberes. p. 1-16, 2006.

BÉRARD, Laurence. Local food between nature and culture: from neighbour farm to terroir. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document109.html>>. Acesso em: 30 set 2008.

BLACK, Rachel Ede. The Porta Palazzo farmers' market: local food, regulations and

changing traditions. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document157.html>>. Acesso em: 14 jul 2008.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

_____. **O afeto da terra**. Campinas: Ed. Unicamp, 1999.

CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológicos: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 13 v. 38, p. 5-37, 1998.

CALDAS, Alcides dos Santos. Novos usos do território: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento regional. **Bahia Análise & Dados**, n. 3, v. 14, p. 593-602, 2004.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Duas Cidades, 2001.

CANESQUI, Ana Maria. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 20, v. 2, p. 203-216, 2007.

CARDOSO, Fernando Henrique. **Capitalismo e escravidão no Brasil Meridional**: o negro na sociedade escravocrata do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

CASTILHO, Mariana Wiecko V. de. **O conceito da ética da subsistência camponesa em Scott e a sua aplicação à realidade de duas comunidades rurais do Nordeste brasileiro**. Disponível em: <http://www.unb.br/ics/dan/geri/boletim/wiecko_1999.pdf>. Acesso em: 8 nov 2008.

CICOUREL, Aaron. Teoria e método em pesquisa de campo. In: GUIMARÃES, Alba Zaluar. **Desvendando máscaras sociais**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1980.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. IN: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

_____. Alimentación y religión. **Humanitas**, Barcelona, n. 16, p. 1-22, 2007.

COTRIM, Marcelo Souza. **Pecuária familiar na região da Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul**: um estudo sobre a origem e a situação socioagroeconômica do pecuarista familiar no município de Canguçu/RS. 2003. 142 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias de pequeno porte**. Florianópolis: UFSC, 2007. 111f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas). Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas. Centro de Ciências Agrárias. Universidade Federal de Santa Catarina, 2007.

CRUZ, Fabiana Thomé da *et al.* Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. In: IV Congresso Internacional de la Red SIAL, 2008, Mar del Plata. **Anais...**Mar del Plata: Alfater, 2008. 1 CD ROM.

DAROS, Marília. A prova do Queijo Serrano. In: RODRIGUES, Elusa Manoela Silveira; MADEIRA, Jussara Lisboa; SANTOS, Lucila Manoela Sgarbi; BARROSO, Véra Lucia Maciel (Org). **Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: EST, 2000.

DULLIUS, Paulo Roberto; FROEHLICH, José Marcos; VENDRUSCOLO, Rafaela. Identidade e Desenvolvimento Territorial – estudo das experiências de Indicações Geográficas no estado do RS. IN: XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2008, Rio Branco. **Anais...**Rio Branco: SOBER, 2008. 1 CD ROM.

DUMONT, Louis. **Homo hierarchicus**: ensayo sobre el sistema de castas. Madrid: Aguilar, 1970.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLORES, Moacyr. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ediplat, 2003.

FLORES, Murilo. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. **InterCambios**, n. 64, 2006. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3736>>. Acesso em: 8 set 2008.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA. **Resumo estatístico do Rio Grande do Sul**. Disponível em:<<http://www.fee.tche.br/sitefee/pt/content/resumo/index.php>>. Acesso em: 12 fev 2009.

GARCIA JR., Afrânio Raul. **Terra de trabalho**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GODBOUT, Jacques T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 13, v. 38, p. 39-51, 1998.

HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004.

HEREDIA, Beatriz Maria Alasia de *et al.* O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). **Mulheres na força de trabalho na América Latina**. Petrópolis: Vozes, 1984.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. Disponível em: <<http://ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 12 fev 2009.

KRONE, Evander Eloí. **Práticas e saberes em movimento**: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS). 2006. 55 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Agregados e mulheres, o “queijo de final de semana” e o valor do trabalho. **Raízes**, Campina Grande (PB), n. 1 e 2, v. 26, p. 113-119, 2007.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

LÉVI-STRAUSS. Claude. **O totemismo hoje**. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

LIMA, Francisca Dantas; GIESBRECHT, Hulda Oliveira; LIMA, Solange Ugalde. Indicação Geográfica: agregação de valor aos produtos amazônicos. **T&C Amazônia**, n.11, p. 42-48, 2007.

LOPEZ, Luiz Roberto. **História do Brasil Colonial**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983.

MAESTRI, Mário. **O escravo no Rio Grande do Sul**: trabalho, resistência e sociedade. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2006.

MARIANO, Viviane. **O tropeirismo muar da Região do Prata**. Disponível em: <<http://www.semina.clio.pro.br/4-1-2006/Viviane%20Mariano.pdf>>. Acesso em: 01 set 2008.

MARQUES, Flávia Charão *et al.* Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

MARSDEN, Terry. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004.

MARTINS, José de Souza. **A sociedade vista do abismo**: novos estudos sobre exclusão, pobreza e classes sociais. Petrópolis: Vozes, 2002.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: Edições 70, 1988.

MEDAETS, Jean Pierre. Políticas de qualidade para produtos agrícola e alimentares: sistema de garantia da qualidade. In: LAGARES, Léa; LAGES, Vinícius; BRAGA, Christiano (Org.) **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para a competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: UFRGS, 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003.

_____ Risco à mesa: alimentos transgênicos no meu prato não? **Campos**, n. 5, v. 1, p. 111-129, 2004.

MENASCHE, Renata, BELEM, Régis da Cunha. Gênero e agricultura familiar: trabalho e vida na produção de leite do sul do Brasil. **Raízes**, Campina Grande (PB), n. 17, p. 121-134, 1996.

MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí. Queijo Serrano: identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra. In: VII Reunião de Antropologia do Mercosul, 2007, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: UFRGS, 2007, 1 CD ROM.

MENESES, José Newton. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Belo Horizonte: IPHAN, 2006.

MOURA, Margarida M. **Os herdeiros da terra**. São Paulo: Hucitec, 1978.

_____. **Camponeses**. São Paulo: Ática, 1986.

_____. **Os deserdados da terra**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

MUCHNIK, José; BIÉNABE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/food quality: insights from the “coalho” cheese in the Northeast of Brasil. **Anthropology of Food**, n. 4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document110.html>>. Acesso em: 14 jul 2008.

NOGUERÓL, Luiz Paulo *et al.* **Elementos da escravidão no Rio Grande do Sul: a lida com o gado e o “seguro” contra a fuga na fronteira com o Uruguai**. Disponível em: <<http://www.anpec.org.br/encontro2007/artigos/A07A025.pdf>>. Acesso em: 01 set 2008.

ORDOÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Armed, 2005.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, n. 28, v. 5, p. 64-71, 1987.

_____. **Produtor e agroindústria: consensos e dissensos**. Florianópolis: Ed. Ufsc, 1990.

PECQUEUR, Bernard. Qualité et développement territorial: l’hypothèse du panier de biens. In: **Symposium sur le développement régional**. Montpellier: INRA-DADP, 2000. Disponível em: <<http://www.inra.fr/internet/Departements/ESR/vie/animations/Ecospatiale/pdf/pecqueur.pdf>>. Acesso em: 8 set 2008.

PEREIRO PÉREZ, Xerardo. Patrimonialização e transformação das identidades culturais. In: PORTELA, J.; CASTRO CALDAS, J. (Orgs.). **Portugal chão**. Oeiras (Portugal): Celta, 2003. Disponível em: <http://home.utad.pt/~xperez/ficheiros/publicacoes/patrimonio_cultural/PatrimonioCulturalIdentities.pdf>. Acesso em: 10 mar 2008.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2002.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. Ufsc, 2004.

RIES, Jaime; MESSIAS, L. **Campos de Cima da Serra: caracterização da região e do pecuarista familiar**. Porto Alegre: Emater, 2003. (mimeo)

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969.

SABOURIN, Eric. Dádiva e reciprocidade nas sociedades rurais contemporâneas. **XI CISO**, Aracaju, 2003.

SCOTT, James C. **The moral economy of the peasant: rebellion and subsistence in southeast Asia**. New Haven and London: Yale University Press, 1976.

SOBRINHO, Juliano Custódio. Ao sul da Capitania das Minas: formação da Freguesia de Itajubá. **Revista Eletrônica do ICHL/ UFJF**, v. 3, p. 1, 2006.

SONNINO, Roberta; MARSDEN, Terry. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. **Journal of Economic Geography**, n. 6, p. 181-199, 2006.

SOUZA, Sabrina Silva de. O comércio e o tropeirismo. In: RODRIGUES, Elusa Manoela Silveira; MADEIRA, Jussara Lisboa; SANTOS, Lucila Manoela Sgarbi; BARROSO, Vera Lucia Maciel (Org.). **Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: EST, 2000.

TAMANINI, Ronaldo *et al.* Avaliação da qualidade microbiológica e dos parâmetros enzimáticos da pasteurização de leite tipo C produzido na região norte do Paraná. **Seminário Ciências Agrárias**, n. 28, v. 3, p. 449-453, 2007.

SUAREZ, Mireya *et al.* Introdução. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 81, p. 149-156, 1983.

TREGGAR, Angela *et al.* Regional foods and rural development: the role of product qualification. **Journal of Rural Studies**, n. 23, p. 12-22, 2007.

TRINDADE, Jaelson Bitran. **Tropeiros**. São Paulo: Editoração Publicações e Comunicações, 1992.

VILLANUEVA, Adriana Carvajal *et al.* Alimentos artesanales y tradicionales: variabilidad versus estandarización. In: IV Congreso Internacional de la Red SIAL, 2008, Mar del Plata. **Anais...Mar del Plata: Alfater**, 2008, 1 CD ROM.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

ZIMMERMANN, Florisbela Carneiro; ZIMMERMANN NETTO, Adolfo. **Biribas: a contribuição do tropeiro à formação histórico-cultural do Planalto Médio Sul-riograndense**. Sorocaba (SP): Fundação Ubaldino do Amaral, 1991.

WILKINSON, John. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América Latina. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 21, p. 62-87, 2003.

WOLF, Eric. Parentesco, amizade e relações patrono-cliente em sociedades complexas. In: BIANCO, Bela Feldman; RIBEIRO, Gustavo Lins (Org.). **Antropologia e Poder**. Brasília: Ed. UnB, 2003.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres: colonos do sul e sitiantes do nordeste**. São Paulo: Hucitec, 1995.

_____. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Ed. UnB, 1997.

WOORTMANN, Klass. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Brasília, 1978.

_____. “Com parente não se neguceia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p.11-73, 1990.

_____. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. Dossiê Comida e gênero: **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.