



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA
CURSO DE DOUTORADO EM SOCIOLOGIA**

MARIA DE FÁTIMA FARIAS DE LIMA

**CULTURA MATERIAL E AGÊNCIA DO QUEIJO:
UMA SOCIOLOGIA DA AÇÃO E REPUTAÇÃO DA COMIDA**

**FORTALEZA
2019**

MARIA DE FÁTIMA FARIAS DE LIMA

CULTURA MATERIAL E AGÊNCIA DO QUEIJO:
UMA SOCIOLOGIA DA AÇÃO E REPUTAÇÃO DA COMIDA

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em Sociologia da Universidade Federal do Ceará, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Doutor(a) em Sociologia. Linha de pesquisa: diversidades culturais, estudos de gênero e processos identitários.

Orientador: Prof. Dr. Antonio Cristian Saraiva Paiva

FORTALEZA
2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

L699c Lima, Maria de Fátima Farias de.

Cultura material e agência do queijo: uma sociologia da ação e reputação da comida /
Maria de Fátima Farias de Lima. – 2019.
299 f.: il. color.

Tese (doutorado) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Humanidades, Programa de
Pós-Graduação em Sociologia, Fortaleza, 2019.

Orientação: Prof. Dr. Antonio Cristian Saraiva Paiva.

1. Cultura material. 2. Reputação da comida. 3. Agência do queijo coalho. I. Título.

CDD 301

MARIA DE FÁTIMA FARIAS DE LIMA

Cultura material e agência do queijo: uma sociologia da ação e reputação da comida

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em Sociologia da Universidade Federal do Ceará, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Doutor(a) em Sociologia. Linha de pesquisa: diversidades culturais, estudos de gênero e processos identitários.

Orientador: Prof. Dr. Antonio Cristian Saraiva Paiva

Aprovada em: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Antonio Cristian Saraiva Paiva (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof^a. Dr^a. Maria Sulamita de Almeida Vieira
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof^a. Dr^a. Irllys Alencar Firmo Barreira
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof^a. Dr^a. Kadma Marques Rodrigues
Universidade Estadual do Ceará (UECE)

Prof^a. Dr^a. Mônica Chaves Abdala
Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

À você, Mário, pela paciência e parceria
que me fortalecem todo dia.

À universidade pública brasileira, que
mudou minha história e me abriu as
portas do mundo.

AGRADECIMENTOS

O texto apresentado nesta tese é fruto de um amor antigo que descobri nas ciências sociais e passei a cultivá-lo, desde a monografia: a alimentação. Mas o amor, essa lenha que nos mantém aquecidos e em movimento mesmo nos dias mais difíceis, não prospera em todo terreno. Apenas onde é acolhido e zelado encontra os nutrientes para crescer forte e fortalecer. Ao longo dos últimos quatro anos, durante os movimentos para a feitura deste trabalho, eu tive a alegria de trilhar terras férteis e firmes, onde plantei e colhi abundantemente. Cada pequeno avanço, visível nas linhas escritas aqui ou guardados na intimidade das tentativas de ser no mundo, apenas foi possível, apesar de todo o amor que me movia, porque encontrei parcerias e apoios fecundos, inesquecíveis.

Gostaria de agradecer, então, de forma especial e destacada, ao meu companheiro de vida e parceiro intelectual, Mário Castro. Ele é melhor que queijo e goiabada! É Amor-azul e felicidade-passarinho, minha coragem de voo. Esta tese é também dele, que esteve comigo tantas vezes no campo, na elaboração das ideias, no cotidiano de (re)construção do texto. É uma riqueza tê-lo por perto e poder contar com sua revisão atenciosa, sua experiência e criatividade, sua fineza de pensamento e, claro, sua paciência e companheirismo ao longo de todo o processo.

Agradeço também aos meus pais, Pedro e Gleides, pelos incentivos e sacrifícios de toda uma vida, nas condições mais adversas, que me permitiram entrar em uma universidade pública e aprender não apenas um ofício, mas também, e sobretudo, a pensar e caminhar com mais segurança sobre os mundos que me rodeiam e dos quais sou parte. É benção dos céus tê-los em minha vida!

Neste momento, em especial, gostaria de destacar meu querido professor e orientador Cristian Paiva, por quem tenho muito respeito, admiração e afeto. Sinto-me sortuda e honrada de poder contar com sua parceria e experiência, principalmente nesses tempos de tese. Com ele aprendi sobre ousadia teórica e autonomia do pensar, sobre liberdade criativa na produção do conhecimento. Aprendi a olhar o mundo como possibilidade e a me desafiar como pesquisadora. Ele enxergou forças em mim que eu nem sabia que tinha e me inspirou voos altos. Sua postura confiante sobre minhas potencialidades renovou meus projetos de futuro, minha energia para aprender e crescer. Ele talvez nem se lembre, mas eu

não vou esquecer de seus incentivos para que eu tentasse a seleção do doutorado, quando eu era só desânimo e falta de confiança no que eu podia. Também guardo com carinho a lembrança de nosso primeiro encontro de orientação, quando ele trouxe uma sacola imensa e cheia dos livros mais incríveis para me emprestar. Quem empresta tantos livros assim de uma vez só para uma nova orientanda? Ele me emprestou esses e outros tantos depois, e me deixou livre para cruzar as fronteiras do conhecimento como caminho seguro para fazer uma boa sociologia. E a despeito do meu tema de estudo tocar apenas indiretamente seus interesses de pesquisa, ele ainda assim o acolheu com zelo e respeito, encontrou modos gentis de me incluir e apoiar. Cristian, grata por tudo, tudo, tudo! Você tem um lugar muito especial em meu coração.

Eu também não poderia deixar de dizer um muitíssimo obrigada para meu querido professor Daniel Miller, que orientou meu estágio de doutorado sanduíche no Departamento de Antropologia da *University College London*, na Inglaterra. Eu cheguei carregando uma montanha nos ombros, tanto medo dos desafios que eu poderia encontrar lá. Mas achei nele uma recepção afetuosa que tornou tudo mais leve e produtivo, inesquecível. Ele não apenas orientou meus estudos, como também me inseriu em circuitos acadêmicos importantes para a minha pesquisa. Ouviu com paciência minhas inquietações teóricas, mesmo com meu inglês desajeitado. Fez questão que eu conhecesse sua casa e sua família; cozinhou comida inglesa para que eu pudesse degustar; apresentou-me pessoas, livros e músicas incríveis; levou-me para conhecer recantos afetivos da gigantesca Londres. Eu guardo uma lista longa de memórias bonitas desse tempo de convivência com ele e também um aprendizado precioso: a antropologia é mais poderosa quando os antropólogos se permitem dançar. Imensa gratidão, Danny.

Aproveito para agradecer também a todos os professores e todas as professoras do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Ceará. Aprender com cada um(a) de um vocês foi uma aventura boa e inspiradora da docência que pratico hoje. Particularmente, sou grata à Glória Diógenes e Irllys Barreira (que também se disponibilizou muito gentilmente de compor a banca de defesa desta tese). A disciplina de Tópicos Avançados em Metodologia foi um divisor de águas não só para a tese, mas na minha trajetória nas ciências sociais. Aquelas quartas à tarde me ensinaram sobre uma sociologia comprometida e criativa, efetivamente potente. Eu lembro de voltar para casa com o

pensamento em ebulição, sensação de crescer. Elas renovaram minha vontade de ficar nas ciências sociais, de viver a docência e a pesquisa com entusiasmo nessa área. Muito obrigada, professoras! Viva o Show das Poderosas!

Agradeço também as demais professoras que aceitaram participar como examinadoras desta tese. Gratidão à professora Sulamita Viera (minha para sempre orientadora!), que acolheu com muito respeito minhas aventuras de pesquisa na monografia e no mestrado, ensinando-me com paciência e um esmero só dela os primeiros passos na pesquisa. Grata, Sula, pelos apoios também na tese, iniciados ainda na seleção de doutorado, quando tive sua ajuda para amadurecer meu texto do projeto de pesquisa! Meu muito, muito obrigada também à professora Mônica Abdala pelo aceite, pela gentileza de sempre; eu já era uma grande admiradora do seu trabalho e tive a feliz oportunidade de conhecê-la pessoalmente para confirmar que ela é tão maravilhosa quanto seus textos! Agradeço, professora, por sua leitura atenciosa na qualificação e por tudo mais; por tanto. Também sou muito grata à professora Kadma Marques por sua disponibilidade, gentileza e atenção de sempre; grata pelas fecundas oportunidades de debate, dentro do Observatório Cearense da Cultura Alimentar (OCCA), que fortaleceram de muitos modos esta tese. É uma honra ter uma banca formada por profissionais que admiro e que tanto colaboraram para os amadurecimentos que consegui alcançar. Muito obrigada!

Quero também abraçar e agradecer meus queridos amigos de doutorado: vocês fizeram toda diferença ao longo desses quatro anos. Que alegria estar entre vocês, nessa turma! Aprendi muito com cada um, sinto que fiz amigos que levarei para toda a vida. Vocês me ensinaram sobre produzir na academia com afeto, empatia e solidariedade; e também com rigor e comprometimento. Aprendemos com Glória e Irllys que o conhecimento prospera muito mais quando construído junto, quando exposto de forma recorrente às críticas. Montamos, então, nossa própria oficina de tese (tentando imitar aquelas maravilhosas quartas à tarde) e construímos juntos força e critério para defender nossas teses. Obrigada, gente! Um abraço apertado em cada um de vocês: Sandra, Virzângela, Raphael, Marcelle, Hayeska, Ismênia, Valdo, Marcos, Diogo e Márcio.

Aos parceiros de Nuss-UFC (Núcleo de Pesquisas sobre Sexualidade, Gênero e Subjetividade), registro aqui minha gratidão e admiração nestes anos de convivência tão frutífera. Aprendi muito com vocês sobre pesquisa e resistência política, sobre as lutas pelo direito de existir, sobre ousadias necessárias na

academia e fora dela. Um abraço especial para Letícia, Daniele e Mário pela presença mais direta e cotidiana em minha vida.

Também preciso agradecer os amigos-irmãos de sempre, que cuidam de mim mesmo quando estão longe. Tati, Pacífico, Alana, Jana, Wandel, Tiago e DeJane: grata por toda a torcida e carinho e suporte e etc, etc, etc. Eu nem sei o que teria sido desta tese sem vocês por perto, sem nossas farras, comilanças e desabafos que tornam tudo mais possível. Grata, amigos! Meu coração é de vocês. Quero também falar da minha gratidão à Vanessa, Rosalete, Vlândia e Nahyara: irmãs, vocês são um mar todinho de beleza e força; mulheres-lobas, poemas de coragem! Amo vocês. Eu não poderia deixar de mencionar também os mais-queridos Bruno e Ivna, pela torcida e pelas trocas que sempre me fortalecem. Melhores parceiros para as noites de vinho e queijo! E também agradeço Carlos Henrique e Paula, amigos para-lá-de-queridos. De perto ou de longe, eles são uma energia boa de força, uma torcida que se sabe certa – além de parceiros de garfo da melhor categoria! Particularmente, digo muito obrigada ao Carlos Henrique por sua contribuição mais direta na tese, por seu tempo na leitura de parte do material escrito e suas dicas maravilhosas de aprimoramento dos mesmos. Que a gente siga, meus amigos e amigas queridos, alimentando a partilha da mesa e da vida.

Meu sincero agradecimento também à Valéria Laena, diretora do Museu da Cultura Cearense, pela amizade e pelo apoio. Trabalhar com ela no museu foi um aprendizado valioso e as parcerias que desdobramos depois foram verdadeiros presentes na minha história como pesquisadora. Obrigada, Valéria, por sua dedicação na luta pela valorização da cultura no Ceará, da pesquisa no museu! E, claro, agradeço também imensamente pela autorização para usar algumas entrevistas e fotos do Projeto Comida Ceará – uma experiência pioneira nos estudos museológicos sobre alimentação no estado, com o qual tive a honra de contribuir.

Uma outra parceria fundamental nesta tese foi com o Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais do *Slow Food* Brasil e o Instituto do Patrimônio Histórico Nacional (IPHAN), que juntos possibilitaram a realização da pesquisa na região mineira de Medeiros, sobre o queijo Canastra. Um abraço especial de agradecimento à Bibi (Rosângela), Denise, Ana, Clóvis, Rodrigo, Leo, Maurício, Kátia e Zara. Nossos debates sobre a produção de queijos de leite cru no Brasil enriqueceram de uma forma significativa as reflexões tecidas aqui.

Aos colegas professores do Departamento de Ciências Sociais da Faculdade de Educação de Itapipoca, da Universidade Estadual do Ceará, também agradeço pelo companheirismo e paciência com minhas rotinas de produção da tese em meio aos afazeres como professora temporária da casa. Ter companheiros de trabalho queridos, admirados e compreensivos com todos os dilemas da produção de um trabalho deste porte é uma riqueza. Então, muito obrigada Camila, Emanuel, Juliana, Pedro, André, Monalisa e Jersey. Em especial, agradeço a Carol, que acompanhou mais de perto os dramas e as alegrias nessa reta final. Gratidão, minha querida amiga. Ter você por perto é festa!

Além disso, agradeço também aos meus alunos e alunas, de ontem e de hoje, pelo carinho e incentivo que renovam diariamente minhas energias para continuar estudando e lecionando, mesmo diante de um contexto tão duro de perseguição às universidades, à ciência, à pesquisa e ao conhecimento. Seguimos juntos, em defesa da universidade pública, gratuita e de qualidade para todos e todas.

Meu muito obrigada mais que especial a todos os meus interlocutores e interlocutoras de campo, no Brasil e no Reino Unido. Vocês tornaram este estudo uma realidade. Aprender com vocês foi uma experiência fantástica.

Fundamental encerrar agradecendo o suporte do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo apoio financeiro para a realização deste trabalho no Ceará e durante o estágio de doutorado sanduíche na Inglaterra, respectivamente. Que estas instituições tão importantes sejam preservadas dos desmontes que atingem a educação no Brasil, mantendo-se firmes parceiras dos empreendimentos de pesquisa que elevam a qualidade das universidades brasileiras no cenário mundial.

“(...) não é tanto o que as pessoas contam sobre a comida, mas o que a comida conta sobre a vida humana social”. (AMON, 2014, p. 21).

RESUMO

Presença constante nos deleites e urgências do cotidiano, a comida atua discreta na moldura dinâmica da existência humana. É justo sua recorrência que torna desfocada essa espécie de poder: a repetição cria o despercebido, instituindo o familiar ou comum. Não me refiro, propriamente, ao processo orgânico-nutricional da incorporação, por meio do qual o alimento torna-se o corpo do comedor, tecendo biologicamente as linhas e o conteúdo de sua forma física. O debate que inspira esta tese desloca-se no alcance de um outro tipo de potência do alimento, relativamente mais controversa, manifesta em certa competência socialmente construída e definidora de afetos, lógicas e costumes – muito embora se trate, este deslocamento, apenas de um recurso da compreensão ciente do território fronteiro que constitui o campo alimentar. Compreendendo, pois, que as comidas dispõem de certa *agência* nos contextos de interação social, intenciono analisar como o queijo coalho de Jaguaribe, feito com leite cru, atua entre aqueles que o produzem. Tal alimento tem se tornado personagem paradoxal de um cenário-simbólico produtivo em mudança. Se, por um lado, a legislação e os órgãos de fiscalização sanitária o condenam ao desaparecimento, alegando tratar-se de um “risco à saúde”, por outro, ele sobrevive com relativa firmeza no comércio informal, apoiado em redes de defensores que o celebram como um produto assegurado pela tradição e um consumo mais sustentável. Nesse terreno de contradições, a qualidade emerge como um valor alimentar e um problema; um campo de luta ou um lugar de dissensos onde o queijo, como comida experiente, provoca (re)definições, sendo também afetado em sua materialidade significada. A imersão nesse panorama movediço de ações e concepções tem sido realizada desde 2015, através de pesquisa documental e de campo. Afinada à metodologia da entrevista compreensiva, como defendida por Jean-Claude Kaufmann, tenho abordado, de forma privilegiada, as narrativas de produtores e comerciantes desse queijo. Intencionando um rastreamento dos modos de atuação do mesmo nas vidas destes sujeitos específicos, um conceito em particular tem ganhado forma e força: a noção de *reputação da comida*, pensada em articulação às teorias da modernidade alimentar e da cultura material. Tal ideia ampara-se no pressuposto da comida como artefato culinário que dispõe de vida social própria e inspira considerar não apenas o contexto de implicações comerciais, jurídicas e culturais que consagram ou

condenam o queijo em estudo, mas também o modo como este alimento provoca interações, mobilizando engajamentos, lutas e identificações com moralidades dietéticas. Assim, a análise tem sido conduzida na exploração de quatro dimensões intercambiáveis da “experiência social” do queijo que ressaltaram em campo: a estética, a higiene, a saúde e o gosto. Compreendendo, ainda, que a reputação do queijo não existe de modo desarticulado a uma série de relações deste com (a reputação de) outros artefatos que compõem sua cadeia produtiva, o estudo tem se desenvolvido no destaque de três articulações que vem se mostrando estratégicas: refiro-me às relações deste alimento com o leite, o coalho e a madeira. Estas rotas de abordagem do objeto de estudo têm suscitado reflexões sobre o tratamento da comida como coisa material nas ciências sociais, abrindo caminhos para pensar o comestível em meio a uma trama sócio-histórica de saberes sanitários-nutricionais que afeta e é afetada por conteúdos morais e emocionais. Estes são acionados no interior de culturas cujos agentes assumem formas heterogêneas e, por vezes, literalmente invisíveis, tais como os microrganismos que sustentam a definição êmica do queijo de leite cru como “alimento vivo” e trabalham na composição de suas características organolépticas, convocando a perspectiva sociológica para a convivência também com o microcosmo – a qual parece mobilizar, inclusive, uma nova forma de controle dos corpos: a microbiopolítica, nos termos de Heather Paxson.

Palavras-chave: Cultura material. Reputação da comida. Agência do queijo coalho.

ABSTRACT

A constant presence in the daily urges and pleasures, food acts discreetly in the everchanging framework of human existence. It is exactly its recurrence which blurs this kind of power: repetition fosters that which is unnoticed, establishing that which is familiar or common. I do not quite refer to the organic-nutritional process of absorption, whereby food becomes the body of those who eat it, biologically weaving the outlines and substance of their physical form. The discussion which inspires this thesis shifts in direction of another type of food power, somewhat controversial, expressed in a particular socially-shaped expertise, and definer of esteem, logic and habits – even though such shift concerns only a resource for conscious comprehension of the bordering area which constitutes the nutritional field. Understanding that food has certain agency in social interaction contexts, I intend to analyze how the Coalho cheese from Jaguaribe, made from raw milk, acts between those who manufacture it. Such food has become a paradoxical figure of a changing and productive symbolic scenario. If, on the one hand, legislation and health inspection bodies announce its demise, claiming it to be a “risk to health”, on the other, it survives with relative strength in the informal trade, supported by a network of advocates who celebrate it as a product protected by tradition and as a means for more sustainable consumption. In this field of contradictions, quality emerges as a food value and a problem; a field of struggle or a place of opposition where the cheese, as traditional food, causes (re)definitions, being affected in its signified materiality. The immersion in this unstable panorama of actions and conceptions has taken place since 2015, through documentary and field research. Based on the methodology of comprehensive interview, as defended by Jean-Claude Kaufmann, I have approached, from a privileged position, narratives from producers and traders of this cheese. Intending to monitor its mode of action in the lives of these specific individuals, a concept has gained shape and strength: the notion of food reputation, thought in conjunction with dietary modernity and material culture theories. Such an idea sustains itself on the premise of food as a culinary artifact which has its own social life and inspires the consideration not only in the context of commercial, legal and cultural implications, but also on how such food causes interactions, mobilizing engagement, disputes and identification with dietary moralities. Therefore, the analysis has been conducted in the investigation of four interchangeable dimensions

of the “social experience” of the cheese, emphasized on the field: aesthetics, hygiene, health, and taste. Moreover, understanding that the reputation of the cheese does not exist unless it is connected to a series of relationships between itself and (the reputation of) other artifacts which make up its chain of production, the study has been developed focusing on three conjunctions which are showing themselves to be strategic: I refer to the relationship between this food and milk, curd, and wood. These courses of approach of the studied object have raised reflections about the treatment of food as something concrete in social sciences, opening paths to consider that which is edible amidst a socio-historical plot of sanitary-nutritional knowledge which affects and is affected by moral and emotional matters. These are activated inside cultures whose agents take heterogeneous and, sometimes, literally invisible forms, such as the microorganisms which uphold the innate definition raw milk cheese as “alive food” and work on the composition of its organoleptic characteristics, also summoning the sociological perspective for the coexistence with the microcosm – which seems to mobilize, moreover, a new manner of body control: microbiopolitics, according to Heather Paxson.

Keywords: Material culture. Food reputation. Agency of Coalho cheese.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 - Ordenha manual para retirada do leite integral e cru	40
Imagem 2 - Coalho químico ou industrial e Tambor de coalho	42
Imagem 3 - Prensas de Madeira para queijo coalho, com formas redondas feitas de madeira e/ou canos de pvc.....	43
Imagem 4 - Prensas de aço inoxidável para queijo coalho com formas de plástico.....	43
Imagem 5 - Tábua de curar queijo com véu (mosquiteiro) e queijo coalho preparado para fotografia.....	44
Imagem 6 - Sobra de soro da produção de queijos.....	62
Imagem 7 - Caixa d'água de plástico e tanque de aço inoxidável.....	64
Imagem 8 - Barracas de feira próximo ao Mercado Público de Jaguaribe e mercadorias	68
Imagem 9 - XI Festival do queijo de Jaguaribe	69
Imagem 10 - Carta do Atlas de João Teixeira Albernaz	79
Imagem 11 - Texto de João Teixeira Albernaz.....	79
Imagem 12 - Queijeira em Medeiros e queijo canastra	136
Imagem 13 - Queijaria com certificação SIM em Medeiros e queijos canastra para maturação	137
Imagem 14 - Interior da loja Neal's Yard Dairy, no Borough Market	154
Imagem 15 - Fachada da Neal's Yard Dairy e estantes de maturação e exposição dos queijos.....	154
Imagem 16 - Interior do Café do Sertão e estantes para maturação de queijo	158
Imagem 17 - Noite de degustação na Neal's Yard e palestra	160
Imagem 18 - Sala de maturação do Stichelton na fazenda Collingwaite.....	161
Imagem 19 - Banca de queijos, placa de publicidade e queijos de leite cru	163
Imagem 20 - Stichelton em exposição para venda em duas diferentes boutiques inglesas	165
Imagem 21 - Tanque para conservar o leite e caldeira	181
Imagem 22 - Macalé sobre panela de alumínio.....	182
Imagem 23 - Produtor "quebrando" ou "cortando" a coalhada e uma lira.....	206

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Adagri	Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará
ANVISA	Agência Nacional Reguladora de Vigilância Sanitária
DOP	Denominação de Origem Protegida
Emater	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
Ematerce	Empresa de Assistências Técnica e Extensão Rural do Ceará
Embrapa-Ce	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária do Ceará
Fenerj	Feira de Negócios da Região Jaguaribana
GT	Grupo de Trabalho
IG	Identificação Geográfica
IN	Instrução Normativa
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
ONG	Organização Não Governamental
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SIE	Selo de Inspeção Estadual
SIF	Selo de Inspeção Federal
SIM	Selo de Inspeção Municipal
SCMA	<i>Stilton Cheesemaker's Assosiation</i>

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	18
1	INTRODUÇÃO: AS BRIGAS, A AGÊNCIA DO QUEIJO E O AVISTAR DOS CAMINHOS	20
1.1	Recortes e definições iniciais.....	27
2	AS PARCERIAS, AS RESISTÊNCIAS, O QUEIJO E O LUGAR: ROTAS METODOLÓGICAS E NOTAS HISTÓRICAS DE JAGUARIBE	46
2.1	Parcerias e resistências em campo	47
2.2	“Nem os homens aguentam, desistem logo. Avalie as mulheres!”: entre o queijo-doméstico e queijo-mercadoria	53
2.3	Outras rotas de aproximação do queijo coalho	60
2.4	Notas históricas sobre Jaguaribe e o queijo coalho	72
2.4.1	<i>Jaguaribe-cidade e os lugares do queijo</i>	80
3	DO CAMPO POLÍTICO À POLÍTICA DO CAMPO: TRILHAS DE (RE)DEFINIÇÃO DO OBJETO	90
3.1	O comércio informal, a força do queijo e outras histórias.....	93
3.2	Do drama dos traficantes à agência e reputação do queijo.....	101
3.3	Quando a reputação é um problema de e na pesquisa: tramas de uma descrição tensa	111
4	COMIDA LOCAL, PROBLEMA (INTER)NACIONAL: DOIS CAMPOS COMPLEMENTARES DE PESQUISA	124
4.1	“Falta legislação para entender o queijo”: a voz da comida e o senso do absurdo	134
4.1.1	<i>“O queijo tem suas leis”</i>	143
4.2	“Só os queijos salvam a Inglaterra”: a existência facilitada pela experiência gastronômica.....	148
4.2.1	<i>Queijo “de boutique” e gourmetização da qualidade: elitismo ou subversão?</i>	151
4.2.2	<i>Stilton e Stichelton: o leite, o lugar e os mecanismos de controle da origem</i>	164
5	O QUEIJO É UM “ALIMENTO VIVO”: CULTURA MATERIAL, AGÊNCIA E REPUTAÇÃO DA COMIDA	175
5.1	Comida-cultura x comida-matéria	177

5.2	Agência e vida (social) da comida: embates teóricos, “brigas” e outras ações do queijo	186
5.2.1	<i>A ação não-humana: objetos, coisas, materiais</i>	190
5.2.2	<i>Queijo, objeto, vida e ação</i>	200
5.3	Reputação como ato: “o queijo pegou nome”	210
5.3.1	<i>Rotas para uma sociologia da reputação da comida-objeto</i>	223
6	O CRU E O PASTEURIZADO: EMOÇÕES, MODERNIDADE ALIMENTAR E (DES)ORDEM	231
6.1	O caso do “queijo bomba”: ciência, risco e emoção	235
6.2	Pasteurização, modernidade e figuras de desordem: a nostalgia no combate ao medo	250
6.3	Sentidos do cru e reconstrução da confiança: entre o natural, o artesanal, o tradicional e o típico	260
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	270
	REFERÊNCIAS	277

APRESENTAÇÃO

Presença constante nos deleites e urgências do cotidiano, a comida atua discreta na moldura dinâmica da existência humana. É justo sua recorrência, paradoxalmente, que torna desfocada essa espécie de poder: a repetição cria o despercebido, instituindo o familiar ou comum. Não me refiro, propriamente, ao processo orgânico-nutricional da incorporação, por meio do qual o alimento torna-se o corpo do comedor, tecendo biologicamente as linhas e o conteúdo de sua forma física. Em tempos de “comida funcional”, tal propriedade dos alimentos é declarada e intensamente difundida, de firmada compreensão. O debate que inspira esta tese, contudo, desloca-se no alcance de um outro tipo de potência do alimento, relativamente mais controversa, manifesta em certa competência socialmente construída e definidora de afetos, lógicas e costumes – muito embora se trate, este deslocamento, apenas de um recurso da compreensão ciente do território fronteiriço que constitui o campo alimentar.

Compreendendo, pois, que as comidas dispõem de certa *agência* (LATOUR, 2012) nos contextos de interação social, intenciono analisar como o queijo Coalho de Jaguaribe¹, feito com leite cru, atua entre aqueles que o produzem. Para tanto, proponho a noção de *reputação da comida* como um instrumento teórico de rastreamento desses modos de atuação do queijo, pensando-a em articulação às teorias da modernidade alimentar e da cultura material.

O texto que se segue, portanto, reúne algumas reflexões construídas ao longo dos últimos quatro anos. Foi escrito para o exame de defesa de tese dentro do Curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Ceará, na linha de pesquisa Diversidades Culturais, Estudos de Gênero e Processos Identitários. A pesquisa que embasa esta produção foi financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e também pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior por meio do Programa Institucional de Doutorado-sanduíche no Exterior – que, possibilitando estágio de seis meses em uma universidade inglesa, favoreceu, por outra via, uma ampliação internacional do campo desta pesquisa.

¹ Coalho com letra maiúscula, ao longo do texto, remete ao nome do queijo em estudo, enquanto coalho com letra minúscula será utilizado para fazer referência à enzima acrescentada ao leite para formar a coalhada, durante o processamento do queijo.

1 INTRODUÇÃO: AS BRIGAS, A AGÊNCIA DO QUEIJO E O AVISTAR DOS CAMINHOS

“Cozinhar, provar é pôr em jogo os valores de uma civilização, quer honrando-os, celebrando-os, quer criticando-os ou negando-os. Nenhuma substância que entra no corpo é neutra, e todas estão sempre carregadas, positiva ou negativamente, de história individual e de história coletiva.” (ONFRAY, 1999, p. 184).

Nos fundos de uma casa modesta, o quintal ostentava um cenário amplo e verde, numa encosta de serra. Ao longo da semana que havia passado, módicas e rápidas chuvas mudaram o tom do lugar, costumeiramente mais árido. Naquele pedaço de chão do interior do Ceará, a terra é habilidosa na gestão do pouco: basta molhar e o “mato sobe ligeiro”, banquete do gado. A estiagem acentuada dos últimos anos, contudo, tinha tornado ainda mais raras (e valorosas) paisagens como aquelas. Mas a seca que maltrata não tira o gosto da partilha – parece até que reforça. Um queijo descansava sobre a mesa da cozinha, convidativo. Era um agrado de Pedro², o dono da casa, para os convidados que ali estavam, entre os quais eu me incluía. O “ganha pão” da família, fonte de sustento, exibia-se ali, momentaneamente despido de valores comerciais, mediando encontros e trocas, incitando afetos e apetites, inquietando o pensamento e mobilizando uma pesquisa: era ele, afinal, o tema-foco do diálogo que tivemos depois, naquele mesmo quintal, e que sucedeu outros tantos como parte dos empenhos de construção deste trabalho. Experimentei o assunto, então, antes mesmo da conversa, acompanhado de café recém coado, preparado pela esposa de Pedro.

A pauta degustada e debatida era um produto conhecido como queijo Coalho (ou queijo de coalho), derivado de leite de vaca, de massa cozida e prensada, historicamente produzido no Nordeste do Brasil. Foi na maior região produtora desse tipo de queijo no estado do Ceará que conheci Pedro e outros queijeiros, no município de Jaguaribe. Localizado a cerca de trezentos quilômetros de Fortaleza, este compõe a segunda maior bacia leiteira do Ceará, com uma

² De modo a preservar a integridade dos interlocutores da pesquisa, seus nomes verdadeiros serão substituídos por nomes fictícios.

produção diária de 125 mil litros de leite por dia, sendo mais de 90% voltado para a fabricação desse queijo (FIEC, 2014).

Ali, na chamada “terra do queijo Coalho”, a noite já anunciava sua chegada, ofuscando o alaranjado daquele fim de tarde³. Interessante notar que foi justo nessa hora imprecisa do dia, quando frequentemente se perde a noção da cortesia adequada (boa tarde ou boa noite?), que Pedro deixou escapar, aparentemente cansado, a questão que todos os dias de manhã, segundo ele mesmo, logo que acorda lhe perturba o pensamento: “será que hoje é o dia da *briga?*”

O enfrentamento possível que inquieta diariamente Pedro e outros tantos produtores como ele, naquela mesma região, também tem relação com o queijo Coalho sobre a mesa. É possível até mesmo afirmar, com considerável exatidão, que a briga é por causa do queijo, *pelo queijo*. No contexto daquela conversa, a preocupação compartilhada era com a visita de algum fiscal da vigilância sanitária na queijaria da família⁴, ainda em processo de adequação à legislação vigente, ou seja, sem certificação oficial adequada – condição semelhante também a de muitos outros queijeiros⁵ locais – o que poderia gerar multas e cobranças⁶. Ou, ainda, com

³ Era o dia 16 de maio de 2016, quando pela primeira vez fui a Jaguaribe com intuito de realizar esta pesquisa. O trecho citado nesta mesma frase é uma denominação comum do município, atualmente também incorporada ao discurso oficial sobre o lugar, como é possível perceber em visita ao *site* da Prefeitura Municipal.

⁴ O termo queijaria refere-se ao espaço onde o queijo é produzido. Este também é chamado pelos entrevistados de “casa de queijo” ou “queijeira”. Alguns técnicos e fiscais usam, ainda, palavras como “laticínio” ou “agroindústria” para referir-se a estes estabelecimentos. Contudo, estas últimas expressões, entre os produtores entrevistados, costumam ser mais utilizadas em referência aos empreendimentos que fazem o processamento do queijo em escala industrial, com o auxílio de muitos funcionários e maquinário específico, como queijo-máquina e pasteurizada. Aqui, opto por utilizar os termos mais comuns entre os produtores entrevistados, cujo processamento diário é considerado micro ou pequeno (até 200 quilos de queijo por dia) ou médio porte (entre 200 e 1000 quilos por dia), conforme os parâmetros utilizados pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe. A título de comparação, os grandes produtores do município processam, atualmente, entre 5000 e 7000 quilos de queijo por dia. Convém esclarecer, contudo, que, nos termos da legislação nacional vigente (Instrução Normativa 05/2017), o porte do estabelecimento não é definido pelo volume de produção diária, mas por área construída: é considerado pequeno porte toda queijaria cuja área construída não seja superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

⁵ O termo queijeiro será usado, ao longo do trabalho, para referir-se ao produtor de queijo, tal qual seu uso comum em Jaguaribe. Contudo, convém esclarecer que na Canastra, em Minas Gerais, onde também foram conduzidas entrevistas que embasam este trabalho, o termo é mais utilizado para referir-se ao atravessador, isto é, aquele que compra queijo direto do produtor e revende em outras regiões.

⁶ De acordo com informações veiculadas na reportagem de Peixoto no Jornal Diário do Nordeste (2014), baseadas no último relatório do Sebrae sobre o Vale do Jaguaribe, produzido no ano de 2014, estão em funcionamento, em toda a região, cerca de 250 queijarias, representando metade da produção de todo o Ceará, onde estima-se que existam 500 estabelecimentos. Destes, apenas 10% possuem algum registro de inspeção sanitária, ou seja, 90% dos estabelecimentos não possuem qualquer forma de certificação e utilizam vias informais para comercializar seu produto.

o transporte dos alimentos não certificados pela rodovia federal rumo à Fortaleza, capital do Ceará, que constitui atualmente o maior mercado consumidor no estado dos queijos oriundos daquela região. No trajeto, contudo, estes podem ser apreendidos pela polícia rodoviária e incinerados, caso não estejam sendo transportados nas condições exigidas pelas mesmas leis ou não seja comprovada a autorização para a comercialização intermunicipal⁷.

A legislação que normatiza o processo produtivo de queijos é relativamente antiga; remonta à década de 1950. Chama-se RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), tem amplitude nacional e foi legitimada pelo Decreto nº 30.691/1952⁸. A fiscalização mais intensa para o cumprimento da lei, entretanto, é bem mais recente. Apenas nas últimas duas décadas intensificou-se o movimento de adequação produtiva em Jaguaribe, como parte de um projeto de “modernização tecnológica” dos velhos (e, supostamente, inseguros e ultrapassados) manejos de feitura do queijo (FREITAS, 2015). Além da adoção das chamadas “Boas Práticas de Ordenha e Fabricação”⁹, obrigam-se

⁷ A certificação sanitária é um carimbo específico para cada queijaria, conquistado após um processo de ajustamento produtivo, que é acrescentado ao rótulo dos queijos. Tal carimbo não é único, ao contrário, a depender da esfera de circulação do alimento (municipal, intermunicipal ou interestadual) é preciso retirar uma certificação diferenciada – que inclui, igualmente, diferenciados processos de adequação. São de três tipos os carimbos ou selos de certificação: Selo de Inspeção Municipal (SIM), Selo de Inspeção Estadual (SIE) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A retirada destes selos inicia-se sempre na esfera municipal, apenas podendo dispor de um SIF quem já possui SIM e SIE.

⁸ Contudo, alguns estados, como Minas Gerais, já dispõem de legislação estadual específica para queijos de leite cru. No Ceará, ainda não existe legislação estadual específica – quando este texto foi finalizado, estava agendada uma audiência pública na Assembleia Legislativa do Estado para o dia 27 de junho de 2019, com o propósito de debater o projeto de lei – PL 87/2019, que versa sobre a “produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará”. Mas há também, com validade em escala nacional, a Portaria 146 de 7 de março de 1996 e a Instrução Normativa (IN) 30/2013, ambas publicadas pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que são complementares e preveem a possibilidade legal de produção e comercialização de queijos de leite cru. Estas, contudo, conforme informaram fiscais do MAPA e da Adagri – Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará – em palestra no Último Festival do Queijo de Jaguaribe, não estão sendo consideradas nos pedidos de SIF (Selo de Inspeção Federal), pois o referido Decreto RIISPOA é que teria mais peso jurídico nesses processos. Recentemente foi publicada a IN 05, de 14 de Fevereiro de 2017, relativa à produção de produtos de origem animal em agroindústrias de pequeno porte, mas esta autoriza a produção de queijo de leite cru apenas quando existe legislação estadual que permita. Desde o dia 14 de junho de 2018, a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, passou a vigorar acrescida do artigo 10-A que cria o *Selo Arte*, fruto do Projeto de Lei 3859/15, o qual desobriga a necessidade de SIF para a comercialização de produtos de origem animal que já dispõem de SIE.

⁹ Estas configuram um conjunto de técnicas relativas a procedimentos de higiene, desde a ordenha do leite até a comercialização do queijo, que garantiriam maior qualidade sanitária a estes produtos de forma prática e a um baixo custo para os produtores. Um manual foi produzido por Nassu, Macedo e Lima (2006) com apoio da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária do Ceará (Embrapa-Ce) especificamente para a orientação das Boas Práticas de Fabricação no contexto da produção de queijo Coalho.

renovações, por exemplo, nas atividades de base (cuidados específicos com a alimentação e saúde do gado leiteiro), na infraestrutura da queijaria (revestimento específico do piso e paredes, alteamento do teto, etc.) e nos utensílios (troca dos antigos objetos de madeira por outros de plástico e inox). Ademais, a própria “receita” do queijo deve ser alterada, incluindo-se, além dos novos zelos e objetos, o processo de pasteurização do leite¹⁰ como estratégia na garantia da segurança sanitária do produto final. E, quando permite o uso do leite cru, obriga a maturação do queijo não inferior a 60 dias¹¹.

Contudo, o volume e a natureza destas obrigações têm sido alvo de questionamentos por parte de produtores, a exemplo de Pedro. O impedimento da circulação de queijos frescos como medida de segurança torna-se profundamente problemático quando desconsidera a história e o costume regionais: o “queijo novo” é preferência dos consumidores locais, conforme defende o produtor entrevistado. Essa predileção foi também observada ainda no século XIX, pelo viajante inglês Henry Koster, que constatou o valor dos queijos recém produzidos. Referindo-se ao interior do Ceará, ele afirma: “o queijo do sertão é excelente quando fresco, mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo” (2002, p. 293). Pedro explicou que, diferente dos queijos cuja massa é crua e demandam maturação para acentuar o sabor e evitar intoxicações alimentares, o queijo Coalho possui massa cozida no próprio soro do leite, que o deixa apto ao consumo logo que finalizada a prensagem – muito embora, ele mesmo defenda, após cinco ou seis dias de cura o queijo atinja seu ápice de qualidade no sentido gastronômico.

No mais, se é possível afirmar que os queijos maduros, geralmente mais onerosos, inspiram certa sofisticação na matriz dominante de valores gastronômicos ocidentais, as memórias de produtores cearenses relativas a esse tipo de consumo remetem às situações de seca e escassez. Contando-me sobre suas histórias de família, Pedro lembrou como seus pais faziam “queijos maravilhosos” para consumo doméstico. Quando chegavam as farturas de “inverno” (período chuvoso), as sobras de leite também eram transformadas em queijos, desta vez, para serem

¹⁰ Por meio deste processo, que demanda maquinário específico e cujo uso remete, costumeiramente, ao processamento industrial, são realizadas rápidas variações de temperatura para a eliminação de germes e bactérias. Atualmente, a IN 05/2017 passou a permitir pasteurização rápida e lenta – esta última, de custo mais acessível.

¹¹ Exceto para queijarias localizadas em “região de Indicação Geográfica (IG) certificada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose, sem prejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica”, conforme a IN 57/2011 – que ainda não é o caso, como veremos, da região de Jaguaribe.

armazenados em “caixões”¹² de arroz ou farinha. Guardados, às vezes, por dois ou três anos, esses queijos ajudavam a suprir as carências nutricionais da família em períodos de estiagem, quando o acesso à comida se tornava mais difícil. Duro e seco, só com um serrote era possível cortá-los. Ele esclarece: “então, a gente botava o queijo em cima do cepo [pedaço de madeira], pegava o serrote, cortava e ia pro pilão, pisar e fazer a farofa. Farofa de queijo, farinha de queijo. Aí, tinha ali para temperar o feijão, comer com café. E aquilo ali era o que sustentava”.

Nesse exercício de negociação com as próprias memórias e experiências, não só a exigência da maturação soa pouco convincente ou adequada ao referido produtor. O abandono do leite cru também parece bastante questionável como estratégia de segurança. Primeiro, porque há gerações é com este ingrediente *in natura* que são produzidos e consumidos os queijos em sua família e na região onde mora desde a infância. Estes queijos, poder-se-ia dizer, então, teriam sua segurança historicamente atestada. Já o uso do leite pasteurizado, no entanto, guardaria perigos a longo prazo; ameaças silenciosas e disfarçadas na legitimidade que lhe é oferecida pela legislação. A esterilização excessiva, noutros termos, destruiria a saúde bacteriológica dos queijos, pois eles seriam “alimentos vivos”, em constante mutação. E, sendo assim, pode comprometer, por outra via, também a saúde dos consumidores – é esta, pelo menos, a desconfiança estabelecida.

Por essas e outras questões, a *briga pelo queijo* não é metafórica ou meramente hipotética. É uma experiência tipificada e vivenciada por boa parte dos queijeiros abordados na pesquisa de campo realizada para este estudo e comunicada por alguns através da expressão “peitar o fiscal” (ou policial). Esta, implica desafiá-lo verbalmente, através de comentários e questionamentos, assumindo os riscos do desacato à autoridade. Este confronto é uma forma de defesa do queijo que é não apenas fonte de renda, mas implica também um sentido de “tradição” porque boa parte dos atuais queijeiros aprenderam com seus pais e avós as técnicas desse manejo produtivo, hoje criticado por uma legislação sanitária que não reconhece como seguros muitos elementos desse saber-fazer.

¹² Caixão, aqui, não remete às urnas funerárias. Trata-se de uma grande caixa, de madeira ou couro de gado, usado para o armazenamento de mantimentos.

Além de cara, para queijeiros com produção diária baixa em relação às grandes fábricas de laticínios¹³, a técnica de pasteurização do leite, atualmente recomendada, modificaria as características organolépticas do produto, comprometendo seu potencial gastronômico-comercial e parecendo ferir, de modo muito singular, o sentimento de tradição mencionado – observada não somente a partir de saberes-fazeres consagrados pela repetição e pelo tempo, mas entendida como conhecimento acumulado e posto à prova por experiência, como ciência do concreto, não desprovido do empirismo. O leite cru de vaca não é apenas o ingrediente-base deste queijo que resistiu ao passar do tempo: é também o único sobrevivente do processo produtivo, pelo que pode identificar, ainda não transformado pela industrialização. Simbolicamente, apenas o leite resguarda no queijo conexões mais estreitas com as vivências e histórias de gerações antecessoras, constituindo um tipo de fio material e condutor da duração, da sensação de continuidade. Talvez seja mesmo possível dizer que, inserido nesse jogo de relações, o leite cru lembra que o queijo tem um passado, o qual explica e afeta tanto o próprio queijo, quanto as pessoas que lidam com ele.

Esse passado imaginado junto, pois conectado pelas memórias de vivência com o queijo e a região, pesa sobre as compreensões da “briga” que em certas situações assume uma dimensão coletiva. A *Queijaribe* (Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe), criada em 2004, é indicativa de uma articulação para fortalecer enfrentamentos de ordem prática (facilitando, por exemplo, financiamentos coletivos para compra de equipamentos) e política (para pressionar o poder público por uma legislação específica para a “produção artesanal”). Se é perceptível a instabilidade dos laços que unem produtores de queijo e leite na associação (evidente nos números oscilantes de membros ativos), é também significativo que ela tenha aparecido nas falas como uma “união de forças” para enfrentar uma “briga feia” – isto é, complicada ou difícil de vencer –, posto que realça profundas disparidades de poder entre grandes empresários e pequenos produtores. Logo, não seria equivocado afirmar que o queijo *desperta* e *reúne* engajamentos políticos.

Pude identificar, ainda, um outro tipo de briga. Noutros contextos de conversa, o queijo era tratado como uma espécie de adversário, algo a ser domado.

¹³ Uma máquina pasteurizadora custa entre setenta e cento e vinte mil reais, a depender da sua capacidade de processamento, como informaram alguns produtores.

Foi o mesmo Pedro, em um outro momento, que comentou, depois de explicar as dificuldades enfrentadas em um dia de fabricação: “eu lutei com esse queijo... Pense!”. A qualidade do leite não estava tão boa quanto de costume, em sua concepção, e por isso demandava alguns ajustes para “dar o ponto” na “coalhada”.¹⁴ A luta foi grande, entretanto, pois “o queijo não aceitava, de jeito nenhum”, suas intervenções, reagindo e provocando novas ações e emoções no produtor. Aquele foi um dia de *briga com o queijo*.

O modo como ele narrava a história, quase personificando o produto (e lembrando que ele é um “alimento vivo”), desafiava a compreensão sobre quem (ou o quê) estava, afinal, manipulando quem (ou o quê). Era mesmo o homem o único produtor daquela história? Ou também a comida, naquele instante, estaria produzindo um sujeito de habilidade e (re)ação?

Esse cenário de sentidos e interações suscita redefinições nas fronteiras costumeiramente estabelecidas de definição do social, convocando uma investigação sobre atuações de naturezas diversas daquelas que lhe são habituais. Obviamente, a personificação do queijo por parte do produtor apenas despertou minha atenção para a possibilidade de uma compreensão mais heterogênea das relações sociais no que tange à multiplicidade de agentes. Não há, aqui, qualquer intenção de reificar comidas, conferindo-lhes subjetividade ou algo semelhante. Apenas gostaria de lembrar é que a noção de “briga” (ou “luta”), tal como foi manifestada no campo desta pesquisa, embora seja tão humana e indicativa das coragens que a sobrevivência demanda, não se explica sem o queijo, sem o leite, sem as memórias do passado mencionado. E não se resume à sobrevivência das pessoas envolvidas nos conflitos: também faz pensar sobre a subsistência da própria comida dentro de um localizado sistema cultural-culinário.

Nesse sentido, a “briga” conforma interações sociais que não se limitam às relações entre pessoas, pois incorporam também elementos de ordem não-humana. Estes, não como meros intermediários, mas como formas outras de *actantes*, nos termos propostos por Latour (2012, p. 86). Assim, no caso específico do contexto analisado, uma leitura plausível da “briga” seria tomá-la como parte do que poderíamos chamar de *ação do queijo*, que *provoca* conflitos, pois mobiliza

¹⁴ Coalhada é a massa que sobra após a coagulação do leite e dessoragem. Esta massa é cozida em soro de leite e salgada, e demanda do produtor experiência para identificar o ponto adequado de textura para ser enformada e prensada.

ações humanas, instituindo uma existência social atuante no presente que influencia idealizações do passado e se projeta no futuro – afinal, do resultado deste e de outros conflitos, como veremos mais adiante, depende a manutenção da “vida social” dessa comida (APPADURAI, 2008). Como conceber, sociologicamente, esta possível ação não subjetiva das comidas no cotidiano humano? De que modo tal concepção impacta a comum dicotomia pessoa-objeto, dentro e fora das ciências sociais, ampliando este debate empírico e epistemológico?

O encontro com o universo da produção queijeira no Ceará, com o cotidiano de tensões e conflitos que o configuram, conduziu ao estabelecimento de uma série de inquietações desta ordem, atualmente concentradas na curiosidade-foco que instiga, teoricamente, esta investigação: analisar os caminhos através dos quais uma comida, assim como objetos e pessoas, pode constituir um tipo de agência, compondo redes de mútua dependência. Especificamente, intenciono compreender como o Coalho de Jaguaribe, feito com leite cru, atua entre aqueles que o produzem.

1.1 Recortes e definições iniciais

O queijo Coalho de Jaguaribe, feito com leite cru, nem é um produto único, nem será abordado, no presente estudo, como mera composição de ingredientes (leite, sal e coagulante) ou um modo de preparo. Embora sua feitura seja realizada de modo semelhante em toda a extensão do município de Jaguaribe (e nas áreas de fronteira¹⁵), cada localidade guarda peculiaridades sociais e ambientais que influenciam distinções de ordem tecnológica, estética e gustativa – conforme informaram os produtores. Contemplar e listar toda essa diversidade diluída na classificação geral “queijo Coalho de Jaguaribe” não é objetivo deste trabalho. Aqui, intenciono compreender este alimento como discurso sobre o comestível e materialidade significada, um elemento dotado de “actância”, uma vez que “faz diferença na narrativa” (WERNECK, 2014). Trato-o, pois, como um personagem cuja composição inclui ingredientes de ordem simbólica não destacáveis de seus componentes físico-materiais, afinando-me, teoricamente e

¹⁵ A despeito de estarem localizados um pouco além das fronteiras oficiais de Jaguaribe (em território de Jaguaribara e Jaguaritama), dois produtores também foram inclusos no processo para Identificação Geográfica (IG) do queijo Coalho de Jaguaribe.

neste sentido, ao campo de debate sobre cultura material, nos moldes sugeridos por Miller (2013). E isto implica dizer que acessar suas formas de atuação demanda um esforço de identificação e análise dos embates políticos de classificação nos quais ele está imerso, tanto como ambiência explicativa dos julgamentos que modelam a experiência social do queijo, quanto eco da incorporação de tais conceitos à sua “receita”.

O reconhecimento paulatino da amplitude destes embates (que não se limitam às suas expressões regionais, prolongam-se internacionalmente, como veremos) e a considerável pluralidade de agentes neles envolvidos¹⁶ exigiram, contudo, alguns recortes que favorecessem um rastreamento mais preciso dos modos de atuação do queijo. O primeiro deles está relacionado à definição de um guia geral de imersão em campo, um norte de busca. A despeito da evidente massificação de sua versão pasteurizada, optei por priorizar o queijo Coalho de Jaguaribe, feito com leite cru (também considerado “artesanal”), como este guia em função da polêmica que o cerca neste momento: se, por um lado, a legislação e os órgãos de fiscalização sanitária o condenam ao desaparecimento, alegando tratar-se de um “risco à saúde”, por outro, ele sobrevive com relativa firmeza no comércio informal, apoiado em redes de defensores que o celebram como um produto assegurado pela tradição e um consumo mais sustentável, pois supostamente oriundo de relações mais justas ou equilibradas entre trabalhadores e também destes com o meio ambiente. Este panorama movediço de ações e concepções ressalta as potencialidades do queijo de leite cru no estudo sobre a comida como categoria socialmente elaborada, instituída no interior de lutas históricas de valoração e poder que mobilizam não apenas interesses comerciais ou nutricionais, como inicialmente se pode supor, mas também emoções, percepções e memórias na composição do que é bom e seguro para comer.

Especificado o queijo e definida sua forma de abordagem – como cultura material –, um outro recorte metodológico que se fez necessário dizia respeito à delimitação do acesso inicial aos conflitos mencionados, quero dizer, uma decisão acerca de quais interlocuções privilegiar ao longo da pesquisa, considerando as

¹⁶ Entre os atores sociais identificados, estão: proprietários e funcionários das queijarias; familiares dos produtores; criadores de gado leiteiro; comerciantes e/ou atravessadores; consumidores; responsáveis pela fiscalização sanitária; profissionais que prestam assessoria técnica às queijarias; representantes políticos envolvidos com os problemas da produção queijeira (articulando políticas públicas para o setor, por exemplo); e pesquisadores, de diversas áreas, que atuam ou atuaram na produção de estudos sobre a fabricação de queijos em Jaguaribe.

limitações de tempo para o desenvolvimento do trabalho. Preferi contemplar a perspectiva de produtores, e a justificativa para tanto está na combinação de uma conveniência e de uma curiosidade: eu já dispunha de um canal de comunicação com alguns queijeiros, aberto em outra experiência de pesquisa¹⁷; e instigava-me compreender melhor como pessoas cuja sobrevivência se enlaçava tão estreitamente ao queijo de leite cru estavam processando o novo cotidiano de regulações e condenações de práticas vinculadas à feitura deste alimento.

Aos poucos, contudo, o campo ampliou-se também para um diálogo, ainda que pontual, com comerciantes, uma vez que a venda do queijo tem aparecido nas falas dos primeiros entrevistados como um nó a ser desatado, pois estariam circulando no mercado muitas “falsificações”: queijos produzidos em outras regiões, inclusive fora do Ceará, que estariam sendo vendidos em Fortaleza como se fossem oriundos de Jaguaribe. Estes, ao mesmo tempo em que estariam “se aproveitando da fama” conquistada pelas versões “originais”, estariam comprometendo a mesma, já que os produtos advindos de outros lugares não teriam a mesma “qualidade”, conforme me explicaram alguns produtores.

Esta preocupação com a qualidade, aliás, constitui mais um dos recortes estabelecidos a partir da interação com o campo de pesquisa. Ela configura, pelo que pude perceber, um dos fios condutores de aflição que perpassa queijeiros, comerciantes, consumidores e entidades fiscalizadoras. É ela que está no pano de fundo da “briga” que angustia as manhãs de Pedro, referenciada no início deste texto, e nas muitas narrativas de condenação e defesa do queijo de leite cru com as quais tenho me deparado ao longo dos estudos desenvolvidos até então.

Como a tenho encontrado neste estudo, a *qualidade* é um campo de luta entre diferentes interesses e formas de conhecer o mundo; é um lugar de dissensos, cujos conteúdos e formas precisam ser melhor explorados como estratégia de compreensão do objetivo proposto. Em quais circunstâncias e de que modo a qualidade emerge como um valor e um problema no contexto analisado? Sendo o queijo em estudo um tipo de *comida experiente*, cujo consumo atravessou gerações, integrando não apenas dietas, mas também imaginários e sentidos de pertencimento, como ele reconfigura os critérios da qualidade em função de toda essa bagagem histórica?

¹⁷ Quando atuei como pesquisadora do Projeto Comida Ceará, uma experiência que abordo mais à frente neste mesmo texto.

Em consonância à perspectiva de Baudrillard (2006, p. 86), tal como os “objetos antigos”, a ideia de comida experiente que apresento também está relacionada a um “sistema de elisão do tempo”, como discutido pelo autor, que reconstrói o passado em termos mitológicos, criando, neste tipo de objeto, “um valor de célula-mãe. Através dele [do objeto antigo] o ser disperso se identifica com a situação original e ideal do embrião, involui para a situação microcós mica e central do ser antes do seu nascimento”. E, neste sentido, desperta, concomitantemente, uma “nostalgia das origens” e uma “obsessão pela autenticidade” (*idem, ibidem*, p. 84), que se desdobram, por outra via, em um tipo de compulsão pela “certeza”. É tomando, assim, o queijo Coalho de leite cru como uma comida experiente, que também tem despertado tais sentimentos e desejos, que me parece importante sondar de que modo este alimento ressignifica o passado e se articula a um imaginário social virtuoso da comida antiga e originária, considerado o atual contexto de industrialização alimentar e provocando, por outra via, redefinições no conceito oficializado de qualidade sanitária.

A busca por esta compreensão me conduziu ao encontro com um conceito cujo potencial elucidativo é explorado neste texto em forma de ensaio, sem pretensões duramente definidoras – uma vez que se trata, ainda, de um “experimento” teórico em construção, que decerto demandará aprofundamentos futuros de ordem epistemológica. Refiro-me à *reputação do queijo*, uma ideia que venho amadurecendo à medida de minha entrada no universo de relações interpelado. Como foi dito, o queijo de Jaguaribe, feito com leite cru, não é um produto recente: existe há pelo menos três séculos, de acordo com as pesquisas de Bastos (2013). Tive a oportunidade de conversar com pessoas que afirmaram ser a terceira geração de famílias produtoras; gente cujo envolvimento com queijo remonta a épocas anteriores à transformação do mesmo em mercadoria, quando era apenas uma forma de aproveitamento do leite que sobrava. Esse passado com o queijo, guardado e manipulado de diferentes modos por diferentes queijeiros, é costumeiramente trazido à tona como motivação para a defesa deste alimento. Por exemplo, para tentar me explicar porque o queijo de leite cru é confiável, um dos produtores compartilhou algumas lembranças:

Os vaqueiros que tinha acesso na casa da fazenda, que comia um pedacinho desse queijo [feito com leite cru], aturavam mais que os vaqueiros que ficava só no campo. Os que puxava mais o saco do patrão,

que comia um pedacinho de queijo, eles tinha uma vida mais longa, né? Eu tenho um tio que morreu ano passado com 104 anos. Com 100 anos tava viúvo, foi numa festa e arranhou um chamego. 100 anos! Uma viúva. Ia todo sábado pra casa dela, andava seis quilômetros de pé até lá. Mas num é que num tivesse transporte, não, que cada filho tinha um transporte. É porque podia. Produziu 40 sacos de milho com 100 anos! É irmão da minha avó, que morreu também com 101, comedora de queijo. [Pausa] Ele era nascido no queijo. E ele dizia: “ó, num pode faltar queijo, não”. Queijo e rapadura não podia faltar. É a combinação. Ia pro campo, levava o queijo com rapadura. Aí, pronto. Daí você tira, né? (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 16 de maio de 2015)¹⁸.

A fala sugere a existência de uma reputação do queijo que, neste caso, remete a um passado específico de vivências e baliza a justificativa para seu consumo no presente. Sendo uma forma de percepção sobre algo ou alguém (ROSA, 2006), instituída na intersubjetividade, a reputação aqui discutida constitui um tipo de *ato* e também de *dispositivo*, nos termos de Werneck (2014, p. 28 - grifos do autor), ou seja, “uma coisa da qual *se pode lançar mão*, algo que *pode ser mobilizado*” para lidar com os “desafios situacionais”. No trecho analisado, a argumentação é elaborada evidenciando-se experiências bem-sucedidas com o queijo e reconstruídas pela narrativa, as quais fundamentam uma impressão marcante e orientadora de posturas frente ao alimento e os possíveis riscos que ele apresenta. A reputação ocorre, assim, como um recurso operacionalizado de convencimento para definir uma ação específica no contexto de uma situação, influenciando o desdobramento desta.

É nesta perspectiva que a ideia de reputação do queijo emerge como uma chave interpretativa das relações sociais entre esta comida e aqueles que a produzem e comercializam. Analisar as maneiras através das quais o queijo é incorporado às narrativas, seja como memórias de experiências vividas ou expressão de imaginários sociais constituídos, configura uma rota possível de compreensão da sua agência. Estas maneiras, entendo, apontam pistas acerca da

¹⁸ Como será possível dimensionar com maior clareza no segundo capítulo desta tese, as narrativas reunidas aqui apresentam, de um modo geral, conteúdo com significativo potencial comprometedor para os entrevistados, posto que os mesmos se encontram envolvidos em tramas ilegais de produção, venda e/ou consumo de alimentos não certificados. Por essa razão, propositalmente e em função de questões de ordem ética, as falas expostas nem sempre serão identificadas por entrevistado (especialmente, aquelas relacionadas ao Jaguaribe), como recomenda a norma técnica, mas apenas por data e lugar. Do mesmo modo, algumas informações serão registradas no texto de forma indireta, a fim de evitar a exposição de detalhes que possam trazer quaisquer formas de prejuízo a qualquer um dos envolvidos na pesquisa. Tais estratégias textuais têm o propósito, portanto, de reforçar a proteção da imagem dos interlocutores, tratados por nomes fictícios. Entendendo que os cuidados éticos constituem um aspecto relevante da construção dos parâmetros da produção científica, assumo tal postura confiante de que a mesma torna viável este estudo sem comprometer de forma significativa o rigor das análises construídas.

reputação do queijo para os sujeitos específicos que venho abordando. Além disso, convocam a reflexão sobre a comida como um objeto socializado e socializador através do qual é possível observar a história acumulada e os contextos sociais.

O conceito de reputação, assim, reitera as conexões indissociáveis entre sentido e matéria no campo das práticas alimentares, evocando reflexões sobre os limites e valorações do comestível a partir de uma mútua-influência entre experiência e percepção. Depois, na medida em que conecta agências humanas e não-humanas, produtor/comerciante e queijo, mostra-se como uma espécie de conceito-estuário onde é possível observar o encontro de águas oriundas de fontes diversas, confrontando forças e conformando diferenças. Possibilita, pois, reflexões sobre como comidas experientes como o queijo adensam ou dissolvem moralidades nas dietas contemporâneas, isto é, como reproduzem ou transformam o quadro de valores alimentares estabelecido e manipulado nas defesas acerca do que se pode e/ou se deve comer – o comestível e o comível, respectivamente, nos termos de Maciel (2014; 2017). Dória (2009a, p. 37) nos lembra que a alimentação exige “uma forte vigilância como imperativo de prudência ou como justificativa de intervenção naquilo que alguém é”. Sendo assim, como a reputação do queijo de leite cru de Jaguaribe remodela os critérios dessa vigilância? De que modo ela se relaciona com as interpretações do eu mobilizadas por produtores e comerciantes?

Ademais, tal conceito lembra que o comestível e o comível não são dados (objetivos, inquestionáveis e universais), cuja medida da confiança advém apenas de experimentos laboratoriais e fórmulas matemáticas – como uma ciência dos alimentos mais “classificada”¹⁹ (BERNSTEIN, 1971), por vezes, faz parecer. Mais que isso, comida é sentido e linguagem, crença estabelecida; é cultura, como defende Montanari (2008). Logo, comemos não apenas o que um alimento é fisicamente, mas o que acreditamos que ele seja naquele momento: comemos sua reputação. E, nesse sentido, a abordagem científica da comida é uma das diversas fontes de conhecimento que nos abastecem ao longo de nossa socialização e às quais recorreremos para diferenciar, material e simbolicamente, queijo de batatas, proteínas de carboidratos ou *confort food* de *fast food*. Esse processo corpóreo, intersubjetivo e situacional de definição e distinção no campo das práticas alimentares dialoga diretamente com a força da legitimidade histórica de tais

¹⁹ Isto é, mais fechada à interdisciplinaridade.

modelos de conhecimento – a qual, por sua vez, redimensiona as reputações nessa seara – como parte dos circuitos dinâmicos de valor que ora celebram certos aspectos ou discursos do alimentar, ora os enevoam, estabelecendo hierarquizações de diversas ordens.

Em Jaguaribe, a intensificação das fiscalizações e exigências sanitárias tem redefinido os debates sobre o que seria um “bom queijo” – atualmente vinculado à ideia dominante de “qualidade” –, modificando a escala de critérios e valores usada por queijeiros nesse julgamento. Os novos padrões assépticos de produção, compartilhados através dos muitos cursos de capacitação oferecidos por instituições como o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), instituem rotinas outras de atenção e cuidado no processamento do queijo que se ajustam (não sem resistências) àquelas anteriormente estabelecidas no cotidiano produtivo prático. A preocupação com os riscos alimentares ganha considerável relevo e novos personagens incluem-se no panorama das teorizações tradicionais sobre tais perigos. Refiro-me às bactérias: por causa delas e entre elas, como veremos, também há “briga”.

Apesar de terem aparecido na pesquisa também como “benfeitoras”, é mesmo como ameaças objetivas à saúde humana que elas são mais frequentemente encaradas e, por conta disso, uma rígida higienização, efetivada a partir de uma série de técnicas e tecnologias, seria fundamental para conseguir livrar o queijo de tais impurezas. O problema é que a contaminação, como informam os produtores, é apenas suposta, não tem comprovação empírica: “quem é que você conhece que morreu depois de comer um queijo desse? Eu nunca ouvi falar. Raramente a gente escuta que alguém teve uma dor de barriga! Para você vê. Tem nada a ver essa proibição”. Essa ausência de evidências dos malefícios provocados por queijos não certificados, que circulam massivamente por vias informais em todo o Ceará e fora dele, é um elemento complicador da aceitação das imposições legais. Se a higiene dos produtores é insuficiente, como explicar a inexistência de um problema de saúde pública por causa desse consumo? E se não há um problema de saúde pública, então, como entender a demanda excessiva por higienização (que em muito se assemelha à ideia de esterilização) verificada nas normativas sanitárias?

O próprio campo ofereceu pistas elucidativas a esse respeito. Em uma palestra para queijeiros que tive a oportunidade de acompanhar, um funcionário da

Emater (Empresa de Assistências Técnica e Extensão Rural) afirmou que as pessoas continuavam comendo queijo não certificado porque “nunca viram como é feito. Se vissem [fez careta, numa expressão de asco]... Não comeriam mais”. Além de reforçar a ideia de que a alimentação também inclui o consumo de reputações das comidas, com esta fala e gesto facial o referido técnico incitou o pensamento sobre a dimensão intersubjetiva do que é higiênico. Embora as associações sejam frequentes, como vemos, esta preocupação não necessariamente resulta da identificação direta e efetiva, experiencial, de perigos alimentares. Um simples olhar, lembrou este interlocutor, pode alterar a sensação de segurança que fora estabelecida, a partir de outras fontes de conhecimento, sobre determinado consumo. Já Pedro, um dos produtores entrevistados, teceu uma crítica a este tipo de postura, permitindo-nos pensar que ela é frequente em suas relações cotidianas: “tem um monte de gente que acha que prédio bonito garante queijo bom. Tão muito enganados! Só o que tem aqui é queijo feio em prédio bonito. Mas eu prefiro prédio feio e queijo bonito”.

Estas formas êmicas de problematizar o conceito de segurança sanitária nos convidam a considerar também a influência dos valores estéticos, socialmente estabelecidos, nas concepções de comida higiênica e confiável. Tais valores parecem estar presentes desde as cores e texturas do ambiente produtivo e dos instrumentos utilizados, passando pelos movimentos corporais e aparência dos trabalhadores, até o queijo, propriamente, sua feitura e apresentação. As paredes brancas e azulejadas das queijarias certificadas, por exemplo, combinadas ao lustre dos instrumentos de aço inoxidável, soam mais “modernas” – e, portanto, comparativamente “melhores”. Referindo-se à queijaria de um colega, um outro produtor que entrevistei me disse: “a dele lá já tá chique, toda branquinha, *coisa de primeiro mundo*, né? A minha é simples ainda”. A expressão em destaque põe em relevo a dimensão valorativa da estética do lugar e ajuda a construir a sensação de segurança sobre a comida, pois dialoga com ideais positivos de progresso e desenvolvimento tecnológico, bem como com as garantias supostas que acompanhariam tais contextos – sugerindo, por outra via, um delicado jogo de resistência aos novos padrões impostos e valorização dos mesmos. Dizendo de um outro modo, podemos afirmar que a composição estética dos cenários de produção e comercialização impactam a reputação do queijo como alimento seguro (sendo

também por esta orientada), ainda que não necessariamente isso represente uma efetiva ausência de impurezas ameaçadoras do bem-estar.

Assim, considero oportuno refletir, articulada aos estudos sobre civilização e modos à mesa de Elias (1993), acerca do desenvolvimento dos níveis de asco e repugnância alimentar não apenas como preocupações com a higiene, mas também como signos demarcadores de distinção, de um comportamento civilizado (*bienséant*). Discutindo o uso do garfo, o autor constata:

(...) Por que precisamos realmente de garfo? Por que é “bárbaro” e “incivil” levar à boca com a mão a comida tirada do próprio prato? Porque é repugnante sujar os dedos ou, pelo menos, ser visto em sociedade com os dedos sujos. A eliminação do ato de comer com a mão do próprio prato pouco tem a ver com o perigo de contrair doença, a chamada explicação “racional”. Estudando nossos sentimentos em relação ao ritual do garfo, podemos ver com especial clareza que a primeira autoridade em nossa escolha entre comportamento “civilizado” e “incivil” à mesa é o nosso sentimento de repugnância. O garfo nada mais é que a corporificação de um padrão específico de emoções e um nível específico de nojo (*idem, ibidem*, p. 133).

Guardadas as singularidades contextuais da análise de Elias, o debate que ele constrói sobre a higiene não como mero conhecimento técnico e neutro, conforme é costumeiramente defendida nos fóruns de segurança sanitária, mas como recurso discursivo na reprodução de hierarquizações sociais, mostra-se inspirador de rotas interpretativas dos problemas encontrados em campo a este respeito – e, além disso, penso, evidencia a importância da instituição de debates mais recorrentes entre a sociologia e as ciências que, atualmente, fundamentam as normativas sobre segurança alimentar, tais como a engenharia de alimentos, a nutrição e a microbiologia. Não intenciono, com isso, negar ou sequer nublar a validade do trabalho técnico-científico de identificação das fontes de risco alimentar e de combate a elas, que podem produzir (e têm produzido) danos significativos à saúde coletiva.²⁰ A produção queijeira em Jaguaribe e os debates sobre a qualidade sanitária por lá estabelecidos despertam, contudo, para a necessidade de problematizar esta forma de conhecimento também como um discurso de poder, manipulado nos jogos políticos regionais – como demonstrarei no capítulo dois. A interação com este campo específico de pesquisa convoca, deste modo, um olhar

²⁰ Tais como o caso do Elixir de Sulfanilamida, que matou mais de cem pessoas em poucos dias nos Estados Unidos, em 1937, e a Talidonomida que, no final dos anos cinquenta, fez vítimas na Europa (CINTRÃO, 2014, p. 157). A identificação de fontes de riscos como estas, que implicaram casos graves de fraude e prejuízo à saúde coletiva, ajudou a conformar a atual legislação sanitária no Brasil e no mundo.

sobre os aspectos socio-antropológicos da higiene de modo a analisar a existência de diferentes lógicas sanitárias em disputa e negociação, considerando os usos políticos e as implicações morais das validações científicas da higiene no controle dos riscos alimentares e da saúde das pessoas.

A saúde, aliás, mostrou-se como mais um campo cultivado de valores, os quais o queijo de leite cru ajuda a fortalecer ou questionar. Além da preocupação com as contaminações microbiológicas, também o sal tem incitado ponderações. O aumento das vendas para Fortaleza nas últimas décadas provocou uma diminuição no volume de sal utilizado na feitura, pois a hipertensão, conforme os entrevistados, tornou-se um problema habitual de saúde entre os moradores da capital. Foi preciso ajustar a quantidade, então, para não perder esta clientela que também seria mais criteriosa na escolha do queijo: “a gente faz queijo para Fortaleza e você sabe que o povo lá é exigente, se botar sal em queijo você perde freguês” – disse-me José, um dos entrevistados, produtor há quase quarenta anos. Além disso, disseminou-se a compreensão segundo a qual “queijos brancos” eram mais saudáveis, como parte da proliferação de dietas condenadoras da gordura, o que resultou numa intensa valorização do queijo fresco no mercado. Ainda é preciso investigar melhor a “sociogênese” dessa predileção (ELIAS, 1993) relacionada a questões de saúde e beleza corporais, mas foi unânime, entre os queijeiros e comerciantes com os quais conversei, o registro da dificuldade em vender queijos mais amarelados, os quais muitos consumidores classificam, sugestivamente, de queijo “velho” ou “passado” – o que sugere relações também entre saúde e estética, posto que a cor amarela passa a ser associada a uma condição gordurosa do queijo, relacionada, por sua via, a um imaginário instituído de doenças supostamente provocadas por este tipo de consumo, como a hipertensão.²¹

Nesse mesmo caminho de discussão inicial sobre as lógicas de avaliação do queijo, também o gosto surge como um território perpassado por valorações socialmente construídas. Ele está no cerne das críticas à pasteurização do leite, como foi dito, posto que esta comprometeria um sabor cuja apreciação já foi incorporada. Dentro da multiplicidade possível de referências a serem manipuladas na diferenciação de um queijo Coalho de leite cru e sua versão industrializada, por

²¹ Mantive a expressão “supostamente” nesta frase porque essa ideia comum da associação entre ingestão de gordura e doenças cardiovasculares tem sido problematizada, recentemente. Um estudo emblemático, nesse sentido, foi realizado pela jornalista americana Nina Teicholz (2017).

exemplo, a gustação frequentemente foi ressaltada nas falas como um marcador de qualidade e um fundamento para assentar resistências. “O queijo feito com leite cru é artesanal. A diferença: paladar. (...) Enquanto o outro, o queijo industrial, com leite pasteurizado, o paladar não presta. Aquilo é uma borréia!” – enfatizou Pedro. Semelhante compreensão encontrei também na fala de comerciantes e até de funcionários da Prefeitura Municipal de Jaguaribe que atuam na formação técnica dos queijeiros para a adequação produtiva. Um destes últimos falou:

Existe um discurso sobre o sabor do queijo pasteurizado e o sabor do queijo artesanal, que é com leite cru. E se você perguntar ou se você provar, você vai ver que é uma grande diferença. O queijo fresco de coalho é muito mais gostoso do que com leite pasteurizado. E algumas pessoas até levantaram esse questionamento que é a mesma coisa, mas não é. Aqui no auditório, um dia, numa reunião com os produtores, uma aluna da universidade, que eu num lembro quem era, afirmou que era o mesmo sabor. Mas a voz, assim, que veio do auditório foi forte, dizendo assim: nam!²² Eles fizeram a defesa deles na hora. Mas é comprovado; é só provar. No paladar, é diferente (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 11 de setembro de 2015).

A reação coletiva comunicada pelo entrevistado nos convida a lembrar que o paladar não é só uma experiência orgânica e individual; não é mera “questão de gosto”. Como argumenta Le Breton (2016, p. 394-395), ele é também “um produto da história, e principalmente da maneira com a qual os homens se situam na trama simbólica de sua cultura. Ele está no cruzamento entre subjetivo e coletivo, e reenvia à faculdade de reconhecer sabores e avaliar sua qualidade”. Noutros termos, a degustação inclui o processamento não apenas dos sabores, mas também dos sentidos da comida. A menção ao caráter “artesanal” do queijo, que aparece nas duas falas anteriormente citadas, é expressiva disso. Antes de ser apenas uma categoria técnica, que descreve objetivamente determinada forma de produção, o artesanal é um conceito político, manipulado como oposição valorativa à categoria industrial, que afeta a decisão do consumidor e redimensiona a experiência gustativa, pesando sobre a sensação de segurança passada pelo queijo. Como esta, outras antinomias (original/falso, tradicional/moderno, típico/padronizado, natural/artificial) ganham destaque nas narrativas estudadas como elementos balizadores do gosto. Como explicar, por exemplo, essa suposição comum, e frequentemente apresentada em termos definitivos, que o queijo de leite cru é melhor que o de leite pasteurizado? O que motiva tal afirmação entre produtores e

²² Uma forma comum, entre cearenses, de expressar negação.

comerciantes? Trata-se, unicamente, de uma questão mercadológica? De que modo a ideia de reputação do queijo pode ser uma ferramenta teórica elucidativa da formação do gosto?

Diante disso, e no intuito de melhor apreender as relações entre as referidas hierarquizações (ou moralismos dietéticos) que perpassam a produção/comercialização de alimentos na contemporaneidade e a agência do queijo (a partir do conceito de reputação), trato como rotas de exploração os quatro temas acima brevemente mencionados: a *estética*, a *higiene*, a *saúde* e o *gosto*. Estes foram evidenciados em campo e mostraram-se terrenos fecundos de interpretação das questões levantadas. Longe de tomá-los de forma isolada, compreendo-os como dimensões intercambiáveis da “experiência social” do queijo analisado, inscrita em sua forma, seus usos e sentidos. E, em acordo com o prisma da *Grounded Theory* (STRAUSS, 2003)²³, intenciono percorrer tais temáticas a partir dos direcionamentos fornecidos pelos interlocutores da pesquisa com o objetivo de empreender uma produção teórica que se desenhe, nos termos de Kaufmann (2013: 28), em “uma articulação tão fina quanto possível entre dados e hipóteses”.

Logo, que o leitor não espere tópicos destacados para a pormenorização de cada uma dessas quatro rotas-tema. Diante dos objetivos instituídos para esta tese e da metodologia selecionada, pareceu-me pouco produtivo (e mesmo imprudente) sistematizá-las em separado. Elas são tomadas como linhas ressaltadas nas narrativas e atravessam a compreensão das brigas inicialmente apresentadas. Seguir essas linhas implica atentar para os emaranhados (por vezes improváveis, como as relações entre higiene e estética) que redefinem seus traços e formas, reposicionando o pensamento sobre as fronteiras que as separam como objeto de estudo. Em termos mais pragmáticos, no texto que se segue elas aparecem de forma pulverizada ao longo dos capítulos, compondo um esquema interpretativo da ação do queijo no quadro dos conflitos identificados.

Ademais, entendo que perscrutar os moldes de atuação do queijo dentro desses campos valorativos requer, como sugere Miller (2013, p. 82) “um foco na relação entre coisas, e não na própria coisa”. Isso significa que é insuficiente estar atento apenas a esta comida ou mesmo a suas interações com os sujeitos abordados – uma perspectiva também inspirada em Latour (2012). É necessário

²³ Traduzida por Kaufmann (2013) como *Teoria fundamentada* ou *Teoria fundamentada nos fatos*.

considerar o que Baudrillard (2006) intitula de “sistema dos objetos”. A reputação do queijo, quero dizer, não existe de modo desarticulado de uma série de relações deste com (a reputação de) outros artefatos que compõem sua cadeia produtiva. A extensão e complexidade deste sistema demanda, contudo, também algum recorte. De modo particular, proponho a análise de três articulações que vem se mostrando estratégicas para pensar a reputação do queijo a partir de tudo que vi, ouvi e experimentei em campo, até agora: refiro-me às relações deste alimento com o *leite*, principalmente, mas também com o *coalho* e a *madeira*.

Além de sabores distintos, como percebem os interlocutores da pesquisa, o leite cru e o leite pasteurizado também possuem diferentes sentidos e valores. Sendo este último o resultado de um processo necessariamente mecanizado, apartado do controle mais direto ou corporal do produtor e vinculado à industrialização, mobiliza sensações que dialogam com as imagens negativas da “comida processada” na atualidade, considerada “pouco saudável” (POULAIN, 2006). Para os produtores, pasteurizar o leite tira deste sua “força” e, conseqüentemente, “mata o queijo”. Isto porque o leite perderia, nesse processo, também as bactérias consideradas “boas”, que saborizam e distinguem um queijo do outro, gerando uma padronização considerada descaracterizadora do que seria a versão original deste produto, ou seja, o queijo de leite cru: uma “comida com identidade”, que sugere o reestabelecimento de certas conexões rompidas com a terra, o lugar e as pessoas.

No contexto das ansiedades que marcam as escolhas alimentares em uma sociedade industrializada, o cru remete a um estado de natureza imaginado como mais harmonioso porque menos contaminado pela artificialidade industrial e os perigos dela oriundos; um estado onde o saboroso e o saudável reequilibrariam suas disparidades. Atua, assim, como uma espécie de resposta ao que poderíamos chamar, ancorados no pensamento de Balandier (1997), de “desordem” no campo da alimentação moderna – uma ideia que desdubro no final deste texto, mais detidamente, quando busco problematizar os termos *cru* e *pasteurizado* como categorias culinárias que afetam a atuação do queijo e ajudam a compreender parte das tensões que perpassam a modernidade alimentar (CONTRERAS, 2011).

Imagem 1 - Ordenha manual para retirada do leite integral e cru



Fonte: Acervo Projeto Comida Ceará.

Nota: Leite usado no processamento do queijo. Dentro da queijaria, o leite é ainda “peneirado” e a coalhada, posteriormente, cozida em leite quente, o que, segundo os produtores, constitui estratégias eficientes de controle dos riscos.

O coalho, que nomeia o queijo, é um outro elemento que apareceu dentro do sistema de objetos no qual a comida-foco deste estudo se encontra. Trata-se do fermento que é adicionado ao leite para que este se transforme em coalhada, uma espécie de massa que depois é dessorada, salgada e prensada²⁴. Por muito tempo

²⁴ O mapeamento detalhado das formas de fazer queijo Coalho em Jaguaribe constitui apenas um interesse secundário do estudo – inclusive porque outras pesquisas já realizaram esse tipo de análise (ULISSES, 2010; BASTOS et al, 2013) –, portanto, optei por não apresentar as informações colhidas em campo a respeito (ou melhor, parte desse material aparece apenas como fundamento empírico para ajudar a pensar as noções de agência e reputação do queijo). Não obstante, penso que uma rápida descrição se faz necessária para os leitores mais leigos nesse assunto. Apesar das variações entre queijarias distintas, o processo de feitura do queijo Coalho de Jaguaribe, geralmente, inicia-se com a adição do coagulante ao leite cru, recém ordenhado. Uma vez coalhado este leite, parte-se para a “quebra”, momento em que a coalhada é mexida com as mãos ou com instrumento específico (quebrador), de modo a favorecer a separação entre soro e massa, como é chamada a coalhada com soro reduzido. Segue-se a primeira dessoragem, realizada de forma manual, com a ajuda de vasilhas de plástico. O soro retirado é aquecido e retorna para ser adicionado à massa, que nesse processo recebe um cozimento. Uma segunda dessoragem é realizada, seguida da salga (adição de cloreto de sódio). O próximo passo é a enformagem. As formas são forradas com um pedaço de pano e preenchidas com massa de queijo. Depois elas são encaixadas numa prensa, que aperta a massa, tornando-a mais densa na medida em que faz escorrer o soro restante. Uma vez finalizada a prensagem, os queijos estão prontos para consumo. A conservação, geralmente, inclui as doze primeiras horas

foi feito com o estômago de boi – principalmente, mas também com o de outros pequenos animais – mergulhado em soro de leite. Aos poucos, entretanto, foi sendo substituído pelo coalho industrializado, ao qual os produtores se referem como “coalhina” (ver imagem 2). Esta substituição está relacionada aos novos protocolos de higienização e qualidade exigidos pela regulação sanitária que chegaram aos produtores por meio de cursos e palestras de “capacitação”, como pontuei antes.

Embora nenhum dos produtores abordados ainda utilize o coalho caseiro, este tópico surgiu nas entrevistas, evidenciando uma rota explicativa do que estes interlocutores identificavam como avanço ou retrocesso no alcance de um queijo de leite cru com qualidade. A grande maioria concordou que a coalhina melhora as condições de produção e o sabor do queijo. Apenas Luís discordou desta última parte: “o gosto muda, com certeza. Com o coalho antigo era um bocadinho melhor”. Também um único produtor – curiosamente, o único entrevistado que não era proprietário da queijaria e, sim, funcionário, João – não listou qualquer vantagem significativa no abandono do coalho preparado com estômago e soro; apenas compartilhou uma desconfiança sobre as consequências do consumo da coalhina por não saber, exatamente, de onde ela vem e como é feita: “eu acho que era mais seguro, o coalho do gado, porque a gente sabia bem direitinho de onde vinha tudo”, disse.

Os outros produtores, além de defenderem a maior praticidade e eficiência da coalhina, julgaram “feio” e “anti-higiênico” o fermento mais antigo. Alguns, inclusive, mencionaram o abandono deste último como solução para acabar com resultados negativos de análises técnicas feitas nos queijos, em laboratório, um procedimento que se tornou obrigatório com a imposição da legislação sanitária. Pedro foi um destes: “era uma trabalhadora danada [fazer o coalho caseiro]”, disse ele, “e, ainda assim, corria o risco de dar errado [de não coalhar o leite]. E quando você fazia a análise, dava lá: coliformes fecais. Isso não acontece mais”. Analisar melhor esta transição, considerando os sentimentos e sensações instigados pelo coalho caseiro e seus desdobramentos (por exemplo, em microrganismos nem sempre patogênicos²⁵, mas provocadores de medo e repugnância), pode ser um

de cura externa, em ambiente natural e com viradas regulares dos queijos de trinta em trinta minutos, seguidas de refrigeração. Em média, cada quilo de queijo consome dez litros de leite.

²⁵ De acordo com a cientista de alimentos Michelle Carvalho, membro do *Grupo de trabalho sobre Queijos Artesanais do Slow Food Brasil*, “os coliformes fecais são indicadores de higiene. No queijo de leite cru é normal ter esses microrganismos porque o queijo é feito com leite cru. Se a

caminho para compreender as negociações conceituais que se materializam na experiência social do queijo.

Imagem 2 - Coalho químico ou industrial e Tambor de coalho



Fonte: Coalho químico ou industrial, à esquerda (foto por Mário Castro), e “Tambor de coalho” caseiro, à direita (Acervo Projeto Comida Ceará).

Nota: No tambor, o estômago de boi está mergulhado em soro de leite.

A madeira, de modo semelhante, sai de cena no processo de adequação produtiva por configurar um tipo de material que guardaria ameaças silenciosas e invisíveis que, uma vez transmitidas ao queijo, também poderiam comprometer a saúde humana. Em função disso, ela que estava em boa parte dos instrumentos utilizados nas queijarias, foi dando lugar a objetos de aço inoxidável, os quais seriam menos susceptíveis à contaminação (ver imagens 3 e 4). Há, contudo, controvérsias amparadas, inclusive, em estudos científicos, que já reconhecem a importância da madeira como estratégia de produção da segurança alimentar dos queijos – conforme apontou em palestra a professora Célia Ferreira, da área de tecnologia de

higiene for muito precária é visível a presença dos coliformes, pois o queijo fica cheio de furinhos, algumas pessoas chamam de ‘queijo rendado’. *A presença dos coliformes no queijo não necessariamente indica que há presença de patógenos.* Dentro do grupo dos coliformes existem, sim, patógenos, mas para certificar que são patógenos é preciso uma análise mais específica para identificar esses potenciais patógenos, coisa que a fiscalização [sanitária] não faz. É importante ressaltar que os padrões existentes para indicadores de higiene no queijo são padrões industriais, ou seja, de um leite que foi submetido ao processo de pasteurização e que não deveria conter coliformes após esse tratamento térmico. (...) Não existe um parâmetro indicador de higiene para um queijo que foi produzido a partir de um leite que não sofreu tratamento térmico e tem em sua carga bacteriana a presença natural de coliformes, como os queijos artesanais”. A cientista, atuante em pesquisas sobre queijos de leite cru, foi consultada por e-mail, a este respeito, no dia 06 de março de 2017.

alimentos da Universidade Federal de Viçosa.²⁶ Entre os queijeiros estudados, a condenação da madeira é menos expressiva que a do coalho. Encontrei apenas um produtor, Francisco, com uma postura mais radical frente ao seu uso: “vixe, Maria! Fez bem sumir as coisas de madeira. Agora tudo industrial, de plástico. Bem melhor! Num fica soltando bagaço, nem nada”. Os outros, mostram-se ou saudosos de todos os antigos objetos que possuíam ou de apenas uma parte deles.

Imagem 3 - Prensas de Madeira para queijo coalho, com formas redondas feitas de madeira e/ou canos de pvc



Fonte: Acervo Projeto Comida Ceará.

Imagem 4 - Prensas de aço inoxidável para queijo coalho com formas de plástico



Fonte: Fotos por Mário Castro.

Nota: São prensas vendidas exclusivamente para feitura do queijo. As versões quadradas ganharam particular valor com a possibilidade de vender queijo para as padarias, onde há uma demanda pela compra do produto fatiado.

A tábua de curar os queijos (ver imagem 5) foi a mais lembrada, nesse sentido. Seu desaparecimento do processo produtivo nas queijarias estudadas, entretanto, não impede que ela seja requisitada nos momentos de exibição e

²⁶ Em evento realizado pelo *Slow Food* Brasil em parceria com o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) na cidade de Medeiros, Minas Gerais, em abril de 2016.

degustação dos queijos de leite cru. Lembro de quando eu realizava um trabalho de pesquisa sobre alimentação no Ceará para o Museu da Cultura Cearense, acompanhada de fotógrafos profissionais que faziam o registro dos alimentos, costumeiramente, as tábuas de madeira apareciam nos momentos de composição das fotografias, criando uma ambiência, uma linguagem explicativa para o queijo. Era como se elas tivessem o poder de reforçar certas dimensões deste alimento, tal como suas relações com a culinária regional e artesanal, seu ingresso no campo das comidas com tradição.

Baudrillard (2006, p. 44) sugere que a madeira é procurada na modernidade por sua “nostalgia afetiva, uma vez que tira sua substância da terra, vive, respira, ‘trabalha’”. Como esse conflito de imagens da madeira (ora positiva, ora negativa; ora afetiva, ora repulsiva) afeta e é afetado pela reputação do queijo de leite cru entre produtores? O que informa sobre as tensões à mesa na modernidade, sobre as consequências da multiplicação dos discursos sobre o alimentar e suas dimensões contraditórias (higienistas, identitárias, hedonistas, etc.)? São questões que motivam esta experiência de pesquisa, abrindo caminhos para a compreensão do objetivo central apresentado.

Imagem 5 - Tábua de curar queijo com véu (mosquiteiro) e queijo coalho preparado para fotografia



Fonte: Acervo Projeto Comida Ceará.

Nota: Tábua de curar queijo com véu (mosquiteiro), à esquerda, para proteger os queijos de moscas e outros insetos. À direita, o queijo coalho preparado.

O texto a seguir está organizado em cinco capítulos, acrescidos de algumas considerações finais. Ao longo do processo de escrita, procurei priorizar as múltiplas interações vividas e identificadas com o queijo abordado, dando igual importância e espaço à exposição dos procedimentos metodológicos e análises.

Entendo que empiria, teoria e metodologia são partes indissociáveis da prática reflexiva registrada aqui e, nesse sentido, os capítulos expressam um esforço de “costura” entre esses aspectos do trabalho. Evitar separações bruscas entre os mesmos foi um exercício deliberado.

O primeiro capítulo evidencia as rotas de aproximação do objeto de pesquisa, expondo as resistências e parcerias encontradas em campo, além de compor uma tentativa de reconstrução histórica do município de Jaguaribe e suas relações com o queijo coalho. O segundo segue nesse mesmo empenho de esclarecimento contextual-metodológico, apresentando os movimentos de redefinição do objeto a partir das dinâmicas culturais e políticas que moldaram as possibilidades e limitações da investigação. Já no terceiro capítulo, ingresso no debate mais propriamente nacional e internacional sobre os queijos de leite cru que afeta a “vida social” do Coalho cearense, articulando materiais apreendidos em duas pesquisas complementares de campo (uma em Minas Gerais e outra fora do Brasil, no Reino Unido). O quarto capítulo retoma as ideias de agência e reputação do queijo, procurando sistematizar o potencial de tais ideias como instrumentos sociológicos na compreensão das realidades estudadas. Por fim, no quinto e último capítulo, exploro as categorias *cru* e *pasteurizado* como mote de análise, discutindo seus usos e simbologias entre os produtores em diálogo com as teorias da modernidade alimentar. Em suma, enfocando direta e indiretamente a agência do queijo ao longo de todo o texto, narro as “brigas” que também eu precisei enfrentar nas trilhas de produção da tese – nada que Bourdieu, afinal, já não tivesse previsto: a sociologia é mesmo um “esporte de combate”.

2 AS PARCERIAS, AS RESISTÊNCIAS, O QUEIJO E O LUGAR: ROTAS METODOLÓGICAS E NOTAS HISTÓRICAS DE JAGUARIBE

“O trabalho de campo é uma experiência educativa completa. O difícil é decidir o que foi aprendido” (GEERTZ, 2001, p. 43).

Pesquisar é, sobretudo e simplesmente, acumular informação, reunir material, conhecer para compreender. Nesse propósito, montar um “banco de dados” ou algo semelhante é uma lição metodológica básica. Definido o objeto de estudo, segue-se a escolha das técnicas de pesquisa e o investimento na acumulação de tudo que pareça ajudar na aproximação do referido objeto. Quanto mais se acumula, mais parece que falta: sensação de ter tanto e não ter nada. Apresentar textualmente o volume e o tipo de material reunido, bem como os modos através dos quais este foi elaborado, não é apenas uma estratégia para alcançar mais clareza acerca da efetiva potencialidade do trabalho realizado na produção das respostas buscadas. “Retornar criticamente aos métodos empregados e ao conjunto dos meios utilizados para se conseguir um material explorável”, concordo com Paugam (2015, p. 357), “significa aumentar as chances de uma interpretação sociológica qualitativa”. E, deste modo, também ampliar a perspectiva acerca do que pode ser aprendido dessa experiência.

É neste intuito que apresento, neste capítulo, as rotas metodológicas percorridas e o acervo delas acumulado. Foco, especialmente, no que se refere ao Jaguaribe e ao Coalho, muito embora outros queijos e lugares também entrem nos debates realizados. Duas outras atividades de campo, tomadas como complementares, foram favorecidas por minha participação no projeto Salva-guarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (que me permitiu uma aproximação dos produtores de Canastra em Medeiros, Minas Gerais), bem como pela oportunidade de realização de estágio de doutorado em uma universidade inglesa (que abriu caminhos para uma pesquisa sobre o *Stichelton*, no Nordeste da Inglaterra). Os formatos metodológicos e impactos destas experiências para a construção deste trabalho serão esmiuçados no capítulo 3.

Além da descrição de investimentos e problemas de campo, também tento reconstruir um pouco da história do município, considerando sua relação com o gado, o leite e os laticínios – um exercício particularmente difícil, dada a escassez de material historiográfico específico sobre a região, e portanto, ainda incompleto.

Diante dos objetivos traçados para a elaboração desta tese, o levantamento de dados foi realizado, basicamente, de duas formas. A primeira, de natureza mais documental, inclui a acumulação de informações variadas sobre as normativas reguladoras e as instituições vinculadas à produção queijeira, assim como o registro de acontecimentos publicizados da história dos produtores e do queijo que fabricam. São notícias, artigos de opinião, textos de leis ou decretos, notas de repúdio, publicações em redes sociais, etc. Totalizam pouco mais de 800 documentos, e começaram a ser reunidos em arquivo ainda em 2014, quando iniciei os estudos para a elaboração do projeto de tese. Visando facilitar a análise, produzi um caderno de notas e colagens, espécie de banco de dados, no qual seleciono e registro cronologicamente, entre tais informações, aquelas que julgo mais importantes. Esse recurso ajudou no mapeamento de mudanças na legislação sanitária e nas formas de definição do queijo estudado, assim como na identificação de pistas que auxiliaram o entendimento de tais transformações.

Ademais, constituí também relatos orais, oriundos de quatro diferentes experiências de campo. Dada a centralidade da versão de leite cru do queijo Coalho de Jaguaribe para esta análise, o investimento de pesquisa mais vigoroso foi realizado no município cearense que nomeia este alimento, complementado por uma rápida incursão por alguns pontos de venda em Fortaleza, capital do estado – não apenas por ser esta cidade o maior polo consumidor dessa comida, mas também em função de algumas curiosidades mobilizadas sobre a comercialização que surgiram na medida em que eu me aproximava dos produtores.

2.1 Parcerias e resistências em campo

No que se refere à vivência em Jaguaribe, ao todo, realizei cinco visitas a este município, com duração média de uma semana cada, o que gerou um somatório de quase vinte e uma horas de áudio de entrevistas. Por lá, sete queijeiros foram entrevistados de modo mais formal, quero dizer, com agendamento prévio e conversa gravada, e também um produtor de leite (cujo projeto de futuro inclui a fabricação de queijo Coalho). Entretanto, ao coletivo de interlocutores que produzem queijo em Jaguaribe soma-se também a parceria de um oitavo queijeiro, abordado em um evento realizado em Fortaleza no mês de outubro de 2018 – o que

rendeu cerca de mais três horas de áudio, que incluíram uma entrevista individual e o acompanhamento de sua fala durante o evento.

A complexidade do tema e a disponibilidade desses produtores conduziram-me à realização de entrevistas regulares com parte deles, que se complementavam a cada nova ida ao campo. Tal estratégia se mostrou eficaz por duas razões. Primeiro, porque os retornos favoreceram a intensificação dos laços de confiança entre meus interlocutores e eu em campo, o que significa uma abertura gradual destes para exploração de temas delicados em função da condição de informalidade na qual se encontram. Depois, as entrevistas realizadas em períodos diferentes do ano possibilitaram uma interpretação não apenas das mudanças e permanências vivenciadas no processo de adequação produtiva, mas também do modo como estações climáticas (inverno e verão) alteram as relações com o queijo.

Por isso mesmo, ao invés de tentar abordar todo o quantitativo de queijarias existentes em Jaguaribe (o último levantamento, feito em 2013, apontou 51 estabelecimentos deste tipo, em funcionamento), optei por manter esse padrão de investimento em campo: isto é, entrevistas regulares com os produtores que se mostraram disponíveis para este propósito (a fim de abordar aspectos qualitativos da convivência destes com o queijo), e ir incluindo – a cada nova visita a Jaguaribe, e à medida das próprias sugestões recebidas em campo – novos queijeiros ao grupo daqueles colaboradores veteranos da pesquisa, de modo a ampliar a diversidade de narrativas. A pesquisa de campo nesse município foi realizada entre maio de 2015 e junho de 2017.

Minha inserção neste universo empírico foi facilitada, como disse anteriormente, por já conhecer alguns produtores em Jaguaribe. Pedro, que inspira a abertura deste texto e as primeiras reflexões da tese, era um conhecido de outras pesquisas, o que facilitou imensamente minha entrada em campo. Ele foi o ponto de partida e a ponte de acesso aos outros queijeiros, que me receberam com menos resistência, acredito, por causa de sua recomendação. Tornou-se um *aliado* na pesquisa, como entende Beaud e Weber (2007).

Isso, contudo, não significa que eu não tenha enfrentado algumas resistências. É provável que elas tenham se dado por razões um tanto esperadas como, por exemplo, a condição de informalidade na qual se encontram esses interlocutores, o que pode ter gerado receios de diversas ordens. Falo de hesitações, como dúvidas acerca das consequências de uma publicização dos

dados informados. Também certo “sentimento de inferioridade” pode ser pautado, nesse sentido, uma vez que alguns convidados a contribuir com a pesquisa justificaram suas negações afirmando-se como “cabra do mato”, “sem coisa de importância para dizer”.

Estes argumentos podem ter sido utilizados de forma irônica pelos atores, algumas vezes, como recurso de fuga, talvez pelos receios anteriormente descritos – embora, decerto, não somente por causa deles, como veremos mais adiante. Porém, poderia também indicar uma variante da hierarquização de poder identificada por Almeida (2010) entre aquilo que a autora nomeia como “saberes científicos”, mais legitimados no contexto da sociedade brasileira contemporânea, e “saberes tradicionais”, silenciados ou taxados de “senso comum” como forma de desqualificação. Se considerarmos como representantes desse conhecimento tradicional os sujeitos envolvidos na produção queijeira estudada, é provável que parte deles tenha se sentido intimidada por minha relação com a universidade, instituição que prioriza a razão científica. Isso, entretanto, não impediu que outros produtores aceitassem conversar comigo, embora tenha implicado, a despeito de meus esforços em contornar a situação, evidente desconforto no contexto de algumas entrevistas: um problema com o qual precisei lidar ao longo das minhas visitas a Jaguaribe, conforme explicito no próximo capítulo.

O que identifiquei, todavia, entre as razões para a resistência de certos convidados, sugere, antes, algumas inflexões entre ciência e tradição do que rigidez em seus contrastes. Para explicar o porquê desta afirmação, é importante esclarecer que, curiosamente (pelo menos, para mim), foi justamente o que facilitou meu acesso ao campo que complicou uma maior expansão dele. Ao estilo do método “*snowball sampling*”²⁷ (HANDCOCK e GILE, 2011), Pedro iniciou uma cadeia de indicações que compunham uma espécie de círculo, já que os nomes indicados se repetiam com relativa frequência. Conforme fui observando, as sugestões baseavam-se, geralmente, em dois critérios: 1. Um sentido de parceria e amizade era facilmente percebido, posta a satisfação visível com que uns falavam sobre os outros; 2. Um julgamento acerca da condição dos indicados e de seus estabelecimentos para me receber e compor o conjunto das falas sobre a produção queijeira em Jaguaribe. Este segundo ponto foi sutilmente revelado quando eu

²⁷ Uma forma de amostragem frequentemente traduzida como “bola de neve”.

perguntava por um produtor em específico, sobre o qual tinha escutado falar na feira municipal ou em outra situação de pesquisa, e recebia como resposta um “não vale a pena”, “esse é problemático” ou, simplesmente, um gesto negativo em formato de careta.

Compartilhar o mesmo trabalho e enfrentar problemas semelhantes, dado o contexto da normatização sanitária que atinge a todos, não faz dos produtores jaguaribanos necessariamente um grupo único, tampouco harmonioso e parceiro. Como nos alerta Latour (2012), é a suposição da existência de “grupos sociais” que pode criar armadilhas interpretativas desta natureza. Embora a condição generalista de “produtores de queijo de Jaguaribe” seja articulada muitas vezes nas narrativas apreendidas, indicando uma experiência e sentimentos coletivos, é importante não perder de vista sua dimensão político- contextual. Noutros termos, ainda dialogando com Latour (*ibidem*, p. 55), parece relevante atentar para a dinâmica relacional dos grupos, os quais constituem “produto provisório de um rumor constante feito por milhões de vozes contraditórias sobre o que vem a ser um grupo e quem pertence a ele”.

Por isso mesmo, as resistências encontradas são interpretadas, aqui, não apenas como um desafio metodológico que se impôs à prática de campo: colocam-se também como um dado de pesquisa, o qual inspira uma atenção para com os conflitos e/ou filiações interpessoais que afetam as composições imaginárias do coletivo e desdobram questões de ordem política importantes no cotidiano das brigas pelo queijo. Por exemplo, as subdivisões internas entre produtores, conforme contou-me um dos responsáveis pelo processo de identificação geográfica (IG) do queijo Coalho de Jaguaribe, vinculado ao MAPA, configuram um dos elementos que, em sua opinião, comprometem a conquista do selo:

Não vejo uma perspectiva clara de ter uma IG para a região de Jaguaribe tão cedo. A não ser que seja por decreto, enfim, “goela abaixo”. Mas eu acho que localmente não tem a mínima condição disso para fazer uma IG decente. Porque há um desentendimento muito amplo. Tem muita diversidade de pensamento, tem muito interesse conflitante entre os próprios produtores (Entrevista realizada por Skype no dia 06 de março de 2017).

As diferenças de pensamento e interesse mencionadas se explicam, em parte, por moralidades alimentares e ideais produtivos distintos, que dividem os queijeiros entre aqueles mais condescendentes com as mudanças produtivas

impostas pela legislação, ainda que elas impliquem o abandono dos elementos considerados tradicionais, e aqueles mais resistentes ou questionadores acerca da real necessidade de certas obrigações colocadas pela normativa. Também se relacionam com a diversidade das condições econômicas de produção, cujas expressões salientam muitas nuances entre pequeno e médio produtor. Estas diferenças sublinham uma competitividade que parece intensificada no contexto de adensamento da fiscalização sanitária, aos moldes do que discute Cintrão (2016), considerando o caso de queijos mineiros. Isso porque aqueles que iniciaram o processo de ajustamento produtivo para a certificação sanitária, a despeito das críticas que carregam em relação às obrigações legais envolvidas, passam a desaprovar e mesmo denunciar quem ainda não se dispôs ou não conseguiu alcançar padrões semelhantes – a maioria, é preciso dizer, tanto no caso cearense, quanto mineiro. Um dos queijeiros entrevistados em Jaguaribe expressou essa postura, que também foi encontrada na narrativa de outros interlocutores que já possuem SIM ou estão em processo de adaptação para certificar-se municipalmente: isto é, a transformação de uma queixa com a fiscalização em incriminação de outros produtores locais. Ele disse:

A fiscalização até que maneirou mais esses dias. Mas teve uma época que eu tava para desistir. Eles chegam, olham uma coisa aqui, se tiver errada tem que ajeitar em tantos dias, senão vai fechar. Eu andei discutindo com eles aqui. Eu disse: “é, vocês fecham. Mas vocês fechem também as outras tudim que tem mais ruim que a minha. Eu dou é a lista. Porque num adianta você fechar a minha e as outras ficarem funcionando”. Mas, num tem jeito, ainda tem coisa faltando aqui que eles querem. Falta um pasteurizador que eu nem sei como comprar que é cento e tantos mil, um pasteurizador! E falta uma caldeira porque minha caldeira não é própria para o que eles querem. Eu tenho que ajeitar essas coisas, mas os outros, né? Enfim, você tá entendendo (Entrevista realizada dia 10 de setembro de 2015, em Jaguaribe).

Mesmo já dispondo de SIM, este produtor ainda não está completamente formalizado, pois faz a comercialização intermunicipal de seus queijos, o que demandaria uma certificação estadual (SIE) que ainda não possui por acumular algumas pendências estruturais em função dos custos de certas mudanças. Essa situação de informalidade, associada ao volume das despesas, frequentemente mencionado pelos entrevistados, são expressivos de causas que explicariam essa rivalidade indutora de denúncia sobre as condições de outras queijarias – as quais seguem em funcionamento fora dos padrões exigidos, sem pagamento de impostos

e, não raras vezes, oferecendo queijos competitivos no mercado no que se refere à qualidade gastronômica socialmente esperada.

Em interlocução com um representante da Aprocan (Associação de Produtores de Queijo Canastra), Cintrão (2016, p. 137) demonstra algo semelhante, afirmando como os “queijos clandestinos”, em Minas Gerais, passam a ser um problema não apenas para os órgãos de fiscalização, mas também para os produtores certificados:

Conforme observa o representante da Aprocan, o fato é que os queijos continuam nos mercados “sem controle” e os produtores, mesmo os “cadastrados”, continuam na “ilegalidade”. Para aqueles que buscam os chamados “consumidores mais exigentes” (moradores de maior poder aquisitivo em centros urbanos fora das regiões produtoras), a certificação e o alcance de selos oficiais distintivos de qualidade torna-se uma necessidade. Enquanto isso, o grande mercado, de massa, segue sendo o dos queijos mais frescos, consumidos cotidianamente e ancorados na cultura mineira. Embora todos sejam de alguma maneira “ilegais”, aqueles que passam pela inspeção sanitária (os “cadastrados”) começam a perceber os “não inspecionados” como concorrentes desleais, pelo componente fiscal (de pagamento de impostos), mas principalmente pelo fato dos “não cadastrados” não terem todos os custos do “cadastramento” e serem reconhecidos nos locais de produção como tão bons ou até melhores do que os “queijos do IMA”. Assim, os produtores ‘cadastrados’ passam a demandar maior fiscalização dos demais e, em alguns casos, a denunciar estratégias que visam burlar a fiscalização.

Suspeito que a dificuldade de alguns queijeiros em contribuir com a pesquisa, portanto, teria relação também com o estabelecimento dessa competitividade que alimenta divisões entre os produtores. Na tentativa de ir além do círculo de indicações originado na interlocução com Pedro (que também já possui SIM), abordei outros queijeiros por telefone e pessoalmente. Consegui convencer parte deles, não sem alguma insistência, em colaborar com este estudo. Contudo, outras rejeições não foram possíveis de contornar. E, por três vezes, o nome de Pedro surgiu na fala daqueles que estavam sendo convidados (entre tons de mágoa e admiração) como alguém que teria “mais condições” para falar sobre o que eu estava pesquisando.

Esta hierarquização êmica, que separa produtores entre os mais e os menos competentes para falar sobre uma habilidade comum a todos, *fazer queijo*, conduz a uma objetificação das relações de poder fomentadas no atual contexto de sanitização produtiva e instituídas não apenas entre a ciência feita nos laboratórios universitários e o conhecimento construído no cotidiano prático das queijarias rurais, transformados em tradição. Faz-nos pensar também sobre distinções que se

processam entre os próprios membros ou, para usar um conceito de Giddens (2001), entre os “guardiões” dessas práticas percebidas como tradicionais – muito embora a consagração da competência, neste caso, pareça estar relacionada, entre outros fatores, com os níveis de apropriação do conhecimento técnico-científico oriundo das universidades e apreendido por meio de cursos formativos.

Dentro dos propósitos deste trabalho, não cabe analisar os caminhos e formas da produção de tais distinções – especialmente porque tal exercício analítico demandaria um estudo da trajetória dos envolvidos que, aqui, poderia resultar em uma desnecessária e arriscada identificação dos interlocutores. Todavia, o registro deste exercício de análise, além de parte do rigor metodológico que tenho tentado manter, mobiliza um olhar sobre as relações entre o científico e o tradicional (a serem abordadas também no capítulo 4) que contemplem o estudo das especificidades empíricas de produção e uso desses conceitos como modos de classificação do saber, evitando a identificação prévia e dicotômica de um “vilão” e um “mocinho”, ao estilo romântico clássico do mal contra o bem. Como veremos, no caso estudado, a ciência é vista de forma ambígua: ora como *aliada* no combate aos problemas enfrentados nas queijarias, ora como *alienada* dos mesmos.

É necessário reforçar, além disso, que estas experiências de contato, entrada e reflexão sobre o campo comportam um marco relevante de regramentos. Elas admitem a pesquisa social como um trânsito de limites, convites e confianças. Os produtores não apenas registram sua aceitação ou recusa mediante o valor do intermediário/aliado citado: eles apresentam o jogo dessa escolha; falam do cenário de afirmações e oradores possíveis, por meio do silêncio ou da indicação de um Outro “mais capacitado” e também falam sobre sua definição de “capacidade”. Pedro é um orador determinado, engajado nas falas do queijo e delimitado por elas como seu agente. Isso de algum modo é percebido e construído por aqueles que o mencionam.

2.2 “Nem os homens aguentam, desistem logo. Avalie as mulheres!”: entre o queijo-doméstico e queijo-mercadoria

No que diz respeito a esta pesquisa, os queijeiros abordados são na quase totalidade homens, entre 35 e 55 anos. Produzir queijo Coalho em Jaguaribe, pelo que pude perceber, é um trabalho marcadamente masculino. Identifiquei

apenas três mulheres produtoras, mas com apenas uma consegui conversar formalmente, por meio de entrevista. As esposas de produtores que tive oportunidade de conhecer não estão envolvidas com a produção direta – salvo raras exceções. Estão comprometidas, geralmente, ou com outros negócios da família (cuidam de pequenos comércios no centro de Jaguaribe; do roçado e da criação de animais na fazenda onde fica a queijeira) ou com atividades domésticas.

É imprescindível reforçar que este foi o cenário encontrado durante os trabalhos de campo da tese e também alguns anos antes, quando estive em Jaguaribe realizando pesquisa como parte das atividades do Projeto Comida Ceará. Esta divisão sexual do trabalho, portanto, fala sobre uma contemporaneidade das relações produtivas que pode não traduzir experiências históricas anteriores. Apesar de grande parte dos produtores entrevistados apontarem em suas narrativas a memória dos pais e avós, quando estimulados a falar do passado de suas famílias com o queijo, convém considerar que estamos nos remetendo a períodos já marcados pela comercialização – um processo iniciado ainda no século XIX (ULISSES, 2017).

Mas o queijo Coalho foi também, por muito tempo, um alimento doméstico sem valor de troca, conforme afirmam Mendonça (2009) e Ulisses (2017). Esta última, analisando precisamente o contexto de Jaguaribe, defende o surgimento das primeiras fabriquetas como extensões dos espaços de cozinha. Nas casas mais abastadas, afirmou, havia quase sempre dois espaços destinados ao processamento alimentar: uma “cozinha limpa” (interna à casa) e uma “cozinha suja” (externa à casa). Na primeira, eram preparados os “alimentos de ocasião” e, na segunda, os “alimentos do grosso”, entre os quais o queijo estaria. As primeiras “casas de queijo” eram, assim, espécie de prolongamentos da “cozinha de fora”.

A escritora Rachel de Queiroz (2000, p. 20-108) amplia essa concepção, fazendo pensar que divisão semelhante da cozinha também era encontrada (como ainda hoje é possível constatar) entre a população sertaneja mais pobre:

O fogão de ferro, alimentado a lenha, é aquisição recente nas casas sertanejas. O tradicional é o fogão de tijolos, também a lenha (...) os fornos fazem parte do fogão. São em geral construídos fora da casa... nas casas mais pobres ou mais antigas é comum o fogão construído no quintal, armado o esqueleto por varas grossas (...) fogão a lenha para certos trabalhos que exigem bocas de fogo mais pesado (a torração de café, o cozimento do soro para o queijo, a cajuína).

De qualquer forma, a menção ao ambiente e aos afazeres domésticos levanta suspeitas sobre a existência de um passado produtivo mais centralizado nas mãos de mulheres, posta a divisão sexual do trabalho historicamente estabelecida no Brasil (DAMATTA, 1997). Analisando produções sergipanas de queijo Coalho, Mendonça (2009, p. 160) confirma tal desconfiança e reforça a comercialização como marco da transferência das atividades de feitura do queijo para os homens: “à medida que o beneficiamento visa a comercialização ou faz parte do setor produtivo”, afirma a autora, “a responsabilidade passa a ser da figura masculina. O processo de trabalho produz ‘gênero’, destituindo a mulher dessa responsabilidade”.

Assim, a teia de relações que provoca o deslocamento do queijo de uma prática de autoconsumo (ou de *hobby*, como me disse um produtor jaguaribano) ao comércio vai promovendo rearranjos em sua própria configuração. Todavia, embora altere a disposição dos atores em jogo, parece manter a conformação estabelecida no que tange às divisões de gênero no trabalho. Ainda é bastante marcado, quero dizer, o que cabe aos homens e o que cabe às mulheres – algo verificável no município de Jaguaribe e também identificado por Mendonça no interior do Sergipe.

Interessante notar que é apenas quando a cozinha se torna fabriqueta e o queijo perde seu *status* de alimento doméstico, passando a figurar como mercadoria em um negócio de família, que os homens assumem as rédeas da feitura deste alimento. Paradoxalmente, a mudança atua no sentido de favorecer a reprodução social, já que mantém as mulheres na prática doméstica e amadora de cozinha, enquanto os homens assumem a profissionalização da transformação culinária do queijo. E a justificativa para tanto remete, com frequência, a limitações de ordem biológica que impediriam mulheres de aguentar a dureza da rotina em um laticínio, por menor que este seja.

Este argumento, registrado por Mendonça (*ibidem*), também apareceu na fala de queijeiros em Jaguaribe. Quando solicitados a descrever seu cotidiano de trabalho, os entrevistados sempre enfatizavam os pesos do ofício, lembrando que “não é para qualquer um”. Um deles, contando sobre a dificuldade de conseguir funcionários fora da família para auxiliar na produção, disse-me a frase que nomeia este tópico: “nem os homens aguentam, desistem logo. Avalie as mulheres!”. Mas essa concepção, que parece dialogada com os ideais socialmente concebidos do “sexo frágil”, não foi consensual entre todos os pesquisados. A única mulher formalmente entrevistada em Jaguaribe disse-me que “coloca a mão na massa todo

dia” na queijaria da família, processando uma média diária de 1500 litros de leite. Ela me foi apresentada por seu marido como “uma fera”, capaz de produzir não apenas o Coalho, mas uma variedade de queijos.

Diferente de todas as outras mulheres (esposas de queijeiros) com as quais tive oportunidade de conversar, ela mora e produz em zona urbana, tem formação técnica e trabalhou por muitos anos em uma grande indústria de laticínios. O entrelaçamento de especificidades biográficas e certas condições sociais (de acesso à educação formal, por exemplo) podem ajudar a esclarecer como ela se constrói e é construída, nesse contexto, como uma exceção dentro de um mundo produtivo marcadamente masculino – um aspecto a ser explorado adequadamente em pesquisas futuras. A (pre)suposição comum de que queijeiro não é ocupação para mulher, contudo, é fragilizada pela existência de Helena, como a chamaremos aqui. Se a maioria das mulheres se encontra afastada da prática produtiva, isso não se explica por condicionamentos de natureza biológica.

Quando estive em Medeiros, outras “Helenas” atravessaram meu caminho, evidenciando uma situação relativamente oposta ao que vi em Jaguaribe. Por lá, são as mulheres que assumem a produção diária, geralmente, ficando sob a responsabilidade dos homens outras atividades, como a ordenha e a comercialização dos produtos prontos. Isso não quer dizer que eles também não contribuam algumas vezes com certas partes do processamento interno à queijaria – cada um dos quatro casais de produtores com os quais conversei guardava singularidades nessa divisão de tarefas. Mas as falas destacaram o trabalho delas dentro das fabriquetas ou “queijeiras”, como são chamadas em Minas Gerais. Referindo-se à sua esposa, um produtor mineiro disse: “99% desse processamento aqui quem faz é ela”. Um outro também confirmou sua contribuição pontual, nesse sentido: “só ela que faz [queijo], praticamente. Eu só ajudo, assim, em alguma coisinha”.

As entrevistadas mineiras beneficiam um volume menor de leite por dia, o que gera uma produção média de 50 queijos – a média de Helena é quase o triplo disso. Ainda assim, são elas as responsáveis diretas pela produção e isso não as exime dos cuidados com o lar: “o almoço tem que estar pronto antes de começar a fazer o queijo”, afirmou uma delas. Também elas reconhecem “a vida sofrida” do produtor, mas quase não apresentaram queixas semelhantes às masculinas. Joana, uma delas, lamentou antes a dificuldade de afastamento do trabalho do que o

trabalho em si: “o problema é que você fica presa porque você tem que ter uma manutenção muito firme, presente. Se você descuidar, atrapalha tudo, tudo. As vacas, o queijo... Até outra pessoa que você bota no seu lugar... já muda”. Lúcia, quando questionada se era difícil lidar com uma dupla jornada, entre os afazeres de casa e da queijeira, respondeu enfática: “é não! A gente já está acostumada. Só é ruim quando fica doente”. Sente falta apenas de tempo para estudar e “aprender português, pois o meu é só o caipira mesmo”, disse. Uma terceira, Carmem, falou que “pior do que fazer queijo é cozinhar” a comida do dia-a-dia. No entanto, faz as duas coisas porque “tem que fazer”, mas prazer mesmo encontra na produção de artesanato.

Esse senso do trabalho na queijeira (como apenas mais uma coisa que precisa ser feita) ajuda, possivelmente, a entender porque não identifiquei maiores incômodos no que se refere a uma prática muito comum na região, mas que me pareceu injusta: é o nome dos homens que aparece associado ao queijo. Não me refiro à marca do produto, mas ao modo pelo qual este passa a ser reconhecido na rua, isto é, como o “queijo do Matias”, por exemplo, e não o “queijo da Lúcia”, sua esposa – apesar de ela o ter feito. Eles afirmaram que esse modo de reconhecimento se deu “de forma natural”, já que os homens fazem a comercialização e, assim, são lembrados pelos clientes como a referência para o queijo. Cria-se, entretanto, também a ilusão de que os queijos são feitos por eles – uma “armadilha” na qual eu mesma caí, posto que apenas quando estive nas fazendas e conversei com as mulheres é que pude efetivamente localizá-las nesse processo produtivo.

Mas, como foi dito, a mencionada sensação de injustiça não aparece nas narrativas acumuladas. Não identifiquei nem entre mineiros, nem entre os cearenses entrevistados qualquer problematização acerca do modo como as tarefas estão divididas ou da forma como os queijos são “batizados”/apropriados – e nem entre sergipanos, conforme o estudo de Mendonça (2009). Isso, é claro, não quer dizer que tais problematizações não existam: apenas podem não ter encontrado espaço adequado para serem expostas.

Abordado em um encontro com diversos produtores mineiros em Bambuí (em maioria, homens), o tema pareceu muito desconfortável para os mesmos, que defenderam tais relações como “parte da cultura queijeira local”. A estratégica evocação de um sentido patrimonial (que deve ser preservado) e relativista (que

implica alteridade e não crítica) da cultura, contudo, levanta mais dúvidas do que finaliza o debate sobre a questão. Minimamente, indica uma naturalização das condições mencionadas cuja desconstrução parece soar meio ameaçadora para quem desfruta do reconhecimento público da propriedade do queijo – o que implica lidar com os problemas a ele associado, mas também com os prestígios dele oriundos. Conveniente, o relativismo convocado disfarça a ausência de disposição, no sentido usado por Bourdieu (2005), para incluir as mulheres, convidá-las a se colocar a respeito. Ou, ainda, para corrigir aqueles compradores que identificam o queijo como fruto do trabalho de um dono só, e não como um trabalho que, se não feminino, é pelo menos coletivo – por que não “o queijo da Fazenda Santa Clara” ou “o queijo da família Alves”, por exemplo?

Durante minha estadia em Medeiros, ouvi de um funcionário da prefeitura que o município tinha cerca de quatro mil habitantes e quatrocentas queijeiras. Isso significava, ele me explicou, que “todo mundo” lá ou “faz queijo ou conhece alguém que faz”. O tom generalista não desgasta a coerência do pensamento. Há, podemos dizer, uma aproximação significativa (ainda que variável) dos moradores da região com esta prática produtiva. E isso implica dizer que, de certo modo, sabe-se do importante papel das mulheres na produção do queijo. Ainda assim, este alimento é associado apenas ao homem que o comercializa porque esse é o “costume” – o que nos leva a pensar que esse saber (isto é, ter a informação) não existe isolado das lógicas morais de apropriação do mesmo: o que efetivamente se faz ou se pode fazer com o que se sabe é o ponto aqui.

Diante disso, talvez seja conveniente esclarecer que não tenho qualquer intenção de taxar os homens produtores como culpados por uma execução premeditada da dominação masculina sobre as mulheres, vítimas incontestáveis do machismo. Dialogando com Bourdieu (*ibidem*), lembro das práticas incorporadas e parcialmente inconscientes que afetam a todos nós, reproduzindo relações de poder, e que, por isso mesmo, demandam esforço dobrado de reflexividade. Como vimos, se um trabalho coletivo é ocultado no queijo em nome da visibilidade de um único sujeito, em parte é porque também uma coletividade de consumidores e compradores (constituída por múltiplas identificações de gênero) habituou-se a olhar os queijos desse modo, a despeito de sua aproximação com a realidade produtiva em análise.

Reforço aqui a reflexão de que a entrega à prática de produção queijeira parece movimentar simbolismos de marcação sexual e de gênero no campo dos signos: estas aparecem no simbolismo da força, da resistência, da habilidade e da “ferocidade” necessárias à feitura do queijo – que no Nordeste ganha tantas conotações masculinas, reverberadas de outros modos. Este trabalho não aprofunda ou aborda de modo sistemático esta relação, pois engendra reflexões de outras dimensões que o campo provocou, mas não ignora as potencialidades do debate em estudos do trabalho rural e da produção alimentar urbana interiorana. Vale destacar, nesse meio, as possibilidades de investigação que se abrem frente a esse conjunto de representações do fazer e seus eixos de imagem e autoimagem adjetivadas. Como o saber-fazer material do queijo aguça implicações corporais àqueles que o enfrentam? A “luta” e a “briga”, metáforas típicas desta discussão, reforçam padrões continuamente masculinizados destas palavras ou estas convocam aquelas?

De todo modo, os padrões e significações de gênero instituídos nos diferentes contextos apresentados neste tópico relacionam-se, diretamente, com os processos históricos que atravessam a experiência do queijo, sua transformação em mercadoria. Appadurai (2008) argumenta que a mercadoria não é um tipo de coisa, mas uma fase na “vida” de algumas coisas. Assim, o trânsito do queijo para o estado de mercadoria afeta o quadro das relações humanas, recompondo papéis sociais em meio a distintas políticas de valor. O mesmo autor nos lembra que, se de um “ponto de vista *teórico*” atores humanos codificam as coisas por meio de significações, “de um ponto de vista *metodológico* são as coisas em movimento que elucidam seu contexto humano e social” [grifo do autor] (*idem, ibidem*, p. 17). Portanto, parece claro que o queijo foi transformado em mercadoria pelas necessidades e desejos de pessoas em tempos específicos. Contudo, é o deslocamento do queijo que possibilita não apenas a visualização dessa agência humana, mas também uma atualização das performances de gênero dentro dessas redes singulares e contextualizadas: *queijo-mercadoria* e *queijo-doméstico* processam diferentes valores e sentidos culinários que redefinem posturas e responsabilidades no universo queijeiro, negociando com os sentidos consagrados do masculino e do feminino na cozinha.

2.3 Outras rotas de aproximação do queijo coalho

Todos os entrevistados mostraram-se profundamente envolvidos com a produção queijeira; enraizados, de muitos modos, nesse cotidiano. Falando sobre seu dia-a-dia na feitura do queijo e na apicultura, uma atividade que complementa sua renda, Pedro afirmou, com convicção, o que lhe cativa o afeto: “é duas paixão minha. Queijo e abelha. É o campo. Eu só num me apaixono para ir para cidade. Só para andar. Agora, se alguém perguntar: ‘você vai morar na cidade?’. Aí, não. Aí, o túmulo se aproxima de mim. Eu num quero ir pra cidade pro túmulo não se aproximar de mim”. João, mais objetivo, lembrou um outro importante motivo que o prende ao queijo: “dá muito trabalho, mas vale a pena que dá o que a gente comer. Tenho seis filhos, vou ser avô já. Essa lida é que vai sustentando a gente, né?”. Francisco, que também participava desta conversa com João, completou: “eu nasci e me criei nessa coisa, eu não sei fazer diferente. Eu não sei de outra maneira. Essa é a maneira que eu sei de ter o meu produto, ter uma renda, manter a família”.

Dos oito formalmente entrevistados, sete são proprietários de queijeiras e um é funcionário com mais de vinte anos de experiência (João), trabalhando no mesmo estabelecimento. Foi deste modo que seu patrão, Francisco, referiu-se a ele: “esse aí é minhas mãos, meus braços, minhas pernas... Resolve é só tudo”. Como os filhos não se interessam pela produção direta (apenas os filhos de Pedro constituíram exceção, nesse tópico), essas parcerias com um funcionário são comuns e necessárias, já que o proprietário precisa se ausentar da produção, algumas vezes, para comercializar os queijos – embora também tenham reclamado, os donos de queijaria, da dificuldade de conseguir quem queira “pegar no pesado”, isto é, executar trabalhos braçais. Um deles, Luís, esboçou sua suspeita particular (que ouvi, contudo, também de outros entrevistados) acerca desta dificuldade: “a maioria não quer mais saber desses trabalhos. Nossa rotina aqui é pesada, minha filha! E esses programas do governo [referia-se ao Bolsa Família], com assistencialismo, o pessoal se afastou muito”.

A este grupo de produtores jaguaribanos somam-se outros quatro, os quais foram entrevistados (a maior parte deles, por mim) dentro do projeto Comida Ceará – um material gentilmente fornecido pelo Museu da Cultura Cearense em

formato de áudio.²⁸ Tais abordagens realizaram-se nas queijarias dos entrevistados, em Jaguaribe, no ano de 2012 – o que me permitiu alguma perspectiva histórica, ainda que de curto prazo, das transformações nos modos de pensar o queijo e viver com ele. O material inclui narrativas de três homens e uma mulher produtora, Antônia, a única, entre estes, que dispunha de certificação estadual (SIE), naquele período – enquanto dois deles, Lucas e Júlio, possuíam apenas o SIM e Santos estava em situação de completa informalidade.

As queijarias visitadas, no geral, possuem processamento diário considerado baixo para a região: entre 150 e 400 quilos de queijo por dia.²⁹ Apenas duas constituem exceção: as fábricas de Antônia e de Francisco – não coincidentemente, como veremos mais adiante, também as únicas de médio porte e certificadas para o comércio interestadual (SIE), com produção diária de cerca de 500 e 1000 quilos de queijo, respectivamente, no período em que as entrevistas foram realizadas.

Todas encontram-se na zona rural de Jaguaribe, à exceção de uma, que visitei na região central da cidade, dentro da casa de um produtor. Costumam ser uma parte de sítios ou fazendas que agregam outras formas produtivas, vinculadas ao cultivo de grãos ou criação animal como complemento de renda, mas também com propósitos autossustentáveis: por exemplo, os resíduos da fabricação de queijo (como o soro) são aproveitados na alimentação dos porcos (ver imagem 6). A proximidade da casa de morada também costuma ser outra marca deste tipo de produção. Vida doméstica e profissional se misturam; a queijaria é quase uma extensão da casa, poder-se-ia afirmar, tanto do ponto de vista geográfico (da circulação de pessoas nos dois ambientes), quanto de valores e práticas (que também são facilmente transferíveis, e confundem-se: a definição do que é um queijo bom e saboroso passa primeiro pela avaliação familiar, pelos critérios estabelecidos nesse universo).

²⁸ Também fotografias, que estão distribuídas ao longo do texto, foram cedidas pelo Projeto Comida Ceará. Estas imagens foram produzidas por dois fotógrafos cearenses contratados pelo Projeto, os irmãos Maurício Albano e Zé Albano, durante o período de condução das pesquisas de campo nas quais atuei como pesquisadora, como foi dito, em várias regiões do estado, incluindo o Vale do Jaguaribe.

²⁹ Para se ter uma referência da lógica de classificações atual, o PL87/2019, mencionado na nota 9 deste texto, propõe como propriedade rural de pequeno porte (que se encaixaria na produção de “queijo artesanal”) a limitação de uma área não superior 250m² e o processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia.

Chegar até essas queijarias foi um dos grandes desafios deste estudo – amenizado pela parceria de meu companheiro de vida, Mário Castro, que sempre que pode me acompanhou nas jornadas de campo, auxiliando-me na condução da pesquisa. Algumas estavam distantes cerca de quarenta quilômetros do centro de Jaguaribe. Não há asfalto até lá, então, parte do trecho obriga a passagens por estradas de terra para atingir o destino. Nos pequenos vilarejos que conheci, o cenário era bucólico e seco, geralmente silencioso durante o dia. As casas eram simples e coloridas, avarandadas. Semelhantes em sua arquitetura e distribuídas de forma irregular sobre o terreno levemente acidentado, nesses recantos, elas formavam ruas curtas e labirínticas, algumas de difícil acesso, que tornam complicada a memorização do caminho para uma visitante como eu, habituada ao meio urbano. Embora falássemos o mesmo idioma, tive alguma dificuldade para compreender as referências que os produtores articulavam em suas descrições dos trajetos, como menções a certos tipos de árvores nativas e a tecnologias comuns onde há criação de gado (à exemplo dos mata-burros), etc.

Imagem 6 - Sobra de soro da produção de queijos



Fonte: Acervo Projeto Comida Ceará.

Nota: Esta sobra é aproveitada na alimentação dos porcos da fazenda.

A geografia do lugar suscitava experiência e intimidade. “Conhecer o terreno”, disse-me Pedro, é uma das condições para conseguir sobreviver ali. “Para conviver com o semiárido”, complementou, “você tem que saber medir o potencial da sua área e aplicar o necessário. Se suporta dez bovino, não bote onze. É os dez”.

Domar as ambições e criar estratégias de convivência com o meio é também parte dos empenhos do pesquisador em campo pela sobrevivência da pesquisa, entendo. Assim, a fim de conseguir aproveitar todas as oportunidades de encontro e conversa sem perder o rumo ou o horário marcado, passei a gravar em áudio as recomendações que recebia por telefone dos produtores (o que eu conseguia entender delas) e a desenhar alguns mapas para facilitar o retorno às queijarias, caso fossem necessários. Uma outra estratégia era esperar o produtor que já estava no centro de Jaguaribe, resolvendo alguma pendência, e acompanhá-lo, seguindo seu carro pelas estradas até à fazenda – o que, algumas vezes, tornava-se uma verdadeira “aventura”.

Os sete estabelecimentos que conheci são relativamente antigos. Dois deles estão há mais de cinquenta anos em funcionamento, constituem heranças de família. O mais recente tem dez anos de produção e, diferente do que se poderia esperar naquele contexto onde tantos aprendem com pais ou parentes as artes da produção queijeira, seu proprietário, Luciano, teve como escola uma grande indústria de laticínios, onde trabalhou com sua esposa, em Jaguaribe, fazendo queijo de leite pasteurizado. Quando esta indústria faliu, dediciu começar a produzir queijo de leite cru, sua preferência, na cozinha de casa, e aos poucos foi estruturando a pequena queijaria que hoje garante o sustento da família. No final de nossa primeira conversa, enquanto mostrava-me a decoração de sua casa, disse-me: “tudo que eu tenho, tudo que você está vendo aí, foi o queijo que me deu”. E completou, sereno: “a gente precisa libertar esse queijo”. A liberdade, aparece, assim, como bandeira, vontade. É atribuída necessidade ao queijo e pontua, com vigor, alguns aspectos de que tratam esse trabalho, como veremos.

Especialmente nos últimos anos, muita coisa mudou no interior de tais estabelecimentos, conforme apontaram os próprios produtores. As paredes ganharam revestimento, os telhados foram trocados e os velhos instrumentos de produção (antes, o leite era coalhado em uma caixa d’água ou tina de pneu, as formas eram feitas de cano PVC) deram lugar aos objetos de plástico e inox (ver imagem 7). As antigas prensas e tábuas de madeira, onde os queijos descansavam após a prensagem, noutros tempos, desapareceram – mas estão, aos poucos, reaparecendo nos cenários como parte dos empenhos de transformação do queijo em produto artesanal confiável, como veremos adiante. As geladeiras, utilizadas na conservação dos produtos, deram lugar aos *freezers* ou câmaras frias – apenas dois

queijeiros abordados dispunham deste recurso, considerado mais caro e, por isso mesmo, de difícil aquisição. Ainda assim, mesmo com tantas modificações, a maior parte destes estabelecimentos não conseguiu atingir os padrões exigidos para a aquisição do SIE.

Imagem 7 - Caixa d'água de plástico e tanque de aço inoxidável



Fonte: Acervo Projeto Comida Ceará.

Nota: Caixa d'água de plástico usada como "tanque" para a preparação do queijo à esquerda. À direita, tanque de aço inoxidável.

Estão em funcionamento, em todo o estado, cerca de 500 queijarias, das quais apenas 10% possuem algum registro de inspeção sanitária, ou seja, 90% dos estabelecimentos não dispõem de qualquer forma de certificação e utilizam vias informais para comercializar seu produto. Em Jaguaribe, não consegui uma informação precisa, mas um funcionário da prefeitura municipal afirmou que, das mais de cinquenta pequenas fábricas em atividade, no máximo seis possuem SIE. A fala de Pedro é elucidativa de uma das razões que dificultam a certificação:

Uma fábrica, para receber o SIE [Selo de Inspeção Estadual], nós temos o modelo, uma planta, né. É 150 mil! Ganhando 15 centavo por peça de queijo, 20 centavo, quando é que no mundo eu vou poder fazer um investimento desse, sem eu ter condições? Se eu for tirar esse dinheiro no banco eu vou pagar até quando? Nunca. Vou passar a ser um endividado! Um morto por séculos e séculos sem fim, amém! (Entrevista realizada no dia 12 de setembro de 2015, em Jaguaribe).

A perspectiva, assim, é desanimadora para estes queijeiros que se percebem incapacitados ou desinteressados em assumir compromisso com uma dívida tão alta. A "peleja" de vizinhos ou colegas, nesse empenho, também não é animadora.³⁰ José afirmou: "conseguir SIE hoje é muito difícil. É caríssimo! Acompanhei um vizinho meu aqui que conseguiu. Ele batalhou um horror de tempo

³⁰ "Peleja" é sinônimo de luta, de enfrentamento.

pra poder adquirir, *quais quebra* [decreta falência]. Eu mesmo num sei quando vou ter essa condição”. Além disso, reclamam da existência de favorecimentos políticos nesse processo: “eu demorei porque é muito devagar para conseguir fazer as coisas todas que são exigidas. Tem outros aí que conseguiram mais rápido por amizade, por coisa política”.

As entrevistas gravadas aconteceram nas próprias queijarias ou na casa dos produtores. Não havia um roteiro rígido de questões, apenas tópicos a serem abordados, na medida do possível, em cada experiência singular. Assim, busquei explorar pontos que interessavam à pesquisa, em um primeiro momento, mantendo o cuidado de abordar de forma indireta e sutil temas mais delicados, como as estratégias de sobrevivência do queijo não certificado. Contudo, procurei também manter-me atenta ao movimento singular das diversas narrativas apreendidas, dando margem de escuta aos desejos de fala dos sujeitos pesquisados, aos destaques por eles evidenciados nesse processo.

Tais entrevistas foram planejadas de modo a parecerem uma conversa, ou seja, sem maiores formalidades. Penso que esse modelo foi favorável à construção de uma atmosfera de maior confiança entre pesquisador e pesquisados, permitindo meu acesso gradual às zonas de segredo e contradição, aos conflitos velados em campo. Em termos práticos, isso implica não apenas a manutenção do esquema padrão de perguntas e respostas, mas também a inserção calculada de alguns comentários por parte do pesquisador, em certos casos, para provocar reações e alimentar um debate mais envolvente com o interlocutor. Por exemplo, quando percebia que o interlocutor estava mais tímido ou pouco à vontade para responder minhas questões, eu falava das formas como eu costumava consumir o queijo e o que eu entendia do beneficiamento deste; ou do quanto eu achava que seria difícil fazer uma ordenha manual, “acertar o ponto” da coalhada, etc. Aos poucos, fui percebendo que partir das trivialidades ou, aqui e acolá, retornar a elas durante a entrevista, mostrando meus próprios costumes e inseguranças, era uma outra forma de perguntar àqueles com os quais eu interagia sobre as particularidades de seus mundos: questionar diretamente, pois, nem sempre é o melhor jeito de fazer alguém falar sobre um tema.

Embora começássemos sentados, em um lugar escolhido pelo próprio queijeiro, a conversa sempre terminava com um passeio pela queijaria. Esses momentos finais mostraram-se reveladores: levantar da cadeira e comunicar o

desligamento do gravador alteravam o estatuto do diálogo. As formalidades se enfraqueciam e as críticas/denúncias ganhavam força, emergiam as contradições e os conflitos vivenciados na produção. As conversas mais informais têm constituído, assim, grande importância na elaboração das reflexões que venho tecendo. E, diante disso, o caderno de campo se constituiu um recurso indispensável para o registro das memórias dos diálogos e das primeiras impressões.

Estas entrevistas tiveram duração média de uma hora e meia. Outras, contudo, renderam o dobro do tempo ou mais, pois foram gravadas em meio ao processamento dos queijos. Nesses casos, eu começava a conversa junto com o início da ordenha, acompanhando o passo-a-passo da feitura deste alimento até a prensagem e aproveitando os intervalos entre uma atividade e outra para tirar dúvidas. Quase todas as vezes pude contar com a presença do produtor dono da queijaria, que estava sempre comigo, explicando-me cada procedimento. Apenas na queijaria de Francisco foi diferente, posto que João, seu funcionário mais antigo, apresentou-me o lugar e o modo de fazer utilizado lá.

Embora eu mantivesse, no geral, uma conversa centralizada com o produtor-proprietário, esse tipo de abordagem foi também valioso porque me permitiu conhecer (e conversar, pontualmente) com os demais funcionários ou ajudantes dos estabelecimentos. Isto possibilitou uma melhor compreensão acerca da diversidade da mão de obra envolvida nas produções visitadas, redefinindo, por outra via, também a ideia de família que eu havia imaginado quando mencionavam tais produções como “familiares”. Excetuando-se o caso de Pedro, que conta com a ajuda direta de dois de seus filhos na queijaria, nenhum outro produtor disse poder contar com esse apoio. Os filhos dos entrevistados, geralmente, estudam fora de Jaguaribe, em universidades estaduais ou federais. Como as esposas, auxiliam por vezes com a comercialização dos produtos ou com a gestão financeira do negócio – salvo o caso de Helena, como vimos. Isso não significa que não sabem fazer queijo: parte deles tem um domínio desse conhecimento, mas não se interessa pelo cotidiano da queijaria.

Dispondo, geralmente, de três ou quatro “funcionários”, estes negócios se sustentam, então, com o trabalho daqueles que um queijeiro intitulou de “agregados da família”: primos distantes ou vizinhos que eles ajudaram a criar (não necessariamente dentro de suas casas, embora também) e que, atualmente, são colaboradores na produção – nem sempre possuem vínculos empregatícios formais.

Noutros termos, pelo que pude perceber, nem são considerados propriamente *família*, nem exatamente *empregados*. Costumam ser responsáveis por algumas partes do beneficiamento ou são auxiliares, ficando disponíveis para as demandas que aparecerem ao longo do dia de trabalho. Mas, no geral, estão também aptos a assumir a integralidade da produção, quando isso for necessário – salvo o caso dos ordenhadores, cujas funções costumam ser restritas aos trabalhos no curral.

Objetivando cercar contextual e historicamente o queijo em estudo, além dos queijeiros e de seus ajudantes, procurei a Prefeitura Municipal de Jaguaribe, onde tive a oportunidade de entrevistar um secretário e alguns funcionários, cujos nomes e cargos específicos não serão revelados de modo a resguardar a integridade dos mesmos. Por via telefônica, mantive contato com a atual presidente da *Queijaribe*, Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe, mas não foi possível encontrá-la pessoalmente. Conversei também com a responsável pela biblioteca da cidade, que acabou por tornar-se uma importante interlocutora sobre a dinâmica cultural de Jaguaribe – embora a biblioteca, em si, não tenha se mostrado um espaço interessante para a pesquisa, pois, surpreendentemente, não dispunha de nenhuma obra sobre o município.

Em minhas andanças pelo centro de Jaguaribe, à procura de queijeiros ou de informações sobre o queijo, encontrei também outras “parcerias” (em mercantis ou supermercados, em um escritório de advocacia, no hotel onde costumava me hospedar, em padarias, etc.) que foram se somando e constituindo uma rede de trocas importantes, ainda que secundária, pois além de compartilharem comigo, mesmo rapidamente, suas impressões sobre o queijo Coalho de leite cru, estas pessoas também me apresentaram a produtores que se tornaram personagens importantes deste trabalho.

Julguei, precipitadamente, que encontraria muitas informações sobre produção local de queijo na feira semanal de Jaguaribe, realizada aos sábados, e no mercado municipal. Não localizei barraca de queijo na feira em nenhuma das três vezes em que estive lá. No mercado, identifiquei um único ponto de venda do queijo. Expliquei sobre a pesquisa ao permissionário do box para justificar minha curiosidade sobre as origens do queijo comercializado: ele desconversou, visivelmente receoso com minha “estranha” curiosidade. Temi estar sendo confundida com um fiscal sanitário e resolvi não insistir. Nos “mercantis” da cidade, contudo, o queijo é encontrado mais facilmente, acomodado em *freezers*. Penso que

isto é indicativo não apenas das pressões em torno da qualidade sanitária dos queijos, que também atingem seus modos de comercialização, como expliquei, mas também da tendência de valorização do queijo fresco e menos salgado, que demanda conservação refrigerada, em embalagem a vácuo, para manter a umidade por mais tempo e não endurecer.

Imagem 8 - Barracas de feira próximo ao Mercado Público de Jaguaribe e mercadorias



Fonte: Autoria própria (2017).

Nota: À esquerda, algumas barracas que compõem a feira que acontece aos sábados em Jaguaribe, nos arredores do Mercado Público Municipal. À direita, uma das cenas mais comuns no setor de alimentos da feira: além de verduras, frutas e legumes, há bastante opção de temperos, ervas medicinais e grãos produzidos na localidade, bem como instrumentos de cozinha (pilão, acessórios para fogão, potes, etc.).

Ainda em Jaguaribe, pude participar da *XI Festa do queijo* (imagem 9), realizada entre os dias 24 e 26 de novembro de 2016 – desta vez, ela foi agregada à programação da 27ª Fenerj (Feira de Negócios da Região Jaguaribana). Na oportunidade, pude acompanhar palestras de representantes dos órgãos que atuam na fiscalização sanitária no Ceará (Ematerce e MAPA), algumas oficinas de formação técnica para pesquisadores e também a comunicação de professores da Embrapa e UECE que produzem ou produziram pesquisas na área de tecnologia dos alimentos sobre o queijo de leite cru – e, em suas falas, defenderam a segurança sanitária desse alimento com base nos resultados de tais estudos. Além disso, também conversei, informalmente, com representantes do Sebrae que desenvolvem trabalhos de capacitação em Jaguaribe para produtores de queijo.

Imagem 9 - XI Festival do queijo de Jaguaribe



Fonte: Autoria própria (2016).

Nota: Cenas da XI Festa do queijo. Além de palestras durante o dia, o evento possibilitou também uma espécie de feira na parte externa, onde havia boxes sob a gerência de produtores de queijo coalho certificados da região, bem como espaços para o consumo de bebidas e lanches diversos.

Foi durante o festival, na última vez que estive em campo, que atentei para o lugar onde é possível encontrar uma maior variedade e concentração de comércios de queijo: a rodoviária. O evento aconteceu em um parque de exposição que fica logo ao lado desta estação. No fim do dia, depois de uma tarde de palestras, eu estava procurando um lugar para comprar um lanche quando percebi que havia uma oferta significativa de alimentos por lá.³¹ Para minha surpresa, o queijo estava por toda parte, inclusive no nome dos boxes, o que fortaleceu uma convicção que eu vinha construindo a partir da conversa com os produtores: o queijo de Jaguaribe é feito, principalmente, para o consumidor externo. Os queijeiros já haviam esclarecido que cerca de 90% de suas produções têm Fortaleza como destino certo. Alguns mandam queijo, ainda, para Brasília e São Paulo. O que sobra é o que o fica na cidade e, parte disso, ainda está concentrada na rodoviária (ou seja, visando o consumo dos visitantes) ou nos pontos de venda às margens da BR 116, que dá acesso ao município (cujo público também é o de fora, aqueles que estão de passagem). O queijo acha-se, assim, em uma parte considerável da dimensão de fluxo jaguaribana, onde partir envolve também *levar*.

Lembrei, quando comecei a pensar sobre isso a partir da “descoberta” dos queijos na rodoviária, do que me disse uma das primeiras pessoas com as quais conversei em Jaguaribe. Eu mal tinha acabado de explicar minha pesquisa à

³¹ Foi realizado um registro fotográfico também desses espaços, assim como das fachadas e interiores das queijarias visitadas. Contudo, a despeito da autorização de alguns proprietários para o uso das imagens, optei por não divulgá-las aqui de modo a evitar identificações que pudessem trazer problemas de qualquer natureza aos mesmos, posto que trabalham com produtos não certificados.

bibliotecária anteriormente mencionada quando ela, bruscamente, afirmou: “eu detesto queijo!”. Também um produtor, curiosamente o único que não é proprietário da queijaria, deixou bastante claro seu posicionamento quanto ao consumo de queijo:

Eu mesmo num gosto de queijo, não. A gente aqui faz direto, né? Enjoa. Agora, a minha mulher gosta. Vez em quando ela diz: João, traga um queijo. Aí, eu levo, vez por outra. Quando chego em casa pro almoço tem queijo assado na mesa. Dá vontade de rebolar no mato! Eu já passo o dia todo fazendo e ainda tem queijo em casa na mesa ainda! (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 15 de junho de 2015).

Obviamente, não é possível generalizar estas opiniões, como sugere a própria fala do produtor, que já indica a existência de apreciadores de queijo na região. Constituem apenas expressões de sentimentos pessoais que não se mostraram predominantes na fala das outras pessoas abordadas – embora impliquem também, preciso dizer, um jeito um tanto desestimulante de começar o campo para mim, justo com opiniões tão decididamente negativas sobre a comida que seria o foco da pesquisa. Contudo, estes posicionamentos contrários à expectativa estabelecida em torno das preferências alimentares de gente que vive em um lugar conhecido como “a terra do queijo” são muito provocativos da identificação de uma armadilha: o consumo cotidiano não é, necessariamente, critério no processo de definição das *comidas do lugar*.

Em pesquisa sobre a dieta de brasileiros, a antropóloga carioca Livia Barbosa (2007) constatou que o consumo de itens considerados “regionais” era muito baixo em várias capitais do país. Em Fortaleza, por exemplo, a tapioca aparecia com 1,4% e o baião de dois, 5,4% do total de alimentos ingeridos no cotidiano. É possível que a pesquisa esteja já um pouco desatualizada, pois realizou-se no ano de 2006 e, de lá para cá, uma tendência de valorização das comidas locais pode ser percebida. De qualquer forma, ela provoca o pensamento sobre o processo social de definição das comidas símbolos do território, mobilizando também uma curiosidade acerca dos caminhos que levaram à eleição do queijo como “o maior patrimônio cultural e gastronômico” de Jaguaribe. Parece claro que, neste caso, o volume produtivo tenha impactado nessa classificação. Mas é ainda necessário sondar até onde um reconhecimento externo teria, por outra via, estimulado o crescimento dessa “vocaçãõ econômica” e consagrado essa marca identitária.

Seja como for, atualmente as conexões entre o queijo e o município são tão declaradas e defendidas que está em andamento um processo de Identificação Geográfica (IG), solicitado pela Queijaribe. Por *Skype*, consegui conversar rapidamente com um dos consultores do MAPA, responsável pela certificação, que me ajudou a entender do que se trata e me situou acerca do andamento do processo – como pontuei no primeiro tópico deste capítulo. A IG é um mecanismo de controle da origem, nos moldes do registro de uma marca ou patente, indicativa de um tipo de direito de propriedade em caráter coletivo. Trata-se de um recurso reconhecido internacionalmente, cujo objetivo é promover a diferenciação comercial de um alimento, associando-o a aspectos naturais, culturais, organizacionais e tecnológicos específicos de um território (NIERDELE, 2010; VELLOSO, 2008). Na medida em que hierarquiza produtos semelhantes, destacando positivamente aqueles que certifica, configura uma espécie de título de consagração. Cientes disso, os produtores requerem a IG: essa busca é também uma tentativa de respaldar a segurança sanitária da versão de leite cru do queijo Coalho de Jaguaribe e uma forma de amenizar o problema das “falsificações”.

Embora não constituam o foco da análise, os consumidores também ganharam algum registro dentro desta pesquisa. As abordagens deste público deram-se de forma mais espontânea ou oportuna, sem preparação prévia ou qualquer outro modo de formalização, e aconteceram em espaços onde o queijo Coalho é comercializado, tais como mercados, feiras e supermercados. Também foram realizadas algumas experiências de degustação que me permitiram dialogar, mesmo que rapidamente, com alguns consumidores. Não segui, para tanto, qualquer protocolo elaborado: apenas aproveitei reuniões com amigos, de dentro e fora da universidade, para convidá-los a tentar identificar, entre duas opções de Coalho, a versão não pasteurizada. Estes foram orientados a intercalar provas de queijo com pão ou bolachas de sabores neutros, de modo a favorecer uma apreciação mais clara da distinção de sabores entre os dois produtos apresentados – uma técnica aprendida com os companheiros de *Slow Food*, os quais usam tal procedimento nas chamadas “degustações guiadas” para “limpar o paladar” e prepará-lo para a melhor apreensão possível dos sabores distintivos de cada queijo degustado.

Uma outra forma de abordagem do queijo Coalho e das problemáticas que o envolvem deu-se também com o acompanhamento de alguns perfis em redes

sociais e *websites*. Esse trabalho incluiu o arquivamento de publicações veiculadas por lojas especializadas (Queijo com prosa, Queijo com arte, Mestre queijeiro e Clube do queijo)³², associações (APROCAN e Comer Queijo)³³ e instituições diversas ligadas ao tema (ONG SerTãoBras, *Slow Food* Brasil e Queijo Coalho Brasil). Atentei, de modo especial, aos modos como o queijo Coalho aparecia nesses espaços (frequentemente, associado ao Nordeste e à noção de *terroir*) e à forma de abordagem dos conflitos sanitários em torno do uso de leite cru (em particular, no caso das associações).

Em Fortaleza, construí interlocuções com algumas pessoas que fazem o comércio informal do queijo de leite cru. Consegui reunir quatro entrevistas de curta duração com vendedores de boxes do Mercado São Sebastião e conversei, também, com outros dois que fazem a comercialização nos bairros onde moram, para seus vizinhos e amigos – uma prática considerada por eles como “muito comum em Fortaleza”.

2.4 Notas históricas sobre Jaguaribe e o queijo coalho

Uma boa reconstrução histórica de Jaguaribe esbarra na significativa escassez documental e nas grandes lacunas da abordagem histográfica existente. Um trabalho de efetiva qualidade, nesse sentido, exigiria tempo e metodologias exclusivas para sua elaboração. É possível, contudo, compor algumas leituras e rascunhar um entendimento pontual da formação do município, assim como de suas transformações mais relevantes para os fins deste trabalho. Logo, longe de ser um empreendimento histográfico rigoroso, este exercício apenas abre margens para uma interpretação processual da mudança na realidade jaguaribana. Cenário imbricado com o leite, o gado e o queijo, a região não pode ser pensada longe dos processos de colonização portuguesa, bem como de seus antecedentes econômicos que favoreceram a produção dessas marcas na cultura alimentar regional e a “vocação” econômica a elas associada.

Pensar o passado é um ato de reconstrução sistemática. Imprime a responsabilidade com a explicação das formas atuais de existência humana, mas

³² Parte destas lojas atua no comércio virtual de queijos, apenas, e todas elas são gestadas no eixo São Paulo-Rio de Janeiro-Minas Gerais.

³³ APROCAN é a Associação dos Produtores de Queijo Canastra, em Minas Gerais, e a *Comer Queijo* é a Associação dos Comerciantes de Queijo Artesanal Brasileiro.

brinda, sobretudo, as idiosincrasias do local, do *lugar*. Em um horizonte gigantesco como o Brasil, a história de Jaguaribe interpela assuntos clássicos como o gado, a fundação das fazendas de criação nordestinas e o tempestuoso ciclo de violências que a tomada do território provocou. Junta-se a isso, ao mesmo tempo em que responde a essas transformações, o estabelecimento de uma vida econômica da qual deriva esse produto novo, de vida relativamente própria que é o queijo Coalho. Por trás dele, de sua consolidação e difusão, estão os registros de uma mudança espacial, de uma viabilização da sobrevivência e de uma ressignificação violenta da terra.

A dinâmica de povoamento nas regiões que hoje configuram o estado do Ceará tem duas marcas notórias: o traço de agrupamentos mais antigos, pré-coloniais e a presença posterior dos que atendiam às demandas de ocupação europeias. A primeira é um desafio arqueológico e antropológico de reconstrução; a segunda conta com acervos escritos que permitem um acesso mais “tradicional” à historiografia do território. Ambas são necessárias para entendermos os usos estratégicos dos espaços e suas raízes no entendimento do queijo jaguaribano.

Sabemos que uma diversidade de grupos indígenas afluiu pelas terras do litoral e do interior cearense. Entre estas, cabe destaque, em virtude do que discutimos, o Vale do Jaguaribe³⁴. Mas tal destaque também tem uma outra validade de sua geografia: o rio de mesmo nome do mencionado Vale, o mais significativo curso de águas da região, representava (e ainda representa) importante nexos na transformação deste território. Como resume Ferreira Neto (s/d, p. 5) a respeito da reconstrução de estudiosos da presença dos povos mais antigos do estado,

No tocante aos índios do rio Jaguaribe, Studart Filho menciona os potiguares (ramo tupi) e os do ramo tarairiú. Os potiguares não teriam se fixado na região antes do terceiro quartel do século XVI (op. cit: 53). Quanto aos tarairiús, o estudioso refere-se aos jenipapos, canindés, janduin e paiacus como habitantes das áreas da região. Pelo menos, quanto aos jenipapos, há a afirmativa de Limério Moreira da Rocha (2001: 40), baseada em documento antigo, de que o forte de São Francisco Xavier, núcleo da cidade de Russas, foi construído junto à lagoa Izodi, um topônimo que pertenceria àquele gentio, o que deixa a pista, para os estudiosos, de uma presença, temporária ou permanente, de índios dessa “nação” no passado jaguaribano. Não se pode esquecer dos índios icós, já referidos, cujas tribos ora são vistas como cariris, ora como tarairiús. O exame de várias obras

³⁴ Refere-se à área territorial que ladeia o rio homônimo. Atualmente, trata-se de uma das quatorze Regiões de Planejamento do Estado do Ceará, criadas pela lei complementar nº 154 do ano de 2015. Esta região engloba os seguintes municípios: Russas, Palhano, Quixeré, Limoeiro do Norte, Tabuleiro do Norte, Jaguaribe, Jaguaribara, Jaguaretama, Potiretama, Alto Santo, Pereiro, Iracema, Ererê, Morada Nova, São João do Jaguaribe (MEDEIROS; SOUSA; LIMA, 2016).

sobre o assunto só faz aumentar a dúvida sobre o número de tribos diferentes no Vale. Théberge (1973: 21) fala dos paianis, também do grupo tupi. Couto (1962) inclui os anacés. Menezes (1995) menciona os jaguaribaras e coloca o seu habitat entre o Jaguaribe e a serra de Baturité. Aragão (op. cit) exagera enumerando os anaperus, aparajés, baiquis, caratis, jaguaruanas, janipabuços, javés e quixerés. Quanto aos jaguaruanas, Carlos Studart Filho (1931: 74) não os coloca como índios jaguaribanos, limitando seu núcleo de influência entre os rios Curu e Acaraú. Outros trabalhos, porém, mencionam uma tribo com esse nome na área do Baixo Jaguaribe, num ponto próximo ao do atual município que recebeu idêntica denominação.

As populações indígenas estabeleceram fluxos de migração interna – no território que hoje compreende o Brasil – muito antes da chegada dos europeus. Sabe-se ainda que esses movimentos demográficos e geográficos ajudaram a compor uma miríade de relações posteriores entre os mesmos grupos indígenas, ao mesmo tempo em que estas relações retroalimentaram as migrações, seja por meio de guerras, seja por meio de alianças (POMPA, 2003).

No caso do Vale do Jaguaribe, tudo leva a crer, reitero, que a experiência de ocupação se deve ao rio. Sua existência, como importante fonte de água e como referência geográfica, permitiu a travessia do semiárido por grupos vindos de fora (do Rio Grande do Norte, por exemplo), assim como a fixação na região; além de seu híbrido: o nomadismo cíclico sertão-litoral praticado por grupos de coletores. É possível mesmo presumir que a estrutura de idas e vindas através do Vale do Jaguaribe estabeleceu as raízes de uma estrada importante ainda em tempos de domínio nativo da terra. A coleta do caju, por exemplo, junto à barra do rio, agora região de Aracati, era base para a fabricação de bebida fermentada, usada também nos territórios do interior (incluindo as terras de Jaguaribe). Essa tradição marca um movimento espacial e alimentar anterior ao ciclo do gado (FERREIRA NETO, s/d).

Os principais grupos indígenas do Vale do Jaguaribe eram os Paiacus, os Potiguaras e os Jaguaribaras, entre os já mencionados por Ferreira Neto (*idem, ibidem*). Os primeiros habitavam o chamado Baixo Jaguaribe. Mais tarde, no século XVIII, seriam aldeados às margens do rio Choró, onde hoje situa-se a cidade (antes Missão) de Pacajus (IBGE, [2008?]). Os Potiguaras, originários da região que hoje engloba o estado do Rio Grande do Norte, ainda habitam diferentes territórios – estimava-se, em 2004, mais de 20.000 pessoas deste povo. Sua ocupação no oeste cearense é registrada até hoje, embora a maior parte ainda resida em outros estados (TRILHAS DOS POTIGUARAS, 2019). Quanto ao último grupo, ocupantes originais das terras onde será fundada a cidade de Jaguaribara, sabe-se que

resistiram durante décadas até a tomada final de sua localidade pelos colonizadores (FARIAS, 2012).

Ao longo dos séculos XVII e XVIII, os conflitos entre europeus e nativos irão ganhar proporções físicas e simbólicas notórias na historiografia cearense. O Vale do Jaguaribe não ficará à parte deste processo. Sua real posse por parte das forças colonizadoras só se dará com a efetivação das políticas de dotação de terras, via sesmarias, bem como através do rápido uso contínuo de fazendas e lugares de passagem. O rio era, desde o início da colonização, “a mais importante via de acesso por onde entraram as correntes migratórias oriundas das regiões açucareiras da Bahia e de Pernambuco” (CHAVES, 2002). De tal modo que os conflitos, classicamente tratados como a “Guerra dos Bárbaros”, estabeleceram uma relação de poder e violência que sedimentou a colonização no estado e em suas zonas de tráfego, especialmente em função de divisões dos povos indígenas (entre grupos aliados dos colonizadores e grupos nativos considerados hostis a estes) – separações aprofundadas em meio à luta pelo controle dos caminhos.

O processo, amplamente apontado e discutido na historiografia do Ceará, ainda conforme Chaves (*ibidem*), alterou o padrão de significação dos territórios e das rotas do espaço cearense, cristalizando a “fazenda de criar” e reformando o universo de consumo e produção em torno do gado. O período entre 1693 e 1694 marcaria, segundo Ulisses (2016, p. 48), o início da fixação dos colonos no Vale em meio às mencionadas batalhas locais. No que se refere precisamente à chegada do gado na região, a mesma autora (*ibidem*, p. 48) defende que a ocupação do Ceará pela pecuária deu-se por duas diferentes rotas: uma litorânea, saindo de Pernambuco em direção ao Maranhão e ao Pará, e outra pelo interior, via Bahia e Pernambuco – argumento baseado na tese clássica de Capistrano de Abreu (1988a).

Dias (2010, p. 136) afirma que os primeiros bois, originários de Cabo Verde, chegaram ao Nordeste por Pernambuco, através do donatário português Duarte Coelho que tomou posse da capitania em 1535. De lá, espalharam-se por outros estados da região. A boa adaptação dos animais ao semiárido nordestino vai se tornando cada vez mais evidente, com o passar do tempo. Vieira Júnior (2004, p. 33), remontando ao século XVIII, faz pensar sobre como o bovino, um animal estrangeiro, passa a ganhar importância e “cidadania” no Ceará, marcando as formas de falar do lugar:

Com a proliferação das fazendas que margeavam o Rio Jaguaribe, no início do século XVIII, formou-se a conhecida Estrada Geral do Jaguaribe, que partia da Vila do Aracati, atravessava a vila de Icó até subir o rio Salgado e suas nascentes. Da Bacia do Jaguaribe também se chegava aos campos criatórios de Piauí, passando pelo do Rio Quixeramobim através da Estrada Nova *das Boiadas*. Outro escoadouro da produção piauiense no território cearense era a Estrada *das Boiadas* que ligava a capitania do Ceará a Pernambuco e Rio Grande do Norte. [grifos meus]

Esses caminhos “das boiadas” lembram o lugar da chamada “carne de charque” na alimentação colonial e toda a dinâmica econômica associada a ela, considerada um dos gêneros alimentares básicos deste período (JUCÁ, 1994, p. 15). Já o leite de vaca, segundo Ulisses (2016, p. 49), era alimento diário das famílias. Para Cascudo (2004, p. 26), entretanto, o costume era outro: “o sertanejo brasileiro, vivendo no meio das vacas, não lhe bebe o leite. Em 1810, Henry Koster notava que a cabra era a ama-de-leite do sertão nordestino. O sertanejo a chamava *comadre*” [grifo do autor]. E complementa: “queijo e coalhada, sim, são alimentos velhos, recomendados e bons” (*idem, ibidem*, p. 26).

Se o Coalho hoje integra, no imaginário de seus produtores e consumidores, uma “cozinha regional cearense” e/ou “nordestina”, vinculada ao lugar e ao povo que nele habita, nem sempre gozou de semelhante *status*. Os nativos brasileiros não conheciam nem o leite, nem o gado; tampouco o queijo. Estes elementos passam a figurar na cultura alimentar local após a chegada do colonizador português, que também não teria sido nem o inventor do queijo, nem o único povo a desfrutar deste tipo de consumo. Ainda segundo Cascudo (*ibidem*, p. 27-28),

O queijo nasceu de um estágio superior da domesticação de animais. Edouard Desor (1811-1882) encontrara nas palafitas suíças uns vasos de barro com orifícios, identificados por ele como para esgotar o soro na fabricação do queijo. Não é interpretação pacífica e a prova material está reduzida a poucas espécimes. (...) Da Idade dos Metais, quando a agricultura ambientava o pastoreio de forma regular e tranquila, fixada a população e iniciados os trabalhos sedentários no plano doméstico, como fazer-se o queijo que, de começo, parece-me ter sido tarefa feminina como ocorreu no interior do Brasil. O queijo nasceu da coalhada, mas muitos povos chegaram ao queijo sem demorar no estágio anterior, como os lapães, fabricantes de queijo com coalho de renas que ainda possuem em grandes rebanhos. (...) Os mongóis têm queijo de éguas e no sudoeste, de dromedárias, e por quase todos os recantos queijos de ovelha, substituindo o pão. Na Antiguidade clássica os queijos afamados na Europa tinham mercado e consumidores certos. (...) A forma mais tradicional e milenar era o tipo arredondado.

As técnicas de coagulação do leite ainda hoje utilizadas na produção do Coalho teriam sido um aprendizado trazido pelo colonizador português. Os primeiros queijos brasileiros teriam sido produzidos “toscamente por missionários jesuítas no outeiro da bela orla marítima do vilarejo de São Salvador” (DIAS, 2010, p. 141). Sem grande poder comercial até o início do século XIX, o queijo era uma das formas escolhidas para conservar as sobras de leite – uma das estratégias mais duráveis, nesse sentido: como disseram os interlocutores deste estudo, um queijo poderia durar até dois ou três anos, mergulhado em baús de farinha ou arroz – um alento em tempos de seca prolongada, quando o leite se tornava muito escasso. Além disso, era também por essa razão um

(...) excelente alimento para se levar nas longas jornadas empreendidas pelos viajantes (comboieiros) no Norte/Nordeste, nos séculos XVII, XVIII, XIX e início do século XX. A iguaria era presença certa na bolsa (alforje) de muitos vaqueiros para ser comido com farinha, carne seca e rapadura, enquanto, por exemplo, transportavam alimentos e tangiam o gado rumo aos locais de concentração de vendas do animal. (ULISSES, 2016, p. 50)

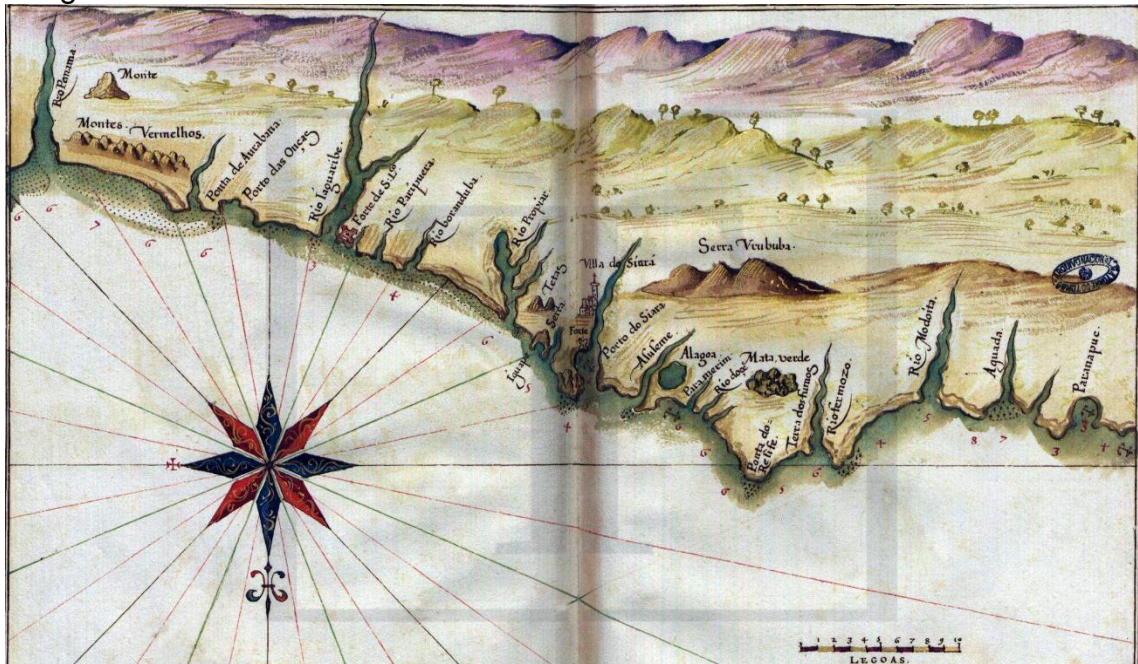
Desde o século XVII, portanto, o queijo Coalho era um produto de subsistência em Jaguaribe. Ao mesmo tempo em que a cidade, a habitação e o eixo de encontro colonial tomavam forma e ampliava sua influência, a habilidade queijaria foi sendo moldada na vida doméstica. Ela eventualmente tomou sua dimensão e relevância como parte orgânica das fazendas e moradas, espécie de lugar de existência cotidiana e composição hermética de algo “simples”, dotado de valor pragmático e de razão para o movimento nas estradas.

Essa dinâmica em torno do gado e do queijo, trazido pelo colonizador, não apagou por completo as práticas alimentares e os saberes dos povos violentados (HOLANDA, 1995; LIMA, 2007). Não obstante, a sobrevivência histórica da carne e do leite de gado como bases importantes para a economia e cultura locais, até os dias de hoje, também conta sobre como foram instituídos os processos de dominação no Vale. Talvez valha lembrar que o “primeiro ato de conquista” portuguesa no Brasil, como assinala Cascudo (2004, p. 303), foi “a posse pela gula”. O autor fundamenta tal afirmação em um trecho da carta de Fernão Soropita sobre o que Pedro Álvares Cabral ofereceu a um indígena de Porto Seguro, naquele fatídico 24 de abril de 1500: “deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeitos, fartéis e figos passados” (*idem, ibidem*, p. 303).

Imposto ou não pelo costume e gosto portugueses, é certo que o queijo encontrou no Vale um terreno fértil para enraizar e se redefinir, adaptando-se às condições que lhe foram impostas e impondo também adequações. A região experimentou rupturas e foi redefinida pelo peso dos interesses europeus e da “cultura do gado” que se estabelecia, favorecendo novos sistemas de objetos (BAUDRILLARD, 2006) na forma do aldeamento, da vila, da casa, da igreja, dos arados, das cercas, das estradas de boi e das carroças. É nesse novo campo, erguido sobre os escombros simbólicos de culturas mais antigas, que a cidade Jaguaribe deita raízes.

A tomada do território e sua ativa colonização pelos portugueses no interior do Nordeste passarão, assim, pela estruturação dos caminhos e dos espaços de residência. A já apontada “fazenda de criar” (GIRÃO, 1994) é o núcleo desse sistema, amparada pela lenta e progressiva presença simbólica e material da Igreja – instituição e templo físico. As freguesias e paróquias, células do catolicismo colonizador, empreenderam todo o microcosmos de regulações religiosas e também administrativas da Coroa Portuguesa. Por todo o século XVIII e por todo o século XIX, a Igreja demarcará limites e movimentos de uma sociedade pastoril e esparsa. No Ceará não foi diferente. A política de aldeamentos indígenas e de núcleos de vivência dos criadores e domesticadores da terra vindos de Pernambuco, Bahia e Rio Grande do Norte prevalecerá como estratégia. A conquista do vale jaguaribano ganhou contornos de um movimento de controle não apenas dos “lugares de ficar”, mas também dos caminhos e rotas de passagem por onde o gado e outros bens circulavam e fixavam uma rede de conhecimentos e trocas. Desde o começo das explorações, a presença do rio, transpassando fundo o sertão, abre o corpo dos imaginários e das possibilidades.

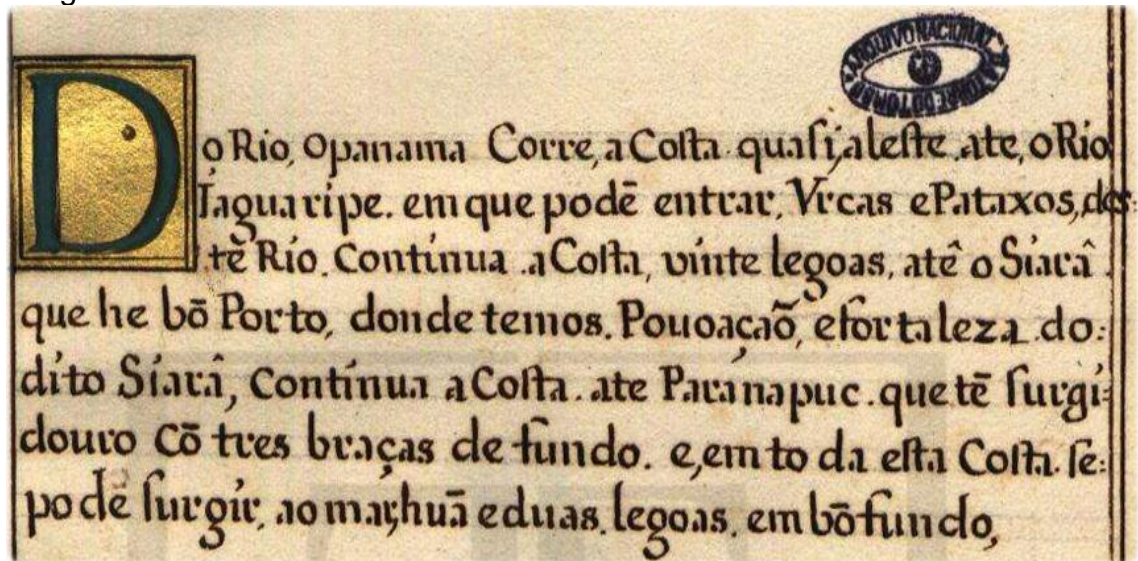
Imagem 10 - Carta do Atlas de João Teixeira Albernaz



Fonte: Guia Geográfico Ceará

Nota: Carta de 1640, com parte do litoral cearense da época.

Imagem 11 - Texto de João Teixeira Albernaz



Fonte: Guia Geográfico Ceará.

Nota: Texto de João Teixeira Albernaz que acompanha o mapa da Imagem 10.

É nesse contexto que a futura cidade de Jaguaribe encontra raízes e passado, estreitando suas relações com o queijo. Suas feições modernas surgiram em meio ao bloco multifacetado de heranças e condições materiais e espaciais. E seu lugar, no Vale, orienta a necessidade de compreensão processual do queijo como ícone e invenção.

2.4.1 Jaguaribe-cidade e os lugares do queijo

O povoamento que dará origem à cidade propriamente dita tem início ainda no século XVII, à margem direita do rio homônimo. Há poucos detalhes sobre esse primeiro marco. O Ceará era já trespassado pelos primeiros núcleos de ocupação colonizadora que criarão, nas décadas seguintes, as primeiras vilas oficiais, freguesias e estradas. A lógica de tomada do território seguia os princípios católico-portugueses de controle da terra e dos povos nativos, como foi dito, intercalando a criação de sítios, com a fundação de igrejas e paróquias; partes simbióticas de um sistema de comunidades de colonos e de produção agrícola-extrativista. Mas o começo é de uma ocupação rarefeita, conflituosa com os grupos nativos e marcada pela presença do gado; instrumento econômico central nos séculos seguintes para o Ceará e o restante do Nordeste.

No ano de 1697, as terras devolutas do que será Jaguaribe são cedidas a João da Fonseca Ferreira na forma tradicional de sesmaria. Capitão por designação da Coroa e proprietário do Sítio Santa Rosa, um dos lugares-zero jaguaribanos, João da Fonseca passará a terra ao seu genro alguns anos depois. A partir daí a história lacunar que nos chega é de um povoamento agrícola que “trocará de mãos” pelo próximo século, em um vale com casas-forte e presença humana difusa.

As estruturas urbanas iniciais jaguaribanas são um fragmento importante da criação e consolidação da comunidade. A primeira Casa-Forte registrada da região foi a do Coronel João da Fonseca no sítio de Jaguaribe-Merim (erguida em 1712) “para defesa sua e dos habitantes contra ataques e pilhagens dos índios Tapuias” (COUTO, 1967). As Casas-Forte expressam o século XVIII em sua faceta de urbanização incipiente e conflituosa; ação de mudança da paisagem e parte de um sistema de controle de defesa dos espaços conquistados. Lembra-nos, de muitos modos, o que Sérgio Buarque de Holanda (1995) comentava como o “ladrilhamento” dos cenários de uma terra em processo de assimilação por forças estrangeiras – ainda que, claro, no caso jaguaribano esta seja uma forma tímida e “tardia” em comparação ao sistema empregado pelos espanhóis.

Nesta mesma esteira, a igreja de Nossa Senhora das Candeias, em Jaguaribe-mirim (primeiro como Capela) é criada em meados do século XVIII (COUTO, 1971), anos após mítica descoberta de uma imagem da santa homônima por um vaqueiro da região de Lagoa Funda, em meio a um matagal (UOL BLOG,

2011). O templo surge, assim, entre documentos e histórias orais, como lugar de abrigo da santa – ainda que também como necessário ponto de convergência cultural da identidade de lugar, já que Nossa Senhora das Candeias se tornará a padroeira de Jaguaribe menos de um século depois.

Sabe-se ainda que há uma ligação antiga entre a ocupação dessa região e a posse de terras por figuras históricas que remontam à família Diógenes (embora o material documental seja esparso). O Capitão Manoel Diógenes Pais Botão é o nome que surge, já no século XVIII, referenciado às localidades de Jaguaribe, Jaguaribara e Jaguaretama – mas isso a partir, sobretudo, de relatos da própria família e por cronistas³⁵. Sabe-se também e mais formalmente que o sítio é passado de proprietário em proprietário até 1813, quando é dividido entre 14 credores do último, o padre Eduardo Pais.

Estes séculos iniciais podem ser apresentados, mesmo a partir das grandes lacunas documentais, como um longo período de estruturação da mudança territorial local. Jaguaribe passou por mais de cem anos de aglutinações populacionais tímidas e, aos poucos, alterou o significado do Vale e foi alterada por ele. Sua posição geográfica pode ser considerada nesse ponto também como eixo: meio caminho entre a nascente do importante curso de água e seu estuário. Para um povoamento situado no semiárido, esta posição contribuiu, desde cedo, para a validação da futura cidade em meio a rotas sudoeste-nordeste dentro do território. Os sítios que darão vida à experiência cidadina futura fizeram convergir para si essa gravidade social; transmutando o cenário das paisagens naturais para um lugar-fazer de criação de gado, habitação permanente e comércio básico.

Em 1833, o povoamento é elevado a Vila de Jaguaribe-mirim (“Jaguaribe-merim”). Povoamentos próximos, como Nova Floresta e Feiticeiro (antes Joaquim Távora) serão anexados ao longo do século XIX e XX, dentro das exigências e demandas administrativistas do Estado e, podemos apenas especular, das forças políticas no meio da construção de seu espaço. Apenas em 1918, Jaguaribe-mirim se tornará município e, vinte anos depois, assumirá maior importância dentro do Vale, com o nome atual.

Novamente, o queijo aparece como parte desse cotidiano de construções. João Brígido (2008), em texto intitulado “Outrora, no Ceará”, aponta a presença do

³⁵ A história dos Diógenes é bastante presente em relatos familiares publicados em blogs e sites cearenses, tais como: Hipotenusa, Cultura Pau-Ferrense e Família Diógenes no Brasil.

queijo no “jantar” de casas ricas no sertão do século XIX, ajudando-nos a imaginar os cenários que compunham o passado das práticas alimentares em zonas do semiárido cearense, como o Vale do Jaguaribe. É interessante notar a linguagem que ele registra para determinadas refeições, bem como as normas de convivência e a condição de sobremesa do queijo nas mesas mais abastadas:

Até mui pouco tempo não se dizia – um jantar. Nas casas ricas, se anunciava: *a janta está na mesa*. A gente de menos trato dizia: *O di-comer está botado*. *Janta*, e *di-comer*, eram o mesmo no fundo; na forma, porém, cousa diversa. Um almoço de rico, nos sertões, era antes das 7 horas da manhã, o jantar às 12, a ceia ao cair da noite. O primeiro consistia principalmente em carne com pirão, o segundo idem, o terceiro idem, com esta diferença – que no jantar havia, de ordinário, um assado com molho chamado de “ferrugem”, e vinha por último, para cada um, a sua tigela de caldo da mesma panela. Seguia-se a sobremesa, que era melaço com farinha, ou doces de frutas da terra em mel de rapadura, ou queijo com a dita, melancia, melão, etc. A ceia, no inverno, era uma tigela de coalhada (...) Como epílogo, a cada uma dessas refeições, rezava-se o *bendito*, e tomava-se a bênção ao chefe da família. Uma cousa bem entendida: as mulheres não vinham à mesa no copiar. Comiam no fundo da casa, em companhia da dona. Mulher não aparecia entre homens; até do sol fugia, porque era macho. Os escravos não partilhavam da panela da família. De envolta com isso, havia nos refeitórios do sertão bem bons petiscos. As nossas avós, justiça lhes seja feita, carregavam a mão no alho e na pimenta-do-reino; mas, em todo caso, eram muito quituteiras. O que não havia, então, era o café, tampouco o chá (*idem, ibidem*, p. 165 – grifos do autor).

Também Cascudo (2004) associa o queijo ao semiárido brasileiro e registra um dos modos muito comuns de consumo deste alimento, além de pontuar outros derivados do leite que até hoje são bastante apreciados no Nordeste. “Nos sertões”, afirma, “coalhada fresca ou *escorrida*, guardada em saco de pano ou tigela. No inverno, queijo, quase sempre assado” (*idem, ibidem*, p. 664). A coalhada seria a preferida dos escravos no interior do Nordeste, posto que estes, de um modo geral, não tinham acesso ao queijo e não gostavam de leite cru ou cozido. “Leite só com jerimum, batatas ou mesmo com farinha. Puro é para menino novo. Não para homem” (*idem, ibidem*, p. 2014).

Ademais, no que se refere à comercialização do Coalho, é possível inferir que até meados do século XIX, conforme Ulisses (2017, p. 51), havia apenas uma tímida inserção do produto em redes de escambo, posto que haveria registros de que este alimento era trocado por farinha, rapadura e sal. É só a partir da segunda metade do século XIX, portanto, que ele vai sendo transformado em mercadoria, mais propriamente, por meio da atividade comercial dos “comboieiros”, vendedores itinerantes que cruzavam longas distâncias para fazer negócios.

Se já havia quem vendesse queijo Coalho no século XIX, havia também quem produzisse com propósitos comerciais – ainda que de forma incipiente, como parte integrada às atividades domésticas. Contudo, uma primeira sistematização por escrito de ideias sanitárias para a produção de laticínios no Brasil é provavelmente do século anterior: foi oficialmente publicada em 1801, mas teria sido produzida na década de 1770, “quando a atividade [queijeira] era a mais primitiva possível” (DIAS, 2010, p. 43). Refiro-me ao trabalho de frei José Mariano da Conceição Veloso³⁶, botânico que escreveu “O fazendeiro do Brasil”, uma enciclopédia de doze volumes, sendo um deles integralmente dedicado aos laticínios, cujo título é “Leiteria” – o modo como eram chamadas as queijarias.

Os escritos constituem algo como um primeiro “manual de boas práticas de fabricação” para queijos, uma necessidade identificada pelo autor frente às condições das práticas brasileiras de feitura, consideradas, pejorativamente, como “artesanais” e também “anti-higiênicas”. De acordo com Dias (*ibidem*, p. 44), “ensinando receitas europeias de produção de queijos, frei Mariano envereda por aspectos científicos dos laticínios, mas não deixa de contar histórias curiosas do setor no Velho Continente”. Não sendo especialista no assunto, ele teria se apoiado em uma literatura estrangeira para escrever “Leiteria”, especialmente compêndios da Inglaterra, França e Suíça. Desde os primórdios, portanto, os conhecimentos que fundamentam as orientações (e, depois, também as legislações) sanitárias no Brasil amparam-se, teórico e empiricamente, em experiências de outras paragens, distantes e diferentes das múltiplas realidades encontradas aqui. A dificuldade para compreender os queijos em sua ambiência geográfica e cultural é uma das graves barreiras que tem nos impedido de renovar as normativas reguladoras vigentes, segundo pensam os interlocutores jaguaribanos e mineiros desta pesquisa.

Nessa seara, um outro nome importante é o do minerologista inglês John Mawe, considerado o primeiro professor de queijos do Brasil, nas duas primeiras décadas do século XIX. Suas críticas a uma queijaria paulista da época são bastante conhecidas entre os historiadores da alimentação em virtude da dureza de seu julgamento acerca da precariedade desses estabelecimentos, o que parece estar relacionado, em sua perspectiva, também à índole dos fazendeiros e seus empregados.

³⁶ Apenas a título de curiosidade: frei Mariano era primo de Joaquim José da Silva Xavier, o Tiradentes, segundo Dias.

A indústria do leite, se assim a podemos qualificar, é conduzida com tão pouco asseio que a pequena quantidade de manteiga fabricada fica rançosa em poucos dias e o queijo nada vale. Neste ramo essencial estão deploravelmente atrasados; raramente vê-se uma fazenda com instalação que se possa olhar. Por falta de lugares apropriados onde conservar seus produtos, [os donos] são forçados a coloca-los misturados em montes, e não é raro encontrar café, algodão, milho e feijão atirados nos cantos de um celeiro úmido coberto por couro, A metade se estraga, invariavelmente, devido ao mofo e à podridão, e o restante fica muito deteriorado em consequência dessa negligência preguiçosa e estúpida (MAWE *apud* DIAS, 2010, p. 59).

É preciso dizer que também Koster (2008), nessas mesmas décadas do século XIX, estranhou o comportamento “pouco higiênico” não nas queijarias, mas nas casas de fazenda do interior do Nordeste. “Nenhuma espécie de ordem é observada”, afirmou, “cada pessoa se serve do prato que melhor lhe convenha e, muitas vezes, a faca que acabamos de usar em nosso canto é solicitada por dois ou três companheiros, para o mesmo fim. (...) Bebe-se muito vinho no jantar e os copos são usados em comum” (*idem, ibidem*, p. 201-202). Apesar disso, como pontuado na introdução desta tese, fez também grandes elogios ao “queijo do Sertão”, que era “excelente quando fresco”.

As condenações de Mawe, contudo, eram já o primeiro embrião de uma preocupação sanitária que se adensa com o crescimento da industrialização, ao longo do século XX, materializando-se em lei nacional na década de 1950 pela primeira vez.³⁷ A chegada desse século definirá os contornos de uma maior movimentação econômica em torno do queijo e também da efetivação da municipalidade, inserindo Jaguaribe na estrutura de transformação do estado do Ceará em três períodos econômicos a se destacar: a tecnicização industrial dos anos 1970; a municipalização dos anos 1990; e a (re)inserção comercial dos anos 2000. Convém lembrar que:

No âmbito da região Nordeste, na esteira das transformações engendradas nas duas últimas décadas, tornou-se visível outra estruturação industrial, cujos traços mais marcantes são a modernização tecnológica, a chegada de novos gêneros de produção e a localização de unidades produtivas em lugares com pouca tradição fabril. Assim, a dinamização das áreas de maior produção maquinofatureira e à expansão produtiva dos novos centros industriais, soma-se a diversificação dos investimentos, sendo estes oriundos, principalmente, das regiões Sudeste e Sul do Brasil. Além disso, a mudança na localização das unidades de produção de empresas envolve, sobretudo, as indústrias de gêneros tradicionais, aquelas que empregam grandes quantidades de mão de obra, ficando os setores que realizam um

³⁷ Para uma compreensão mais abrangente da legislação sanitária brasileira para laticínios, ver Cintrão (2016).

maior esforço de inovação tecnológica nos centros mais tradicionais do país. Mesmo assim, essas transformações promovem profundos impactos sobre a rede urbana, instaurando novos vetores de expansão econômica em determinadas áreas, todos voltados para o crescimento de padrões produtivos e de consumo modernos, o que implica em mudanças nas funções e nas interações das cidades (PERREIRA JÚNIOR, 2015).

A industrialização cearense e a correlata aparição das primeiras fábricas de laticínios andam de mãos dadas com o influxo de incentivos ao segundo setor, nascidos nos anos 1970, ainda no período do Regime Militar. O entendimento da tecnicização e modernização do interior do Nordeste brasileiro eram pautas das discussões econômicas vigentes e da necessidade de inserir a região nos processos mais amplos que o país buscava concretizar. É nesse contexto, entre 1970 e 1985, que empresas como Cila, Betânia e Jaguaribe surgem e ampliam atividades na produção de leite pausterizado. O movimento de industrialização cearense emerge em outros setores como resposta à lacuna deixada pela crise do algodão, assim como a nova forma dos interesses das elites econômicas no estado. De todo modo, essa nova configuração abraça o Vale do Jaguaribe na forma de uma nova posição na economia do leite e do queijo – mas também das formas internacionalizadas de pasteurização e controle do alimento.

O leite brasileiro passou a ser classificado ainda na Era Vargas, em 1952, que estabeleceu os primeiros regramentos sanitários para o mesmo, incluindo a pasteurização obrigatória e a classificação dos tipos A, B e C (VILELA *et al*, 2017). Muito mais tarde, na década de 1970 e com demandas de barateamento de custos, as embalagens descartáveis farão parte da história do produto, ampliando também o alcance do mesmo. Mas é apenas nos anos 1990 que o atual cenário do leite se estrutura, gestado pela difusão do leite longa vida (UHT), possibilitado pela ultrapasteurização. Este é o leite atualmente mais vendido no país, caracterizado pela dispensa de refrigeração, pelas embalagens mais resistentes e pelo custo reduzido frente às novas tecnologias produtivas (*idem, ibidem*).

A expansão das fábricas no país modificou a dinâmica de participação do Nordeste neste assunto. Em 1980, o leite de vaca nordestino correspondia a 14% do produto no Brasil, como terceira região produtora. Duas décadas depois, ele perde espaço para o Centro-Oeste e cai para o quarto lugar na produção leiteira nacional (BNDES, 2013). Isso ocorreu em parte pelos novos modelos de produção, armazenamento e escoamento do produto, que ampliou as possibilidades do Norte,

do Sul e, mais especialmente, do Centro-Oeste no mercado leiteiro (VILELA *et al*, 2017).

No Ceará, as fábricas de laticínios têm sua história ligada às intervenções estatais e mudanças na indústria em geral. Sobre a fábrica Betânia, localizada no Vale do Jaguaribe, esclarece Luiz Girão:

[comprei a empresa] Em 1975. O primeiro momento foi muito difícil, mas fomos devagarinho, sempre com muita dedicação e trabalho. Ao longo de 10 anos, de 1975 a 1985, fomos ganhando a liderança de leite pasteurizado. Na época, chegamos a superar a maior empresa de laticínio da região, que era a Cila. Os resultados continuaram bons e praticamente invadimos o Nordeste. Entramos no Pará e em Goiás. Chegamos a somar 13 unidades industriais.

Em 1986, o Programa Nacional do Leite Para Crianças Carentes (no então Governo Sarney) foi criado por decreto presidencial como uma política de assistência vinculada à Secretaria de Planejamento da Presidência da República. O mesmo estabelecia-se como “atendimento das crianças com idade até sete anos, pertencentes a famílias com renda mensal de até dois salários mínimos” e previa que “cada criança beneficiária terá direito a um litro de leite por dia”³⁸. A medida vinculava recursos federais na compra e distribuição do produto, impactando nas produções locais (também no Ceará). Mais tarde, em 2003, o programa seria retomado, com investimentos de 250 milhões de reais por ano, coordenado pelo Ministério da Segurança Alimentar do primeiro governo Lula (SALOMON, 2003). Mais recentemente, a discussão foi reiniciada com o governo federal, existindo demanda do setor leiteiro tanto para a compra de leite pela União, como para o estabelecimento de cotas de importação, visando a proteção da produção brasileira (SALOMÃO, 2019).

O modo como Jaguaribe incorporou fazendas e fábricas (como a fábrica de mesmo nome do município, localizada dentro de perímetro urbano, ou a fábrica Betânia, na cidade vizinha de Limoeiro do Norte) também compôs seu mapa moderno, orientado segundo a identidade do leite – e, claro, do queijo. A dinamização desses lugares econômicos e a proximidade ambígua entre ambos – a fazenda e o mundo fabril – estimularam conexões modernizadoras e conflitos epistêmicos que vão, como veremos, além da realidade espacial.

³⁸ Decreto nº 93.120 de 18 de agosto de 1986.

É nesse cenário de interlocução e conflito entre urbano e rural, industrial e artesanal, que o Coalho vai se inserindo de forma abrangente no cotidiano do município, imbricando-se àquela realidade também pelo olhar do consumidor não jaguaribano, que passa a conectar o queijo à região como um guia de busca pela qualidade uma vez experimentada e novamente desejada. Para Ulisses (2016, p. 54), assim como para alguns de meus interlocutores, apenas nas últimas três décadas do século XX (a partir da década de 1970, precisamente) é que “a demanda para Fortaleza começa a concentrar o volume de produção”. Em texto escrito em 1948, no entanto, Melo (2008) já registrava a presença do Coalho e outros produtos derivados do leite no Mercado Público de Fortaleza. Além de ser uma importante fonte histórica das trocas comerciais entre Jaguaribe e Fortaleza por meio do queijo, o texto é também emblemático de um momento ainda incipiente da industrialização alimentar no Ceará, quando o caldo-de-cana era mais requisitado que a coca-cola:

Havia cuscuz com coco; rapadura batida com gengibre ou castanha de caju; doce de buriti vendido a granel e muito saboroso, tipo de marmelada; cajus secos, macios, com aspecto e quase o mesmo sabor de ameixa preta, seca. Além disso, paçoca de gergelim preparada com sementes dessa planta e farinha; queijo de coalho e outros de diversas qualidades. A manteiga, de gosto muito saboroso, era vendida em garrafas, sendo uma parte do conteúdo da cor amarela e outro da cor branca, devido à mistura de creme de leite. Este era apresentado também batido, em latas vindas do sertão. Em abundância: alfenins, cocadas, doces variados, de balcão e tabuleiro. (...) A coca-cola quase não conseguiu mercado em Fortaleza, apesar dos esforços empregados, provavelmente, devido à excelente instalação dos caldos-de-cana e boas casas de refrescos. (*idem, ibidem*, p. 274)

O movimento do queijo e dos queijeiros entre Fortaleza e Jaguaribe vai criando novos contrastes culturais que favorecem redefinições identitárias – também para queijo e queijeiros. O alimento, aos poucos, na medida em que se transforma em negócio de família e é redefinido como um símbolo cultural que orgulha e diferencia jaguaribanos (não apartado de um movimento mais amplo de ressignificação do que se convencionou chamar de “cultura sertaneja”³⁹), refaz a estima e disposição do produtor para investir nele tempo, dinheiro e confiança. O queijo conquista centralidade e desbanca a agricultura de grãos, que “era ainda mais penosa”, como me contaram alguns entrevistados. A dedicação a ele passa a

³⁹ A este respeito, ver minha dissertação de mestrado (LIMA, 2010), na qual realizei uma discussão sobre a construção social das chamadas “cozinhas regionais” no Ceará, analisando restaurantes que se diziam especializados em “culinária sertaneja”.

significar novas rotinas de trabalho, novos objetos, novas técnicas corporais (MAUSS, 1974). E também o estabelecimento de espaços para sua negociação comercial.

Em Jaguaribe e em toda a região do Vale, as feiras foram se configurando como espaços estratégicos para a venda do queijo ao longo de quase todo o século XX (ULISSES, 2016, p. 53). Havia uma concentração na região central da sede do município, onde produtores-comerciantes ou apenas comerciantes faziam negócios com o consumidor direto ou com revendedores. Nestes espaços era também possível encontrar uma grande variedade de outros objetos e alimentos, além de ser ponto de encontro, favorável à conversa e à troca de informações – um lugar de “sociabilidade e multiplicação de relações”, nos termos de Vieira (2003, p. 121-123), onde verifica-se “uma ampla rede dentro da qual se processam interações e recriações”.

Atualmente, as feiras que eram realizadas deste modo, tomando as calçadas, já não existem mais como antes em Jaguaribe. Aos sábados, porém, há um pequeno movimento de feirantes que criam um circuito externo de compras nas áreas próximas ao Mercado Municipal. Já não mais constitui, contudo, o único ou o melhor espaço para a comercialização dos queijos, como assinali em tópicos anteriores, neste mesmo capítulo.

A nova autonomia dos municípios, a partir dos fins dos anos 1980 e começo dos anos 1990, dada a Constituição de 1988, promove também algumas transformações nesse cenário. Com a mudança na administração dos recursos e repasses federais, as cidades ganham destaque e maior liberdade de aplicação. Jaguaribe experimentará essa nova agenda de gestão, consolidando o investimento na produção agropecuária. Este é o momento de estruturações no modelo de apoio da prefeitura à produção do leite e do queijo que perdurará por longo tempo. Aqui, importa registrar, o recurso público e a iniciativa política parecem envolver a fazenda de criação e a empresa de laticínio como “personagens” ainda centrais das preocupações do poder constituído. Só mais tarde esse quadro começa a ser alterado, com aparecimento de outras forças da sociedade civil e nas tensões e pressões que esta virá a provocar. As duas décadas em questão estabeleceram crises próprias – ligadas ao preço do leite e, mais tarde, as mudanças geradas pela estabilização da moeda no Plano Real. Com o fim do Programa de Leite no governo Collor, as empresas enfrentaram dificuldades de sustentação, como a Betânia,

comprada pela internacional Parmalat em 1995. Esse movimento só será superado na década seguinte, quando as empresas se renovam com a criação da CBL Alimentos, que controla a maior parte das marcas de leite no estado.

Por fim, com intuito de traçar este contexto mais panorâmico, Jaguaribe tem vivenciado uma ampliação da identidade comercial do queijo. O *site* oficial da prefeitura exhibe como parte de seu *slogan*: “Jaguaribe, terra do melhor queijo coalho do mundo” (PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE, 2019). A manutenção de uma realidade municipal de fazendas e comércios ainda é visível, e a ascensão de mecanismos mistos de produção – como a Associação dos Produtores de Leite e Derivados do Jaguaribe, a Queijaribe – repercute em novos momentos econômicos. Este terceiro período, funda-se, assim, no começo dos anos 2000, a partir de uma agência da venda e da imagem. O reforço mais sistemático e programático dos interesses públicos e privados do município em promover a cidade a partir de seus produtos comercializáveis insere essa nova ordem junto ao Terceiro Setor e a uma nova “fase” de visibilidade organizada da localidade.

Em termos de identificações geográficas de produtos, o queijo jaguaribano está entrelaçado a esta nova “era econômica”, marcada pelas tentativas de associativismo e pela luta dos pequenos produtores na entrada nos mercados mais amplos e distantes, como discutiremos. O município atinge, por esta via, um novo lugar de organização sócio-mercantil, parte de redes de questões diversas sobre a comida, a saúde, o corpo e a sobrevivência.

3 DO CAMPO POLÍTICO À POLÍTICA DO CAMPO: TRILHAS DE (RE)DEFINIÇÃO DO OBJETO

“(...) O presente do objeto está fundamentado no passado do autor. Nesse sentido, a facticidade em si, aquela pedra fundamental do pensamento científico, é autobiográfica. Eis, aliás, o porquê de, na antropologia, a objetividade nunca poder ser definida em oposição à subjetividade, especialmente se não se deseja abandonar a ideia dos fatos” (FABIAN, 2013, p. 115).

Em seu estudo sobre a Indonésia oriental, a antropóloga Janet Hoskins (1998) apreendeu histórias de vida que eram construídas a partir de uma significativa interação das pessoas com objetos específicos, os quais foram conceituados como *biographical objects* (objetos biográficos). Ela ressalta que, enquanto falavam desses objetos (tais como sacolas, tambores e garrafas), os interlocutores narravam sua própria vida. Considerando a comida como um artefato culinário, penso que o queijo, no contexto específico das relações discutidas neste estudo, também pode ser lido como um tipo de objeto biográfico, pois está intrinsecamente ligado à autodefinição de identidade dos produtores abordados.

Contudo, neste capítulo, destaco tal conceito porque ele também me instiga a pensar sobre um outro tipo de objeto e o modo como, frequentemente, este se “costura” à biografia de quem o interpela, criando zonas nebulosas de indistinção que tanto motivam buscas por entendimento, quanto demandam vigilância redobrada: o objeto de pesquisa. Por isso mesmo, penso que compreender como o queijo coalho de leite cru atua entre seus produtores implica esclarecer, ainda que brevemente, como entrei e me encaixo nesse jogo de interações, contemplando, por outra via, também o modo como o queijo chega e se amolda em minha própria história de vida, influenciando minhas posturas alimentares e políticas, minhas formas de pensar o consumo e a pesquisa.

Não intenciono, com isso, apenas registrar justificativas pessoais para o desenvolvimento deste estudo – embora também se trate disso, afinal. Seguindo a recomendação de Bourdieu (2005, p. 28), compreendo a narrativa a seguir, onde exponho brevemente os contextos nos quais encontrei o queijo coalho de leite cru e os modos através dos quais tenho lidado com ele até aqui, como a “primeira urgência” da pesquisa, ou seja, “tomar para objeto o trabalho social de construção

do objeto”. Assim, penso que reconstruir os caminhos trilhados, ainda que pontualmente, é parte dos empenhos de instituição, no seio da pesquisa, de uma “reflexividade obsessiva” que ajude a evitar que “se trate como instrumento de conhecimento aquilo que deveria ser objeto de conhecimento, quer dizer, tudo que faz o sentido prático do mundo social, os pressupostos, os esquemas de percepção e de compreensão” (*idem, ibidem*, p. 42).

A negação ou omissão dos condicionamentos sociais que atuam sobre o pesquisador, por meio da transformação deste em certa ausência no texto, nas relações descritas, não faz com que eles desapareçam. Negligenciar o passado e os engajamentos de quem pesquisa não garante a imaginada imparcialidade científica. Ao contrário, a exposição franca das relações travadas com o tema (antes, durante e depois das atividades de campo) ajuda a elucidar o lugar do pesquisador frente a ele, tornando menos turvas as concepções pré-elaboradas e facilitando, por outra via, o combate a elas. Paradoxalmente, uma atenção rigorosa à subjetividade do investigador revigora a objetividade do estudo empreendido. Como aponta Weber (2007, p. 23), é o duplo trabalho de “explicitação de seus preconceitos e de objetivação de sua posição que permite distanciar-se de suas primeiras impressões (romper com as pré-noções) e melhor interpretar o que se passa no decurso da entrevista (o modo como o observador ‘perturba’ a observação)”.

Esse trabalho de exame das implicações, por outra via, não pode desconsiderar que “o Outro como objeto ou conteúdo do conhecimento”, segundo nos alerta Fabian (2013, p. 114), “é necessariamente parte do passado do sujeito cognoscente”. Nestes termos, o discurso sociológico resulta da abstração do que se encontra enraizado na autobiografia de seu autor. No que tange ao trabalho de campo, isso parece ainda mais convincente, já que é com base em uma pluralidade de experiências pessoalmente vivenciadas que o pesquisador baseia seus relatos. Estes, frutos de uma percepção singular, decerto, mas também de um processo formativo interiorizado, o qual orienta modos de ver, ouvir e escrever sobre o Outro – e que também demanda, por sua vez, vigilância redobrada, visando a identificação de armadilhas de outra natureza, tais como o “pré-construído duto” (BOURDIEU, 2005, p. 42).

Para Roy Wagner (2012), ao realizarmos pesquisa, tornamos “visíveis” não apenas uma cultura outra, mas também a nossa. O pesquisador também está envolvido em um mundo de sentidos e constantemente relaciona as experiências

que vive, dentro e fora do campo de interações analisado. Ao deparar-se com o outro e suas convenções “alienígenas”, institui uma consciência sobre as conformidades de sua própria existência social. É usando, pois, os significados por ele conhecidos, que constrói uma representação decifrável do objeto estudado – nos termos de sua cultura e, portanto, a partir de uma objetividade que não pode nunca ser completa, mas apenas relativa. Por isso mesmo, seria ingenuidade acreditar que podemos nos tornar “nativos” ou que somos capazes de aprender uma cultura, como fazem as crianças nas fases iniciais de sua socialização. O “estudo da cultura”, lembra Wagner, “é cultura” (*ibidem*, p. 68). Noutros termos, o que inventamos é nosso próprio entendimento. Nossas analogias e modelos explicativos são extensões de nossas próprias ideias, transformadas pelas experiências em situações de campo.

A imersão em um contexto específico e complexo de relações demanda, penso, generosidade em termos de paciência e atenção redobrada às armadilhas da compreensão sobre o “Outro”. Ainda segundo Wagner (*ibidem*), a ideia de *cultura*, um dos conceitos mais caros e definidores do conhecimento antropológico, é uma criação deliberada, embora pouco refletida, cuja função é ser “muleta”, dando sustento aos esforços de compreensão das realidades experimentadas na pesquisa. O antropólogo denomina determinadas situações como cultura, afirma o autor, para poder entendê-las em termos familiares. Mas seu estudo não consiste numa mera “descrição” do que está sendo observado. No contato com situações que excedem nossa competência interpessoal ordinária (o chamado *choque cultural*), a transformação da discrepância em entidade objetificada é favorecida como parte de um processo de *concretização inventiva* (*idem, ibidem*, p. 54). Tratar de conceitos teóricos como instrumentos de compreensão, assim, implica operar inventividades, ampliando o horizonte interpretativo da leitura sobre as escolhas do outro e sobre sua paleta de significados.

Logo, encaro o esforço narrativo de descrição das rotas por meio das quais encontrei o queijo-tema desse estudo (ou fui por ele encontrada) como uma oportunidade para refletir sobre o contexto histórico em que emergem as questões discutidas neste estudo, reavaliar aspectos de ordem metodológica e delinear alguns aportes epistemológicos. Por meio da reconstrução desse percurso de auto-elucidação, pretendo demonstrar de que modo este tema tornou-se um objeto de pesquisa, propriamente, após alguns desvios e modificações.

3.1 O comércio informal, a força do queijo e outras histórias

“Os trajetos valem tanto quanto as conclusões; uns e outros se explicam, comentam e ilustram mutuamente” (ONFRAY, 1999, p. 194).

Beber leite de vaca e comer queijo coalho são coisas que se aprende desde cedo em minha família. Para meus pais, um café da manhã sem leite, principalmente, é refeição vazia de força e virtude; se o café esperta, é o leite que sustenta, mantém o corpo firme para os desafios do dia. E se o agito do cotidiano rouba o sono de quem precisa dormir, é também o leite quente um antídoto poderoso para recuperar o sossego – temperado com canela ou adoçado com açúcar queimado, como tantas vezes o preparavam ao longo de minha infância. Por essas e outras, faltar leite era possibilidade profundamente perturbadora para eles. Tratava-se, em nossa casa, de um item de primeira necessidade, tão fundamental quanto o pão, o feijão e a farinha. E, muito embora tenham se rendido às versões em pó e enlatadas, não deixavam faltar o “leite de vacaria” (leite cru), que chegava em nossa casa armazenado em garrafas *pet* reaproveitadas.

Não que a praticidade do alimento menos perecível não fosse celebrada. Acontece que ambos, tanto meu pai, quanto minha mãe, tinham passado parte de suas infâncias em áreas rurais do estado e tinham aprendido a apreciar os gostos disponíveis por lá. Para garantir nosso acesso, meu e de meus irmãos, ao sabor que eles mais aprovavam e à qualidade que reconheciam, tentavam incluir em nossa dieta também o leite cru. Assim, diferente das gerações urbanas que se seguiram à minha, as quais viram quase reduzir-se suas opções de leite aos tipos em pó e UHT (ou longa vida), disponíveis nos supermercados, eu aprendi a fruir e confiar no leite cru – hoje, como vimos, um produto cuja segurança alimentar é posta sob suspeita.

Já o queijo coalho era um requinte em meus tempos de menina, no início da década de 1990. Era um produto relativamente caro para nossa condição na época, o que dificultava sua inclusão na lista dos consumos diários indispensáveis. Habitualmente, ele era acrescentado ao baião de dois ou ao feijão, para complementar o almoço ou jantar, mas apenas se já estivesse ficando velho, amarelado e duro. Nessa condição, o queijo tornava-se tempero. Logo que era

comprado, contudo, ainda fresco, era quase ofensivo usá-lo desse modo, feito coadjuvante. Um pedaço de queijo assim era o elemento de notoriedade da refeição, algo que fazia a diferença, que transformava um simples pão com manteiga de todo dia em um sanduíche de queijo.

Ao contrário do que acontece hoje, o uso do leite cru na feitura do queijo não constituía um elemento diferenciador, um parâmetro de qualidade, pelo menos não no contexto de uma família de trabalhadores urbanos residentes em uma periferia metropolitana – minha família. Se as versões pasteurizadas do leite já eram bastante populares⁴⁰, as de queijo ainda não tinham chegado aos comércios que podíamos frequentar. Então, não havia razão para distinções: o queijo era de leite de vaca, apenas. O “cru” estava implícito, não carecia de perguntar ou ler rótulo. Mesmo porque estes eram ainda muito raros. Na rua onde eu morava com minha família, em um bairro habitacional de Fortaleza, o queijo era vendido em pequenas mercearias, exposto sobre balcões de madeira. Vez ou outra, minha mãe me pedia para ir buscar uma “banda de queijo” em uma dessas bodegas mais próximas. Naquele tempo e lugar, os queijos não dispunham de embalagem ou identificação. Se hoje a marca e as informações nutricionais, expressas nos rótulos, são elementos evocados na produção da confiança que afeta a escolha do consumidor, os critérios eram outros naqueles dias. Havia, no máximo, queijos marcados a ferro quente, em um procedimento semelhante ao de marcação do gado, cujos desenhos sobre a casca cumpriam essa função de identificação – inclusive, um dos mais conhecidos por nós (atualmente, não mais fabricado) era o chamado “queijo da maçã”, oriundo de Jaguaribe⁴¹.

Na ausência da marca de ferro ou de rótulo, a confiança era depositada no vendedor. Lembro como, frequentemente, voltávamos ao mesmo comércio onde encontrávamos o queijo que mais nos agradava. Mas a medida desse agrado era também o próprio paladar, apurado pela educação gustativa recebida ao longo da vida. Este era um parâmetro importante e possível de ser utilizado como critério imediato de escolha porque também eram outras as relações comerciais estabelecidas nas pequenas bodegas de bairro. O consumidor poderia tocar e degustar o queijo, de modo a decidir, antes de pagar pelo produto, se este estava ou

⁴⁰ Àquela época, vendidos em sacos de plástico e, por isso, chamados de “leite de saco”.

⁴¹ Um dos produtores entrevistados, Francisco, disse-me que seu tio era produtor desse queijo, que ficou conhecido por este nome por conter na casca uma marcação no formato de uma maçã, feita com ferro de marcar gado.

não de seu gosto – em oposição ao que ocorre nos supermercados, onde não é permitido abrir as embalagens e provar os conteúdos sem passá-los pelo caixa.

Este costume, inclusive, ainda é bastante comum nos mercados de Fortaleza, como pude observar durante a pesquisa de campo para este estudo. Uma das entrevistadas, que recentemente assumiu a gerência de um boxe no Mercado São Sebastião, contou-me uma situação que considerou “curiosa”:

Os queijos ficam expostos em cima da bancada, como você está vendo aí. Só que eu via que muita gente chegava aqui já colocando o dedo nos queijos para sentir a textura. Mas outras pessoas não gostavam de ver isso. Não é legal, né? Gente botando o dedo no queijo, pode estar sujo e tal. Aí, para evitar isso, eu tentei colocar o queijo para vender nessa parte de baixo do *freezer*, que tem uma vidraça. As pessoas continuariam vendo, mas não poderiam mais tocar. Mas na primeira hora, vendi apenas um fardo, doze peças de queijo. Eu achei estranho. Aí, um funcionário nosso aqui, que tem treze anos de experiência de venda de queijo, chamou minha atenção e disse que isso não ia dar certo. Que eu tirasse os queijos de dentro do *freezer* e colocasse de novo em cima da bancada. Assim eu fiz. Depois disso, na hora seguinte, a gente vendeu 120 quilos de queijo. Eu fiquei impressionada! (Entrevista realizada em Fortaleza no dia 04 de junho de 2016).

A recomendação para manter os queijos refrigerados foi de uma profissional do Sebrae que atua no mercado, promovendo cursos e dando orientações acerca do “controle de qualidade” dos produtos comercializados por lá. Contudo, a estratégia sugerida para diminuição dos riscos de contaminação acabou representando uma ameaça à saúde comercial, já que as vendas caíram significativamente por causa disso, segundo a entrevistada. A saída encontrada foi colocar uma placa próxima aos produtos com o seguinte comunicado: “por favor, não toque nos queijos. Solicite uma prova para degustação”. Alguém ainda lhe recomendou evitar a palavra “não” na placa, pois esta seria “muito forte” e poderia, igualmente, afastar os consumidores. Seria melhor, disseram-lhe, se ela escrevesse apenas “solicite uma luva para tocar e degustar o queijo”. A proprietária achou mais complicado, entretanto, e resolveu deixar do primeiro modo. Conforme avaliou, os toques diminuíram, mas não acabaram: “muita gente chega aqui e vai tocando de uma vez, depois é que vê a placa e pede desculpa”.

No inventário de referências culturais da farinha de mandioca, publicado na Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o Mercado do Ver-o-Peso, de Belém do Pará, aparece como um local onde também é possível observar prática semelhante. A fala de um dos comerciantes, lá transcrita, sugere isso: “o paraense tem o hábito de pegar um pouquinho de farinha e jogar na boca (...) aqui nós temos

assim, esse tipo de privilégio, de você chegar e provar uma qualidade de farinha boa” (PINTO, 2005, p. 296). Contudo, como discute Cintrão (2014), também os derivados de mandioca passam por policiamentos sanitários, tal qual acontece com o queijo, que têm reprovado esse tipo de prática como algo provocador de certo *descontrole da qualidade*, na medida em que acentuaria os riscos de contaminação. Mas esta perspectiva entra em choque com o senso prático, para usar um termo de Bourdieu (2009), de alguns consumidores, já habituados a dispor desse tipo de técnica, precisamente, como uma forma de *controle da qualidade* desejada dos alimentos que serão levados para casa.

A mesma interlocutora (assim como os três outros gerentes/vendedores de boxe do mercado com os quais conversei) mencionou também o peso da região de origem na escolha do queijo entre consumidores de Fortaleza. Quando questionada sobre o que os seus clientes buscam em um queijo, antes de listar outras características, a primeira coisa que mencionou foi: “eles perguntam de onde é o queijo”. Tal preocupação eu também via em meus pais durante a infância, os quais também foram fregueses assíduos do mercado São Sebastião por muitos anos. O nome Jaguaribe já era, nesta época, um valor diferencial, um atestado de qualidade; um argumento para tentar convencer o freguês que valia a pena o investimento. Embora houvesse queijos de outras regiões, nenhuma desfrutava de semelhante prestígio – algo que, pelo que tenho percebido, vem mudando: no mesmo mercado, por exemplo, os produtos de Jaguaribe dividem espaço com outros advindos, principalmente, de Tauá. O orgulho na fala de meus pais quando podiam garantir um queijo coalho de Jaguaribe para nosso café da manhã ainda é claro em minha memória. Nem eu, nem ninguém da minha família conhecia o município de Jaguaribe pessoalmente, mas aprendemos a imaginá-lo a partir de suas relações com o queijo que comíamos. Isso significa dizer que, de certa maneira, foi esta comida que primeiro me informou sobre esse município.

É costumeiro o pensamento de que *a região é que explica e dá nome (conhecimento e reconhecimento) à comida*. A noção de *terroir*, intensamente divulgada e valorizada no presente, fortalece essa ideia comum. Apesar de fazer referência a certo reconhecimento coletivo acerca das conexões cultural e historicamente estabelecidas entre uma comida e uma região, o conceito expressaria ligações mais “naturais” com a terra. Na perspectiva de Peñín (*apud* DÓRIA, 2009a, p. 78), trata-se de um “termo mágico” que os franceses utilizam para

falar de uma “associação íntima” que se estabeleceria entre um solo, um microclima e uma ou mais cepas adaptadas a esse terreno, como chaves que dão lugar a bebidas e alimentos “de personalidade própria e, portanto, de caráter diferenciado frente aos demais”.

Para Dias (2010), o queijo coalho seria o mais antigo dos cinco queijos nacionais que, em sua concepção, merecem ser chamados, à moda francesa, de *terroir* brasileiros.⁴² Em Jaguaribe, as lutas pela conquista do selo de identificação geográfica (IG) expressam um esforço de formalização dessa ótica distintiva. Estudos realizados para tanto⁴³, conforme fui informada por um representante da prefeitura municipal, identificaram a existência de uma leguminosa que seria específica do solo de Jaguaribe e, sendo alimento para o gado, transferiria sua singularidade ao leite, usado no fabrico dos queijos, em forma de um sabor exclusivo e irreproduzível em outros lugares – uma percepção defendida também por produtores: “o leite de Jaguaribe”, disse-me um deles, “é diferente do leite de outros cantos. Não se faz o queijo de Jaguaribe em outra localidade porque eu já fui fazer queijo por aí e não dá o queijo de Jaguaribe. Não dá.”

Todavia, se tais condicionamentos se aplicam, tornando o queijo, literalmente, uma comida *da terra*, também não pude deixar de pensar, a partir de minha própria experiência e das histórias que ouvi ao longo da pesquisa, que esta mesma terra, de um ponto de vista antropológico, é igualmente condicionada pelo queijo que oportuniza. Jaguaribe, a terra evocada, é um município que eu só conhecia (e outros tantos consumidores fortalezenses, como tenho percebido) por causa do referido queijo – embora também o rio de mesmo nome que banha o município, o maior curso de águas do estado, com mais de seiscentos quilômetros de extensão, ressalte na memória. A lembrança do queijo, de todo modo, precede o município habitado, com história e costumes, que oficialmente reivindica sua origem (por meio da patrimonialização e dos selos de identificação geográfica). Nesse sentido, Jaguaribe se resume à “terra *do queijo*”: é criação deste, quero dizer, configura uma existência no rastro de sua fama. Logo, longe de compor algo inerte e mudo, como podemos ser inicialmente levados a crer, esse alimento é atuante em

⁴² Os outros seriam os queijos da Serra da Canastra, da Serra do Salitre e do Serro, em Minas Gerais, e dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul. (DIAS, 2010, p. 121)

⁴³ O processo formal de solicitação do selo de Identificação Geográfica inclui a produção de um dossiê que reúna estudos relativos ao ambiente geográfico e social de fabricação do alimento a receber essa certificação, bem como informações históricas sobre sua produção, comercialização e consumo.

sua aparência de coisa inanimada. Partindo dessa percepção é que considero relevante reconhecer como também *a comida pode explicar e dá nome (conhecimento e reconhecimento) a uma região*.

É claro que uma compreensão mais elaborada dessa premissa, que perpassa a possibilidade de uma *agência da comida*, demanda maiores aprofundamentos teóricos e de campo. Por hora, e sem perder o propósito de contextualização anteriormente lançado, gostaria de ressaltar a disseminação comercial desse queijo em Fortaleza como uma rota possível de análise dessa condição relacional, na qual Jaguaribe ganha presença e valor, imagem, na rotina culinária de consumidores fortalezenses.

É possível afirmar que o início dos deslocamentos para a comercialização de queijos de Jaguaribe em Fortaleza remonta, no mínimo, à década de 1970, como mencionei no capítulo anterior. Boa parte das vendas eram feitas por filhos de queijeiros que traziam mercadoria para tentar “fazer dinheiro” e conseguir se manter na capital, onde estudavam. As memórias desses movimentos embrionários de transação comercial entre os municípios mesclam-se às lembranças do sofrimento de uma época cujos recursos eram bastante escassos, como conta Francisco:

Praticamente, os pioneiros nisso de levar queijo daqui [Jaguaribe] para lá [Fortaleza] foi meu tio e meu pai. Só eu, já tá com 41 anos que levo queijo para Fortaleza. Comecei a vender queijo lá em 1975. Porque quando a gente era estudante, não tinha dinheiro. Os pais da gente não tinham dinheiro. Então, você tinha que levar alguma coisa pra poder se sustentar lá em Fortaleza, para se manter. A gente ia estudar lá e o pai mandava o queijo daqui. Quando eu fui para Fortaleza em janeiro de 1975 eu levava o queijo que o pai mandava, vendia pros vizinhos. Morava num apartamento ali na Lauro Maia e vendia pros vizinhos, pros comerciantes, pra poder se manter porque senão num tinha como. Num tinha dinheiro. Na época não existia dinheiro. Naquele tempo eu tava fazendo o terceiro científico no colégio cearense. A vida dos cabra que se formou, de primeiro [anteriormente], era sofrida. Mesmo com ajuda do queijo. Eu ia a pé para economizar a passagem. Era sofrimento. Aguentei foi tempo, mas no terceiro ano de agronomia eu desisti e voltei para cá, mexer com fazenda mesmo (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 12 de junho de 2016).

Esse tipo de venda informal nos bairros de Fortaleza até hoje resiste. O produtor cuja fala foi citada conseguiu, recentemente, sua certificação estadual e comercializa seu queijo, por vias legais, para grandes padarias e hotéis da capital. Todavia, os outros com os quais conversei, sem certificação, permanecem fazendo a distribuição de seus produtos em circuitos alternativos, às margens do que permite à lei. Muito mudou: os filhos de queijeiros já não precisam ir a Fortaleza para estudar

e a produção, ao longo dos anos, foi deixando de ser uma prática secundária e complementar para assumir uma centralidade na renda das famílias. Então, alguns produtores arriscam-se, pessoalmente, em travessias pelas estradas, levando mercadoria para ser vendida em pontos estratégicos da capital. Outros contam com a intermediação de atravessadores, pessoas que pegam os queijos direto nas queijeiras e os revendem. Uma parte significativa destes faz este serviço de modo a complementar ganhos oriundos de outros trabalhos. São pessoas que já vivem em trânsito entre Jaguaribe e Fortaleza, então, aproveitam esta condição para atuar na revenda informal de queijo. Na capital, repassam para outros vendedores de bairro ou vendem diretamente para o consumidor.

Este tipo de comércio informal convive, já há algumas décadas, com os “mercantis” e as grandes redes de supermercado que, gradativamente, assumiram a função das antigas mercearias, estas cada vez mais raras em Fortaleza. Só no entorno da rua onde cresci existem dois vendedores. Um deles é uma mulher, nativa de Jaguaribara, município vizinho a Jaguaribe, e, a cada nova visita a sua terra natal, passa pela queijeira de amigo produtor jaguaribano e traz queijos sob encomenda. Sua clientela, conforme me disse certa vez, já é garantida: “os queijos já chegam aqui [em Fortaleza] com o dono certo [risos]”. Há mais de dez anos pratica esse tipo de comércio, articulado aos trabalhos como professora. Já o outro, com apenas um ano no ramo, não faz o transporte, apenas compra de quem o faz para revender na garagem de sua casa. Quase todos os dias retira os queijos do *freezer* onde ficam guardados e os expõem sobre uma mesa de madeira durante a manhã e o final da tarde, quando o movimento na rua é maior. Então, abre o portão, senta-se em sua cadeira de balanço e espera os clientes. Julga ser, tal atividade, “um bom negócio”, pois “não sobra queijo. E, se sobrar, a gente come. Estragar, não estraga, não! [risos]”.

A procura por queijo de Jaguaribe é alta na capital, confirmaram todos os produtores e comerciantes entrevistados. Ouvi muitas vezes em campo que, contemporaneamente, “Fortaleza tá cheia de queijo”, “a concorrência tá grande”. Ainda assim, “não tem queijo que chegue!”, disse-me Pedro, querendo enfatizar certo descompasso entre o volume crescente da demanda e a limitação de sua capacidade produtiva – limitada, entre outros fatores, pela escassez de chuvas que afeta a quantidade e a qualidade do leite.

Quando lembro de minha infância na década de 1990 e comparo com as opções que o mesmo bairro onde cresci oferece hoje, tenho também a sensação de que o queijo Coalho de Jaguaribe tornou-se um produto disseminado e constante no mercado. Instituiu-se, apesar da legislação proibitiva da versão de leite cru, uma cultura comercial arraigada à dinâmica da cidade. A preocupação sanitária materializada na proibição legal, na medida em que ignora uma predileção gustativa já instituída, dá margem à constituição (e naturalização) de redes informais de comércio que se prolongam pela teia urbana de Fortaleza, dificultando o controle dos próprios órgãos de fiscalização – cujos fiscais, aliás, não estariam a salvo das seduções gastronômicas desse queijo, conforme a provocação de alguns entrevistados. As versões pasteurizadas que abastecem as prateleiras dos supermercados, produzidas nos grandes laticínios do Ceará (uma parte dos quais, localizados em Jaguaribe), parecem não convencer parte significativa da população que segue investindo em queijos de leite cru, mesmo sendo, estes, vendidos sem rótulo ou embalagem, na maioria das vezes, e nas condições mais adversas. De onde emana o poder desse queijo que segue resistindo e atraindo, apesar de parecer constantemente contrariar os padrões de ordem e higiene estabelecidos?

Em função de minha própria condição de consumidora da versão de leite cru do queijo de Jaguaribe e da imersão que fiz em alguns campos de narrativas sobre esse alimento para a elaboração da tese, como o noticiamento em jornais locais sobre o tema, eu sabia que estava lidando com um produto requisitado, que despertava o interesse de muitos fortalezenses. Mas foi mesmo quando passei a visitar Jaguaribe para realizar pesquisa de campo que pude sentir, na prática, a força desse *gosto* (BOURDIEU, 2008). Digo isso porque fui frequentemente abordada (por colegas do meio acadêmico, inclusive) com solicitações de encomenda de queijo.

Foi aí que experimentei, na carne, um pouco da sensação que, já alguns anos antes, produtores jaguaribanos tinham me comunicado em um outro trabalho de pesquisa: ser “traficante de queijo”.

3.2 Do drama dos traficantes à agência e reputação do queijo

“Como em qualquer pesquisa, a observação está ao serviço de uma construção do objeto: ela não seleciona da realidade senão uma porção cujos limites são traçados por uma problemática. (...) ela convida o pesquisador a se considerar elemento desta totalidade e a analisar os efeitos de sua presença antes que tentar a qualquer preço neutralizá-los” (CHAUVIN; JOUNIN, 2015, 124-125).

Há sete anos (em 2010) fui contratada para atuar como pesquisadora em um projeto vinculado ao Museu da Cultura Cearense (MCC), chamado Comida Ceará. Intencionando realizar uma leitura dos sistemas alimentares do estado, este projeto mobilizou uma série de pesquisas em sessenta e três municípios cearenses – entre os quais, Jaguaribe. A seleção das práticas alimentares abordadas era baseada em dois critérios de busca, basicamente: era preferível que fossem antigas, quero dizer, vivenciadas por gerações; e que desfrutassem de certo reconhecimento por parte de moradores locais – o que acabou por nos conduzir, entre outros tantos alimentos, ao queijo coalho de Jaguaribe, feito com leite cru.

De modo esperado, mas nem por isso menos curioso, a maior parte de nossas consultas (feitas, principalmente, a representantes das prefeituras municipais e aos comedores/consumidores da região), levaram-nos a comidas associadas a ideias de *produções artesanais* ou *caseiras, rurais*, vinculadas às noções de *tradicional* e *típico* – palavras usadas de modo recorrente, ao longo das entrevistas que conduzi no projeto, para definir e diferenciar algumas comidas, como o queijo analisado. Estes mesmos termos também foram sublinhados, dois anos antes, em minha dissertação de mestrado, quando estudava o surgimento e consolidação das chamadas cozinhas regionais no Ceará, através da análise de restaurantes que se autodenominavam especializados nesse tipo de culinária (LIMA, 2010). Os alimentos processados pelas grandes indústrias, tão comuns na mesa dos cearenses com acesso aos supermercados, não foram referendados como comida do lugar – apesar da existência de produtos quase seculares, oriundos de grandes fábricas cearenses e com alta demanda de consumo local (como algumas bolachas *Richester*, para citar apenas um exemplo). Refletir sobre os mecanismos sociais que operam esta seleção do que pode ou não instituir vínculo com o território, no campo das práticas

alimentares, mobilizando pertencimentos, foi um dos desafios enfrentados em minha dissertação.

Embora não caiba discutir, no limite destas páginas, os fundamentos e desdobramentos dessas duas pesquisas, convém ressaltar que elas me ajudaram a visualizar e situar o queijo foco desta tese. Ele apareceu nos restaurantes analisados na dissertação como uma referência do que seus proprietários chamavam de cozinha sertaneja – costumeiramente interpretada como uma das divisões da gastronomia cearense, também composta pelas comidas de litoral e serra. Por lá, era servido de vários modos: como complemento no baião-de-dois, assado na brasa para acompanhar carnes, banhado em mel de engenho para compor sobremesa. O Comida Ceará me permitiu reencontrá-lo, desta vez, para contemplar mais propriamente suas formas de produção. Os critérios de busca deste projeto, já mencionados, acabaram por contribuir para que um tipo específico de fabricação se sobressaísse no volume total dos estabelecimentos visitados. Falo das chamadas pequenas queijarias (também conhecidas como familiares ou artesanais), uma terminologia de uso comum entre produtores que não se confunde, embora se aproxime, com a ideia de “agroindústria de pequeno porte” – uma nomenclatura oficial de uso do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA).⁴⁴

O termo pequena queijaria é menos consensual ou estável – o que descobri anos depois, em minha pesquisa de campo para a tese. A despeito das oscilações, costuma ser usado para expressar o contraponto das formas industrializadas de produção, indicando estabelecimentos que funcionam de modo informal e utilizam o leite cru em seus preparos. Refere-se a empresas familiares (cuja contratação de mão de obra assalariada é reduzida ou inexistente) de pequeno porte, com produção diária considerada baixa⁴⁵; e que ainda conservariam elementos relativos aos modos tradicionais de produção: quero dizer, saberes e tecnologias historicamente desenvolvidos e atualizados, ao longo de gerações, na experiência produtiva prática. Estes modos costumam remeter a uma série de

⁴⁴ De acordo com a Instrução Normativa 16, de 23/06/2015, parágrafo segundo, entende-se por agroindústria de pequeno porte de produtos de origem animal “o estabelecimento de agricultores familiares ou produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área construída de até 250m² que dispõe de instalações para: I. Abate ou industrialização de animais produtores de carne; II. Processamento de pescado e seus derivados; III. Processamento de leite e seus derivados; e IV. Processamento de ovos e seus derivados; e V. Processamento de produtos das abelhas e seus derivados”.

⁴⁵ Para mais informações sobre a relação entre o volume de produção e os modos de classificação das queijarias, ver nota 5 deste trabalho.

procedimentos manuais de preparo, assim como a certo improviso dos instrumentos utilizados (a exemplo do uso de caixas d'água como tanques de leite); por isso as pequenas queijeiras são também frequentemente identificadas como produções artesanais.

A observação dessas queijarias e a escuta das pessoas que lá trabalhavam foram muito marcantes para mim, experiências particularmente envolventes. Lembro de ter sido rapidamente “fiscada” pelo que identifiquei como drama daqueles que se consideravam pequenos produtores. Uma frase motivou essa interpretação, dita por um experiente queijeiro de Jaguaribe: “fazer queijo no Ceará é tirar leite de pedra”. O produtor se referia às muitas dificuldades que enfrentava (e enfrenta) em seu cotidiano de trabalho, relativas não apenas às durezas das condições geográficas do semiárido onde mora, mas também à existência de uma legislação reguladora do processo produtivo, que confronta os antigos manejos de fabricação, associada a uma presença mais permanente e incisiva da fiscalização sanitária na região. Além de obrigar uma série de modificações produtivas, como foi dito, a imposição das normativas sanitárias, na medida em que condenou o queijo de leite cru à ilegalidade, tornando sua venda uma forma de contrabando, também incriminou aqueles que executam tal atividade comercial. Alguns produtores narraram a dura sensação de terem sido transformados em “traficantes”, nesse contexto, enfatizando a imposição da legislação como um injusto ataque à sua dignidade de trabalhadores. Isto porque não identificavam justificativas plausíveis para a retirada dos queijos de leite cru do mercado. A crescente demanda pelo produto reforçava o contrário: ele não constituía ameaça significativa à saúde dos consumidores para merecer um fim. Por que, então, a proibição ganhou tanta força nas últimas décadas? Por que a legislação sanitária brasileira, que remetia à década de 1950, não havia sido ainda repensada diante desse consumo crescente e, até aquele momento (o ano era 2011), não problemático em termos de saúde pública?

Alguns produtores já suspeitavam que, provavelmente, estaria justo nessa gradual valorização do queijo de leite cru, acrescida de certa fetichização que o transformava em comida *gourmet*, a explicação para perseguição do mesmo. É possível que os grandes laticínios, amarrados à obrigação de pasteurizar, tenham passado a se sentir ameaçados por este produto, que desfrutava das consequências positivas de sua associação ao conceito de *artesanal* – uma categoria que tem

assumido conotações muito favoráveis no campo das práticas alimentares, paradoxalmente, em contextos sociais de intensa industrialização e urbanização (CONTRERAS, 2011). Diante disso, teriam passado a pressionar o poder público no sentido de intensificar a fiscalização das queijarias não certificadas.

Esta primeira aproximação dos queijeiros de Jaguaribe e de suas narrativas sobre os desafios de “viver do queijo” no Ceará me levaram à leitura daquela realidade a partir do conflito entre duas forças supostamente imiscíveis: o industrial e o artesanal. Este jogo de poderes, aos poucos, foi ganhando outras dimensões, na medida em que eu ia conhecendo outras experiências produtivas de queijo pelo Brasil.

No ano de 2010, em um simpósio sobre alimentação, realizado em Sergipe, fui abordada por algumas pessoas vinculadas ao *Slow Food* Brasil⁴⁶ que me falaram de seus interesses em organizar um grupo de trabalho (GT) para pesquisar e defender o que chamavam de “queijos artesanais brasileiros”. A ideia era construir uma espécie de mapeamento nacional desses queijos (que estariam associados, principalmente, ao uso do leite cru) e pressionar o poder público por uma legislação específica para estas produções, enquadradas no referido conceito de pequena queijaria ou de agricultura familiar. Procuravam, para tanto, parcerias no Nordeste. A proposta me cativou, pareceu justa e necessária, especialmente depois de tudo que vi e ouvi nas produções cearenses como pesquisadora do Comida Ceará. Decidi me juntar à iniciativa.

No ano seguinte, instituiu-se o Grupo de Trabalho do Slow Food Brasil sobre Queijos Artesanais de Leite Cru, uma articulação nacional formada por profissionais das mais diversas áreas, incluindo chefes de cozinha, nutricionistas, agrônomos, engenheiros de alimento, historiadores, sociólogos, antropólogos e produtores de queijo oriundos, entre outros estados, do Ceará. A participação neste GT me deu uma nova dimensão do drama que eu havia identificado, anteriormente. Na Europa, o tema sobre as produções artesanais de queijo e sua legitimidade sanitária já havia rendido bastante, de tal modo que foi lançado, em 2001, o Manifesto Internacional em Defesa dos Queijos de Leite Cru (SLOW FOOD BRASIL,

⁴⁶ O *Slow Food* é uma associação internacional sem fins lucrativos, fundada em 1989 e que conta, atualmente, com mais de cem mil colaboradores, espalhados por mais de 150 países. Seu propósito básico, conforme site oficial do movimento no Brasil (<http://www.slowfoodbrasil.com/>), é a luta pelo “direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores”.

2007), na primeira edição do *Cheese* – evento promovido pelo *Slow Food* Internacional com intuito de promover debates sobre os desafios da produção de lácteos no mundo. Brasil a fora, outros tantos pequenos produtores, que faziam queijo com leite cru, também passavam por dificuldades semelhantes a dos produtores cearenses. Minas Gerais era o caso-destaque nacional. Isto porque, apesar de tombado como patrimônio imaterial brasileiro desde 2008⁴⁷, o “queijo minas artesanal”, também feito com leite cru, enfrentava uma proibição legal para sua comercialização fora do estado. A situação do queijo-símbolo da culinária mineira, mas “fora da lei” (BLOG DO JEFFCELOPHANE, 2011), entendido como contravenção pela legislação sanitária, transformou-se em tema recorrente em diversos fóruns.

No final de 2011, resultado de uma intensa movimentação nacional, política e de pesquisa em torno da produção queijeira e seus dilemas, realizou-se em Fortaleza o I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil – Valorização, Origem e Tradição, organizado pela Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), Ematerce (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará) e Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). Um dia antes, precisamente no dia 22 de novembro, o GT, convidado para compor uma mesa no evento, reuniu seus colaboradores em seminário que ficou conhecido como I Encontro Nacional do Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais do Slow Food Brasil. Este encontro contou com a participação de 42 profissionais de várias áreas e estados brasileiros, incluindo alguns produtores cearenses de queijo coalho. Além da pauta que conduziria a fala dos representantes do GT no simpósio (que incluía as demandas levadas pelos produtores cearenses), foram também debatidas as bases de formação do que se estruturaria, posteriormente, com o nome de Rede Nacional em Defesa do Queijo Artesanal de Leite Cru, uma organização nacional cujos propósitos incluíam “dar visibilidade ao queijo artesanal; buscar mecanismos e espaços de divulgação desta causa e sua permanente inserção na mídia; criar e fortalecer os mercados informais dos queijos; e, finalmente, enfrentar o problema da legislação” (SLOW FOOD BRASIL, 2012).

Aconteceu ainda um II Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil – diversidade, qualidade e identidade, em 2013, na cidade de Porto Alegre, Rio

⁴⁷ Mais precisamente, foi tombado o “saber-fazer” do chamado *queijo minas artesanal*, como foi dito anteriormente.

Grande do Sul. Tive a oportunidade de participar de todos estes encontros, acompanhando produtores de vários estados e suas insatisfações – incluindo produtores de Jaguaribe. Estas insatisfações foram genericamente materializadas em dois documentos, produzidos pelas organizações dos eventos citados: a Carta de Fortaleza (2011), vinculada ao I Simpósio Nacional de Queijos Artesanais e os Resultados da discussão do Grupo de Trabalho do Slow Food no quadro do primeiro encontro do GT – que, como o título já sugere, incorpora o conjunto das demandas/problemáticas identificadas pelos colaboradores do referido GT nos diálogos travados ao longo dos dois eventos.

Grosso modo, três acusações tomam o centro das discussões nos documentos, relativas à legislação sanitária vigente: favorecimento da grande indústria, na medida em que os proprietários das pequenas queijarias não dispõem das mesmas condições econômicas para a compra de maquinários e completa adequação do processo produtivo; desconfiança acerca da efetividade dos procedimentos para a criação de alimentos livres de perigo, uma vez que a pasteurização, como uma forma de “esterilização excessiva”, destruiria a saúde bacteriológica dos laticínios; e ataque à valorização gastronômica e cultural dos queijos artesanais (incluindo o queijo Coalho), que tenderia a prejuízos significativos em virtude não apenas das modificações de sabor e textura, resultantes das alterações técnicas, mas também da falta de reconhecimento e apoio ao pequeno queijeiro, que representaria o elemento mais “tradicional” e “original” dessa esfera produtiva.

Imersa nesse contexto de debates e significações, escrevi um projeto de pesquisa em 2014 para concorrer à seleção de doutorado em Sociologia, propondo um estudo sobre esses dilemas que eu vinha identificando na produção queijeira cearense – também imaginados, a partir da teoria sociológica, como parte de uma luta social pelo poder de classificar o que é um “alimento seguro”. Concentrada inicialmente na questão sanitária (por entendê-la como o foco do problema identificado), interessava-me compreender como pequenos produtores de queijo Coalho artesanal construam a segurança alimentar de seus produtos, considerado o referido contexto de sanitização dos manejos produtivos e o conflito entre indústria e pequenas queijeiras. Por ser Jaguaribe o cenário inspirador das questões

levantadas, dadas as minhas vivências aqui descritas com o queijo de lá oriundo e seus produtores⁴⁸, apresentei-o como campo de estudo.

Os movimentos exploratórios de pesquisa, combinados às leituras realizadas e os debates em sala de aula sobre metodologia, apontaram de imediato algumas dificuldades. O termo artesanal tornou-se problemático como critério de seleção dos queijos analisados e de suas produções. Penso que minha trajetória, aqui pontualmente relatada, de envolvimento com a questão queijeira e seu reportório discursivo comum me levaram a crer, num primeiro momento, que eu encontraria produções artesanais de queijo muito bem definidas em Jaguaribe; que seria fácil identificar os produtores deste tipo. Mas não tem sido bem assim. Embora o termo tenha presença evidente e destacada no contexto estudado, seus usos e significações destoam do modo como eu, inicialmente, imaginava-os. Artesanal e industrial, como polos valorativos de um jogo comercial/publicitário, não são categorias coladas à identidade presumida de grupos sociais supostamente distintos e antagônicos. Tais grupos, podemos mesmo afirmar, são construções abstratas, um recurso teórico: não existem, sem “contaminações” ou desvios, no cotidiano observado. Como denominações informais (até o fechamento desta tese, no mês de maio de 2015, não foi identificada uma oficialidade destas formas de classificação no Ceará)⁴⁹, as categorias artesanal e industrial aparecem no discurso dos produtores em termos manipuláveis, relacionais. Inclusive porque a própria configuração (física) das queijarias abordadas permite esse jogo: em um movimento de adequação às normativas sanitárias, que vem modificando também esteticamente o espaço produtivo, transformando tais queijarias em “pequenas agroindústrias”, as quais acabam por combinar elementos que remetem ao imaginário instituído dos dois modos de produção – por exemplo, agregando maquinário industrial e improvisos na infraestrutura do prédio, conjugado ao lugar de moradia, em zona rural.

⁴⁸ Através do Projeto Comida Ceará conheci outras regiões produtoras de queijo coalho no estado, tais como os municípios de Quixadá e Quixeramobim, no Sertão Central, e Tauá, no Sertão dos Inhamuns. A curiosidade particular sobre o Jaguaribe, contudo, sustenta-se nas memórias de infância anteriormente apresentadas, quando o queijo de lá oriundo tornou-se uma comida admirada e requisitada em minha família. Além disso, considere interessante realizar a pesquisa em um município que tem se apropriado, oficialmente, do queijo coalho como patrimônio cultural, sendo parte da maior região produtora de queijo coalho do Ceará na atualidade: o Vale do Jaguaribe.

⁴⁹ Talvez seja importante lembrar, nesse sentido, que está sendo discutido na Assembleia Legislativa do Ceará um projeto de lei (PL 87/2019), de autoria do deputado Leonardo Araújo, para regulamentar a produção e comercialização de “queijos e manteigas artesanais”. No inciso 1 do artigo primeiro da proposta, define-se como queijo artesanal “o queijo produzido com leite integral, fresco e cru respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais”.

Assim, os produtores de queijo parecem negociar, constantemente, com os sentidos e valores objetivados em seu cotidiano de interações, reivindicando aspectos considerados estratégicos das duas formas produtivas no esforço de sobrevivência nesse campo. É, sobretudo, nas situações de autodefesa, para legitimar a condição de alimento seguro de queijos não aprovados pela lei, no caso das queijarias sem registro formal, que a vinculação à prática artesanal é reforçada. Articulado às ideias de tradicional, típico (ou regional) e original (primeiro e verdadeiro), o recurso ao artesanal ajuda a compor uma imagem positiva e emocional do queijo comercializado, reforçando a confiança do produto na divulgação de uma credibilidade que seria historicamente atestada. Mas se, nesse sentido, a indústria (e tudo o que ela representa) é desvalorizada, noutras situações, contudo, parece estratégico aos produtores, no geral, a filiação a certos valores e práticas que ela consagrou. Refiro-me, por exemplo, à valorização de certas máquinas (pela praticidade e relativo conforto que agregam à produção) e ao nítido gosto pela estética e assepsia industrial (expresso no orgulho demonstrado pelos produtores abordados na apresentação das queijarias reformadas, com a presença marcante de objetos de metal e plástico, de paredes azulejadas em branco).

As idealizações e limitações do que seria artesanal e industrial, construídas a partir dos engajamentos políticos que travei (incluindo meu envolvimento com o movimento de consumidores Slow Food e seus princípios), chocaram-se com as compreensões encontradas em campo e foram por estas invalidadas como dados, conduzindo a uma desnaturalização destas mesmas categorias (artesanal e industrial). No caso estudado, antes de se mostrarem como noções “técnicas” e “imparciais” de distinção entre modos de produção, como inicialmente eu as imaginava, elas constituem formas discursivas, situacionais e politicamente manipuláveis.

Neste caminho, pensar como e por que tais referências são requisitadas nesse jogo de legitimação cultural/comercial tornou-se um desafio. Discutir, historicamente, os caminhos por meio dos quais a “comida industrializada” perde o vigor de sua atratividade, elevando, por outra via, os desejos pela “comida artesanal”, é algo que demanda esforço de pesquisa e detalhamento da exposição: quero dizer, o entendimento dos processos de objetivação das noções de artesanal e industrial como categorias do pensamento, dialogando com Bourdieu (2005) – um exercício que tentei realizar ao longo deste texto.

Diante disso, tentei uma primeira remodelação no objeto de pesquisa, colocando em segundo plano a noção de artesanal. Os contatos com o campo permitiram identificar diferentes níveis de adaptação às normativas nas pequenas queijarias visitadas que ainda não possuíam certificações sanitárias estaduais e federais. O que aproxima essas experiências produtivas singulares, até então, é a ausência de pasteurização do leite. Por isso mesmo, a manutenção do chamado “leite cru” no fabrico dos queijos transformou-se em meu novo guia de imersão em campo e, assim, também uma fronteira outra de delimitação do objeto.

Gradualmente, o foco da pesquisa foi sendo deslocado das queijarias para o queijo, propriamente – sem, é claro, destacá-lo de seu contexto produtivo. Esse redirecionamento me permitiu uma ampliação da perspectiva, na medida em que passei a incluir outros tipos de produtores no conjunto dos interesses da investigação. Foi deste modo que passei a considerar também laticínios de grande porte, tomando por base uma pista deixada por proprietários de pequenas queijarias: em tom de denúncia, dois deles me comunicaram que indústrias da região estariam fazendo e comercializando queijo de leite cru. A informação foi confirmada. Embora a pasteurização seja uma condição para a conquista da certificação sanitária estadual, laticínios regulamentados e com processamento superior a mil quilos de queijo por dia estavam dispensando este processo na feitura de seus queijos. Tive oportunidade de entrevistar, pessoalmente, o proprietário de um desses estabelecimentos, que confirmou o uso do leite cru em seus produtos – segundo ele, foi-lhe concedida a certificação estadual para tanto em função de todo o leite processado na fazenda ser de produção própria (não há compra de outros produtores, como acontece regularmente). Em conversa com um produtor de leite, soube que também uma outra grande queijaria local segue nesta mesma trilha produtiva – esta, contudo, compra leite de produtores externos. Dizendo de outro modo, indústrias também estariam burlando a lei para produzir queijo Coalho de leite cru à semelhança do que acontece com os pequenos produtores.

Obviamente, a condição destes últimos em muito difere dos laticínios maiores, pois, além da resistência à pasteurização, não dispõem de condições materiais de adequação aos imperativos da legislação sanitária, por isso se encontram em situação de informalidade. Os segundos, dispendo dos meios financeiros para ajustar a produção aos ditames da regulamentação sanitária, conseguem as certificações necessárias para a comercialização fora do estado, mas

sentem que certas modificações produtivas afetam as características gustativas socialmente apreciadas do queijo, comprometendo, por outra via, os lucros oriundos de sua venda. Optam, assim, por desafiar a legislação para manter no mercado um produto e, nesse sentido específico, igualam-se aos pequenos produtores.

Longe de qualquer forma de enquadramento moral, o que proponho aqui é uma leitura do que tais posturas comerciais implicam: o que nos dizem sobre esse alimento e a influência que o mesmo possui na vida de quem o fabrica e consome? O que torna um alimento tão apreciado, a ponto de impactar deste modo a vida de seus produtores, que desafiam a legislação para mantê-lo no mercado? Estas inquietações fortaleceram o deslocamento do eixo central da pesquisa para a análise do queijo, precisamente, e a tese acerca de sua agência e reputação ganhou destaque.

Contribuiu também para esta virada de foco a quebra de uma expectativa simples que levei a campo. Parecia acertado pensar, inicialmente, que a legislação sanitária em vigor, condenando o queijo de leite cru à condição de produto danoso ao consumo e ancorada em argumentos “cientificamente validados”, tenderia a promover uma queda na demanda do mesmo, ameaçando a sobrevivência daqueles que vivem da sua fabricação. Contudo, como foi dito, os produtores jaguaribanos com os quais conversei afirmaram que a demanda por esse queijo tem crescido nos últimos quatro anos. Tanto que não apenas a legislação sanitária, mas também (e de modo bastante enfático) as chamadas “falsificações” aparecem nas falas como um problema sério, que ameaça a sobrevivência comercial dos referidos queijeiros em Fortaleza – e por isso a Identificação Geográfica (IG) tornou-se meta. Também o reconhecimento de uma rede de apoio formada por diversas instituições (como Embrapa, Ematerce e Sebrae) para a defesa desse tipo de queijo contra a legislação que o desqualifica é indicativa da força cultural/comercial deste produto no Ceará.

Considerando, então, esse retrato inicial de relações que evocam a existência concomitante de narrativas de consagração e degradação desse alimento, difundidas para além das intenções publicitárias de seus produtores e dos propósitos reguladores das normativas, é que intenciono agora compreender, tomando o conceito de reputação da comida, como o queijo de Jaguaribe, feito com leite cru, atua entre seus produtores, fabricando, por outra via, moralidades alimentares e emoções que constituem a experiência pessoal e comercial desses sujeitos a partir de sua relação com um sistema específico de objetos.

3.3 Quando a reputação é um problema de e na pesquisa: tramas de uma descrição tensa

“É preciso uma anatomia à flor da pele capaz de registrar as menores variações, os mais imperceptíveis movimentos. O físico do indivíduo que se aproxima dos braseiros onde se consomem as existências é extremamente frágil, e nisso reside toda sua força” (ONFRAY, 1999, p. 195).

Enfrentar o emaranhado (ainda nebuloso) dessas tramas de ilegalidade, que me surpreenderam em amplitude e levaram a um novo desenho do objeto de pesquisa, foi possível, entre outras coisas, em função de uma renovação do olhar dos interlocutores em campo sobre mim. Como bem sabemos, a observação, como ferramenta analítica, não é privilégio das ciências sociais. Interpretamos aqueles que tornamos alvos de nossos interesses de investigação na mesma medida em que estes fazem leituras de nós, articulando seus conhecimentos de mundo às pistas que deixamos sobre nosso lugar de fala, nossos posicionamentos diante dos problemas políticos por eles vivenciados.

Quando iniciei os estudos em Jaguaribe, apresentei-me como estudante da Universidade Federal do Ceará e expliquei, a cada pessoa interpelada, que tipo de pesquisa eu pretendia desenvolver. Desde o começo, temi não receber muitas adesões em função das tensões estabelecidas naquele contexto no qual eu era uma estranha e, portanto, compreensivelmente passível de desconfiança. Conhecer um produtor (bastante influente entre muitos outros, convém registrar) amenizou essa dificuldade inicialmente prevista. Mas, de qualquer forma, era ainda possível sentir pesadas as ponderações naquilo que era compartilhado comigo, especialmente quando o gravador estava ligado, como comentei em outro momento deste texto.

O apelo a conversas mais informais, não gravadas, ajudou a minimizar essa “violência simbólica” (BOURDIEU, 2005) do processo de entrevista. Contudo, também a proliferação de certo conceito, a meu respeito, alterou o quadro de relações. Pedro, aquele que mencionei como *aliado* e que foi minha porta de acesso à produção queijeira em Jaguaribe, conhecia-me também como membro do grupo de trabalho sobre queijos do Slow Food, pois havíamos nos encontrado em alguns eventos (posteriormente à pesquisa do Comida Ceará) dos quais eu participei como

integrante desse movimento. Por isso, algumas vezes, apresentava-me a outros produtores fazendo menção ao meu envolvimento com o Slow Food, o que me obrigava a uma apresentação deste e de suas frentes de atuação na luta pela valorização de queijos feitos com leite cru. Aos poucos, entre aqueles que fui conhecendo, percebi que a “Fátima da Universidade”, como me chamavam, tornou-se a “Fátima do Slow”.

Notar essa mudança trouxe algumas preocupações. Não era minha intenção expor, ali, este aspecto de minha vida; algo que remete a um posicionamento que considero pessoal – ainda que também não fosse negá-lo. Uma inquietação weberiana (WEBER, 2002) passou a me roubar o sossego, desde então: quais as consequências de misturar, desse modo, ciência e política? Como a sombra do Slow Food, que imprime uma luta pública pela valorização do queijo de leite cru e do universo de relações vinculadas à agricultura familiar, que geralmente o cerca, afetaria minha circulação em campo? Foi assim que a reputação – neste caso, a minha em campo, ancorada à do Slow Food – passou a configurar não apenas um problema de pesquisa, mas um problema na pesquisa.

É polêmica, antiga e profundamente sinuosa, repleta de variáveis, a discussão sobre os limites entre a investigação científica e a ação política. Não obstante, sendo ainda uma espécie de “calcanhar de Aquiles” para as ciências sociais, ela é provocadora de inquietações e, penso, demanda análises articuladas às vivências dos investimentos singulares de pesquisa. Compreensões, portanto, libertas de imposições teóricas demasiado fatalistas, que ora condenam radicalmente as buscas por uma maior objetividade como pretensas neutralidades desastradas, colaboradoras do *status quo*, ora reforçam ilusões de uma cientificidade que parece livre para tornar inteligível o mundo social, mas que estaria aprisionada em um regime de verdade⁵⁰.

Minha inicial relutância em compartilhar com meus interlocutores em campo uma experiência de ativismo em um movimento de consumidores não era um receio de ruptura com o projeto de construção do *distanciamento crítico*. Até mesmo porque, afinada à metodologia da entrevista compreensiva e seus pressupostos

⁵⁰ A este respeito, gostaria apenas de destacar dois autores que me foram particularmente impactantes: Boaventura (1999; 2007) e Burawoy (2009).

epistemológicos, como concebidos por Kaufmann (2013)⁵¹, parto do princípio segundo o qual o envolvimento em campo é uma etapa que antecipa (e possibilita) o mencionado distanciamento. Dentro do prisma da entrevista compreensiva, este é percebido como um esforço a ser efetivado de forma mais acentuada posteriormente, durante a análise do material acumulado e escrita do texto. O referido autor constrói uma crítica ao excesso de formalização que “caça” todas as influências do entrevistador sobre o entrevistado. A entrevista compreensiva, ele explica, demanda pessoalidade e envolvimento, de tal modo que permite ao pesquisador até expressar sua opinião, em alguns casos, como forma de cutucar ou convocar o envolvimento do interlocutor. “O entrevistador”, afirma Kaufmann, “está ativamente envolvido nas questões para provocar o envolvimento do entrevistado” (*ibidem*, p. 40) – o que não se confunde, é preciso esclarecer, com um relaxamento ou uma desatenção em relação ao que está acontecendo no momento da pesquisa: “para atingir as informações essenciais”, complementa, “o pesquisador deve se aproximar, de fato, do estilo da conversa sem se deixar levar por uma verdadeira conversa: a entrevista é um trabalho, exigindo um esforço constante” (*idem, ibidem*, p. 79).

Atrapalhar o desenvolvimento dessa *proximidade crítica* era o que me inquietava, pois eu planejava me aproximar também para compreender o que aquelas pessoas pensavam sobre a pasteurização. Temia, assim, que expor esse envolvimento com o Slow Food pudesse, de algum modo, construir barreiras entre aqueles que valorizavam esse procedimento, cujas motivações eu gostaria de poder analisar, caso se manifestassem em campo. Minha imersão em um grupo de trabalho favoreceu o desenvolvimento de uma série de teorias sobre o que estaria por trás do apoio à pasteurização que se verifica nas normativas sanitárias. Uma delas especulava a possibilidade deste apoio estar relacionado não com uma necessidade sanitária evidente, mas com uma manobra de grandes industriais para a reprodução das relações de poder. Descobrir se esta hipótese aplicava-se àquele contexto estudado e/ou de que modo destoava dele era algo que me instigava investigar. Imaginar que a propagação do meu elo com o Slow Food pudesse comprometer essa oportunidade de estudo foi o que, precisamente, incomodou-me.

⁵¹ De acordo com Kaufmann (2013), a metodologia da entrevista compreensiva ampara-se, epistemologicamente, nos fundamentos da *Grounded Theory*, da sociologia compreensiva de Max Weber; da sociologia dos processos, vinculada a invenção teórica, de Norbert Elias; e na etnometodologia.

Longe de implicar uma posição anódina, compreendo, em consonância ao pensamento de Chauvin e Jounin (2015, p. 124-125), que esta curiosidade de pesquisa, “mediante uma postura científica, tenta responder a um questionamento que em parte é justificado por uma aposta do conhecimento sociológico, em parte por um interesse pessoal”.

Todavia, embora eu tenha escutado muitas avaliações positivas das mudanças ocorridas após a chegada da fiscalização sanitária, há cerca de vinte anos, a pasteurização não apareceu nenhuma vez elencada como parte delas. E isto é particularmente interessante porque, logo que nos conhecemos, boa parte dos produtores fazia apenas considerações favoráveis à adequação produtiva, acentuando com frequência a higiene como algo que foi aprimorado após essa fiscalização ou mesmo que teria surgido somente após uma exigência legal. A fala de Luís é indicativa dessa concepção: “essas mudanças foram positivas até demais. Em termos de higienização foi a melhor coisa que teve. A gente não tinha um produto com higienização. A gente fazia do jeito que sabia, que tinha na mente”. José também ressalta este mesmo aspecto, vinculando-o à noção de qualidade: “tinha muita queijaria sebosa antes, eram imundas, faltava higiene, essas coisas. Com a fiscalização melhorou muito. O queijo sai mais de qualidade”. Contudo, quando questionados sobre quais procedimentos de higiene teriam colaborado com essa qualidade, que apareceu na fala de todos eles, a pasteurização nunca era lembrada – foram frequentes, entre as respostas, técnicas relacionadas às Boas Práticas de Ordenha e Fabricação, o abandono do coalho caseiro, a substituição dos objetos de madeira e de outros instrumentos de trabalho considerados “improvisados”, como as tinas onde os queijos eram feitos noutros tempos e as formas de cano.

A difusão do meu afinamento às lutas de valorização do Coalho de leite cru ajudou nas buscas de entendimento sobre o porquê dessa omissão na medida em que parece ter disparado, entre os entrevistados, um sentido de cumplicidade que libertou um pouco mais os desejos de crítica não apenas da pasteurização, mas também de outros aspectos daquele cenário de mudanças. Anunciar que eu atuava politicamente na defesa do direito de consumo dos queijos de leite cru foi quase como correr da polícia durante uma briga de galos em Bali, como fez Geertz (1978): gradativamente comecei a desfrutar de certo reconhecimento e confiança que a vinculação à UFC não tinha ainda favorecido. E tal como fugir da polícia viabilizou

uma descrição densa (*thick description*) sobre a briga de galos para Geertz, penso que também uma oportunidade me foi dada nesse sentido. Muito embora, apropriando-me, grosso modo, do conceito de Benjamim (2006), eu tenha por vezes a sensação que, encaixada nessa “nova” identidade, uma passagem me foi aberta, mais exatamente, para uma descrição tensa (*tension-thick description*). Digo isto porque, a partir de então, abriu-se uma linha de acesso a um mundo de denúncias, intrigas, críticas e desconfianças, bem como de estratégias de manutenção de certas práticas reprovadas pela regulação sanitária, que eu tinha vislumbrado apenas pontualmente, por meio da fala de um único produtor, Pedro – provavelmente por ser também o único que já sabia da minha vinculação com o Slow Food.

A situação dos produtores sem certificações é delicada. Conforme afirmou uma fiscal do MAPA em palestra na última Festa do Queijo, em 2015, comercializar queijos não certificados ou comercializar queijos certificados fora dos seus limites de circulação é considerado crime de clandestinidade. “Este é um crime federal”, disse a mesma, “apurado pela Polícia Federal. Não é o Ministério da Agricultura. (...) Não é um crime só sanitário, é um crime civil”. Vender queijos “fora do padrão”, portanto, é algo que pode trazer consequências muito graves e, naturalmente, essa é uma preocupação que tende a limitar a fala dos produtores sobre o tema para pessoas, como eu, desconhecidas.

Apenas Pedro, inicialmente, era mais incisivo e constante na apresentação de suas críticas. Não que não destacasse também aspectos que ele mesmo definia como “conquistas importantes” dos movimentos de adequação. Contava-me, parecendo orgulhoso, de como hoje seu entendimento sobre o leite é “mais elaborado”, após os muitos cursos que fez com um professor da área de ciência dos alimentos lá mesmo em Jaguaribe: “o que mais interessou para gente e que era mais difícil era a gente entender que leite num era leite por ser branco. Porque pra gente, pra nós que produzia queijo, olhava o leite: é branco, é leite. Conhecer direitinho um bom leite e os problemas do leite foi importante pra gente”. Todavia, diferente dos outros produtores, fazia sempre questão de mencionar igualmente suas insatisfações, por exemplo, enfatizando uma fama que julga ter em função da proibição dos queijos de leite cru: “(...)Já tô é famoso. Eu sou um dos maiores traficantes de queijo! Num é gostando, não. Mas nós não temos legislação [específica], tem que ser traficante”. Isto porque sua queijaria dispõe apenas de SIM,

mas seus queijos são conhecidos até mesmo fora das fronteiras do estado, chegando a São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília.

Foram mencionados alguns truques para burlar a fiscalização como, por exemplo, ter duas torneiras na queijeira: “uma é a torneira do fiscal, com água clorada, como eles querem, né? Só eles, que se eu lavar os queijos ali, o povo devolve, diz que o queijo tá ruim. A outra é dos queijos, com água boa, limpa”. Questionou-se, igualmente, a necessidade de luvas no processamento. Embora seja recomendado, além de representar mais um custo, o uso desse recurso não faz sentido para ele como procedimento de higiene no tratamento do leite. Pedro mostrou-se convicto dos perigos que o material do qual a luva é feita pode causar à saúde e sugere o uso da mão “bem lavadinha” como um caminho mais seguro:

O cara diz: ‘usar luva é higiênico’. Para leite, não. Higiene, para trabalhar com leite cru, é a mão limpa. Por que uma luva? O que lhe traz a luva? De que adianta pegar minha mão, não lavar bem levada, e botar uma luva dentro? Minha mão tá suja? Não. Minha mão é cancerosa? Não. Essa luva num é cancerosa? É. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 11 de setembro de 2015)

Em um outro dia de entrevista, quando falava sobre o seu modo de fazer o queijo Coalho, retomou esta mesma questão, evidenciando a luva como um incômodo que atrapalha uma sensibilidade corporal que fora cultivada ao longo de seus mais de quarenta anos de experiência nesse tipo de produção:

Aí você incorpora a coalhada manualmente e, de preferência, sem luva. A razão: se botar uma luva, você não dá uma qualidade na massa porque você não sente ela. *Quem vai dizer a qualidade da massa é a mão.* Quem vai dizer a qualidade do quebrado aqui é a mão. Por isso que o queijo industrial não tem o mesmo padrão porque como é que você sabe? Quem trabalha aqui já vai passando de um pro outro esse saber. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 18 de maio de 2017)

Para Pedro, não é que a regulação sanitária seja desnecessária. Ela apenas não é condizente com o tipo de trabalho que ele faz, pois implica uma série de exigências que, em sua percepção, “é mais frescura que execução mesmo da coisa” – um jeito de dizer que certas obrigações impostas pelas normativas não seriam efetivamente necessárias para garantir a segurança sanitária dos queijos, garantidas por meio das técnicas já utilizadas. As colocações desse queijeiro oscilavam, assim, entre considerações negativas e positivas do contexto de mudanças analisado; entre empenhos de resistência e negociação com os conhecimentos trazidos através dos cursos de capacitação. Os outros entrevistados,

entretanto, mostravam-se mais harmonizados aos enquadramentos das normativas e demonstravam relacionar-se de forma menos problemática com o jogo de interesses estabelecido. As conversas com Pedro, um produtor que compartilha com os outros abordados o mesmo contexto produtivo, incitavam estranhamentos acerca dessa harmonia apresentada no discurso. Será que se sustentaria?

Não que eu tenha me tornado uma socióloga hobbesiana (2003), caçadora de conflitos, descrente na possibilidade efetiva dos acordos sociais. Mas a metodologia da entrevista compreensiva desafia-nos a desconfiar das histórias que parecem fábulas e a considerar que as zonas de segredo são muito numerosas e devem ser trabalhadas com paciência. Por isso, ampliar o tempo de interlocução pareceu-me estratégico. Todavia, dar conhecimento aos interlocutores sobre minha vinculação ao Slow Food acelerou um pouco esse processo de passagem ao terreno das confidências. As avaliações tornaram-se mais complexas, tomadas por ponderações. Discreto e ainda levemente desconfiado, Francisco arriscou uma discordância, mas não sem antes firmar seu afinamento às normativas:

Concordo com todas elas! Com certeza absoluta! Não tem como ser diferente, não. Porque essas normas é mais da parte de higienização, o modo de você fazer... Eu só acho, assim, um pouco... Tenho um pouco menos de acordo, assim... Porque o queijo é artesanato e pra ser pasteurizado, muda o sabor. Muda. E você tá tirando uma coisa na pasteurização que depois você tem que colocar que é o cloreto. Mas já o meu aqui, ele num é pasteurizado, é *in natura*. E nesse caso aí que garanto para você que não muda o sabor, de jeito nenhum. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 12 de fevereiro de 2016)

Identificar essa mudança no conteúdo da conversa me estimulou a mencionar, deliberadamente, minha inclinação pessoal de consumidora pela defesa dos queijos de leite cru, vinculados à agricultura familiar. Fiz isso apenas algumas vezes, quando percebia que o produtor com o qual eu conversava estava mais retraído ou aparentava preocupação em ser julgado por suas condições de trabalho, consideradas “inadequadas” sob prisma da lei. Inspirada, uma vez mais, nas orientações da entrevista compreensiva de Kaufmann (2013), decidi arriscar a marcação de um posicionamento como um “truque” metodológico, no sentido apresentado por Becker (2015), intencionando analisar as reações de meus interlocutores a certas informações.

Nestes casos, a despeito do meu esforço em comunicar um desejo de aprender com aquelas pessoas sobre o queijo coalho, talvez minha apresentação

como estudante da UFC, alguém vinda de um ambiente acadêmico da capital do estado, tenha provocado receios mais expressivos de incompreensão. Noutros termos, no contexto estudado, a UFC não é uma vinculação mais neutra que o Slow Food. Precisamente, ela marca uma ambiguidade entre os produtores, pois representa um tipo de conhecimento (uma “matemática”, em termos êmicos) que ora traz soluções para problemas já vivenciados no meio rural, ora cria novos problemas até então inexistentes, trazidos da experiência urbana e laboratorial de seus pesquisadores – por isso, em capítulo anterior, afirmei a condição ambígua do conhecimento acadêmico nesse contexto, que ora aparece como *aliado*, ora como *alienado* das condições objetivas dos produtores. Ainda retomarei este tema, de forma mais detalhada, no capítulo cinco.

É provável que aspectos menos produtivos dessa virada involuntária da minha imagem em campo e sua posterior apropriação como um recurso metodológico possam ser identificados pelo leitor. Por hora, entretanto, apenas consigo visualizar um, escondido exatamente na consequência mais vantajosa disso tudo: a conquista de uma maior confiança dos produtores para adentrar a complexidade das relações que estabelecem com o queijo, o que me colocou no meio de uma rede de denúncias e insatisfações reveladoras de conflitos diversos entre os atores em campo – um “jogo absorvente”, para retomar o diálogo com Geertz (1978), que demanda do pesquisador uma gerência para que não seja ele também integralmente absorvido, inclusive pelas expectativas de resolução das demandas vinculadas aos interesses específicos de cada jogador ou grupo.

De qualquer forma, a estratégia surtiu efeito também com José, o qual passou a dividir comigo segredos de sua rotina com o queijo. Novamente perguntado sobre o que achava das exigências da legislação sanitária, respondeu:

Sendo bem sincero, tem coisas que num achava muito necessária, não. Mas tem coisa que melhorou muito. Setenta por cento melhorou. Os outros trinta de exigência é muita coisa que eu acho que eles podia fechar os olhos para gente, sabe. Porque, por exemplo, eu tenho esse [cita a marca do carro] aqui, oh [aponta para o veículo estacionado próximo]. Ela é [cita o ano do veículo, querendo dizer que é bastante novo] e não posso levar queijo nela. Se eles pegarem meu queijo nesse carro aqui eles querem queimar porque eles querem que eu leve num carro refrigerado. Num ambiente que o queijo se sinta confortável, está entendendo? Eu escapulo aqui (...) Mas se me pega, já sei, que é caixão e vela preta. Tem que ser nuns bauzinho refrigerado para entregar. Para ficar armazenado lá nos mercados, eu concordo, mas para gente transportar daqui para lá, o queijo já saia daqui todo embalado, todo cobertinho. Eu acho que dava pra eles

amenizarem isso aí. Essa batalha judia a gente. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 16 de junho de 2016)

O confidenciamento dessas rotinas “fora da lei” elevou, ainda mais, a responsabilidade com a pesquisa em termos éticos. Como garantir a completa integridade dos interlocutores da pesquisa? Será que certos detalhes aqui apresentados, preciosos como material de pesquisa ou elementos de contextualização dos sujeitos abordados, não constituem pistas de identificação destes últimos? De que modo publicizar tais informações pode trazer danos àqueles que compartilharam tão abertamente comigo suas histórias, incluindo práticas de subversão e contravenção? Numa sociedade informatizada como a brasileira, onde o acesso ao conhecimento sobre lugares e pessoas tem sido facilitado por instrumentos a exemplo da Internet, como resguardar a intimidade desses interlocutores? Refletir sobre estas questões e tomar algumas providências textuais para amenizar ao máximo possível a exposição dos entrevistados tornou-se, então, fundamental.

Além das várias insatisfações com aspectos da legislação, tais como a apresentada por José, também as acusações de corrupção entre os fiscais começaram a surgir em todas as falas. Produtores mencionaram o processo de certificação como algo demorado e oneroso, que pode ser agilizado se você tem “cinco mil reais para molhar a mão do fiscal” (isto é, para suborná-lo) ou se você é “fi de padrim” (filho de padrinho, ou seja, quem consegue as certificações por meio de favorecimentos). A demora se deve, entre outras coisas, ao processo de ajustamento estrutural da queijaria, que é ainda mais dificultado (e longo) para quem não tem muitos recursos e precisa de empréstimos para ir, aos poucos, adaptando todo o espaço. Luís, que já dispõe de SIM e tenta conseguir o SIE, dá-nos uma dimensão das adversidades enfrentadas para conseguir dinheiro suficiente para apenas uma das modificações exigidas:

Empréstimo no banco é difícil demais. Eu mesmo passei quase um ano tentando fazer um empréstimo para fazer uma câmara fria. Para tirar dezenove mil conto [reais]. Foi preciso botar meu carro, uma casa que eu tinha... Eles queriam avalista e eu disse que com avalista eu não faço. Se eu fizer é por conta própria. Daí, botei a mulher para ser minha avalista. Botei meu mercantil [como garantia] para ver se eu conseguia. Mas quase num faço! (...) E ainda tem coisa faltando aqui que eles querem. Falta um pasteurizador, que não sei como comprar, que é cento e tantos mil um pasteurizador. E falta uma caldeira porque minha caldeira não é própria para o que eles querem. Eu ainda tenho que ajeitar minha caldeira. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 17 de maio de 2017)

As memórias dos sacrifícios feitos para conseguir realizar as requisitadas “melhorias” nas queijarias são também acionadas para alimentar um grande descontentamento com o sistema de regulação sanitária, incorporada na figura dos fiscais, que obriga o investimento em mudanças que nem sempre são permanentes, pois logo deixam de ser consideradas indispensáveis. O mesmo Luís, por exemplo, mostrou sua indignação a respeito da “sala do fiscal”, um pequeno cômodo da queijaria cuja construção era exigida pelo RIISPOA exclusivamente para receber fiscais de inspeção, mas que agora já não é uma obrigatoriedade, posto que a fiscalização não é mais contínua. O mesmo aconteceu com o refeitório e, mais recentemente, com as tábuas de madeira que foram abolidas da produção por serem consideradas “perigosas”, mas que a Instrução Normativa 05/2017, recentemente publicada, reautorizou o uso – muito embora, no Ceará, a madeira ainda persista como alvo das fiscalizações.

Caso semelhante também encontrei em Minas Gerais, onde até as portas de madeira das queijarias foram condenadas pela fiscalização, obrigando produtores a investir em portas de ferro que logo começaram a enferrujar em função da acidez do soro de leite utilizado no processamento do queijo. Quando isso aconteceu, conforme me informou um produtor de queijo da Canastra, do município de Medeiros, os fiscais orientaram o retorno às portas de madeira, provocando a fúria de produtores que se sentiram profundamente lesados e desrespeitados nesse processo.

Este sentimento também acometeu produtores jaguaribanos, estimulando coragens, inclusive, para enfrentamento direto com fiscais. Algumas vezes, tais enfrentamentos davam-se de modo a questionar a lógica sanitária que condena o queijo de leite cru, outras implicavam um conteúdo de denúncia acerca de práticas realizadas por outros produtores – evidenciando conflitos não apenas entre categorias (fiscais e queijeiros), como se poderia supor, mas dentro de uma única categoria (entre os próprios produtores).

Além disso, como mencionei brevemente no tópico anterior, houve também quem acusasse produtores que já dispunham de certificação estadual de comercializar queijos de leite cru quando estes deveriam estar pasteurizando o leite. Um trecho de entrevista, transcrita a seguir, engloba esta acusação e expressa o incômodo de um produtor com uma suposta falta de idoneidade do processo de certificação. Mostrando-se indignado, um produtor se questiona acerca de quantas

certificações em todo o estado teriam sido conquistadas completamente dentro dos rigores da lei:

Quem é que tem uma SIE legal aqui? É difícil. Eu acho que no Ceará todinho num deve ter três com o SIE legal. Porque o SIE é queijo de leite pasteurizado. Mas quem quer o queijo de leite pasteurizado? Todo mundo foge! Aí, tá falso. Aqui em Jaguaribe tem um bocado de rótulo dizendo que é queijo pasteurizado, mas tudo é feito com leite cru. O sabor tá lá do leite cru e no rótulo, pasteurizado. Eu digo: 'você vão enganar pouco tempo que quando eu abrir a boca eu digo tudim!'. Eu encontrei um rapaz do MAPA, que eu já conhecia ele. Eu conversando com ele, entrosado, eu disse: 'meu patrão, a gente pode *levar um leriado* [ter uma conversa], aí?'. Ele disse: 'só se for agora'. Eu pedi para ele entrar num carro lá, botei ele na Estradinha [como chama seu carro, um Fiat Estrada] e fomo para rua. (...) Aí comecei a falar com ele que o problema aqui é que tá todo mundo aqui, se exibindo, tendo SIE e botando queijo lá nos mercado com leite cru. Se eles fizessem um queijo de vergonha, eu num ia nem denunciar ninguém, não. Mas o problema é que eles pegam uma massa, junta dentro numa forma... Num dão nenhuma posição de leite de qualidade. Na briga de concorrência, de pagar pouco, um produtor deixa de comprar o leite que é ruim e outro passa e paga o leite ruim para fazer o queijo. Tá certo, isso? Aí faz aquele queijo com leite ruim, não cozinha direito para matar as bactérias. Aí é um queijo que precisa de refrigeração. Se sair da refrigeração, o queijo se acaba. Apodrece o queijo. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 12 de junho de 2016)

É preciso esclarecer que – até o fechamento desta tese – o Ceará ainda não dispunha de legislação específica para a fabricação de queijos, como acontece em outros estados, e por isso seguia as normativas federais. Também ainda não tinha nenhum órgão de inspeção sanitária estadual reconhecido pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi/POA) do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), o que poderia favorecer a produção de queijos feitos com leite cru, como aconteceu em Minas Gerais, onde a permissão para comercialização nacional (SIF) desta versão foi automatizada para quem dispunha de SIM e SIE (MILK POINT, 2011). E, embora já existam algumas normativas em vigor (como as IN 16/2015 e IN 57/2011), que claramente autorizam o uso do leite cru (e, portanto, dispensam a pasteurização), no Ceará, conforme informaram produtores jaguaribanos, elas não estão sendo consideradas pela ADAGRI, instituição que faz a inspeção e fiscalização local – ainda assim, há queijarias com certificação estadual em Jaguaribe fazendo queijo com leite cru, como pude constatar, o que soa confuso (e suspeito) para alguns produtores, como Pedro, que estão empenhados na conquista do SIE e não são liberados para usar esse mesmo recurso.

Esta negação das recentes normativas que desobrigam a pasteurização foi explicada pela mesma fiscal do MAPA anteriormente referenciada. Ela informou a existência de uma suposta hierarquização de valor jurídico entre instruções normativas (IN) e decretos (uma categoria na qual se encaixa o RIISPOA): “como o decreto, legalmente, tem mais força que a instrução normativa, então, embora ela esteja vigente, é ilegal aprovar estabelecimentos hoje com base nessa instrução”. Contudo, também deixou escapar razões de ordem mais propriamente política que impedem a reformulação do próprio RIISPOA com base na IN 16/2015, a qual corresponderia ao “máximo de simplificação” aceito para uma queijeira em atividade:

O pequeno produtor quer que saia do RIISPOA todas os artigos que oneram a estrutura, tanto de equipamento, como de instalação mínima. O grande produtor não quer. Então, a gente fica assim... Tecnicamente, eu vou dizer que o Ministério da Agricultura hoje ele já se reuniu, ele já disse que esse nível de exigência pode ser simplificado. *Essa normativa 16 ela já foi feita toda em acordo com o corpo técnico do ministério da agricultura e já publicou, inclusive, os requisitos mínimos.* Mas os órgãos que fazem interlocução com o Ministério da Agricultura não conseguem chegar num ponto se é para tirar ou para puxar. E, a gente, assim, o MAPA é um órgão que ele impacta muito pro pequeno? Impacta. Mas impacta muito pro grande. E a gente vai dizer que o grande não tem peso? Tem. Tem. Os grandes produtores têm um peso enorme no Ministério da Agricultura. Não só um peso de influência política. O peso em termos de volume de emprego, o peso em termos de divisa, o peso em termo de piso porque são muitos exportadores que mantêm a possibilidade de muitas relações internacionais pro Brasil (...). Então, tudo isso, o mapa tem que pesar. (Palestra proferida dentro da programação da XI Festa do Queijo, em Jaguaribe, no dia 24 de novembro de 2016)

De acordo com Prezotto (2005, p. 149), o modelo de inspeção sanitária existente hoje no Brasil segue uma filosofia de controle da qualidade que “atua com um caráter rigoroso em relação às exigências em grandes instalações e equipamentos”, sendo incompatível com a realidade produtiva de queijarias de micro e pequeno porte, onde uma atenção diferenciada é dada a cada queijo produzido. Ainda assim, tais espaços são considerados, do ponto de vista sanitário, não a partir de suas rotinas produtivas particulares, mas como indústrias de menor proporção, como sugere o termo técnico “*agroindústria* de pequeno porte” que aparece nas normativas mais recentes em referência a esses tipos específicos de fabricação. Esta transferência simplificada de padrões sanitários que demanda de quem produz menos os mesmos cuidados e equipamentos de quem produz muito acaba, nos termos de Menezes (2011, p. 48), “refutando todas as intenções e possibilidades de legalização e formalização” dos primeiros, “limitando-os à informalidade”. E como a

fala da fiscal do MAPA sugere, mantê-los nesta condição de ilegalidade interessa aos proprietários de grandes laticínios. A este respeito, podemos supor que, aprisionados juridicamente à pasteurização, os grandes proprietários temem que os queijos de leite cru, cuja força comercial é comprovada no modo como ainda resistem através dos comércios informais, possam circular livremente e atrapalhar de forma mais decisiva o consumo das versões pasteurizadas – tornadas, não raras vezes, alvo das críticas gastronômicas contemporâneas, cada vez mais condenatórias dos alimentos ultraprocessados e celebratórias das comidas “caseiras” ou “artesaniais”, como discutirei em capítulos posteriores.

Essa indicação sobre as poderosas forças econômicas e políticas que freiam os avanços legais que favorecem micro e pequenas produções de queijo renova a importância da preocupação anteriormente exposta sobre a integridade dos interlocutores da pesquisa e convoca uma atenção diferenciada para com os modos através dos quais narrativas, perfis e trajetórias são intercalados aqui. A fim de manter os produtores entrevistados a salvo desses interesses contrários que podem afetar negativamente suas vidas fora do texto, priorizo, portanto, as narrativas em detrimento dos perfis e trajetórias, evitando identificações diretas tanto quanto seja possível. Estou ciente das dificuldades que essa postura pode trazer, na medida em que compromete uma contextualização mais refinada das relações de cada produtor em específico com o Coalho. Não obstante, entendo que esta é uma medida ética necessária que não compromete o cerne do objeto teórico que tento construir nestas páginas. Toda escolha metodológica implica também alguma forma de perda, afinal. E uma análise séria e comprometida precisa aprender a lidar com as limitações de suas próprias formas. É disso também que trata esta tese, portanto: perscrutar possibilidades e reconsiderar caminhos.

4 COMIDA LOCAL, PROBLEMA (INTER)NACIONAL: DOIS CAMPOS COMPLEMENTARES DE PESQUISA

“Não há oposição entre o trabalho delicado, que revela a variedade, e a caracterização geral, que define afinidades” (GEERTZ, 2001, p. 199).

A compreensão pormenorizada dos significados como uma diretriz epistemológica básica do paradigma semiótico da cultura direciona, não raras vezes, a uma postura metodológica compositora de estudos intensamente concentrados: uma crença na potencialização da análise por meio da redução expressiva do recorte empírico. No entanto, já na década de 1970 o próprio Geertz (1978), um dos primeiros a construir uma defesa sistematizada do Interpretativismo, alertava para a importância de não confundir o “microscópico” com o “microcômico”. Este último se encaixaria no que o antropólogo chamou de modelo “Jonesville-é-a-América”, um tipo de armadilha teórica tão comum quanto aquela que expressa seu inverso, isto é, a “América-é-Jonesville”. Nem o mundo amplo pode ser tão fácil e mecanicamente capturado pelos estudos localizados, nem o contrário. Tais formas de pensamento seriam “absurdos” tão visíveis que, para ele, “a única coisa que exige explicação é como as pessoas conseguiram acreditar nisso e levar outros a acreditarem” (*idem, ibidem*, p. 32).

Uma resposta encontrada para tanto foi a identificação de um outro equívoco comum entre os pesquisadores da cultura: o “*locus* do estudo” é confundido com o “objeto de estudo”.

Os antropólogos não estudam as aldeias (tribos, cidades, vizinhanças...), eles estudam *nas* aldeias. Você pode estudar diferentes locais, e algumas coisas – por exemplo, o que a dominação colonial fez às estruturas estabelecidas de expectativa moral – podem ser melhor estudadas em localidades isoladas. Isso não faz do lugar o que você está estudando. (GEERTZ, 1978, p. 32, grifo do autor).

Embora o lugar possa ser efetivamente abordado como objeto central de análise, este não é o caso do estudo apresentado aqui e, portanto, o alerta de Geertz emerge como uma prudência necessária – ainda que esta também não se encaixe em uma leitura semiótica dos objetos.⁵² Se Jaguaribe é contexto e

⁵² De acordo com Miller (2013), a semiótica avalia o papel dos objetos considerando-os como signos e símbolos que nos representam. Eles são vistos como uma espécie de pseudolinguagem que pode comunicar o que somos. O autor não menospreza as contribuições dessa perspectiva para o

“sobrenome” do queijo Coalho pesquisado (e, sendo assim, tem um peso incontornável também em suas definições sociológicas), não limita as problemáticas que atravessam esse alimento ao interior de suas fronteiras geográficas oficiais. Longe disso, e por mais paradoxal que possa inicialmente parecer, construir uma interpretação razoável da singularidade obriga, no caso em estudo, algum empenho de extrapolação das bordas do que poderíamos intitular de região-foco da pesquisa. Isto não apenas como estratégia para iluminar por contraste certas zonas obscuras, dando visibilidade a questões locais que só se evidenciam quando postas sob perspectivas outras e distantes – tal como sugere Wagner (2012) ao afirmar que o choque cultural cria as condições para que a própria cultura seja inventada (objetificada) como um aspecto da cultura do antropólogo. Também porque a dinâmica de campo apontou conexões externas (intermunicipais, interestaduais e internacionais) que não poderiam ser negligenciadas dentro dos moldes de uma investigação fundamentada na entrevista compreensiva (KAUFMANN, 2013), a qual orienta uma atenção à existência potencial de processos sociais mais abrangentes, no sentido eliasiano (ELIAS, 1992).

Isso não significa, para tomar de empréstimo um trecho irônico da leitura geertziana desse problema metodológico (1978, p.32), que um único grão de areia abrigue o paraíso – o que nos levaria, novamente, às generalizações rápidas do modelo microcósmico. Implica dizer que a análise microscópica, em si, não reduz as relações estudadas aos coletivos humanos ou áreas geográficas delimitados pelo pesquisador, artificial e arbitrariamente. Se consideramos a atual e intensa circulação internacional de pessoas, mercadorias e ideias, facilitadas pelo desenvolvimento de tecnologias que provocaram desencaixes na relação tempo-espço, conforme defende Giddens (1991), isso demanda um zelo ainda mais minucioso e uma disponibilidade ampliada para uma apuração intercultural (CANCLINI, 2007) do material observado.

debate sobre as coisas, mas defende que ela se tornou uma limitação, pois faz dos objetos “meros servos”, cuja tarefa “é representar o sujeito humano” (*idem, ibidem*, p. 22). Discutindo a indumentária, Miller afirma que isso se processa porque tanto na filosofia, quanto na vida cotidiana imaginamos que existe um eu verdadeiro e interior que nos habita, enquanto, à superfície, encontra-se a vestimenta, que apenas revela verdades ou tece mentiras sobre nós. Lembrando Peer Gynt, personagem de Ibsen, o autor afirma, contudo, que “todos nós somos cebolas. Quando se descascam nossas camadas, descobre-se que não resta absolutamente nada. Não existe nenhum eu interior” (*idem, ibidem*, p. 22). Logo, as roupas, assim como outros objetos, não seriam “superficiais”: elas são o que faz de nós o que pensamos ser. Afinada à leitura de Miller, penso que às ciências sociais cabe investigar empaticamente como outras pessoas veem o mundo. E isso implica considerar também epistemologias outras de tratamento das relações entre objeto e sujeito.

Buscando compreender a nova geopolítica do mundo contemporâneo e seu impacto sobre conceitos “generalizadores e totalizantes”, os quais nos habituamos a usar para falar de semelhança e diferença (tal como a ideia de cultura), Geertz (2001, p. 195) afirma:

Os estudos intensamente concentrados (sobre a música javanesa ou poesia marroquina, o parentesco africano ou a burocracia chinesa, o direito alemão ou a estrutura de classes inglesa) já não são adequados ou sequer inteligíveis, como investigações autônomas, não relacionadas entre si, nem com seu contexto e seus arredores, nem com os fenômenos gerais de que fazem parte. Ao mesmo tempo, entretanto, as linhas pelas quais seria possível traçar essas relações, descrever esses contextos e definir esses fenômenos são emaranhadas, sinuosas e difíceis de discernir.

Penso que a concomitante necessidade e dificuldade deste exercício (pensar as relações entre particular e geral, local e global, nativo e estrangeiro, etc.) também se aplica ao trabalho que desenvolvo aqui. Entre outras coisas, o rastreamento das linhas mencionadas por Geertz esbarra, por vezes, em um certo engessamento do sentido de distinção produzido como discurso político na defesa do Coalho de leite cru. A ideia de que os queijeiros são detentores de um “saber-fazer” cria o peculiar e o autêntico (traduzido como *terroir*) por meio da omissão ou negação das semelhanças com outros modos de fazer, encontrados mundo afora. De fato, a gigantesca variedade de queijos que conhecemos parece prova suficiente da inegável diversidade de sabores e texturas, fruto das mais diferentes formas de processamento. Mas a *diferenciação* que o “saber-fazer” constrói, amparado no conceito de artesanal, tem um claro propósito hierarquizador, e se faz por meio de uma purificação da diferença, expressa sem contaminações. É sobre essa base discursiva que se assenta o modelo da Identificação Geográfica.

Por ora, cabe observar que esse investimento político-comercial na diferença (que fabrica queijos “com identidade”) não só oculta uma série de rotinas e saberes produtivos compartilhados por queijeiros separados por milhares de quilômetros de distância, quanto é, ele mesmo, uma espécie de estratégia-padrão que tem sido adotada em várias partes do planeta. Esse modo de pensar e agir na defesa de certos alimentos resguarda fortes conexões com o processo francês de certificação de vinhos no final do século XX, por exemplo. As noções de “saber-fazer” (*savoir-faire*) e *terroir* remetem àquele universo produtivo e têm sido disseminadas em vários outros países da Europa e do mundo como ferramenta de competitividade em um contexto de globalização econômica (BLUME e SPECHT,

2010). Este movimento vem instituindo “culturas pós-pasteurianas” (*post-pasteurian cultures*), segundo a antropóloga norte-americana Heather Paxson (2013), e conforma uma crítica à “bacteriofobia” na contemporaneidade: um terror aos microrganismos que ignoraria as qualidades benéficas (e, defende-se, indispensáveis) dos mesmos para alimentação humana. Logo, podemos dizer que a pasteurização, hoje um ponto de conflito tão comum na narrativa de produtores do interior do Ceará, um problema considerado local, teria uma de suas possíveis origens (não apenas como técnica, mas também como polêmica) muito longe dali, na França.

Os repertórios de defesa do leite cru vão sendo construídos, assim, nessa interlocução com outras áreas produtivas, efetivadas por diversos meios. Esses saberes chegam através de viagens, de cursos formativos, da televisão, da Internet, etc.; e são processados dentro dos jogos locais de sentido e interesse, atualizados na prática. Penso ser relevante lembrar, neste sentido, o “Projeto de Cooperação Técnica França-Brasil”, criado em 1992. De acordo com Cintrão (2016), este projeto, que tinha como foco prioritário Minas Gerais, objetivava a “melhoria da qualidade” na produção de carne de suínos, de frutas e legumes, na aquicultura e na cachaça, e também no leite. Ainda segundo esta mesma pesquisadora,

(...) uma de suas metas era a elaboração de normas que permitissem a implantação de um “sistema de classificação, padronização, certificação de origem e qualidade”, visando colocar à disposição dos consumidores produtos 'de melhor qualidade', visando se adaptar e conquistar novos mercados, internos e externos, no contexto do Mercosul (...) Através deste convênio, a partir de 1993, diretores e técnicos do IMA e da Emater foram levados para a França, para participar de estágios, viagens de estudo e seminários voltados para temas como defesa sanitária, higiene alimentar e análises laboratoriais, em diversas áreas, como saúde animal, qualidade de frutas, qualidade de carne suína, detecção de resíduos de agrotóxicos. No caso do IMA, o convênio visava uma maior instrumentalização do aparato de regulação sanitária animal, incluindo o apoio técnico para a estruturação de um complexo de laboratórios, que seria construído em 1997, tendo em vista a implementação dos novos instrumentos de controle da qualidade microbiológica definidos pela normatização sanitária nacional, para fazer frente às novas exigências internacionais. (*idem, ibidem*, p. 88)

Esse trânsito de pessoas e ideias entre os dois países influenciou significativamente a luta dos mineiros pela valorização comercial dos queijos de leite cru e por uma legislação mais adequada para os mesmos. Os queijeiros cearenses de Jaguaribe, vivendo dilemas semelhantes, também não estão apartados desse intercâmbio. Embora o mencionado projeto de cooperação técnica não tenha

incluído qualquer estado da região Nordeste brasileira, essa troca deu-se de muitas outras formas, especialmente a partir de cursos e seminários nacionais que reuniram produtores de queijo de vários lugares do país, como foi dito no capítulo anterior, incluindo jaguaribanos. Um produtor cearense entrevistado informou que um de seus colegas na região estava “há dois anos” fazendo “um treinamento para classificação dos queijos com um francês. Estão aprendendo sobre tamanho, formato, coloração, rigidez, flacidez, se assa ou não, o cheiro”. Um outro interlocutor desta pesquisa teve, ainda, a oportunidade de participar de um evento internacional em outubro de 2012, na Itália. Por lá, conforme disse, conheceu muitos europeus, incluindo franceses, com os quais trocou informação e pode acompanhar, além das palestras e degustações, também algumas experiências de processamento de queijos em fazendas das proximidades.

Estes contatos com outros brasileiros e estrangeiros (e com outros queijos) produziu uma série de identificações, influenciando o modo de pensar o Coalho. Um ano antes desses encontros acontecerem, em 2011, Pedro foi entrevistado por mim dentro do Projeto Comida Ceará e, ao longo de toda esta entrevista, mostrou-se bem menos defensivo acerca das imposições sanitárias que sua queijeira vivenciava naquele momento. Em nome da modernização e da garantia da segurança alimentar, o sacrifício do passado era mais justificado do que atualmente se admite: “para ter essa qualidade de hoje, não dava mais para fazer como no tempo antigo”, disse-me à época. A própria defesa do leite cru não aparecia de forma evidente e central em sua narrativa sobre o Coalho, como aconteceu nos trabalhos de campo realizados para esta tese, a partir de 2015. Ao contrário, ele foi muito preciso acerca de seu posicionamento: “sistema de pasteurização do queijo: esse é o segredo da qualidade do queijo”.

É preciso esclarecer que o procedimento térmico ao qual o mencionado produtor se referia como “pasteurização” não era efetuado no leite, conforme o padrão exigido em lei, mas no queijo já desenformado. Este é cozinhado por cerca de trinta minutos em soro quente a 90° e, logo em seguida, banhado em soro frio que imediatamente baixa a temperatura do queijo para 40°. Sobre as origens e razões para a adoção dessa técnica, ele afirmou:

Quando eu fiz os cursos na cadeia do leite 1, eu fui criando a forma de diferenciar o queijo e ter a qualidade. Porque antes meu pai já fazia o queijo cozinhado, mas aí deixava lá o dia todinho para esfriar *por conta*

[naturalmente]. Não fazia o processo de pasteurização. Com isso ele dava um pouquinho de acidez no queijo. Era o queijo cozinhado, mas criava acidez pelo tempo que ficava esfriando. Com o processo da pasteurização, tira a acidez, melhora a qualidade do queijo e a textura. (Entrevista realizada pela autora no dia 12 de fevereiro de 2011 em Jaguaribe, cedida pelo Projeto Comida Ceará)

Essa “pasteurização”, portanto, teria sido inventada a partir de um diálogo com saberes técnico-industriais externos à tradição produtiva regional e familiar. Ela expressava, ao mesmo tempo, um ajuste no controle da produção do queijo ideal e uma tática de sobrevivência em um contexto de intensificação da fiscalização sanitária (CERTEAU, 1994). Desamparado e silenciado acerca de suas convicções produtivas, desprovido de condições econômicas para a compra da máquina pasteurizadora e dos fundamentos da contra argumentação sobre sua efetiva necessidade, restou-lhe brincar com e na lógica sanitaria vigente, numa tentativa de convencer as autoridades de seu enquadramento.

A formulação prática desse tipo de astúcia, ainda dialogando com Certeau (*ibidem*, p. 41), apenas se efetiva por meio dos conhecimentos gerados dentro do cotidiano histórico de interações com o próprio Coalho, o qual impõe certas limitações de atuação aos produtores. “Esse tipo de pasteurização”, afirmou Pedro, “o queijo aceita”. Uma leitura possível desta afirmativa poderia tomar o referido *aceite do queijo* como um modo de dizer que apenas mascararia o *aceite do produtor, socialmente condicionado* por aspectos diversos – como sua sobrevivência econômica, mantida pela venda do queijo dentro de determinados padrões organolépticos estabelecidos que a legislação pretendia mudar. Teoricamente inspirada pela obra de Latour (2012), receio que essa interpretação incorra na crença do pesquisador em uma “falsa consciência”, cuja base se constituiria no pressuposto da ideia compartimentada de social, como se este fosse um tipo de material específico ou um domínio exclusivo, rigorosamente distinto de outros. Esta concepção cria algumas barreiras que impedem visualizar o que não se encaixa dentro da gramática consolidada das “explicações sociais”, tais como a possibilidade de atores não-humanos influenciando o desdobramento de situações e a configuração de sentidos.

Pensar o social por meio das associações é o caminho apontado por Latour (*ibidem*, p. 25) para superarmos essa versão da teoria que teria se tornado nosso “*software mental*”. O social, defende o pensador francês, não é uma coisa

entre outras: expressa um tipo de conexão entre coisas (que não são sociais em si mesmas). Isso nos ensinaria uma lição epistemológica importante:

“não devemos substituir uma expressão precisa, embora surpreendente, do repertório bem conhecido do social por aquilo que se supõe estar oculto nela” (*idem, ibidem*, p. 79). Ele explica, em termos mais objetivos, o que isso significa:

Quando uma famosa soprano explica: “minha voz me diz quando parar e quando começar”, o sociólogo não demoraria muito para concluir que a cantora está apresentando um “exemplo típico” de “falsa consciência”, porquanto os artistas estão sempre prontos a confundir sua vontade com o fetiche que os induz a fazer coisas? Não fica claro se a cantora deve ser ignorada ou “esclarecida” pela corajosa explicação de suas mentiras. Fora com as musas e outros alienígenas desconhecidos! No entanto, a soprano só disse que partilhava sua vida com a voz, a qual *induzia* a fazer certas coisas. Acataremos ou não essa maneira bizarra de falar? Ela é muito precisa, muito reveladora, muito convincente e, também, muito emotiva. O ser movido, ou antes, o ser posto em movimento pelo informante não é exatamente o que deveríamos dar a entender com uma investigação? (...) Na maioria dos casos, as explicações sociais não passam de um acréscimo supérfluo que, em vez de revelar as forças por trás da mensagem, dissimula o que foi dito, como Garfinkel nunca se cansou de mostrar. (*idem, ibidem*, p. 78-79),

A etnometodologia, lembrada por Latour através da menção a Garfinkel (1984), é também um dos fundamentos da entrevista compreensiva que inspira este trabalho, metodologicamente. A defesa de uma agência do queijo Coalho, que retomo no capítulo a seguir, dialoga diretamente com este corpo teórico, complementado pelos estudos ingleses da cultura material. Adianto, contudo, que penso agências não-humanas por meio da adoção de uma postura atenta aos modos como as associações vividas são transformadas em discurso, ensaiando uma “ciência das maneiras de falar”, para retomar Certeau (1994, p. 48), capaz de oferecer “um aparelho de figuras típicas para a análise das maneiras cotidianas de fazer”.

Os cientistas sociais constroem metáforas (tais como “estrutura”) para entender o mundo que nos rodeia e isso não os impede (na maioria das vezes, quero acreditar) de compreender que estas coisas são conceitos abstratos com potencial explicativo da experiência empírica. Em Jaguaribe, também um tipo de racionalização produz formas discursivas semelhantes. O referido *aceite do queijo* não implica que o produtor considere o alimento uma coisa tão viva e ativa quanto ele, capaz de tomar decisões. Mas a simples existência desse modo de dizer é evidência que demanda a exploração de suas formas como uma ótica de

compreensão sobre o mundo de relações no qual meus interlocutores estão inseridos. Quero dizer que sem o queijo, no caso analisado, não há nem mesmo história. Ele é parte fundamental da dinâmica (a qual podemos classificar como social, se isso facilitar a visualização do argumento) que afeta a inventividade do produtor naquele momento. *O queijo age e provoca* seu produtor, não de forma isolada ou autônoma, reificada, mas agregado a um universo plural de atores, sentidos e interesses.

Uma rearticulação dessa “rede” (se quisermos continuar o diálogo com Latour), por meio dos encontros que “costuram” novas relações e afetações, pode renovar as maneiras de dizer. Mais recentemente, a palavra “pasteurização” desapareceu do conjunto de técnicas e tecnologias usadas no processamento do Coalho⁵³, tornando-se alvo de guerra nas narrativas de Pedro. As experiências de troca com outros produtores e queijos, de realidades tão distantes (geograficamente) e tão próximas (dada a similitude dos problemas enfrentados), parece ter remodelado e ampliado seu vocabulário explicativo do alimento que lhe garante o sustento diário e de seus modos de fazer. Quando conheceu produtores mineiros, estes já estavam envolvidos, como parte dos empenhos de valorização do queijo minas artesanal, na transformação deste em patrimônio cultural e produto de origem controlada, o que implica tratamentos muito específicos. A tradição e o passado, antes mais duramente separados dos ideais da modernização considerada necessária para garantir a qualidade, tornaram-se valores positivos fundamentais. A ideia de que “o futuro do queijo artesanal está no passado”⁵⁴ passou a fazer sentido, logo, também para Pedro. Repensando o fruto de seu trabalho nessa interlocução, ele também se repensou, passando a adotar termos como “traficante” ou “contrabandista” de queijo para falar de si, tal como viu mineiros fazerem. E, sabendo que aquela era uma condição comum dentro e fora do Brasil, fortaleceu-se, acredito, para nas entrevistas mais recentes culpar diretamente a lei e o Estado por ameaçar a sua sobrevivência e a de seu queijo.

Assim, diante da complexidade intercultural do Coalho como queijo de leite cru, uma compreensão mais sólida de sua agência e reputação entre os

⁵³ O procedimento anteriormente mencionado, chamado de “pasteurização” por Pedro, ainda é reproduzido na queijaria, mas, por lá, já não se referem a ele como pasteurização: agora preferem usar o termo “choque térmico”.

⁵⁴ Ovi essa frase quando estive em Medeiros, durante a pesquisa para o projeto do Iphan, e também, posteriormente, dita por um técnico em laticínios no programa Globo Repórter que foi veiculado no dia 13 de abril de 2018, sobre queijos artesanais.

produtores jaguaribanos exige um trabalho miúdo, delicado e paciente de sua singularidade, mas que esteja também disposto a não ignorar as pontes erguidas pelo caminho como sinalizações de travessias que alimentaram e alimentam, nesse trânsito, as formas de sua singularização. Tentando não cair no microcômico, a microssociologia que apresento se arrisca nessas passagens para o macro, vez ou outra, amparada nas advertências de Geertz (2001, p. 31): “tais interpretações mais amplas e análises mais abstratas surgem a partir de um conhecimento muito extensivo de assuntos extremamente pequenos”.

É nesse propósito que apresento, nos tópicos a seguir, duas pesquisas de campo que chamo de complementares. Longe de quaisquer pretensões comparativas, trato-as como experiências que, de muitas formas, ampliam os horizontes interpretativos da tese, integram-se ao objeto que abordo. Portanto, o espaço dado a elas também será pontual, a despeito do volume de material acumulado. Ambas apareceram, ao longo do curso de doutorado, como oportunidades de formação e/ou trabalho que possibilitaram essa ampliação do debate que eu já vinha realizando sobre Jaguaribe.

A primeira ocorreu no município de Medeiros, Minas Gerais, sobre o queijo Canastra. Foi realizada entre os dias 21 e 23 de abril de 2016, quando atuei como pesquisadora no projeto Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (Convênio 811894/2014), vinculado ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), cujo propósito era conhecer e mapear a produção dos chamados queijos artesanais, feitos com leite cru, no estado de Minas Gerais, como parte das políticas de proteção do saber-fazer relacionado a esta prática – oficialmente reconhecida patrimônio cultural nacional. Tal projeto foi uma iniciativa do Grupo de Trabalho (GT) do *Slow Food* sobre Queijos Artesanais do Brasil e reuniu uma equipe multidisciplinar de pesquisadores que ofereceu seu trabalho voluntário como contrapartida para a execução da pesquisa, financiada pelo IPHAN.

Adentrar as particularidades da história das relações dos mineiros da Canastra com o queijo não é um propósito deste trabalho, cujo foco é o Coalho de Jaguaribe – e também porque este tema já foi explorado com muita qualidade em outras teses, cujos autores foram/são parceiros do GT *Slow Food* do qual sou parte⁵⁵. Entretanto, na medida em que redimensiona os problemas que eu já

⁵⁵ Particularmente, recomendo a leitura da tese de Cintrão (2016).

conhecia entre cearenses, esta experiência também fornece algumas pistas para o alcance dos objetivos que apresento, constituindo um outro importante campo de interlocução explorado ao longo da tese.

A segunda pesquisa foi favorecida por um estágio de doutorado sanduíche, financiado com bolsa de pesquisa Capes (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) e realizado entre os meses de agosto de 2017 e janeiro de 2018 no setor de estudos sobre cultura material do Departamento de Antropologia da *University College London*, na capital da Inglaterra. Como o Brasil, a Inglaterra possui uma rica diversidade queijeira que inclui mais de quarenta tipos de queijos, feitos com leite cru e pasteurizado (HARBUTT, 1999). Alguns destes enfrentam problemas semelhantes ao queijo jaguaribano que analiso, como imposições de ordem sanitária, as distinções entre versões feitas em fazenda (*farmhouse cheese*) e nas indústrias, as conexões com o território e as “falsificações” (*imitations*).

Diante disso, é importante identificar e pensar as mútuas influências entre os dois países, no presente e no passado. Convém lembrar, uma vez mais, que foi um inglês, chamado John Mawe, um dos primeiros “professores de queijo” do Brasil, como mencionei anteriormente. No século XIX, Mawe costumava pernoitar nas fazendas por onde passava “para orientar os donos a melhorar a higiene e as técnicas de produção” (DIAS, 2010, p. 59). Suas críticas foram registradas no livro “Viagem ao interior do Brasil” (MAWE, 1944).

Logo, tentar reconstruir estas conexões do passado entre os modos de fazer queijo no Brasil e na Inglaterra é também uma forma de compreender (para lidar com) os desafios que se colocam na contemporaneidade para ambos países. Refletir sobre o lugar dos queijos de leite cru entre os ingleses e o universo cultural e legal que os cercam contribui para repensar a condição brasileira (e vice-versa), especialmente no que tange ao queijo cearense em estudo. Por lá, concentrei especial atenção no queijo *Stichelton*, que configurou, assim, a ponte definida para a facilitação desse diálogo internacional.

4.1 “Falta legislação para entender o queijo”: a voz da comida e o senso do absurdo

Há alguns anos, antes de chegar a Minas Gerais para executar um trabalho de pesquisa com o apoio do IPHAN sobre o queijo Canastra, eu havia feito a leitura de um livro chamado “Psicologia Social da Comida” (2014), de autoria da gaúcha Denise Amon. Nesta obra, a psicóloga aborda alguns temas diversos do campo da alimentação por meio de um tratamento interdisciplinar, trabalhando com coautores de diferentes áreas, incluindo um dos grandes nomes da antropologia da alimentação no Sul do Brasil, Renata Menasche. A hipótese que perpassa a construção dos capítulos, conforme a própria autora, situa-se na dimensão comunicativa do fenômeno alimentar: a comida, defende ela, pode ser pensada como narrativa, uma forma de contar histórias.

Teoricamente, o texto se fundamenta em um conceito elaborado pela americana Annie Hauck-Lawson (1992; 1998), a noção de *food voice*. Esta foi traduzida por Amon (2014, p. 78) como “voz da comida” e remeteria, entre outros aspectos, a um “potencial de mudança, uma vez que a voz da comida pode ser uma forma de resolver conflitos, mudar, desistir”. Minha rápida, porém intensa experiência de convivência com o Canastra e seus produtores (foram apenas dois dias de efetiva pesquisa que geraram 13 horas de áudio e centenas de fotografias) me fez lembrar esta leitura, estimulando o pensamento sobre os modos através dos quais a possível “voz” de um (ou de vários) queijo(s) pudesse agitar o terreno dos ideais sanitários consolidados e, assim, reconfigurar os modelos oficiais de inspeção e certificação.

Eu já conhecia, como muitos brasileiros que acompanham jornais na *Internet*, um pouco da luta de produtores mineiros por uma legislação sanitária mais justa com a condição das pequenas queijarias e mais adequada à manutenção das características gastronômicas (ameaçadas pela obrigação de pasteurizar o leite) do chamado queijo Minas Artesanal. Esse movimento já ganhou uma dimensão pública ampla, bastante difundida nacionalmente. Desde 2001, quando o Ministério Público Federal passou a exigir a adequação das queijeiras aos padrões oficiais estabelecidos pelas normativas em vigor (uma lei da década de 1950, que não previa produções com leite cru), uma rede de defesa desse alimento começou a se instituir, mobilizada por produtores, organizações da sociedade civil, pesquisadores,

consumidores, instituições do poder público e da iniciativa privada de Minas Gerais. Não à toa, penso: conforme o levantamento da Emater/MG, no ano de 2002, “dos 853 municípios deste estado brasileiro, quase todos possuem laticínios e mais de 500 produzem queijo artesanal”, os quais processam cerca de 3.600 toneladas mensais desse alimento, “envolvendo um montante financeiro da ordem de 10 milhões de reais e promovendo 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos” (IPHAN, 2014, p. 35). Além de uma história enraizada no cotidiano de muitas famílias mineiras, o queijo tem um peso econômico considerável. E isto, no contexto de uma economia capitalista como a que vivemos no Brasil, é já um motivo suficiente para que sua “voz” (digo, a *voz do queijo*) começasse a ser escutada para além de seus produtores – o que tem acontecido, se consideramos também o queijo, tal como sugere Amon (2014), um agente comunicador nessa história.

Antes de explicar como isso tem se dado, mais objetivamente, convém registrar as rotas metodológicas que possibilitaram esta análise, bem como alguns aspectos da história do Canastra – também enquadrado dentro do conceito generalista de queijo Minas Artesanal. Como foi dito, a pesquisa em Minas Gerais foi conduzida entre 20 e 23 de abril de 2016, dentro de um projeto de salvaguarda financiado pelo IPHAN. No primeiro dia, reunimos uma equipe multidisciplinar de voluntários (todos vinculados ao Grupo de Trabalho do *Slow Food* sobre Queijos Artesanais do Brasil) no município de Bambuí, a 264 quilômetros da capital mineira, Belo Horizonte. Organizamos nossa metodologia de imersão em campo, ajustamos uma agenda de atividades e dividimos o trabalho que seria realizado nos dois dias seguintes. Com aquele encontro, objetivávamos conhecer e registrar (através de áudio e fotografia) duas das quatro regiões produtoras de queijo certificadas com selo de Identificação Geográfica: Serra do Salitre/Alto Paranaíba (registrada pelo IMA como “Microrregião do Cerrado”) e Canastra.⁵⁶

Nesta última, Leo Dupim, Cleide Goulart e eu ficamos responsáveis pelo município de Medeiros, onde conduzimos nove entrevistas com quatro casais de produtores, donos das quatro fazendas que visitamos, e com o filho de um destes, que também trabalhava na queijeira da família – são estas as narrativas com as quais trabalho ao longo da tese, precisamente. As fazendas ficavam todas na zona rural do município, e dispunham de queijeiras muito semelhantes internamente, em

⁵⁶ As outras duas são as regiões do Serro e de Araxá.

termos estruturais e estéticos. Apenas uma destoaava do padrão já sanitizado das outras: justamente, a dos únicos produtores que ainda não tinham conseguido qualquer tipo de certificação, Joana e Sebastião.

Imagem 12 - Queijeira em Medeiros e queijo canastra



Fonte: Fotos de Leo Dupim, Acervo IPHAN.

Nota: Interior de uma queijeira em Medeiros e, ao lado direito, queijo Canastra artesanal fresco.

A seleção dos interlocutores foi realizada previamente, com auxílio de moradores locais que conheciam a geografia da região e tinham alguma (ou muita) intimidade com a produção queijeira. Os próprios produtores de queijo, além de serem entrevistados, foram parcerias importantes e atuantes na construção das trilhas metodológicas e analíticas da pesquisa. Compreendendo as pequenas queijeiras, cuja fabricação implica o processamento do leite cru, como o ponto mais frágil desse setor produtivo por causa dos impedimentos legais que ameaçavam (e, de certa forma, ainda ameaçam) a sobrevivência das famílias envolvidas naquele momento, considerou-se esses critérios (produções de pequeno porte que usam leite cru) como centrais na escolha dos personagens a serem destacados dentro do amplo universo de abordagens possíveis.

As entrevistas seguiram formatos muito semelhantes às aquelas realizadas em Jaguaribe. Alguns tópicos eram temas fixos de abordagem com todos os interlocutores (como as rotinas e dificuldades produtivas, as percepções da qualidade, etc.), mas intencionávamos também respeitar os fluxos de cada conversa, abrindo espaço para o imprevisto de questões e o desejo de fala dos entrevistados. Como aqueles com os quais conversaríamos tinham sido já muitas vezes abordados em pesquisa (a polêmica em torno do queijo Minas Artesanal chamou a atenção de várias áreas do conhecimento e instituições, que realizaram investigações de naturezas diversas nas regiões que também nós estávamos

explorando naquele momento), evitamos insistir em temas extensivamente discutidos e registrados, como as etapas de fabricação do queijo – os próprios produtores disseram estar muito cansados de repetir sobre isso.⁵⁷

Imagem 13 - Queijaria com certificação SIM em Medeiros e queijos canastra para maturação



Fonte: Fotos de Leo Dupim, Acervo IPHAN.

Nota: Interior de uma queijaria com certificação SIM em Medeiros. Queijos Canastra de leite cru nas estantes de maturação.

O acervo acumulado no trabalho com essas quatro famílias produtoras (que incluiu também alguns vídeos, produzidos em datas posteriores) foi, recentemente, transformado em material para uma exposição itinerante que circulou nas regiões pelas quais o projeto passou (IPHAN, 2019). A intenção era proporcionar atividades de educação patrimonial, vinculadas à referida exposição, posto que o modo de fazer do queijo Minas Artesanal foi transformado em Patrimônio Cultural do Brasil, em 2008. Uma boa parte desse material foi também transferida para o Museu do Queijo Canastra, em Medeiros, um espaço inaugurado em 2012 pela Prefeitura Municipal no prédio de um antigo matadouro e transformado, como parte das ações do projeto de salvaguarda citado, em um centro de referência cultural de queijos artesanais para toda a região da Canastra.

⁵⁷ Em termos gerais, o Canastra de Medeiros segue o padrão produtivo do que se convencionou chamar de Queijo Minas Artesanal. Após a obtenção do leite, este é adicionado de coalho industrial e do “pingo” (um fermento lácteo natural). Após coagulado o leite, a massa é cortada até atingir o ponto de coalhada. Segue-se coagem do soro e separação da massa. Esta é colocada em formas, nas quais é realizada uma espremedura e dessoragem. O passo posterior é a chamada “primeira salga”, feita com sal grosso (6 a 12 horas). Ao fim deste intervalo médio, vira-se o queijo e é feita a “segunda salga” na outra “face do queijo” (mais 12 horas de descanso). Por fim, o queijo é retirado das formas e colocado em prateleira. É bastante consumido fresco, conforme informaram seus produtores entrevistados, mas também costuma-se maturar entre 14 e 21 dias, com variações regionais. Talvez seja importante registrar, ainda, que o queijo ganha alguns “acabamentos estéticos”, procedimentos chamados de “rala”, “grosagem” ou “ralação”. Na Canastra, usa-se lixa para dar ao queijo uma casca mais uniforme e lisa.

Formada pelos maciços da Canastra e da Babilônia, a Serra da Canastra abrange cerca de 7.000 km², localizando-se no sudoeste de Minas Gerais, entre o chamado “Triângulo Mineiro” e o sul do estado. De acordo com Bizerril *et al.* (2008), trata-se de uma serra muito antiga, com tempo estimado de um bilhão de anos, resultado da colisão de duas placas tectônicas que favoreceu sua estruturação em um formato que lembra os baús de couro cru utilizados pelos tropeiros para o transporte de produtos e pertences – chamados de “canastra”, o que explicaria a origem do nome com o qual foi batizada a região. O lugar é conhecido por abrigar muitas nascentes, como a do rio São Francisco, e por isso é tratado, algumas vezes, como uma “grande caixa d’água”.

São sete os municípios que a compõem: Vargem Bonita, Tapiraí, Piumhi, Medeiros, Delfinópolis, Bambuí e São Roque de Minas. De acordo com matéria veiculada pela revista Super Interessante, em outubro de 2018, “essas sete cidades formam um circuito em que cerca de 800 famílias não só mantêm viva uma tradição secular como têm mostrado ao Brasil que aqui se faz um dos melhores queijos do mundo”. A combinação de condições geoambientais específicas com uma habilidade produtiva acumulada ao longo de gerações têm favorecido a construção de destaques dessa ordem no noticiário nacional para o queijo Canastra, o qual já desfruta de reconhecimento acerca de sua “qualidade e tradição” em circuitos internacionais – atestados por premiações, tais como a do Salão Mundial do Queijo, realizado na França em 2017, onde não apenas o Canastra, mas também outros queijos mineiros conquistaram medalhas de super ouro, ouro e prata.⁵⁸ Em 2012, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) concedeu o registro de Identificação Geográfica (IG) ao “Queijo Canastra”, um selo de controle da origem que pode ser usado pelos produtores certificados na embalagem de seus produtos. Esta conquista, assim como a patrimonialização, é parte das lutas em defesa dos

⁵⁸ Dias antes do fechamento desta tese, circulou nas redes sociais *on line* a notícia de uma premiação internacional mais recente e de ainda mais impacto para os queijos mineiros – os quais teriam chegado ao evento por vias informais, talvez seja importante ressaltar, já que não tinham autorização para circular fora do Brasil. Conforme a notícia, “produtores de queijo de Minas Gerais conquistaram 50 medalhas no 4º concurso *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers*, realizado entre os dias 2 e 4 de junho na cidade de Tours, na França. Segundo a organização, foram 952 inscritos de 15 diferentes países. Os queijeiros do estado levaram desde de medalhas de bronze até o super ouro, maior condecoração da disputa”. Das 56 medalhas conquistadas por queijos e produtores brasileiros, o estado de Minas Gerais levou 3 super ouros, 5 ouros, 20 pratas e 22 bronzes. A premiação movimentou o debate em diversos fóruns, onde se reafirmou a incoerência das normativas sanitárias brasileiras que aceitavam a entrada de queijos de leite cru europeus no país, mas não facilitavam a exportação dos produtos locais que experimentaram o mencionado reconhecimento internacional.

queijos feitos com leite cru na região, que enfrentavam proibições de ordem sanitária e as chamadas “falsificações” – tal como o Coalho.

A IG e a nova condição patrimonial do queijo Minas Artesanal, embora tenham alterado seu *status* como alimento (agora, oficialmente reconhecido como comida *da terra* e símbolo de um povo), não o tiraram completamente da ilegalidade. Assim como a patrimonialização era uma saída para a conquista de políticas de salvaguarda e sensibilização do poder público, a IG era uma espécie de “brecha” na lei, já que esta certificação permitiria o uso do leite cru – todavia, apenas para as queijeiras com SIE (o que exigia um investimento financeiro considerado muito alto por pequenos produtores) e para a venda de queijo maturado (um outro problema, já que, assim como o Coalho, o tipo fresco, recém-preparado, é o mais demandado pelos consumidores mineiros). E, ainda que atendesse a todos esses requisitos, se não tivesse o SIF (um processo de certificação em âmbito federal, que implicava uma série de outras exigências adaptativas e cerca de dois anos para sua liberação, conforme informaram produtores), o queijo não poderia ingressar nas redes do comércio interestadual, nem tampouco ser exportado.⁵⁹

Pairava a sensação comum de que esses avanços conquistados ao longo dos últimos dez anos⁶⁰, a um alto custo emocional e financeiro para os produtores, eram apenas ilusórios, uma vez que o queijo continuava de algum modo maculado, limitado em suas ações, fadado sempre a alguma forma de ilegalidade. Não faltam notícias que relatam apreensões e incinerações de toneladas de queijos Minas Artesanal pelas estradas, bem como os sentimentos de revolta e vergonha pela comida, considerada de boa qualidade, sendo descartada sem pudores (FBSSAN, 2017). Em 2017, uma notícia em particular mobilizou vários fóruns de debate e instituições, gerando expressivo furor nas redes sociais.⁶¹ A manchete veiculada pelo Paladar, caderno do jornal Estadão, foi, por si, expressiva do sentido de

⁵⁹ Embora queijos de leite cru estrangeiros sejam importados pelo Brasil, como mencionei na nota 75, o que causava particular revolta entre produtores mineiros, parte dos quais havia já recebido encomendas de compradores externos ao Brasil, mas não puderam fazer o negócio por questões legais.

⁶⁰ Incluíam, além da Identificação Geográfica e da patrimonialização, uma legislação sanitária estadual favorável ao uso do leite cru.

⁶¹ Mais precisamente, duas notícias foram de grande impacto para o adensamento do debate sobre a legislação sanitária brasileira naquele ano. Além da que discutimos nesta parte do texto, também o caso da apreensão de queijos e linguiças (ambos produzidos em Pernambuco e com certificações estaduais), no *stand* “Bar de Cachorro Quente”, da chef Roberta Sudbrack, no *Rock in Rio*, viralizou e mobilizou uma imensa rede de discussão e pressão pública pela mudança da lei. Para mais informações acessar o site do Fórum Brasileiro de Soberania de Segurança Alimentar e Nutricional.

contradição experimentado cotidianamente por muitos produtores (jaguaribanos, inclusive), agora ampliado para um contexto internacional: “Queijo brasileiro vive dia de glória e vexame na Europa” (PEREIRA, 2017).

O incidente aconteceu durante a edição de 2017 do *Cheese*, evento realizado bianualmente pelo *Slow Food* em Bra, na Itália. Um expositor francês abriu espaço em seu estande para abrigar a delegação brasileira, que teria enfeitado a área com toalha de chita e bandeira do Brasil. Ali, passaram a oferecer degustação dos 18 tipos de queijos artesanais que tinham levado, combinados com goiabada e doce de mamão – entre esses queijos, convém registrar, estavam dois mineiros de Araxá, produzidos por Marly Leite, que tinham conquistado medalhas de ouro e super ouro em um concurso mundial realizado na França naquele mesmo ano, citado anteriormente. Também a venda de parte desses produtos estava sendo efetivada, como nos outros estandes da feira. De acordo com a notícia (refiro-me ainda a matéria veiculada pelo Paladar), a banca brasileira “foi um sucesso. No domingo, dia mais cheio, a fama da nossa mesa estava correndo a cidade e a fila de espera para o pão de queijo era longa”. O êxito durou pouco, entretanto. Abaixo, reproduzo o texto que dá continuidade ao trecho já citado da mesma matéria, escrita e assinada por Débora Pereira, que presenciou o acontecimento na Itália. Optei pela citação do texto integral, sem cortes, para garantir o acesso do leitor aos caminhos através dos quais um *senso do absurdo* vai ganhando lugar e sentido na narrativa.

Esse êxito chamou a atenção de guardas “patrimoniais”, que passaram e filmaram nosso estande. Em seguida, soubemos que a Maison Mons “tinha sido gentilmente avisada” de que seria notificada se continuássemos a vender os queijos brasileiros, que eram clandestinos. Para evitar constrangimento aos franceses que nos acolheram com a maior boa vontade e gentileza e *uma multa de dez mil euros*, como nos disseram, retiramos os queijos. Marly estava *inconformada*. Recolhemos os queijos com um misto de revolta, tristeza e uma vergonha muito grande. Recusamos clientes que estavam esperando, com as devidas explicações. “O prazer de estar em uma feira como essa não é só vender o produto, mas ver as pessoas provarem, ouvir o que pensam dos queijos brasileiros, conhecer pessoas e provar queijos do mundo inteiro para comparar com os nossos, descobrir que ainda precisamos melhorar textura, casca...”, diz Marly. Um *grupo de importadores norte-americanos provou o Senzala e outros [queijos] brasileiros*, que haviam sido curados por Hervé Mons, em sua *cave* na França, e *manifestou interesse na compra*. Pediram para reunirmos queijos de 30 produtores mineiros, para conseguir uma quantidade maior. *Não pudemos fazer o negócio*. Na mesa ao lado, queijeiros da marca suíça Jumi, vendiam *queijos feitos com maconha, legalizados e com nota fiscal*. Além dos queijos, eles levaram maconha para decorar o estande. E nós olhando aquilo, comparando a legislação de um país e de outro e pensando “como é que nosso queijo não pode ser vendido?”, conta Marly Leite. “Estávamos em uma feira em que o *Brasil só*

pode participar clandestinamente graças a gentileza e boa vontade de um curador francês que acredita no potencial do nosso queijo. Mas apesar de todo sucesso na França e no Brasil, das homenagens do governador de Minas, do reconhecimento do Ministro Blairo Maggi, não podemos vendê-lo”, comenta Marly. [grifos meus]

Os pontos destacados no texto ajudam a evidenciar os aspectos narrados da experiência no *Cheese* que contribuíram para marcar a gravidade do *absurdo* daquela situação, motivada por uma legislação sanitária nacional que já vinha promovendo indignações de muitas ordens entre pequenos produtores. A multa paga pelos franceses por causa dos queijos vindos do Brasil, a impossibilidade de uma negociação certa com americanos, a dependência da boa vontade de estrangeiros para que queijos brasileiros participem de eventos internacionais, o queijo de maconha legalizado para a comercialização bem ao lado (com folhas de maconha decorando o estande e tudo mais): os agravantes, pautados na moralidade instituída, vão se acumulando e se tornando, pelo excesso e falta de sentido, injustificáveis – o que levou, provavelmente, à escolha da palavra “inconformada” para classificar o sentimento da produtora naquele momento. A presença de queijos brasileiros, cuja qualidade fora respaldada (com selos de ouro e super ouro) em concurso recente na França (que desfruta, por sua vez, de significativo reconhecimento internacional acerca de sua cultura queijeira), ampliou ainda mais a sensação de incoerência e insensatez do que foi vivido.

A palavra “absurdo” foi usada por todos os entrevistados mineiros e jaguaribanos em referência à regulação sanitária vigente, como um todo, ou à parte dela, o que era mais comum: “tem umas coisas na lei que é absurdo. Eu acho. E os produtores lá também achavam absurdo”, disse-me o mineiro Matias, referindo-se aos cursos que foi obrigado a fazer para iniciar o ajustamento sanitário de sua queijeira. O termo expressa um incômodo pela ausência de correlação entre a lei e o cotidiano produtivo nas fazendas, que desdobra a necessidade de uma escolha do tipo “entre a cruz e a espada”: “ou a gente se certifica ou a gente mata o queijo”, como afirmou um dos interlocutores de Jaguaribe.

Diferente do que eu lia e ouvia antes de ir a campo, os pequenos produtores mostraram muito interesse em regularizar suas queijarias. A condição de informalidade é desgastante para os sujeitos pesquisados, que sentem seu trabalho desqualificado (o comparam ao tráfico de drogas) e se preocupam com o futuro do negócio para as futuras gerações da família. Além disso, no geral, julgam positivas

as mudanças que tornaram os procedimentos de feitura mais “limpos” e “organizados”, entre outras razões, porque isso tem um impacto prático na produtividade: o queijo “fofa” (como se diz em Jaguaribe) ou “zanga” (em termos mineiros) bem menos, o gado quase não adocece⁶². Ademais, entendem que legalização e valorização não são processos exatamente diferentes ou opostos. Vejamos a fala de Mauro, produtor mineiro, a esse respeito:

Mas eu acho que está começando a mudar, tá acontecendo valorização. A pessoa fazia [queijo] e às vezes tinha até vergonha de dizer que fazia o queijo. Se ele tivesse condição, ele comprava mussarela para dar para as pessoas, porque tinha vergonha do queijo. Primeiro que era clandestino, aí você chegava na pessoa e perguntava se vendia queijo e ela falava que não, porque era clandestino. Hoje eu vejo que já está mudando um pouco, em função dessa badalação lá fora. Uma valorização, às vezes você fala que vende um queijo de setenta reais... É uma agregação de valor muito grande. Os caras vendem um queijo aqui na roça por oito ou dez reais e, depois, começa a vender por setenta! A Globo foi lá e filmou, caiu na mídia. Acho que toda pessoa tem um ego e essa situação massageia o ego. Por mais que não queira, é uma valorização. A coisa da certificação, ela veio em boa hora. Precisava ser feita alguma coisa. *Os caminhos que foram feitos, eu sou totalmente contra*. Mas precisou acontecer para ter algum impulso do queijo. (Entrevista realizada no dia 22 de abril de 2016, em Medeiros, Minas Gerais).

Há, portanto, um reconhecimento do valor da certificação. Mas também há, em toda fala elogiosa da lei sanitária brasileira apreendida na pesquisa com os produtores, alguma marca de insatisfação e/ou incompreensão da racionalidade que fundamenta essas normativas – o que não encontrei, com essa expressividade, no estudo realizado na Inglaterra. Os *absurdos* da lei criam, assim, e a despeito do desejo perceptível de formalização das queijeiras, um completo desvio de sua condição de possibilidade, não sem desapontamentos: “eu acho que a lei não foi feita para cumprir. Então, essa é a minha maior decepção” – afirmou Matias, em Medeiros.

O Canastra, à semelhança do Coalho, é uma *comida experiente*. Há séculos vem se moldando como elemento constitutivo do cenário de interações que

⁶² “Fofar” ou “zangar” significa inchar o queijo. Isso não significa que os queijos estão inadequados ao consumo, embora haja uma suspeita comum de que eles fiquem assim por estarem contaminados. De acordo com alguns produtores, contudo, queijos inchados apenas não têm boa aceitação comercial, mas podem ser consumidos. Quando estive em Medeiros com a equipe do *Slow Food*, um produtor nos mostrou um queijo inchado (também chamado “rendado”, pois forma bolhas em seu interior que criam o desenho de uma renda) e perguntou se gostaríamos de experimentar. Nós provamos e eu, particularmente, achei muito saboroso e não fez nenhum mal perceptível a minha saúde. O produtor nos explicou que, às vezes, consegue vender os queijos rendados em São Paulo, pois lá há uma grande concentração de nordestinos que, segundo ele, gostam do alimento nessas condições, bem diferente do consumidor mineiro que exige o queijo bem compactado, sem furinhos.

faz com que seus produtores se sintam quem são e construam caminhos de transformação de si. “Matar” esse queijo é também, em alguma medida, morrer. Então, o caminho da sobrevivência vai sendo aplanado na esperança e luta por uma legislação que, conforme sugere a fala do produtor mineiro que nomeia este tópico, seja capaz de “entender o queijo”. E isto implicaria, pensando novamente com Amon (2014), ouvir a “voz” deste alimento, um exercício através do qual poderíamos aprender a lidar com um fato já velho conhecido de produtores: nós fazemos as nossas leis para o queijo, muitas vezes, sem considerar que também “o queijo tem suas leis”.

4.1.1 “O queijo tem suas leis”

Em seus estudos, Amon (*ibidem*, p. 78) percebe situações nas quais identifica uma “surdez à voz da comida”. Ao que parece, é assim que também os produtores de queijo entrevistados sentem-se em relação à lei sanitária que regula o ofício dos mesmos: a escolha do *absurdo* como “maneira de dizer” (CERTEAU, 1994) sobre as normativas evidencia, podemos afirmar, certa incapacidade das autoridades competentes para “ouvir” o queijo como aqueles que o fabricam diariamente. São numerosos os relatos que demonstram as inadequações da lei, na perspectiva dos interlocutores mineiros e cearenses, reforçando um desconhecimento das entidades fiscalizadoras sobre os queijos que (acham que) regulam. Matias, por exemplo, afirma que são tantas as variáveis diárias com as quais é preciso lidar para fazer um bom Canastra de leite cru que, suspeita, nem mesmo uma equipe de profissionais qualificados nas universidades consiga cumprir à risca tudo que manda a lei: “hoje de manhã a vaca dá leite bom nos três peitos, à tarde já não dá mais. *Parece que a natureza influi na qualidade*. Nem se colocar a equipe de veterinária ali fazendo queijo, você não garante que tá cumprindo 100% da lei” [grifo meu] – esta dificuldade em lidar com um ingrediente tão mutável quanto o leite cru é uma das principais razões que levam às “brigas” com o queijo Coalho, em Jaguaribe.

A noção de uma “natureza” como algo que interfere no queijo e que é apenas parcialmente controlada também aparece em outras falas. Mauro foi bem enfático, a este respeito:

Você sabe o que é que acontece, Fátima? Tem gente que acha que faz as leis do queijo. Eles não precisam fazer leis para o nosso queijo: ele já tem as leis dele. Que não foi eu que fiz as leis para ele, foi a natureza. Não adianta eu querer fazer diferente, que ele não presta, ele sai ruim. É o mesmo que falar “a Dilma decretou que todo sábado vai chover”, não adianta! Pode ser até o Hitler: “vai chover sábado!”, não adianta. Não vai chover. O homem quer controlar a natureza, mas ele não controla. E é isso que eles querem fazer com os nossos queijos. Não sou eu que faço a lei para os queijos, nem produtor nenhum, é a natureza do produto. Mas eles acostumaram com o produto dentro de um laboratório, ali eles controlam. Ali. Dentro daquele laboratório, daquelas condições. Aí, ele faz. Mas nosso queijo não é assim. No dia que eu tiver fazendo mussarela com leite pasteurizado, você pode trazer as leis todas. E não é ruim. Pode ser bom para esse sistema, mas para o nosso não. Porque nem nós podemos fazer lei pro nosso queijo, porque não somos nós que fazemos. Ele tem a lei. Tem as próprias coisas dele. Não adianta eu querer fazer de um jeito ou de outro, é daquele jeito que tem que fazer. Você tem a linha pra seguir. Você pode perguntar de norte a sul. Eu interfiro pouco no processo. Minas Gerais faz igual. Você pode colocar pimenta, deixar curar mais, mas o jeito de fazer é muito igual. Ninguém impôs nada pra ser daquele jeito. (Entrevista realizada no dia 22 de abril de 2016, em Medeiros, Minas Gerais)

Se tomamos, novamente, o conceito trabalhado por Amon (*ibidem*), podemos pensar essa “natureza do queijo” (ou a “natureza” que interfere em vários aspectos da produção queijeira) como um modo deste alimento “comunicar” os termos de sua feitura. Essa comunicação, é claro, não se dá de forma verbalizada. É feita por meio de uma educação moral e emocional; de uma composição diária e histórica, teórico-prática, daquilo que um outro interlocutor mineiro chamou de “sensibilidade do produtor”: um saber corporal que vai sendo aguçado com o tempo e a prática, fruto da interação (ou da “briga”, em termos jaguaribanos) prolongada com o queijo. Parafraseando Beauvoir (1980), não se nasce produtor de queijo, torna-se. Em Jaguaribe, um entrevistado me disse que “os iniciantes sofrem até se adaptar”, marcando um sentido de busca e conquista do corpo ideal para trabalhar com esse tipo de alimento: “aos poucos pega o jeito para aguentar a alta temperatura do soro, os bonecos do leite, o jeito certo de fazer”⁶³. A precisão que se conquista neste processo foi muitas vezes comentada nas entrevistas. Cito uma destas ocasiões:

A prática deles [dos ajudantes que estavam fazendo o queijo no momento da entrevista] é tão grande que eles vão colocando uma água e vai mexendo aqui e não precisa nem de um termômetro [para medir a temperatura exata da coalhada, que precisava, naquele parte do processamento, baixar para 65°]. No início eles colocam o termômetro para ver, mas depois a prática é tão grande que só *de olhar* você já sabe. Pode perder só um grau. (Entrevista cedida pelo Projeto Comida Ceará e

⁶³ “Boneco” é um termo regional no sentido de encrenca, danação ou confusão.

realizada pela autora no dia 12 de fevereiro de 2011, em Jaguaribe – grifo meu)

A corporalidade (CSORDAS, 2008) que engendra saberes diversos (e inesperados, como a capacidade de identificar a temperatura pela visão) é a forma como, penso, o queijo atua na socialização e profissionalização do produtor, comunicando (ou, talvez fosse melhor dizer, *negociando o controle de*) suas leis – “o queijo tem vida própria”, disse um interlocutor mineiro, “você só conduz umas coisas”.

Entre os sujeitos pesquisados há, pelo menos, duas teorias para explicar o *absurdo* da lei ou a “surdez” das intuições reguladoras e fiscalizadoras acerca da “voz” do queijo de leite cru. A primeira delas se explicaria pela prioridade de escuta à versão industrializada, feita com leite pasteurizado, que modificaria muito os produtos, uma vez que altera, por exemplo, a “cultura láctea”, influenciando no resultado dos exames microbiológicos obrigatórios de medição do risco dos queijos⁶⁴.

A lei foi feita comparando o nosso queijo com o queijo da indústria (...) Eu não concordo. O nível de *Staphylococcus* para a indústria não é o mesmo do nosso queijo artesanal, com leite cru. Eu acho isso *absurdo*. Aí, o professor fala para gente: “vocês têm que ter cuidado que esse *Staphylococcus* tá em várias partes do corpo, no falar, na saliva e vocês transmitem”. Ai, eu questioneei se era só os produtores que tinham isso, se não era de todo ser humano. Nosso queijo não mata. A prova é que os meninos novos da roça que não precisaram ir aos postos de saúde. Comem queijo desde que aprendem a falar. E eles comiam queijo quando nem tinha boas práticas! Não faziam nem metade do que se faz hoje. Se você for hoje nas propriedade que não é certificada, já existe conscientização de boas práticas. Eu não vou falar que faz 100%, mas que se produz um queijo confiável. Então, eu fiquei assim meio indignado de compararem as leis da indústria para o nosso queijo. Eu acho que nos penalizaram demais. (...) Os produtores que estão certificados, principalmente, a gente preza pela qualidade e pelo nome. *A gente oferece para o consumidor aquilo que nós temos coragem de comer.* (Entrevista realizada no dia 23 de abril de 2016, em Medeiros, Minas Gerais – grifos meus)

Como vemos, os critérios da condenação legal do Canastra de leite cru – apresentados em uma linguagem tipicamente científica e genérica, descontextualizada (através de termos como *Staphylococcus*)⁶⁵ – são pouco convincentes para produtores cuja experiência histórica de convivência com este queijo favoreceu a construção de uma confiança acerca dos benefícios do mesmo

⁶⁴ Cultura láctea é um termo usado na ciência dos alimentos para referir-se às variedades microorgânico que habitam o leite.

⁶⁵ Trata-se de um gênero de bactéria, considerada uma das mais comuns formas de patógeno humano, segundo disse-me um técnico da Emater em Jaguaribe.

para a saúde humana. A fala do produtor, em uma defesa segura do queijo que fabrica e consome, desafia os fundamentos epistemológicos da preocupação científico-laboratorial com a presença de *Staphylococcus* no alimento. O que isso significa, em termos locais? Como explicar que queijos fabricados em condições sanitárias adversas, no passado e no presente, tenham sido ou sejam consumidos sem danos significativos para o bem-estar dos comedores? Ao que tudo indica, há um descompasso entre os padrões microbiológicos exigidos em lei e os parâmetros de medição do queijo seguro realizado nas pequenas unidades produtoras.

A última frase do trecho citado, muito semelhante em conteúdo também a falas apreendidas no Jaguaribe, é expressiva de um dos critérios êmicos mais fundamentais na definição da segurança alimentar, pelo que pude perceber: *a confiança no queijo é histórica e literalmente incorporada*. É a certeza corporificada, e construída ao longo de gerações produtoras, de uma ingestão segura do alimento que garante sua continuidade produtiva e mobiliza enfrentamentos pela sobrevivência e valorização do queijo nesse contexto específico. Comer é, portanto, também uma forma de “ouvir” esse alimento no dia-a-dia das queijeiras, de instituir limites para sua confiabilidade, de (re)considerar formas de tratá-lo a partir das moralidades médico-científicas e gastronômicas em vigor. É um dos caminhos através dos quais uma intimidade vai sendo gestada e articulada nos discursos de validação do caráter comestível do queijo de leite cru.

Tratando igualmente cru e pasteurizado, a lei sanitária estaria, na verdade, priorizando o segundo em detrimento do primeiro, já que parece dar atenção apenas às necessidades “comunicadas” pelo Canastra como produto de escala industrial. Contudo, outros produtores afirmaram que uma efetiva “escuta” desse queijo de leite cru estaria comprometida, mais diretamente, por causa de uma visão compartimentada do mesmo, dividida conforme as áreas do conhecimento especializado. Reproduzo, a seguir, um trecho da entrevista de Mauro onde ele constrói tal argumentação:

Minha filha está [estudando] na área de Humanas, mas, mesmo assim, eu falei para ela “cuidado para você não sair pior do que entrou” porque, às vezes... Não é que as pessoas não saibam aquilo que elas trabalha. O que eu estava conversando com ela é que a gente estava procurando um novo nome pra Universidade porque Universidade dá ideia de um todo. Dá a ideia de um universo. Eu acho que as pessoas que saem da universidade teriam que ter uma ideia do universo, mas elas saem de lá só com um pedacinho. Agora não vai ser mais *Universidade*, vai ser *Particularidade*. E é o que está acontecendo hoje. Por isso que eu vejo a grande dificuldade da nossa

legislação, hoje, sobre o queijo artesanal, porque quem faz queijo artesanal ele tem que ter uma ideia de tudo. Ele não tem que ter uma ideia só sobre microbiologia, mas também da terra, do capim, da vaca. É um todo, entendeu? O que me faz enxergar que essa especialização é a maior burrada. É que os caras não conseguem enxergar nada do nosso queijo. Eu falo do cloro que o cara mandou colocar ali na nossa maturação. O cara nunca leu nada. Se você entender o que é o queijo artesanal, que é pura bactéria, você vai mandar matar as bactérias? Então, quer dizer, o cara não é culpado, sim a escola que formou ele. Você tem que perdoar o cara, mas tem que alertar. Eles foram formados e catequizados para aquilo, entendeu? Para eles o certo é passar só por aquele caminho, que é o correto para eles. As universidades é que estão erradas, as pessoas são vítimas dela. Eles acham que isso que é certo, que as bactérias matam a gente, que faz mal. É uma outra maneira de ver. Por isso que eu brinco. Eu sei que você entender tudo de tudo é impossível, mas eu acho que você ter uma visão de tudo, pelo menos, é possível. Eu acho que você tem que ter uma visão geral das coisas. Como exemplo dos médicos, que antigamente você tinha clínico geral e hoje em dia são várias especialidades. Se você não tiver especialidade, você não serve para nada. O importante tem que ser o todo. Mais importante não é o coração, nem o rim, nem o dedo. O mais importante é tudo. Então, essa visão dos pedaços é muito triste. (Entrevista realizada no dia 22 de abril de 2016, em Medeiros, Minas Gerais, grifos meus)

A identificação de uma extrema especialização contribuiria, portanto, para a produção de um conhecimento parcial sobre a comida – o que, por sua via, poderíamos complementar, colabora na acentuação também do medo como fundamento nas escolhas alimentares, como discutiremos posteriormente. Logo, uma melhor interpretação do queijo e de suas leis demandaria, para o produtor, também uma leitura crítica da divisão dos saberes que cria desconexões em um mundo material integrado com o propósito de fabricar distinções dentro da prática científica.

“Ouvir” a “voz” do queijo seria, portanto, um desafio não apenas *intercultural*, como discutimos na introdução deste capítulo, mas também *interdisciplinar*, isto é, capaz de integrar conhecimentos diversos. Nesse sentido, o próprio campo faz movimentar um debate sobre as renovações possíveis da abordagem sociológica. Como objeto de pesquisa desta área, o queijo de leite cru inspira cuidados com a lógica da “monocultura do saber” (SANTOS, 2011), além de demandar leituras da sociedade que superem os aspectos clássicos da “dimensão social”, criando aberturas para o não-humano no jogo das interações humanas.

4.2 “Só os queijos salvam a Inglaterra”: a existência facilitada pela experiência gastronômica

Logo que cheguei a Londres, mesmo ainda tropeçando no idioma e nas singularidades dos estilos de vida locais, pude constatar uma suspeita que havia construído a partir das muitas leituras que fiz, previamente, sobre a alimentação britânica: ali, o queijo possui significativa importância no cotidiano das escolhas alimentares. A facilidade para acessar esse consumo é evidente e sugestiva da afeição por ele desfrutada. A variedade de preços e espaços de comercialização é quase tão impressionante (para mim, pelo menos) quanto a diversidade de tipos, formas e origens étnico-geográficas – o que não era exatamente de todo inesperado, considerando o caráter cosmopolita da capital britânica, uma metrópole global visitada e habitada por gente de várias partes do mundo.

Não obstante, os queijos locais se sobressaíam nas estratégias de venda. Mais que isso: apareceram com frequência nas recomendações sobre as comidas do lugar que “valiam a pena conhecer”, seja na fala de nativos ou de estrangeiros. Tantas vezes julgada por dispor de uma cozinha “estranha” e “pouco apetitosa” – injustamente, segundo defende Daniel Buarque em seu livro “Comendo Londres: um guia para AMAR a PIOR comida do mundo” (2016) –, a Inglaterra (e o Reino Unido como um todo) parece padecer de uma “má fama” antiga e persistente nessa área, suavizada pelo reconhecimento internacional da qualidade dos queijos que fabrica (MICHELSON, 2014). Marcou-me, de modo particular, o que uma colega brasileira que também fazia estágio na UCL me falou, após descobrir que um queijo produzido no Ceará era meu tema de tese no doutorado: “os queijos salvam a Inglaterra”, disse, como quem demonstra algum alívio.

Fiquei pensando, depois, quantos sentimentos contraditórios cabiam nessa frase, considerando a condição temporária de migrante dessa colega que estava ali para estudar por um ano. Se o encantamento pela charmosa Londres costuma ser rápido e arrebatador, é igualmente urgente a necessidade de aprender a lidar com o labirinto não apenas de sua geografia, mas também das ausências que obrigam adaptações. Nesse sentido, pareceu-me evidente certo sofrimento amenizado pelos queijos ingleses. De certo modo, a existência foi facilitada pela experiência gastronômica: comer queijo é também, pois, ser alimentado de

possibilidade. Novamente, e agora do outro lado do Atlântico, esse alimento aparecia não apenas em termos definidos, mas também em condições de definir.

Era preciso, então, encontrar meios de adentrar as realidades produtivas inglesas e conhecer, um pouco mais de perto, o lugar dos queijos de leite cru na particularidade daqueles cenários, sem perder de vista as conexões possíveis com os debates e conceitos que atravessam a convivência com o queijo Coalho em produções no interior do Ceará. Para tanto, tomei como rota prioritária de análise o *Stichelton*, um queijo exclusivo (e, talvez por isso mesmo, caro), disponível para compra apenas em lojas especializadas e produzido em uma única fazenda em toda a Inglaterra, chamada Collingwaite, na localidade de Cuckney, Mansfield, condado de Nottinghamshire, no Nordeste do país.

Joe Scheider⁶⁶ é o produtor e idealizador desse queijo, criado há pouco mais de dez anos com base em receitas do século XVIII. Seu projeto era trazer de volta ao consumo o que identifica como “a versão mais original e autêntica” (isto é, à base de leite cru) de um dos mais famosos queijos ingleses, o *Stilton*, cujo modo de feitura está, desde 1996, condicionado legalmente ao uso do leite pasteurizado para propósitos de comercialização. O *Stichelton* surge, portanto, dentro de um movimento que o próprio Joe nomeia como “*The cheese renaissance in Britain*” (O renascimento do queijo na Grã-Bretanha): uma revalorização dos queijos locais, envoltos nos ideários produtivos do artesanal e da tradição.

Antes de chegar ao Reino Unido, eu já conhecia um pouco da história desse queijeiro, pois havia realizado uma pesquisa documental sobre seu queijo e os processos de fabricação a ele associados. Reuni, nesse esforço, quase 150 páginas de notícias, além de documentos legais e algumas entrevistas concedidas pelo próprio Joe a jornais ingleses. Nutri, contudo, um projeto de conhecê-lo pessoalmente, em sua fazenda, intencionando abordar em entrevista algumas questões que permaneciam, a despeito dessa aproximação iniciada pela Internet. E, para tanto, foi fundamental o apoio de colaboradores de uma famosa loja de queijos britânica: a *Neal's Yard Dairy*.

⁶⁶ Joe Schneider não é um nome fictício. Dada a condição de exclusividade dessa produção no mundo, não seria possível resguardar a identidade de seu produtor. Além disso, o mesmo não está envolvido em formas ilegais de fabricação e comercialização de alimentos, como a maior parte dos queijeiros brasileiros abordados aqui, o que lhe coloca em uma condição menos vulnerável para exposição.

Um dia após a minha chegada, antes mesmo de conhecer a universidade que me receberia para o estágio, visitei o *Borough Market*, um dos mais movimentados mercados de todo o Reino Unido. Trata-se de um espaço que agrega uma imensa diversidade de produtos alimentares, desde legumes e verduras, passando por temperos e compotas, até pães e lanches variados. Mas também se encontram ali muitos boxes cujo principal produto é o queijo de leite cru. E boa parte dos vendedores não apenas comercializam aqueles queijos, mas estão também envolvidos na produção de muitos modos. Ciente disso, em função da mencionada pesquisa documental, antes mesmo de deixar o Brasil eu já estava certa que deveria, na primeira oportunidade, conhecer esse lugar.

A maioria dos outros queijos ofertados eram, entretanto, franceses e italianos. Encontrei apenas uma única banca com queijo considerado local e feito com leite cru⁶⁷, depois de muito peregrinar pelos corredores do *Borough*, provando de tudo que me era oferecido e entendendo apenas metade do que aquelas pessoas, oriundas de diferentes regiões do globo, falavam. A vasta multiplicidade dos sotaques mostrou-se muito desafiadora. Era a primeira vez que visitava um país anglófono e experimentava meus aprendizados nesse idioma. Mesmo desajeitada, solicitei uma prova de *Caerphilly* naquela banca, um queijo fabricado no País de Gales. Tinha uma textura dura e quebradiça, com um sabor marcante que impressionou tanto a mim, quanto aos que estavam comigo nesse dia (meu marido e uma amiga brasileira que já mora na Inglaterra há alguns anos). Reagimos com entusiasmo àquela experiência. Vendo nossa alegria, o vendedor perguntou de onde éramos. Expliquei e ele falou que havia suspeitado, pois “sempre que alguém da América celebra um queijo, é brasileiro” – confesso que não entendi muito bem se a frase trazia, nas entrelinhas, um tom de crítica ou elogio, mas nós ficamos estranhamente envaidecidos com esse costume nosso que havíamos acabado de descobrir.

Seja como for, aquela leitura da relação dos brasileiros com o queijo rendeu muitos sorrisos e o clima favorável para uma conversa desapegada dos rigores do idioma, apenas concentrada no valor da comunicação. O vendedor nos disse que não sabia português, mas podia tentar falar em espanhol. Seguimos, assim, misturando espanhol e inglês, naquele empenho mútuo da troca de ideias.

⁶⁷ Características que os assemelhavam ao Coalho, objeto deste estudo, por isso selecionadas como guia inicial de imersão em campo em Londres.

Depois de me explicar um pouco sobre o *Caerphilly*, dizendo, entre outras coisas, que há apenas duas fábricas desse queijo em funcionamento na atualidade (em sua opinião, a dificuldade de usar o leite cru tem desestimulado muitos produtores, que preferem a praticidade da pasteurização), ele indicou o nome de uma loja especializada em queijos locais, com a qual também fazia negócios, que ficava bem ao lado do *Borough*. Foi assim que fui parar, pela primeira vez de muitas outras, na *Neal's Yard Dairy* – que também possui duas outras filiais em Londres, em Covent Garden e Bermondsey.

4.2.1 Queijo “de boutique” e gourmetização da qualidade: elitismo ou subversão?

A *Neal's Yard Dairy*, fundada em 1979, compra, matura e vende o que seus funcionários chamam de *farmhouse cheese*⁶⁸. Quando estive lá, eles dispunham de uma variedade de cerca de 40 tipos, oriundos de todo o Reino Unido e também da Irlanda. São, em grande maioria, produtos maturados; há pouquíssima variedade de queijos frescos. No geral, custam mais que o dobro do que se costuma pagar por versões semelhantes encontradas nos supermercados – muito embora parte significativa da oferta apenas pode ser comprada lá ou em outros espaços semelhantes de comercialização (a exemplo do Stichelton). O valor do quilo gira em torno de 35 libras – algo por volta de 200 reais, considerando a taxa de câmbio durante o período em que estive na Inglaterra, agosto de 2017 a janeiro de 2018. Um tratamento diferenciado dado aos queijos e aos consumidores é o que explicaria a diferença nos custos. No *website* da empresa, encontramos a seguinte descrição:

Amongst the cheeses we select there is a great deal of variability. Cheese can change hugely, depending on how it is treated. We have a range of temperature and humidity controlled maturation facilities a tour warehouse in London, run by a team who are dedicated to ensuring that we sell our cheese at its best. As the cheese is maturing we continue to taste through the stock to ensure we are aware of how it is developing over time.⁶⁹

⁶⁸ O conceito não é consensual ou facilmente explicável. Trata-se, em termos gerais, de queijos que se opõem a versões industrializadas. São produzidos em fazenda, em escalas menores, considerado o padrão industrial. Mas, diferente do sentido de artesanal comum no Brasil, por lá, não necessariamente remete a queijos feitos com leite cru: também há muitas versões feitas com leite pasteurizado. O termo evoca, de qualquer forma, cuidados diferenciados com o queijo, incluindo tempos maiores de maturação.

⁶⁹ “Entre os queijos que selecionamos há um grande acordo de variabilidade. O queijo pode mudar enormemente, dependendo de como ele é tratado. Temos uma gama de instalações para

Em meio à massificação de queijos industriais (relativamente inferiores em suas características organolépticas, conforme percebem os funcionários da *Neal's Yard*) e à impessoalidade dos ambientes nos quais são vendidos (onde a prova não é permitida antes da compra e todas as informações sobre o alimento estão reduzidas ao rótulo), esse controle da qualidade, em sentido amplo, torna-se uma espécie de *artigo de luxo* – um processo que vem ocorrendo também no Brasil, que já dispõe de lojas semelhantes em algumas capitais.⁷⁰ Se é possível denotar certa fetichização da qualidade nesse processo, também convém ser cauteloso para não tratá-la apenas nestes termos, conforme alertaram alguns informantes. Há um nó a ser desatado no que se refere à sobrevivência econômica dos pequenos produtores. O “preço de mercado” dos queijos, balizado pelas versões industriais (que são barateadas na fabricação em massa), não cobrem todos os custos das pequenas e micro queijarias, cuja escala produtiva é muito menor. Por essa razão, muitos queijeiros (ingleses e mineiros) preferem vender para lojas especializadas como a *Neal's Yard*, por entenderem que estabelecimentos como estes valorizam mais adequadamente seu trabalho, oferecendo um “preço justo” pelos queijos e, assim, dando condições materiais para uma sobrevivência mais confortável.

Percival (2017, p. 40), em seus estudos sobre queijos franceses e ingleses, defende que os atuais mecanismos usados no barateamento desse tipo de consumo (tais como a padronização, a pasteurização e a mistura de leites oriundos de diferentes regiões⁷¹) colocam em risco as comunidades rurais, comprometendo o que chama de a “vida social” do queijo. Além disso, causam danos ao meio ambiente e à saúde das pessoas: “we live now with the consequences of this apparent cheapness as we grapple with the cost of the unpriced externalities of the intensification of agriculture, from environmental damage to the epidemic of chronic

maturação com temperatura e umidade controlada em um armazém turístico em Londres, gerido por uma equipe que se dedica a garantir que nós vendemos o nosso queijo no seu melhor estado. Enquanto o queijo está amadurecendo, continuamos a degustá-lo em nosso estoque para garantir que estamos a par de seu desenvolvimento ao longo do tempo”. (NEALS YARD DAYRE, [Livre tradução]).

⁷⁰ Como a Mestre Queijeiro, sob o comando de Bruno Cabral, em São Paulo.

⁷¹ Misturar o leite de muitas regiões diferentes é estratégico para manutenção da escala industrial de produção, que depende de um considerável volume diário de litros, difícil de conseguir em uma única região. A mistura afetaria a identidade geográfica do queijo, descaracterizando-a, e também aumentaria os riscos de contaminação do leite, o que obriga a pasteurização como técnica de segurança – o que apagaría as culturas lácteas nativas, padronizando todo o leite.

diet-related diseases” (*idem, ibidem*, p. 39).⁷² E continua, o mesmo autor, “this is why cheeses made with integrity, those that retain their sense of place, are not elitist but rather subversive” (*idem, ibidem*, p. 42).⁷³ Para ele, logo, antes de imprimir uma “gourmetização” (FRANCO, 2006) do *farmhouse cheese*, essa valorização comercial expressaria uma “capacidade do queijo” de subverter o sistema industrial de alimentação e reconectar o meio urbano com o rural.

Lojas como a *Neal’s Yard* surgiram, assim, como espaços que favorecem essa reconexão, instituindo novos conceitos às formas de tratamento dos queijos. Tais espaços conseguem manter um preço mais elevado de seus produtos, entre outros fatores, utilizando uma antiga técnica de venda: a prática de oferecer uma degustação (uma “prova”, como se diz no Ceará) àqueles que entram no estabelecimento, independente da compra. Isso foi apontado tanto por produtores mineiros, quanto ingleses como algo muito positivo. Confiantes na experiência diferenciada de sabor que seus queijos podem oferecer, eles acreditam que a “prova” colabora aumentando a disposição do consumidor em pagar mais caro. Na oportunidade, histórias podem ser contadas sobre as origens de cada produto e/ou sobre os modos peculiares de feitura, fortalecendo a impressão de que aqueles alimentos possuem uma “identidade” distintiva, contrapondo-se aos encontrados nas prateleiras dos supermercados, “todos iguais”. Além disso, a forma como os queijos ficam expostos, distribuídos por quase toda a loja e compondo uma estética rústica e sofisticada ao mesmo tempo, cria um cenário onde não há desvios para os desejos do consumo. Os queijos são elevados em prateleiras que quase tocam o teto, roubando fácil os olhares e reinando majestosos sobre a vontade.

⁷² “Vivemos agora com as conseqüências desse aparente baixo custo [do queijo], à medida que lidamos com o custo das incalculáveis conseqüências da intensificação da agricultura, do dano ambiental à epidemia de doenças crônicas causadas pela dieta relacionada a esse contexto” [livre tradução].

⁷³ “Este é o motivo pelo qual queijos feitos com integridade, desses que retêm seu senso de lugar, não são elitistas, mas subversivos” [livre tradução].

Imagem 14 - Interior da loja Neal's Yard Dairy, no Borough Market



Fonte: Fotos da autora.

Imagem 15 - Fachada da Neal's Yard Dairy e estantes de maturação e exposição dos queijos



Fonte: Fotos da autora.

Nota: Fachada da Neal's Yard Dairy, no Borough Market, estantes de maturação e exposição dos queijos à venda, no interior da loja.

Na Canastra, a inserção dos queijos (especialmente as versões maturadas) no “mundo *gourmet*” tem também seus defensores e é, podemos dizer, algo que vem atraindo uma nova geração de produtores, gente com diploma universitário que abandonou trabalhos na cidade para assumir o negócio dos pais, dedicando-se ao fabrico desse novo “queijo da roça”, glamourizado pelas

associações valorativas com os conceitos de rústico, tradicional, artesanal, etc. Junto com essa transformação do queijo em comida exclusiva, cultural e geograficamente localizada, também alteram-se as formas de comercialização. Uma notícia veiculada pelo jornal O Estado de São Paulo, em janeiro de 2018, intitulada “Queijo Canastra deixa a roça”, aborda essas questões. Cito um trecho dela, a seguir, sobre a história de Guilherme Ferreira, 31 anos, atualmente produtor de Canastra, que ganhou medalha no *Mondial du Fromage*, na França.

Hoje ele faz parte de uma nova geração que está transformando o processo de produção do tradicional queijo canastra – elevado à categoria “gourmet” e vendido em grandes *empórios* de São Paulo e Rio de Janeiro. “Comecei a resgatar tudo, das práticas usadas pelos parentes antigos à raça de gado caracu, que dá menos leite, mas mais saboroso. Foi assim que surgiu o Capim Canastra” (marca de seu queijo). Como Ferreira, outros jovens desistiram de carreiras promissoras para assumir o negócio dos pais e melhorar o valor agregado do produto, que agora conta com vários prêmios internacionais. Na bagagem, eles trazem o frescor de quem acaba de sair da faculdade, com ideias inovadoras e muita tecnologia. A receita do queijo canastra – herança da culinária portuguesa – continua a mesma. O que muda são os conceitos de queijo maturado em vez de fresco, as instalações e as relações comerciais, muito mais profissionais que no passado e superconectadas com a rede. Todos estão no *Facebook* e no *Instagram*, e postam sem parar – estratégia para manter o queijo em evidência (PEREIRA; TEIXEIRA, 2018, grifos meus).

A decisão de produzir menos para ganhar em sabor (o que é também uma estratégia de valorização comercial) tem se tornado uma opção atrativa, complicando uma leitura sociológica do que se chama, genérico e rotineiramente, de “pequenas produções”. Diferente de uma massa significativa de queijeiros que produzem queijo fresco em baixa escala e não conseguem se certificar por não dispor de condições para tanto, este tipo de “pequeno produtor” prioriza a legalização do negócio, a maturação dos queijos e o escoamento para um mercado especializado. Este, no entanto, é bastante restrito, como se pode supor. A própria notícia conclui dizendo que “nem todos os produtores na Serra da Canastra vivem a ‘gourmetização’ do queijo”. A região teria 793 fabricantes, dos quais apenas 52 seriam associados da Aprocana. Enquanto os associados comercializam seus produtos “a R\$ 50 ou R\$ 75 a peça”, ainda segundo a mesma matéria, os demais “só conseguem R\$ 15” por queijo, contando com a intermediação dos atravessadores.

A preferência pelo termo “empório”⁷⁴ para classificar esse tipo de loja especializada em queijos parece emblemática de uma tentativa de minimizar certo pedantismo embutido na noção de “boutique” – que ainda segue em uso, contudo, sendo mais utilizada pelos críticos dessa forma de mercado. Empório se afina mais aos desejos de fortalecimento de uma imagem do queijo como comida de origem “rural” e “simples”, “da roça” ou “da terra”, não distorcida pelos malefícios da industrialização alimentar. Ao mesmo tempo, uma ambiência é projetada também para o cultivo da distinção: o frugal ressignificado, nos contextos urbanos, em comida *sui generis*, rara, notável por singularidade.

Além disso, os altos preços cobrados são indicativos não apenas de custos maiores de produção e armazenamento. Eles também expressam o público limitado que pode acessar (e mesmo compreender, em termos gustativos)⁷⁵ esses queijos especiais, ganhadores de medalhas. Uma gramática da qualidade é (re)criada nesses circuitos que transformam em arte o fazer queijo e estabelecem regras próprias de consagração dos “melhores”. À semelhança do que acontece no mundo dos vinhos ou das artes plásticas, formam-se os especialistas no assunto, legitimados para julgar e hierarquizar os produtos. Na Inglaterra, o *cheesemonger* geralmente assume esse papel e, no Brasil, também não é muito diferente: aqueles que maturam e revendem queijos, quase sempre proprietários de empórios, são com frequência acionados, por exemplo, para serem jurados em degustações competitivas – a exemplo de Bruno Cabral, já (re)conhecido pelo nome de sua loja, Mestre Queijeiro.

No Ceará, não encontrei nada parecido com a *Neal's Yard Dairy* ou com a Mestre Queijeiro. Talvez por isso mesmo, os produtores entrevistados não mencionaram esse tipo de comércio. Em Fortaleza, é possível que as referências mais próximas sejam o bar Raimundos dos Queijos, no centro da cidade, e o Café do Sertão, localizado na avenida Eusébio de Queiroz, na saída para o litoral leste.

⁷⁴ Na Inglaterra, também preferem-se expressões menos carregadas do sentido de distinção, como *cheese shop* (loja de queijo) ou *warehouse* (armazém).

⁷⁵ Sendo o gosto também expressão de um paladar socializado, a dificuldade para acessar queijos maturados diversos pode comprometer o desejo de apreciação dos mesmos. Quando voltei ao Brasil, após o estágio em Londres, trouxe Stichelton e o servi, algumas vezes, para amigos próximos e familiares que quiseram experimentá-lo. No geral, a recepção foi muito negativa entre aqueles que não tinham o hábito de comer queijos azuis e/ou maturados. Muitos de minha própria família, habituados ao consumo de Coalho fresco, julgaram o premiado queijo inglês como “fedorento”, de “gosto muito forte”. E tiveram muita dificuldade para entender como pude ir tão longe e pagar tão caro para comer um queijo assim.

Nos dois, contudo, prevalece a oferta de Coalho fresco e a preços apenas um pouco mais caros, se comparamos com aqueles encontrados no comércio informal de bairro. O que aproxima essas experiências comerciais daquelas encontradas em Londres e no sudeste brasileiro é o público que frequenta tais espaços, formado pela classe média da cidade, no geral, conforme disseram-me seus proprietários.

O Raimundo dos Queijos existe há 40 anos e tornou-se já “um reduto histórico da boêmia cearense” (FORTE, 2019), oferecendo queijos oriundos de Iracema, Itapajé e Tauá. Há muitos anos o proprietário, Raimundo Araújo⁷⁶, dispunha de uma tábua de madeira para maturar Coalho sob encomenda, mas há cerca de um ano a vigilância sanitária obrigou a retirada, posto que aquele procedimento (historicamente realizado em queijeiras cearenses, talvez seja importante mencionar) foi considerado um risco de contaminação. Já o Café do Sertão existe há 16 anos, sendo uma mistura de armazém, fazendinha e cafeteria. De acordo com o gerente, Pedro Jorge, o espaço “lembra o que a maioria das pessoas, talvez, já esqueceu: de suas raízes. (...) Lembra a casa da avó, tem de tudo de comida, quintal com bichos... É, também, uma extensão da sua cozinha” (JORNAL O POVO, 2015). Na recriação desse cenário familiar-afetivo, a presença do Coalho de Jaguaribe e também de alguns pratos famosos da casa nos quais ele é ingrediente central (como o bolo de queijo) é indispensável, disse-me um de seus funcionários certa vez. E surpreendeu-me encontrar por lá, logo que retornei da Inglaterra no mês de fevereiro de 2018, estantes de madeira para cura dos queijos (feitos com leite pasteurizado) – sinal de que a maturação como valor gastronômico também começa a ganhar força no estado, resignificando o sentido pejorativo do “queijo velho” tantas vezes encontrado nas queijarias visitadas em Jaguaribe⁷⁷.

⁷⁶ Os nomes dos proprietários destas casas não são fictícios, posta a especificidade desses estabelecimentos na cidade (facilmente identificáveis para muitos moradores) e a publicização de seus nomes e estabelecimentos na mídia local.

⁷⁷ Sobre o uso das tábuas de madeira, os funcionários disseram não ter tido, até o momento da conversa nenhum problema com a vigilância sanitária.

Imagem 16 - Interior do Café do Sertão e estantes para maturação de queijo



Fonte: Fotos da autora.

Nota: Interior do Café do Sertão, com bancadas de exposição para o Coalho fresco e bolo de queijo, bem como estantes para maturação de queijo.

Ademais, convém compreender que, diferente do que ocorre em Londres, os queijos industrializados vendidos nos supermercados de Fortaleza costumam ser mais caros que as versões “artesaniais”. Uma explicação para isso pode ser encontrada na existência de um grande mercado informal na capital cearense, no qual circulam os queijos não certificados. Os *farmhouse cheese* ingleses que conheci são todos legalmente formalizados. A certificação das pequenas produções, entretanto, eleva os custos, restando, no geral, duas saídas para a manutenção do negócio. Os menos apegados a um sentido de qualidade instituído nas práticas artesanais aumentam a escala produtiva em nome da ampliação dos lucros. Aqueles que não abrem mão de certos elementos da produção artesanal transformam os mesmos em “valor agregado”, *gourmetizando* a qualidade – advertindo ao leitor que esta postura, entendo, não implica apenas uma disposição subjetiva para certo tradicionalismo: há também uma clara demanda de mercado para este tipo de mercadoria alimentar.

Diante da situação de informalidade da maioria dos pequenos e médios produtores jaguaribanos, o queijo coalho de leite cru (considerado artesanal)

mantem-se a um preço baixo, se comparado aos industriais certificados – o que auxilia na continuidade da procura por esse alimento, que não é apenas mais barato, mas também percebido como “melhor”, conforme tantas vezes ouvi de consumidores e produtores. Para isso também contribui o fato de a maior demanda ser por Coalho fresco, diferente dos *farmhouse cheeses* vendidos na *Neal's Yard Dairy*, os quais obrigam gastos extras com a maturação.

Um outro aspecto interessante desta loja é que, por lá, são promovidos alguns eventos pagos, como *workshops* e degustações (*tasting classes*), durante a noite, quando o espaço fecha para o atendimento externo – algo que também tem acontecido nos empórios especializados do sudeste do Brasil. Nestas degustações uma seleção de queijos é apresentada e harmonizada com bebidas diversas (vinhos, espumantes e cervejas, principalmente). Além de guiar o momento, um convidado especial (funcionário da casa ou pessoas externas, como escritores e historiadores) faz uma fala sobre o tema da noite. Participei de três destas degustações em outubro, parte da programação de outono da loja: duas com o tema *A Little History of British Cheese* (“Uma breve história do queijo britânico”) e uma cujo tema era *Reinventing The Wheel* (“Reinventando a roda”). As primeiras custaram cerca de 220 reais (40 libras) cada uma; a segunda, quase 400 reais (70 libras), pois incluía o volume de um livro com o mesmo título. Os valores, considerados altos também no contexto inglês, sugerem o tipo de público que frequenta estas aulas: britânicos com alto poder aquisitivo e também turistas.

Apesar dos altos preços, penso que participar destes momentos foram excelentes investimentos metodológicos. Esses encontros me permitiram compreender um pouco melhor a situação geral da produção dos queijos de leite cru ingleses, seus desafios atuais, bem como os conceitos a eles associados. Como os funcionários da loja estavam já habituados a lidar com a curiosidade dos turistas, eu pude contar com a paciência de vários deles, que fizeram tudo para não me deixar sem resposta. Especialmente quando souberam que eu estava particularmente interessada no *Stichelton* (escolhi participar apenas das degustações cuja seleção incluía este queijo), foram ainda mais gentis. Isso porque um dos proprietários e *cheesemongers*⁷⁸ da *Neal's Yard* teria sido quem primeiro incentivou Joe Scheider a

⁷⁸ O *cheesemonger* compra e vende queijos, ficando, por vezes, também responsável pela maturação de algumas peças.

trazer novamente a vida o *Stilton* de leite cru. Foi assim que consegui o contato pessoal deste produtor e uma recomendação para ser recebida por ele.

Imagem 17 - Noite de degustação na Neal's Yard e palestra



Fonte: Fotos da autora.

Nota: À esquerda, apresentação dos queijos em noite de degustação na *Neal's Yard*. À direita, palestra proferida em uma outra noite de degustação na mesma loja, antes da experimentação dos queijos.

Em função da distância entre Cuckney e Londres (quase 250 km), bem como da dificuldade e alto custo do deslocamento⁷⁹, apenas foi possível ter um único encontro com Joe e sua equipe, os quais atenderam-me de forma muito generosa e paciente em sua fazenda. A entrevista teve cerca de uma hora de duração e pude explorar, através dela, um pouco da trajetória desse interlocutor, suas percepções sobre a legislação sanitária inglesa e os desafios de trabalhar com o leite cru, além dos procedimentos de feitura do *Stichelton*.

Após a conversa, seguimos para um passeio pelas instalações da queijaria, onde acompanhei uma parte do processamento. A fábrica lembrou-me bastante as queijarias certificadas brasileiras. A estética era a mesma: predomínio do branco das paredes ao teto; instrumentos de plástico e aço inoxidável, em maioria (apenas nas salas de maturação encontrei madeira, nas estantes onde os

⁷⁹ Mesmo após apanhar o metrô, dois trens e um ônibus, ainda não consegui descer perto da queijaria de Joe. Foi preciso caminhar ainda cerca de meia hora, por uma estrada sem acostamento, em meio a muitas fazendas de plantação, para chegar até lá. Por sorte, eu podia contar com a ajuda da *Internet* e do GPS, posto que não havia casas por perto ou pessoas circulando com as quais eu pudesse me informar.

queijos descansavam); e trabalhadores usando botas de plástico, toucas de cabelo e jalecos especial de tecido azul – assim também eu precisei estar para conseguir adentrar as salas de produção e maturação, não antes de lavar bem as mãos e o antebraço com sabão neutro. Os procedimentos de higiene, afirmou Joe, são regidos por normativas rigorosas e levados muito a sério em *Collingwaite farm*.

Depois de explicar como funciona cada etapa do processamento e para que servem os diferentes espaços da fábrica, Joe ofereceu-se para apresentar um centro cultural localizado nas proximidades, onde havia exposição de arte, lojas de artesanato e restaurantes. No caminho, mostrou-me onde mora com sua família, numa casa antiga e muito bonita, distante do trabalho uns dez minutos de carro. A fazenda onde Joe produz não é propriedade sua. A produção é parte de uma parceria na qual ele atua gerenciando a fábrica e produzindo os queijos com sua equipe, enquanto ao dono das terras cabe a criação do gado e os cuidados da ordenha. A terceira ponta desse tripé estruturante é a *Neal's Yard Dairy*, que atua fazendo o escoamento comercial dos queijos.

Imagem 18 - Sala de maturação do Stichelton na fazenda Collingwaite



Fonte: Foto da autora.

Ainda como parte dos procedimentos metodológicos, visitei também, para além da *Neal's Yard*, outras *cheese shops* em Londres e em outras cidades do Reino Unido, com o objetivo de observar a dinâmica dos espaços e conversar, informalmente, sobre as práticas de comercialização e consumo do *Stichelton*. Foram elas: duas lojas da *Paxton and Whitfield* (em Londres e Stratford upon Avon);

uma *London Cheesemongers*, no centro londrino; duas *I.J. Mellis* (em Edimburgo e Glasgow, ambas na Escócia) e uma *Froth & Rind* (na zona leste de Londres, em Walthamstow). Nesta última, participei também de uma noite de degustação guiada, um evento cujo título era *Modern British Cheese and Craft Beer Matching* (“Hamonização de queijo britânico moderno com cerveja artesanal”).

Outras duas degustações contribuíram, ainda, com o material de pesquisa acumulado sobre o *Stichelton*; ambas, conduzidas dentro da programação do *London Cheese Project*, uma feira gastronômica realizada no *The Geffre Museum*. Intituladas *Raw power: the rise of raw milk cheese* (“O poder do cru: a ascensão do queijo de leite cru”) e *The British cheese Revolution* (“A revolução dos queijos ingleses”), estas duas experiências foram particularmente interessantes porque os participantes precisaram escolher, entre dois queijos não identificados e muito semelhantes que estavam disponíveis em um prato a sua frente, qual era o que mais lhe apetecia o paladar. Um desses queijos era o *Stichelton*, cuja base é o leite cru, e o outro era um *Blue Stilton*, feito com leite pasteurizado, ambos produzidos quase do mesmo modo e dispendo de aparências também muito semelhantes. O resultado foi bastante surpreendente, considerada uma expectativa que construí acerca de uma suposta predileção pelo não pasteurizado. Essas vivências me ajudaram a compreender com mais clareza como o discurso da “superioridade gastronômica” dos queijos de leite cru (que encontrei não apenas na Inglaterra, mas também nos dois campos explorados no Brasil), impacta a formação do gosto em termos que extrapolam e condicionam o fisiológico, evidenciando os critérios mais propriamente político-emocionais do palato.

Imagem 19 - Banca de queijos, placa de publicidade e queijos de leite cru



Fonte: Fotos da autora.

Nota: Da esquerda para direita: banca de queijos no *London Cheese Project*; placa de publicidade da *Evening of Cheese*, no *Borough Market*; queijos de leite cru em exposição nesse último evento.

No dia 7 de dezembro de 2017, tive a oportunidade de participar também de um evento especialmente dedicado aos queijos no *Borough Market*, a *Evening of cheese* (“Noite do Queijo”). Após o horário padrão de encerramento das atividades, o mercado abriu suas portas com novos expositores (de queijos, mas também de cervejas e vinhos), uma decoração especial de natal e algumas atrações artísticas para os consumidores. Este e todos os outros eventos dos quais participei, citados aqui, aconteceram durante o outono e o inverno – entre outubro e dezembro, principalmente. Durante esse período, quando a temperatura costuma ficar abaixo dos quinze graus Celsius e as festas de final de ano tornam-se mais próximas, os queijos ganham um destaque diferenciado na agenda cultural e comercial da cidade. Não faltam atividades relacionadas ao tema para aqueles que têm de disponibilidade e condições financeiras para acompanhá-las. Assim como a tradição das *cheese boards*⁸⁰ aquece o comércio, também este faz sua parte para manter aceso o desejo desse consumo nos projetos de londrinos e turistas.

Como fiquei apenas seis meses na Inglaterra e precisava também investir parte significativa do meu tempo nos trabalhos do estágio (participando de seminários e reuniões, semanalmente, e dedicando tempo para atualização teórica

⁸⁰ Bandejas que reúnem uma variedade de queijos para degustação com alguns acompanhamentos, à exemplo de frutas frescas, geleias, legumes, bolachas, etc. São muito populares nas casas inglesas, especialmente, durante as ceias de natal e ano novo.

na biblioteca da UCL), a pesquisa realizada não se prendeu a maiores formalidades metodológicas, configurando, antes, um empreendimento de caráter exploratório que pudesse, em alguma medida, colaborar para o amadurecimento de questões levantadas ao longo das investigações sobre o Coalho jaguaribano. Além da entrevista com Joe, também as degustações foram gravadas em áudio, mas o material acumulado reúne, ainda, muitas notas de caderno de campo, posto que a observação e as conversas informais constituíram as principais estratégias desse empenho de aproximação das relações nas quais o *Stichelton* está imerso e ajuda a configurar. Para melhor compreendê-lo, é preciso apresentar seu gêmeo não-idêntico *Stilton*, popularmente conhecido como “The king of British cheeses” ou “The king of the Blues”⁸¹.

4.2.2 *Stilton e Stichelton: o leite, o lugar e os mecanismos de controle da origem*

É possível afirmar que o *Stilton* é um dos queijos locais mais apreciados pelos ingleses, de um modo geral. Contudo, diferente do Cheddar (em suas múltiplas versões) que parece ser emblemático de um consumo mais cotidiano, o *Stilton* costuma ser mais requisitado em momentos especiais, como nos encontros de final de semana ou em festas de natal e ano novo, onde frequentemente aparece compondo *cheese boards*. Ainda assim, pode ser facilmente encontrado em qualquer supermercado de bairro a preços relativamente populares, o que é expressivo de uma significativa demanda. E também dispõe de versões mais caras, encontradas em “boutiques de queijo” espalhadas por todo o Reino Unido, como aquelas apontadas anteriormente.

Há duas distintas variações desse queijo, *White Stilton* e *Blue Stilton*, que podem ser somadas a uma terceira, espécie de subvariação da segunda, o *Vintage Stilton*. Além de não possuir as chamadas veias azuis (“blue veins”), a primeira difere da segunda por ser um queijo vendido mais jovem (com apenas quatro semanas de cura) e, por isso mesmo, é também mais barato. Já o *Vintage Stilton* costuma ser o mais caro dos três tipos, pois trata-se de um queijo que demandou mais tempo e trabalho de maturação.

⁸¹ “O rei dos queijos britânicos” ou “o rei dos queijos azuis”, posto que se trata de um tipo de queijo marcado pela existência de veias de coloração azulada que lhe conferem textura, aspecto e sabor distintivos.

Imagem 20 - Stichelton em exposição para venda em duas diferentes boutiques inglesas



Fonte: Fotos da autora.

O Blue Stilton nos interessa mais diretamente, aqui, porque este vem reunindo algumas interessantes controvérsias na Inglaterra e está associado aos problemas em torno do Stichelton. Mas, em termos gerais, o modo de feitura é praticamente o mesmo para os dois, excetuando-se as singularidades pontuais de cada região e produtor. O processamento dura em média nove semanas, da ordenha à comercialização. Uma vez pasteurizado (apenas no caso do Stilton), ao leite são adicionados alguns agentes coagulantes (“starter cultures”) que incluem, além do coalho, o *penicillium roqueforti*, um fungo que beneficia o surgimento das veias azuis que diferenciam estes queijos em determinada etapa do beneficiamento. Logo que a coalhada é formada, o soro é retirado e a massa mais seca é quebrada manualmente em pedaços menores (“the milling process”). Em seguida, ela é depositada em cilindros de plástico (“hoops”) para drenar durante uma noite inteira – não há prensagem.

Cinco ou seis dias depois, inicia-se um trabalho de selagem da casca (“sealing”): com uma espécie de faca, o queijeiro alisa as bordas do “roundel” (isto é, do queijo já moldado ao estilo de uma barra cilíndrica) para evitar que o bolor azul se

forme nesse momento. Em seguida, este é transferido para uma sala específica, onde é possível controlar rigorosamente a temperatura e a umidade. Dá-se, ali, o início de um processo de maturação (“ripening”) que dura cerca de quatro semanas, devendo-se virar regularmente os queijos para que eles atinjam a qualidade esperada de forma integral. Apenas após esse período o *roundel* é furado em vários pontos (“piercing”) com agulhas de aço inoxidável (um procedimento feito por máquinas ou manualmente), que permite a entrada do ar no interior do queijo, favorecendo o crescimento de um mofo azulado, internamente e também na sua casca, o que lhe confere um aspecto de “porcelana estalada” (HARBUTT, 199, p. 76). Com nove semanas, os queijos começam a ser testados (“grading”) por um especialista (“cheese grader”), o qual retira pedaços do *roundel* com a ajuda de um instrumento chamado “cheese aron” para avaliar (através do sabor, cheiro, aparência e textura) se o queijo pode ser vendido como Stilton ou apenas “queijo azul”. Quando prontas para a comercialização, cada peça pesa em torno de 8 quilos e cada quilo é vendido entre 30 e 50 libras – uma variação que poderia ser traduzida como algo em torno de 220 e 270 reais, considerando o valor da libra no período da pesquisa.

Há, atualmente, apenas cinco fábricas de Blue Stilton no mundo, todas elas concentradas nas três regiões inglesas (condados) que desfrutam do registro de Denominação de Origem Protegida (DOP)⁸²: Nottinghamshire, Leicestershire e Derbyshire, localizadas nas chamadas East Midlands. Conquistada em 1996, “the designation is intended to help regionally distinct food - such as Champagne and Parma ham - resist competition from similar products made elsewhere”.⁸³ Ela resulta de um movimento iniciado ainda em 1910, quando os produtores começaram a se organizar para definir e aperfeiçoar seus métodos de feitura, protegendo o que chamam de as “origens do queijo”. Mais tarde, em 1936, esta organização é oficializada como *Stilton Cheesemaker’s Assosiation* (SCMA), que garantiu também a *Blue Stilton®* como uma *trademark* alguns anos mais tarde, em 1966.

⁸² Na Europa, a DOP é um tipo de certificação da qualidade de produtos. De acordo com o *site* do *European Food Information Council*, esta denominação aplica-se “a alimentos produzidos, processados e preparados dentro de uma região geográfica e que possuem características ou qualidades exclusivas relacionadas com essa localização” (EUFIC, 2016).

⁸³ “A certificação destina-se a ajudar alimentos regionalmente distintos – como a Champagne e o Presunto de Parma – a resistir à concorrência de produtos similares produzidos em outros lugares” (Welch, 2012, livre tradução).

A delimitação geográfica da DOP configura um dos pontos de polêmica que cercam este alimento, o que teria relação com um “mito de origem” a ele associado, muito comum entre os *terroir*: a ideia de que o lugar de origem da produção nomeia o produto. Isto porque a cidade de Stilton, que teria originado o nome do queijo em estudo, não se encontra em nenhum dos três condados demarcados: fica mais ao sul do país, em Cambridgeshire, há pouco mais de uma hora de carro a partir de Londres.

De acordo com Trevor Hickman, em seu livro *The history of Stilton Cheese* (2005), este queijo remontaria ao final do século XVII e teria se desenvolvido como parte das demandas de viajantes que cruzavam o país para fazer negócios, através das grandes rodovias que foram construídas na época. Uma das mais famosas era *The Great North Road* que atravessava a vila de Stilton, por séculos conhecida como um entreposto comercial onde aqueles que estavam de passagem poderiam encontrar um lugar para descansar e comprar suprimentos (como queijos) para seguir com suas jornadas. Para Hickman (*ibidem*, p. 7), “no doubt a blue-veined cream cheese had been on offer with many types of cheese in the various hostelries in the town”.⁸⁴

Uma dessas hospedarias (também tratadas como *pubs*), cujo prédio seria do século XVI, ainda hoje existe e foi transformada em hotel: The Bell Inn, localizado em uma região de Stilton que leva o mesmo nome. Por lá, o queijo não apenas continua a ser servido: atualmente, o estabelecimento dispõe também de uma produção própria. Todavia, por estar fora da área oficialmente delimitada pela DOP, não pode vendê-lo como Stilton – optou-se, diante disso, por nomeá-lo de Bell Blue. Em matéria veiculada pela BBC, Liam McGivern, atual proprietário do hotel, disse: “It's ridiculous that we can't make Stilton in Stilton. People come in and ask for it several times a week and I have to tell them we can't legally call it Stilton. We're going to press on with our fight”⁸⁵.

Uma pesquisa apontada na mesma matéria afirma que um dos proprietários do referido *pub* no século XVIII foi Cooper Thornhill, o qual teria sido o primeiro inglês a comercializar Stilton na localidade de Bell. Ele o teria encontrado

⁸⁴ “Sem dúvida, um queijo cremoso com veias azuis tinha sido oferecido com muitos tipos de queijo nos vários albergues da cidade”. [livre tradução]

⁸⁵ “É ridículo que nós não possamos fazer queijo Stilton em Stilton. Pessoas vem aqui e perguntam sobre isso várias vezes na semana e eu tenho que dizer-lhes que nós não podemos chamar o queijo local de Stilton. Nós vamos continuar nossa luta” (BBC NEWS, 2013, livre tradução).

em fazendas próximas da região, em 1730. Essas informações, retiradas de documentos dos séculos XIX e XX, conduziram ao entendimento de que esse queijo não havia surgido em Stilton, apenas passou a ser reconhecido com este nome porque era vendido por lá. No entanto, conforme o *site* do The Bell Inn Hotel, a descoberta de uma receita publicada em 1723 contraria tal ideia:

There is no doubt that this cheese and similar cheeses were being made and sold in and around the town of Stilton (now in Cambridgeshire but originally in Huntingdonshire) possibly in the late 17th Century and certainly in the early 18th Century and was known as Stilton Cheese. (...) A recipe for Stilton cheese was published in a newsletter by Richard Bradley in 1723, no details were given either on its size or shape or for how long it was matured. We are not sure if it was a blue veined cheese but from the recipe it appears that this would have been a hard cream cheese (it was pressed and boiled in its whey).⁸⁶

Com base nesse achado, um pedido de alteração da normativa (dentro da *European Union Law*) que restringia as regiões produtoras foi enviado ao governo britânico, em 2014, porém, sem sucesso. O advogado envolvido no caso, Richard Landy, chamou a decisão de mesquinha e declarou: “we just want the right to produce the cheese in Stilton. It's the only protected food name product in the whole of Europe that can't be produced in the place it's named after”.⁸⁷ A SCMA também não cedeu diante dos novos “fatos históricos” apresentados. No *website* da Associação, há o reconhecimento da cidade de Stilton como um importante canal que favoreceu a “fama” do queijo que leva seu nome, bem como da receita de Bradley como relativa ao passado desse alimento. Entretanto, reforça a compreensão de que o Blue Stilton de hoje em muito difere daquele do século XVIII, sendo este o resultado dos trabalhos realizados pelas gerações de produtores das East Midlands.

As duas formas de registro desse queijo (como DOP e *trademark*) criaram controles rigorosos acerca não apenas de *onde*, mas também de *como* o queijo pode ser fabricado para que possua o direito de ser chamado Stilton ou Blue Stilton.

⁸⁶ “Não há dúvida de que este queijo e queijos semelhantes eram feitos e vendidos na cidade de Stilton e seus arredores (agora em Cambridgeshire, mas originalmente em Huntingdonshire) possivelmente no final do século 17 e certamente no início do século 18 e era conhecido como queijo Stilton. (...) Uma receita de queijo Stilton foi publicada em um boletim informativo de Richard Bradley em 1723, sem detalhes sobre seu tamanho ou forma ou por quanto tempo ele era maturado. Não temos certeza se era um queijo com veias azuis, mas a receita dá a entender que este teria sido um queijo meio duro, meio cremoso (era prensado e cozido no seu soro)” (THE BELL STILTON, 2019, livre tradução).

⁸⁷ “Nós só queremos o direito de produzir o queijo em Stilton. Este é o único produto com certificação de origem controlada em toda a Europa que não pode ser produzido no lugar do qual recebeu o nome” (BBC NEWS, 2014, livre tradução).

Todavia, também a receita oficialmente protegida do queijo tem provocado muitos embates. Isto porque a caracterização do que seria a expressão “original” do Stilton no documento oficial de denominação, expedido pelo Departamento de Meio Ambiente, Alimentação e Assuntos Rurais do Reino Unido (DEFRA), em 2007, é clara: “Stilton cheese is made in three varieties (...). Each variety can be made only from pasteurised cow’s milk”.⁸⁸ Em função disso, campanhas de valorização e reconhecimento da versão de leite cru (entendida como a receita original, já que não havia pasteurização antes da segunda metade do século XIX) têm sido mobilizadas com o apoio do Slow Food UK, que questiona a obrigatoriedade do leite pasteurizado por apenas “hypothetical reasons of hygiene and health safety”.⁸⁹

Convém esclarecer que, diferente do que acontece no Brasil, não há proibição legal para uso do leite cru no processamento de queijos no Reino Unido – cuja legislação sanitária está amparada em parâmetros da União Europeia, conforme me explicou Joe. Segundo uma matéria veiculada pelo jornal *The Guardian*, a DOP marcou o leite pasteurizado como uma condição de originalidade do Blue Stilton por conta de episódios de contaminação que ocorreram com um lote fabricado por uma queijaria chamada Colston Bassett (*THE GUARDIAN*, 2016). Esta, assim como as outras quatro que ainda estão em funcionamento, é uma fábrica de grande porte, cujo processamento anual gira em torno 450 toneladas do produto. Pasteurizar tornou-se, assim, uma forma de garantir com mais precisão a segurança alimentar desse queijo, considerada a escala de produção industrial que marca o contexto das fábricas-membro da SCMA.

A título de comparação, as produções entendidas como de pequeno porte, por lá, atingem um volume médio bastante inferior: cerca de 50 toneladas por ano. É esta, pelo menos, a média da fazenda Collingthwaite, sob a direção de Joe Schneider. Com a ajuda do Slow Food UK, ele encabeça uma campanha de dimensões internacionais, até agora sem sucesso, pela alteração da DOP do Stilton⁹⁰ – entre outras razões, para ter o direito de usar o nome certificado desse queijo. Na mesma reportagem do *The Guardian* mencionada antes, encontra-se uma

⁸⁸ “O queijo Stilton é feito em três tipos (...) Cada tipo só pode ser feito com leite de vaca pasteurizado” (GOV.UK, 2016, livre tradução).

⁸⁹ “Razões hipotéticas de higiene e segurança sanitária” (SLOW FOOD IN THE UK, 2016, livre tradução).

⁹⁰ O *link* para uma petição virtual, com esse propósito, pode ser encontrado no *websíte* da queijaria de Joe (<http://www.stichelton.co.uk/>), que redireciona o internauta para o endereço virtual do Slow Food, responsável direto pelo movimento (SLOW FOOD, 2019).

fala de Joe na qual o queijeiro ressalta uma incoerência da lei em vigor, comparando com o caso francês:

We are simply trying to right a wrong. (...) It is so disappointing that DEFRA will not support us on this. In France, the PDO is used to protect cheeses such as camembert de Normandie, which has won a battle to stop larger producers using anything other than raw milk. Only in the UK would we use the same PDO system intended to protect tradition to protect a modern method such as pasteurisation.⁹¹

Opondo *tradição* e *pasteurização*, o produtor reforça a precedência histórica do queijo de leite cru, instituindo, a um só tempo, uma conexão deste alimento com o *passado* e o *lugar*, já que, conforme me disse, “raw milk is about expressing everything on the farm: the land, the pasture, the cows, the weather ... Everything in the cheese. You don’t cut this connection”⁹² – uma concepção também encontrada entre cearenses e mineiros. O nome dado ao queijo, como alternativa à proibição enfrentada, também busca resguardar sentidos semelhantes: Stichelton significa Stilton, mas em inglês *arcaico*, conforme me explicou Joe. Assim, jogando com o simbólico, com os conteúdos morais e afetivos reunidos na materialidade do alimento, uma resistência comercial vai sendo possibilitada para queijo e queijeiro, a despeito de certas improbabilidades.

Embora tenha sido batizado com um termo mais antigo, o Stichelton é uma criação (ou, precisamente, uma recriação) mais recente que o Stilton pasteurizado. Além disso, seria importante lembrar: Joe é um estrangeiro (de origem norte-americana) que tenta convencer britânicos sobre suas impressões acerca dos “verdadeiros” contornos da autenticidade de um legítimo Blue Stilton, um dos mais antigos e estimados queijos da Inglaterra. No mais, como a versão que defende deste queijo há muito tempo não era produzida, a fabricação de Stichelton poderia ser vista como algo não apenas muito recente para convencer como prática tradicional, mas também particularmente frágil em termos coletivos, já que Joe gerencia a *única* fazenda do mundo que fabrica este alimento, de acordo com ele mesmo.

⁹¹ “Estamos simplesmente tentando corrigir um erro. (...) É tão decepcionante que o DEFRA não nos dê apoio nisso. Na França, o DOP é usado para proteger queijos como o camembert de Normandie, que venceu uma batalha para impedir que produtores maiores usassem algo diferente de leite cru. Somente no Reino Unido usamos o mesmo sistema PDO destinado a proteger a tradição para proteger um método moderno como a pasteurização. ((THE GUARDIAN, 2016, livre tradução).

⁹² “Leite cru expressa tudo que existe na fazenda: a terra, o pasto, as vacas, o clima... Tudo dentro do queijo. Você não corta esta conexão”. [livre tradução]

Nesses aspectos, o mencionado queijo britânico se distancia bastante do Coalho e do Canastra, uma vez que estes expressam, no geral, um tipo coletivo e relativamente disseminado de prática produtiva que atravessa gerações de pessoas nativas de uma mesma região. Mas a não identificação de elementos desta natureza na história do Stichelton não o impede, contudo, de figurar entre os *queijos do lugar*, tampouco de mobilizar pertencimentos e articulações em sua defesa – de modo muito semelhante ao que acontece com os outros queijos mencionados.

Diante disso, a especificidade do Stichelton inspira pensar sobre o papel significativo de um ingrediente, o leite cru, na recomposição das possibilidades de sua existência cultural e mercadológica. Mais à frente, discutirei o *cru* e o *pasteurizado* como categorias alimentares fundamentais para a compreensão das realidades queijeiras no Brasil e também no Reino Unido. Aqui, gostaria apenas de chamar atenção para o papel do leite cru no dinamismo das interações que (re)configuram lugares para o Stichelton naquele cenário singular. *Tal ingrediente*, podemos dizer, *acentua sentidos de localidade, de antiguidade e de tradição* importantes nesse contexto. Obviamente, só o faz articulado à matriz de valores gastronômicos contemporâneos, historicamente consolidada, onde a comida industrial, globalizada e urbana tem perdido credibilidade para o conforto e segurança associados à comida antiga, rústica e caseira, o mais natural possível (CONTRERAS, 2011). De qualquer forma, suspeito que podemos afirmar, com relativa precisão, que certa *trajetória do leite cru*, os sentidos e valores nela acumulados, complementam e, por vezes, ajudam a contornar a *trajetória* (“atípica”)⁹³ *do produtor*, favorecendo o enquadramento do Stichelton dentro dos moldes reconhecidos da comida considerada “típica” e patrimonial – uma condição crucial para sua sobrevivência naquelas circunstâncias legais.

É claro que há muito mais personagens e histórias nesse processo de legitimação do Stichelton. E, como se pode supor, nem sempre o leite cru que o diferencia foi visto com bons olhos. De acordo com Joe, este ingrediente quase foi banido da produção queijeira na década de 1980 pelo governo britânico, quando a pasteurização tornou-se um procedimento padrão de controle dos riscos. Entretanto, é também desde então que foram instituídos movimentos para rever essa

⁹³ Se o comparamos aos outros entrevistados desta tese.

condenação legal, incompreendida por produtores habituados à produção com o leite recém ordenhado. Nas palavras do próprio Joe:

The Brits had almost lost their right to make raw milk cheese. So, in the 80's the Government tried to ban it. ... Just a few cheese cares and the government said well, make it with pasteurized milk. So, some people formed an association. You probably know this especial cheese makers association? That association was started to cooperate with law makers, lads and laddies, to open up a dialogue, so they could educate them and work together and convince them not to ban raw milk cheese. So, 25 ou 30 years ago when that was happening, all was suddenly in the British were looking very hard at their traditional cheese making areas and trying to preserve them. So, there were only a few left and they didn't wanted to become extinct, so people like Neal's Yard Dairy, as smaller people in the industry, wanted those things to remind not become extinct. So, they were buying those cheeses, they were involved in associations, they put in together every year and so, it was *a real community to protect all raw milk cheeses*. So, there were a lot of young people coming in, a lot of farms we discovered in there, cheese making traditions was a kind of vibe. It was a renaissance of cheese making⁹⁴.

Assim como o Stichelton se alimenta da controvérsia com o Stilton, também o leite cru recompõe seu valor em meio às obrigações da pasteurização na Inglaterra. A formação gradual de uma “verdadeira comunidade para proteger todos os queijos de leite cru” remete a um processo de reconstrução da confiança nesse tipo de alimento que, decerto, influencia as decisões e disposições produtivas de Joe. Ele me explicou que, no período mencionado (há cerca de 30 anos), havia muita gente concebendo o leite como um canal que sintonizava as relações entre a terra, a fazenda, o clima, os animais, os homens que cuidam das vacas; todo o universo macro e microbiológico da fazenda. Pasteurizar implicava romper com todas essas conexões e sacrificar, assim, também a complexidade dos sabores dali oriunda. Por isso, afinou-se ao modo de produção com o leite cru, porque sentia-se

⁹⁴ (...) “os britânicos quase perderam o direito de produzir queijo de leite cru. Nos anos 1980, o governo tentou banir esse uso. (...) Havia poucos cuidados com o queijo e o governo disse, bem, faça com leite pasteurizado. Então, algumas pessoas formaram uma Associação. Você provavelmente conhece essas associações de fabricantes de queijo? Essa associação foi iniciada para cooperar com os legisladores, rapazes e moças, para abrir um diálogo, para que eles pudessem educá-los e trabalhar juntos e convencê-los a não proibir o queijo de leite cru. Então, 25 ou 30 anos atrás, quando isso estava acontecendo (...) de repente, todos os britânicos estavam olhando com muito empenho para suas áreas tradicionais de produção de queijos e tentando preservá-los. Então, restavam apenas alguns e eles não queriam ser extintos, então, pessoas como a Neal's Yard Dairy, como pequenos produtores, queriam que essas coisas fossem lembradas para não serem extintas. Então, eles estavam comprando esses queijos, eles estavam envolvidos em associações, eles se reuniam todos os anos e, portanto, era uma verdadeira comunidade para proteger todos os queijos de leite cru. Então, havia muitos jovens entrando, muitas fazendas que descobrimos lá, tradições de fazer queijo eram uma espécie de *estilo* ou *sentimento*. Era um renascimento da fabricação de queijos”. [livre tradução]

também integrado ao queijo que preparava e às redes de valor animadas por esse tipo de comida.

As polêmicas em torno do Stilton levantam questões que nos fazem repensar o imaginário instituído acerca do que vem a ser um queijo local, convocando uma observação sobre as múltiplas forças e estratégias que modulam as compreensões alimentares. A comida não carrega, a *priori*, as marcas do lugar: isso resulta de um processo muito mais amplo, complexo e conflituoso, arbitrário (LIMA, 2010). Atualmente, os chamados mecanismos de controle da origem, como a IG e a DOP, atuam no sentido de oficializar a conexão geográfica do alimento. Mas não o fazem a partir de critérios meramente objetivos ou desinteressados, como por vezes somos levados a crer. Os estudos sobre comidas e bebidas *terroir* têm favorecido a compreensão da existência de ligações físicas imediatas entre o leite e a região, por exemplo, impulsionando argumentos como aqueles apresentados por Joe – também em Jaguaribe, vale lembrar, a “descoberta” de uma leguminosa muito específica da região, que alimentaria as vacas, vem sendo usada para defender a permanência do uso do leite cru como forma de garantir a singularidade do Coalho local. As lutas instituídas pelo direito de fazer queijo Stilton em Stilton, todavia, nos lembram que a geografia é um elemento político, pautado pelas lógicas de interesse.

A própria necessidade de criação dos referidos mecanismos de controle da origem é, por si, sugestiva de jogos político-comerciais. A transformação de um queijo frugal e comum em uma espécie de patente registrada, propriedade para usufruto de poucos produtores certificados, pode ser lida como uma forma de apropriação de um bem coletivo. O lugar, traduzido no alimento que leva seu nome, torna-se, assim, recurso mercadológico que apenas uma parcela dos produtores locais pode legalmente explorar, uma vez que os selos de IG ou DOP dependem de investimento financeiro e adaptação produtiva. E quando o “comer geográfico” se torna um valor e um dado histórico (MONTANARI, 2008), construir garantias de *autenticidade* para as experiências associadas à cozinha de território pode ser um elemento competitivo fundamental. Entretanto, uma vez medida pelas regras da certificação, a *autenticidade* gerada acaba por enquadrar na esteira do *falsificado* tudo que se encontra na informalidade ou que não se encaixa nas delimitações (geográficas e produtivas) estabelecidas – o que ganha uma dimensão ampliada no caso britânico estudado: causa revolta, como vimos, que um queijo muito parecido

em sabor, forma, textura e modo de produção não possa ser considerado um “verdadeiro” queijo Stilton, justamente porque foi feito na cidade que nomeia este queijo, posto que ela está fora da área demarcada pela DOP.

O *falsificado*, como expressão de um julgamento moral e regulador dos consumos alimentares, é costumeiramente construído no realce de um sentido de depreciação e de um senso de risco que atuam, aos moldes de um paradoxo, na composição qualitativamente diferenciada do *original*. Nesse sentido, a definição do autêntico se configura como um problema político de reconhecimento do que é apropriado (e distintivo) em matéria de comida; uma zona movediça de embates sobre os contornos do comestível e dos ideais dietéticos que fundamentam as convicções nutricionais e gastronômicas no cotidiano de nossas escolhas à mesa. Fruto, portanto, de um movimento social de elaboração que mobiliza fontes diversas de conhecimento, a autenticidade alimentar emerge como valor frente ao apuro necessário da diferenciação. Ademais, evidencia a atuação de lógicas afetivas, moralmente condicionadas, na consagração do alimento *legítimo*, cuja própria etimologia de sua classificação sugere uma inexorável dependência de alguma forma de *legitimidade* constituída – algo que, nos capítulos a seguir, pretendo explorar através da atual preocupação com a *qualidade* dos alimentos em meio a polarizações valorativas entre o cru e o pasteurizado, o artesanal e industrial; temas que perpassam o debate sobre a agência e a reputação do queijo.

5 O QUEIJO É UM “ALIMENTO VIVO”: CULTURA MATERIAL, AGÊNCIA E REPUTAÇÃO DA COMIDA

“O objeto do trabalho é a objetificação da espécie-vida do homem: pois o homem se reproduz não só intelectualmente, em sua consciência, mas ativa e realmente, e pode, portanto, contemplar-se num mundo que ele criou” (MARX, 2008, p. 112).

“O queijo é um alimento vivo”. Esta foi uma frase recorrente ao longo da pesquisa de campo dentro e fora do Brasil, indo tanto na direção de uma lembrança do *status* orgânico como gerenciando algumas metáforas derivadas. Noutros termos, sugere que não é apenas a ação de quem produz o queijo que o define. Há, nele mesmo, um movimento próprio de (re)configuração: uma constituição biológica, que conforma uma espécie de organismo em funcionamento constante, mesmo quando cessa a manipulação humana. As horas de “descanso” do queijo após a prensagem configuram uma parte muito importante do processo produtivo. É o momento da *maturação*: como toda coisa viva, ele “envelhece” e, nesse processo, acentua o sabor. “Nessa hora”, disse Pedro, “o próprio queijo vai criando uma proteçõzinha e ele diz: ‘aqui não entra ninguém para dentro de mim, nada ruim’”. Esta proteção é a casca – “a melhor embalagem do queijo”, para José. E, se já houver algum problema interno, ele tende a ser solucionado. Não à toa, no Ceará e em Minas Gerais, este momento é também conhecido como a *cura do queijo*⁹⁵. Isto porque evidencia um trabalho de autorestauração por meio do qual são tratadas, internamente, todas as suas “doenças”, isto é, os elementos que não fariam bem ao consumo humano.

Alguns produtores entrevistados me explicaram o que acontecia com o queijo durante a cura por meio da metáfora de uma “batalha” entre microrganismos “do bem” (mais fortes quando o queijo é de leite cru) e “do mal” (mais resistentes quando o leite é pasteurizado, por isso a conservação em geladeira seria mais necessária para produtos desse tipo). Um deles disse-me que as versões de leite cru, por serem “mais vivas” (em seu entendimento, “a pasteurização mata o queijo”), são também mais propícias à cura. “Se o queijo tiver inchado”, afirmou, “não se

⁹⁵ Na Inglaterra, contudo, o processo de maturação é mais comumente nomeado de *ripening* (que também significa aprimorar ou aperfeiçoar). A palavra *curing*, mais próxima do sentido brasileiro de *cura*, é mais usada para fazer menção aos processos de amadurecimento de carnes e pickles, conforme explicou-me Joe Scheider.

preocupe, é só dar um tempo pra ele. Deixe ali quieto e daqui há alguns dias já tá uma beleza. Pode comer tranquilo”.

Este tratamento dado ao queijo por seus produtores como coisa que sobrevive à feitura e ao manuseio humanos, recompondo a si mesmo de forma autônoma, lembrou-me um dos mais clássicos e fascinantes livros infanto-juvenis italianos, que inspirou o historiador Carlos Ginzburg em uma de suas obras mais excepcionais, *Olhos de madeira: nove reflexões sobre à distância* (2001). Refiro-me ao conto *Le avventure di Pinocchio* (1949), escrito entre os anos 1881 e 1883 pelo jornalista Carlo Collodi. Nesta história fictícia, o personagem Geppetto transforma um pedaço de madeira em um boneco cujo nome intitula a obra. Após talhar-lhe o cabelo, o rosto e os olhos, deu-se conta que estes o acompanhavam quando se movia pelo quarto. Inquieto, continuou o trabalho e o que era uma desconfiança acaba por se confirmar nas páginas que seguem: o boneco vai ganhando vida própria. Mal Geppetto termina as mãos de Pinocchio, este lhe rouba a peruca; quando lhe finaliza as pernas, foge para a rua. A história se desdobra em muitas aventuras vividas pelo boneco de madeira que não apenas desobedece seu criador, trilhando seu próprio caminho, como o faz enfrentar muitas situações complicadas, conflituosas. A vida de Geppetto é completamente modificada pela presença do brinquedo que ele mesmo cria. Em suas itinerâncias pelo mundo, Pinocchio tanto erra, sofre e se redime que acaba se transformando em um “menino de verdade”.

A despeito de seu caráter literário-ficcional, o enredo dessa história é inspirador do ponto de vista sociológico. A criação de um objeto, sua animação inesperada e as consequências que se desdobram a partir disso estimulam questionamentos sobre o lugar dos artefatos ou coisas (quero dizer, das criações materiais humanas) no universo das relações sociais. Poderíamos afirmar que, à semelhança do que acontece com Pinocchio, as criações podem dispor de certa autonomia diante de seus criadores, assumindo formas singularizadas de vida social? Se a mágica é o elemento explicativo que justifica o que acontece ao boneco de madeira, no mundo da fantasia literária, como compreender a formação social de certa potência das coisas na prática das relações cotidianas? O que significa “a gente precisa libertar esse queijo” nas palavras de Luciano?

5.1 Comida-cultura x comida-matéria

Assim como a história de Pinocchio, a referência ao queijo como “alimento vivo”, na fala dos produtores entrevistados, estimula um deslocamento no modo como tendemos, rotineiramente, a observar o mundo das coisas materiais. Quero dizer, não apenas encará-las como algo que criamos e afetamos em nosso uso, mas que também nos cria e afeta, modifica-nos com sua existência. Não se trata, é claro, de reificar objetos ou comidas. Tampouco considero tratar o queijo apenas sob a mesma perspectiva dos queijeiros aqui apresentada, acentuando a dimensão orgânico-biológica da vida do alimento – embora também não seja minha intenção negá-la ou negligenciá-la. Busco compreender essa comida-objeto, afinada ao pensamento de Miller (2013, p. 89), como parte de “cenários que nos conscientizam do que é apropriado e inapropriado”. Deste modo, constituem elementos orientadores do comportamento e pertencimento humanos; atuam mediando discretamente nossa existência, como já percebia Lévi-Strauss na década de 1960:

E assim, apesar da missão banal que lhes é atribuída pela vida cotidiana, ainda hoje instrumentos aparentemente tão insignificantes quanto um pente, um chapéu, luvas, um garfo ou um canudinho continuam sendo mediadores entre extremos. Carregados de uma inércia que um dia foi deliberada e calculada, eles moderam nossas trocas com o mundo, lhes impõem um ritmo regrado, calmo e domesticado (*idem*, 2006, p. 459).

Se não costumamos atentar para este poder de controle das coisas sobre as pessoas (e achamos que apenas o contrário acontece), explica Miller (2013), é por conta da “humildade” das primeiras, edificada no processo de objetivação que nos habitua a elas, tornando-as de tal modo familiares e discretas que acabam por alcançar certa invisibilidade. Esta capacidade um tanto inesperada que os objetos têm de se colocarem periféricos à nossa visão permite que dirijam nossos passos como parte do ambiente cultural ao qual nos adaptamos. “Antes de fazermos coisas”, afirma este mesmo autor (*ibidem*, p. 83), “nós mesmos crescemos e amadurecemos à luz de coisas que nos foram transmitidas pelas gerações anteriores”. Há, portanto, uma dotação, um acúmulo social que merece atenção no que poderíamos chamar de a *objetivação dos objetos*.

Na base desta análise está uma tentativa de superação da comum dicotomia pessoa-objeto nas ciências sociais. Miller toma estas duas ideias como

partes apenas conceitualmente separadas de um processo social único e dinâmico que simultaneamente fabrica o que passamos a identificar como sujeitos e artefatos – esta é a base do que ele entende por *cultura material*. “Fazer, crescer com e aceitar sem questionar uma túnica tecida ou arroz a preço de custo nos tornam parte de uma sociedade que se compreende como usuária de túnicas tecidas ou de arroz a preço de custo” (*idem, ibidem*, p. 92), exemplifica. Assim, os objetos não são criações que se exteriorizam, mas extensões mediadas pelo trabalho que potencializam a existência humana. Retomando a epígrafe que abre esta parte do texto, podemos então perceber o sistema de coisas materiais que criamos, dialogando também com Marx (2008), como a objetificação de modos socialmente instituídos de ser, agir e pensar.

A menção a Marx, contudo, não torna a perspectiva do mundo das coisas que defendo, aqui, materialista no sentido por ele exposto. A leitura marxiana tende a realçar os objetos como instrumentos de opressão no sistema capitalista a partir de conceitos como fetichismo e alienação. A imensa quantidade de coisas das sociedades urbanas e industriais, e a valorização destas como mercadorias, comporiam uma lógica econômica manipuladora das consciências e geradora de desigualdade. Contudo, mais afinada ao prisma hegeliano escolhido por Miller (2013, p. 93), entendo que os artefatos “podem se virar contra nós e se tornar opressivos, mas é preferível ver isso como contradição, e não como a única maneira de caracterizar nossa relação com as coisas”.

Miller convoca a atenção para os perigos de um tratamento da materialidade – analisada a partir de todo um conjunto difuso e diverso de coisas coloquialmente enquadradas na noção inglesa de *stuff* e traduzida como *trecos*⁹⁶ – que se imprima apenas em oposição às pessoas, drenando a humanidade destas. Ele responsabiliza esse tipo de entendimento por tentativas de preservação, verificadas em pesquisas antropológicas, do que chama de “versão simplista e falsa de uma humanidade pura e previamente imaculada” (*ibidem*, p. 11). Afirma que um dos péssimos usos da antropologia foi o primitivismo, que supunha que povos tribais, por não possuírem tantos artefatos, seriam menos materialistas, difundindo uma imagem romantizada do selvagem “nobre” e “desapegado”, não condizente com as sofisticadas relações com coisas verificadas entre povos como os

⁹⁶ Na verdade, “trecos, troços e coisas” – tradução de Renato Aguiar (MILLER, 2013).

aborígenes australianos ou os índios norte-americanos da costa noroeste. Tal perspectiva, explica, seria pouco útil, pois na medida em que logra a suposição de uma pureza perdida, faz com que as pessoas se sintam alienadas e poluídas simplesmente por serem quem são.

Por isso, ao invés de negar o materialismo, Miller nos convida a confrontá-lo, respeitando-o e reconhecendo nossa identificação com a cultura material como uma relação arraigada de contradições, que tanto implica uma capacidade de ampliação, quanto de cerceamento de nossa humanidade. Lembrando os estudos de Simmel, ele argumenta o pioneirismo deste autor na produção de semelhante olhar sobre os trecos. O mesmo Simmel (1976) que discutiu a metrópole como um lugar onde um grande quantitativo de coisas dificulta relacionamentos mais substanciais com qualquer uma delas, podendo tornar as pessoas seres indiferentes ou *blasé*, também foi capaz de elaborar uma das mais eloquentes teorias sobre as qualidades positivas de algo, costumeiramente, abordado apenas em termos de suas contribuições para a desigualdade social: o dinheiro (*idem*, 2005). Munido deste e de outros argumentos, Miller (2013, p. 97) propõe a atenção às contradições materializadas nos objetos como características não apenas do capitalismo, mas das culturas.

Nós simplesmente não podemos ter os benefícios de um lado sem o risco do outro. Tudo que produzimos tende a ter um interesse autônomo de nos oprimir, em vez de nos servir. Se a cultura, para Simmel, é o processo hegeliano que potencialmente nos cultiva ou oprime, então ela é um subconjunto da filosofia dialética, e a cultura material é um subconjunto da cultura. Trecos possuem, aderida a eles, a trágica contradição da própria cultura. Mercadorias não são inerentemente boas ou más, mas você não pode ter os benefícios sem envolver o risco de que venham a oprimi-lo. A boa notícia é que a consciência disso nos dá a oportunidade de lidar com a contradição: comer, praticar esportes, criar corporações internacionais com algum potencial para a moderação.

Aos pesquisadores da cultura material cabe, igualmente, observar como aqueles que estudamos lidam com estas contradições da cultura experimentadas na relação com as coisas. Em Jaguaribe, por causa da adequação às normativas sanitárias, o processo produtivo passou a demandar mais instrumentos de trabalho, modificando o cenário das queijarias que, a cada dia, parecem mais “entulhadas” de coisas: “é uma ruma de troço que tem agora”, constatou um dos produtores entrevistados, Francisco, demonstrando certo incômodo. De fato, desde a primeira vez que estive na queijaria de Pedro, quando atuava como pesquisadora do *Comida*

Ceará, em 2010, até nosso reencontro em 2015 para esta pesquisa, não apenas objetos antigos foram substituídos por outras versões, consideradas mais higiênicas, também vários novos instrumentos foram incluídos no processamento. Atualmente, são mais de trinta diferentes tipos de objetos vinculados à fabricação⁹⁷ – excetuando-se ingredientes do queijo, produtos de limpeza e os instrumentos usados na ordenha.

O volume de novos objetos e tecnologias apareceu nos fóruns de debate que participei sobre a fabricação de “queijos artesanais” no Brasil como algo problemático, pois representaria um tipo de agressão à ecologia das áreas produtivas e uma ameaça à integridade da tradição creditada aos micro e pequenos produtores que usam o leite cru. Algumas perspectivas mais patrimonialistas (verificadas, inclusive, na fala de queijeiros) reforçavam uma ânsia de preservação ou salvaguarda destas “práticas tradicionais”, as quais estariam sendo soterradas por uma lógica industrial dominante e perversa, aproveitadora e falsificadora de um saber-fazer original. Entretanto, as avaliações acerca das novas tecnologias, materializadas em instrumentos de trabalho impostos pela legislação, foram menos rigorosas ou fechadas em campo. Isto porque também aspectos positivos acerca das relações com toda essa parafernália foram muitas vezes lembrados.

Apesar das severas críticas que os interlocutores fizeram em relação às obrigações impostas pelas normativas sanitárias, uma boa parte das mudanças realizadas até então, motivadas por uma tentativa de ajuste às condições de trabalho exigidas, são vistas como positivas pela praticidade que agregam. O cotidiano produtivo de uma queijeira foi considerado como bastante “duro”, penoso. É como “cinco cansados” que Pedro se refere ao coletivo que trabalha na sua queijaria, para citar um único exemplo. No estabelecimento deste produtor, trabalha-se cerca de doze horas por dia, seis dias por semana. E só há pouco tempo o domingo foi resguardado para um relativo descanso, graças a compra de uma máquina: um tanque que conserva o leite (imagem 21) – o qual, de toda forma, ainda precisa ser ordenhado neste dia.

⁹⁷ Listeij, até a finalização da pesquisa: tambor de leite para o deslocamento do curral à queijaria, plataforma externa, filtro, mangueira, tanque inox pequeno, tanque inox grande, lira, macalé, freezer, balde para dessoragem, peneira, potes de margarina reutilizados (para a dessoragem), caixa de soro (bomba), desnatadeira, prensa, peso da prensa, forma de plástico, tampo da forma, balança, faca, mesa de aparo, caldeira, embaladora à vácuo, embalagens plásticas, rótulos, pano de forma, pano de prato, esponja, rodo, pano de chão, vassoura, avental, touca, bota de plástico.

Imagem 21 - Tanque para conservar o leite e caldeira



Fonte: Fotos de Mário Castro.

Nota: Tanque para conservar o leite, à esquerda. Parte externa da caldeira, à direita.

Outros equipamentos contribuíram, igualmente, para a conquista de uma melhor qualidade de vida dos trabalhadores, tais como o macalé (uma espécie de colher do cabo longo, usada para misturar a massa) e a lira (usada no corte da coalhada, assemelha-se a uma grelha para churrasco), os quais permitiram posturas corporais mais confortáveis aos trabalhadores – é possível visualizá-los nas imagens 22 e 23, respectivamente. “Antes”, disse-me Pedro, “você ficava dentro do leite, todo curvado, quebrando a massa com o braço. Aquilo lascava a coluna da gente” (ver imagem 23). Coisa semelhante disse sobre os tanques de aço onde o queijo é produzido hoje, pois estes possuem certa altura que facilita o processo, diferente das tinas usadas noutros tempos que eram muito baixas e demandavam do queijeiro um esforço maior.

Também a caldeira (imagem 21) trouxe um pouco mais de conforto à rotina produtiva. Esta máquina é particularmente intrigante porque ajuda a desconstruir certos mitos, como a ideia comum de que o sistema industrial necessariamente implica um aumento do volume de ferramentas. A caldeira, ao contrário, é um exemplo de maquinário que substitui pelo menos quatro objetos, diminuindo o cansaço do trabalhador. Isto porque, antes dela, era preciso fazer o aquecimento do soro de leite em fogo de lenha na parte externa da queijaria e depois trazê-lo para a parte interna, depositando-o no tanque onde a coalhada era cozida. Quem já possui caldeira não precisa mais realizar este trabalho, pois o cozimento é feito no vapor quente que chega ao tanque, no interior da queijaria, por meio de uma tubulação vinda da máquina na parte externa (imagem 21).

Imagem 22 - Macalé sobre panela de alumínio



Fonte: Foto de Mário Castro.

Essa facilidade, no entanto, cria também algumas dificuldades. Diferente do fogo de lenha convencional, a caldeira exige constante inspeção, pois implica risco de explodir. Algumas queijarias em Jaguaribe já passaram por esta experiência negativa com caldeiras, conforme contaram os produtores. Ainda assim, a maior parte dos entrevistados considerou que compensava conviver com esse risco, crente na possibilidade de controle do mesmo por meio de uma rotina de inspeção. Trata-se, no julgamento deles, de um maquinário que agrega uma praticidade desejada com uma tensão aceitável. Aqueles cujo balanço não contempla essa ordem de compensação e, portanto, colocam-se menos dispostos para assumir o risco mencionado, lamentam que a adoção dessa engenharia não seja uma escolha, mas uma condicionante do processo de certificação.

De qualquer forma, essa condição paradoxal da caldeira (que promove concomitantemente conforto e tensão no dia-a-dia de trabalho) lembra que nem só a serviço dos queijeiros estão os novos instrumentos. A jornalista britânica Bee Wilson ajuda a enxergar isso, corroborando com as discussões de Miller sobre as contradições que perpassam nossas relações com os objetos. Referindo-se especificamente às inovações no campo da culinária e lembrando que todo ganho é acompanhado por alguma forma de perda, a autora afirma (WILSON, 2014, p. 15): “muitas vezes, o que se perde é o conhecimento. Não é preciso ter grande habilidade no manejo da faca quando se tem um processador de alimentos. Os fogões a gás e elétricos e o forno de micro-ondas significam que não precisamos

saber como preparar o fogo e mantê-lo aceso”. A adoção da coalhina é um exemplo claro, nesse sentido, pois alguns produtores já não conseguem mais fazer coalho caseiro⁹⁸.

Além disso, sugere a mesma Wilson, há de se considerar que nem tudo funciona bem em todos os contextos. “Há inventos”, diz ela, “que mais criam do que resolvem problemas” (*idem, ibidem*, p. 14). Na produção queijeira jaguaribana, a pasteurizadora é expressiva disso, pois ainda que a legislação a defenda como um investimento indispensável para a garantia da segurança sanitária dos queijos, os produtores, como vimos, não foram convencidos disso em termos práticos. Diferente do que aconteceu com a caldeira, cujas qualidades foram vislumbradas e experimentadas, de tal modo que ela tem se constituído uma necessidade para quem ainda não tem. E ainda que seu uso crie desusos, como avisa Wilson, que podem ocasionar uma dependência dessa tecnologia por parte daqueles que a utilizam, o cálculo das vantagens e desvantagens de seu uso não é óbvio, nem dado: é subjetivo, situacional e relacional. Tocar essa complexidade social, histórica e geograficamente circunscrita dos modos de relacionamento entre sujeitos e artefatos é o desafio que lança Miller em seu convite para o estudo da cultura material, aqui desdobrado em uma curiosidade sobre as interações entre trabalhadores de queijaria, suas ferramentas e o produto gerado nesse ofício, o queijo – também elencado como coisa, objeto, materialidade.

Pensar a comida como materialidade, entretanto, não é tão comum quanto tratar os instrumentos de cozinha como tal. Para Dória, sociólogo brasileiro que escreveu um livro intitulado *A culinária materialista* (2009a), isso se deve à supervalorização dos aspectos simbólicos da cozinha que, em sua concepção, teria relação com o “glamour momentâneo” da gastronomia na contemporaneidade. Isso tende a nos impedir de perceber o resultado da ação concreta de cozinhar, o comestível, como algo amarrado a um tripé que envolve a *excelência* das matérias-primas, a *destreza* do trabalho transformador e a *cultura* na qual esta atividade está imersa. O modo como, costumeiramente, percebemos o cozinheiro, envolto em misticismos, seria também uma razão para a dificuldade comum de considerarmos a materialidade da comida:

⁹⁸ Tentei encomendar um queijo com coalho caseiro para alguns produtores, mas não obtive sucesso em Jaguaribe. Um deles chegou a comentar, explicando sua negação ao meu pedido: “sei mais nem como se faz isso. Faz tempo já que eu não faço”.

Não temos nenhuma dificuldade em reconhecer que o trabalho de um operário, de um marceneiro, de um agricultor ou de um açougueiro resume um conjunto de atividades de claro sentido material, de resto constatável nos seus produtos. Já quando nos referimos ao cozinhar, a tendência é inversa: vemos sempre em ação alguém que conhece segredos, domina uma arte, cria alguma coisa que enleva o espírito de quem faz e de quem come; tem, enfim, um dom que não se explica racionalmente e nem se esgota na materialidade do que faz (*idem, ibidem*, p. 17-18).

Tratar a comida como coisa (ou treco, nos termos de Miller; ou objeto, no conceito de Latour)⁹⁹, então, pode até mesmo soar ofensivo. Discutindo as disparidades entre a cultura alimentar dominante na modernidade (que estaria afinada a um universo de representações constituído por alimentos precedentes do setor primário, brutos e frescos) e o atual contexto da produção-distribuição (caracterizado por uma agricultura muito mecanizada), Contreras (2005, p. 135) explica que os “novos alimentos” ou os “produtos industrializados” podem “ser classificados no limite do comestível, e sua ingestão mostra-se cheia de riscos”. E lembra como, por isso mesmo, tais produtos são frequentemente encarados: eles não parecem alimentos aos olhos dos consumidores, mas “artefatos”, “plástico” e coisa “sem alma”.

Nas pesquisas de campo realizadas para este estudo, algumas vezes ouvi algo parecido sobre o queijo pasteurizado. Tanto comedores com os quais conversei, informalmente, quanto queijeiros afirmaram que este produto não era comida: era “alguma coisa” com “gosto de “plástico”. Nesse comentário tão comum, expressivo de um desprezo em relação a este alimento, a metáfora embute também um sentido de materialidade. É proposital (e curioso, penso) que esta seja trazida à tona justamente para negar o caráter comestível do queijo, reduzido à plástico. Sua versão com leite cru, por outra via, costuma ser celebrada por um sabor transcendente à experiência concreta da gustação, que envolve sentidos de tradição, como foi dito. Retomando o diálogo com Dória (2009^a, p. 20), “o alimento já chega à mesa com determinado *status* que independe do seu sabor, ainda que condicione o modo de percebê-lo”. Em termos êmicos, enquanto o queijo de leite cru é lembrado por ser “cultura” (isto é, patrimônio cultural), o pasteurizado padece de falta de significado (ou seja, excesso de materialidade).

Esta hierarquização entre *comida-cultura* e *comida-matéria* incita reflexões sobre as lógicas que fundamentam esta separação no contexto estudado.

⁹⁹ Mais à frente debato sobre as diferenças teóricas entre as categorias *coisa* e *objeto* na sociologia.

Uma pista particularmente interessante, nesse caminho, é oferecida pela antropóloga Isabelle de Solier (2013). Em pesquisa realizada em Melbourne, na Austrália, ela analisou duas práticas de consumo (jantares finos e compras de supermercado) que seriam parte do estilo de vida de pessoas que se autodenominam *foodies*, isto é, gente cuja comida tem um significado central em suas vidas. Seu propósito era analisar como a comida é utilizada por estes sujeitos nos processos singulares de formação do eu de cada um. Nesse intuito, percebeu que muitos deles acreditavam que o consumo de comida tem mais valor moral que o consumo de outros bens materiais, como roupas. E que isto estaria associado à uma dimensão simbólica: enquanto a comida é articulada como elemento de construção de um eu profundo e interno, a roupa é apropriada como algo menos importante ou central nesse processo, e por isso seria apenas uma expressão externa dessa parte basal e interior de si mesmos.

A razão para tanto estaria nas moralidades que perpassam a experiência de consumo dos *foodies*. Diferente de roupas e sapatos, o consumo de comida é compreendido como uma atividade baseada em necessidades biológicas, que seria moralmente superiores a outras formas de consumo, consideradas necessidades estimuladas pelo mercado ou pelos desejos. O investimento em roupas é, assim, associado ao consumismo que torna pessoas superficiais, artificializadas, enquanto comer seria parte da própria natureza humana. Ainda que os *foodies* sejam compradores frequentes em mercados de comidas especiais (de luxo) e restaurantes de alta gastronomia, não se sentem materialistas. Inclusive porque comidas não acumulam como outros objetos: são bens completamente utilizados com relativa rapidez, se comparadas a outros artefatos.

Like many people with high levels of education, most foodies see themselves as culturalists rather than materialists, people whose self-marking is bound up in the acquisition of cultural experiences and knowledge, rather than the accumulation of material things. What is unique about food is that it offers culturalists an opportunity to partake in the pleasures of material culture, but without the evidence – or guilt – of accumulation¹⁰⁰ (SOLIER, 2013, p. 16).

¹⁰⁰ “Como muitas pessoas com altos níveis de educação, a maioria dos *foodies* considera-se culturalistas mais do que materialistas, pessoas cuja a formação da eu está ligada à aquisição de experiências culturais e conhecimentos, mais do que à acumulação de coisas materiais. O que é único no caso da comida é que esta oferece aos culturalistas uma oportunidade de participar dos prazeres da cultura material, mas sem a evidência - ou culpa - da acumulação” [livre tradução].

Nessa perspectiva, o caráter de mercadoria da comida, vinculada ao universo material capitalista, é negado ou obscurecido porque a comida é vista como um artefato material com um *status* culturalista, isento, portanto, dos empobrecimentos da mercadoria “não-comestível” e da comida industrial banalizada, cujo sentido não carregaria tanto a dimensão de *experiência formadora* do comer. A partir daqui e observando essa leitura a uma curta distância, a ideia de fetichização da mercadoria é posicionada em um cadafalso e colada a interpretações inovadoras e contraditórias. Posições que atribuem ao material comestível (e fresco) uma série de valorações identitárias, glamourizadas e, ao mesmo tempo, físicas, inegáveis e constituintes do humano por meio do “incorporar a natureza”.

É neste ponto que o objeto-comida enquanto comida-cultura traz, para qualquer investida hermenêutica no mundo dos queijos, o desafio da observação de sua produção (concreta e significativa) e da coprodução que o próprio alimento exerce junto com seus atributos em disputa (cru, saudável, perigoso, autêntico, tradicional, infame, famoso, etc.).

Partindo dessas considerações, compreendo o queijo em estudo como uma espécie de artefato culinário que dispõe de “vida social” (APPADURAI, 2008): quero dizer, trata-se de um produto culturalmente fabricado e instituído de singular vigor, um tipo de *agência* nos termos de Latour (2012, p. 75) – não definida a partir de uma intencionalidade ou subjetividade, mas pela capacidade de induzir ou influenciar outro elemento numa determinada rede social a realizar ações. Amparada nos estudos de Kopytoff (2008, p. 89), penso que este queijo constitui um objeto de valor, cuja condição de mercadoria não deve ser encarada como algo que lhe é inerente e definitivo: ao contrário, há de se considerar “a economia moral subjacente à economia objetiva das transações visíveis”, entendendo o aspecto mercantil do alimento também como indicativo apenas de fases (rápidas ou lentas, normativas ou discrepantes) de sua vida social.

5.2 Agência e vida (social) da comida: embates teóricos, “brigas” e outras ações do queijo

“(…) nenhuma ciência do social pode existir se a questão de o quê e quem participa da ação não for logo de início plenamente explorada” (LATOUR, 2012, p. 109).

As discussões contemporâneas sobre a agência das coisas ou dos objetos (que sustentam, teoricamente, os argumentos desta tese na defesa das ações do queijo na vida de produtores) constituem desdobramentos de um debate clássico nas ciências sociais, sobre a relação entre agente e estrutura, que não pode ser negligenciado. Contudo, traçar os pormenores desse longo caminho que remonta ao século XIX não constitui um dos objetivos deste trabalho – penso que isto demandaria um outro tipo de pesquisa. De qualquer forma, considero necessário recuperar alguns pontos dessa discussão mais ampla, a fim de fortalecer o esclarecimento das posturas teórico-epistemológicas que assumo neste exercício de análise. Noutros termos, busco argumentar em favor de uma teoria que explique as descobertas que tenho apresentado desde a introdução deste texto. Por isso mesmo, faço aqui uma pausa breve para reflexões de natureza mais fundamentalmente teórica. Como Miller (2013, p. 67), compreendo que dar lugar a estas “abstrações frias”, sem descuidar das fontes empíricas de sua motivação, é parte dos rigores científicos que, nas ciências sociais, favorecem a construção de instrumentos analítico-conceituais mais eficientes para lidar com a complexidade dos fenômenos observados.

Não é novo o debate da ação e da agência dentro das ciências sociais. Nascidas no bojo de crises explicativas sobre as metamorfoses do mundo moderno, estas disciplinas precisavam lidar com a dicotomia entre conjuntos estruturais influenciadores e criatividade subjetiva dos indivíduos. É desse modo que, já em Weber, o problema da ação aparece como reparo de uma omissão clássica: o sujeito, imbuído do sentido subjetivamente visado, é um caminho explicativo dos acontecimentos. Sua existência não pode ser nem negada, nem diminuída e o entorno das condições nas quais ele está inserido é um acúmulo intersubjetivo de situações, significados, tradições, racionalidades e afetos. Esse mundo de simbolismos e perspectivas é o tópico por excelência de correntes sociológicas herdeiras de Weber (1994) e outros defensores de um interpretativismo analítico, como Shütz (1979). O pensamento de ambos gira em torno da importância de captar a posição dos sujeitos frente às forças sociais; forças que perpassam estes e multiplicam-se em teias e comunidades de relação.

O interacionismo simbólico de Goffman (1999) e a praxiologia de Bourdieu (2005), virão, cada um a seu tempo, reforçar os problemas do estudo da

ação. Em Goffman (1999), o agente (ou ator) é um sistema de encontro e experiência, de atuação a partir da definição de situações. O ator representa e, assim, age com outros para fazer a si mesmo. O comportamento do ator social é o fruto direto de suas expectativas e das expectativas socialmente agregadas sobre seu lugar no mundo; de tal modo que a agência aqui é o movimento de desempenhar papéis ou construir/manejar fachadas, especialmente de modo a concretizá-los para os próximos a atuar. A representação do eu de Goffman (*ibidem*) poderia ser descrita como um estudo das ações enquanto ações demarcadas, escritas ou roteirizadas pela vida coletiva, mas ainda assim apropriadas e redefinidas pelo agente – e sua capacidade, habilidade ou falta destas.

Mas é Bourdieu (1998) quem tratará os paradoxos da ação humana em estruturas historicamente fortificadas. Ele promoveu um desafio conceitual ao trazer para a ação uma série de peças vindas da estrutura: a condição de agir, (a capacidade de agir) é um acúmulo estruturado que também cria o mundo. O *habitus*, mas também os capitais simbólicos dos agentes, são seus trajes nos cenários desiguais que habitam. Eles só agem na medida em que desafiados por um todo ativo e reativo de outros agentes e de forças acumuladas no tempo e em suas trajetórias. Sabem ou não agir bem e esse valor determina sua capacidade de agir mais ou melhor – pois há uma dimensão objetiva ou *objetivada* na ação, já que esta é afetada pelo peso considerável dos jogos de poder e interesse que cercam sua feitura. O poder aliás, tema máximo em Bourdieu, é um componente da agência limitada; existe como um lembrete de que agimos não humanisticamente livres, mas dentro de esquemas inscritos na história das disputas. É, então, agência limitada porque há ação transformadora nos sujeitos; esta é sempre alicerçada em conexões cíclicas de limites, forças, intencionalidades outras, conflito, divergência. A disposição, portanto, é uma espécie de pilar da ação, seu sentido e sua possibilidade. Agimos subjetivamente na medida em que nosso contexto e história moldam as prerrogativas, inculcam chances e estimulam habilidades. A ação não é simples iniciativa, nem mera pulsão freudiana, mas um conector entre saberes e memórias, entre vontades objetivadas – porque produzidas na relação profunda com estruturas não-subjetivas/não-individuais.

No trânsito desse debate, Giddens (2009, p. 9) elencou alguns itens adicionais: “os atores não só controlam e regulam continuamente o fluxo de suas atividades e esperam que outros façam o mesmo por sua própria conta”, defende o

autor, “mas também monitoram rotineiramente aspectos sociais e físicos dos contextos em que se movem”. A análise agora encampa o pensamento mais direto sobre a reflexão e o monitoramento, afastando-se um pouco da premissa de Bourdieu de pesos estruturados centrais. É o ato de calcular, medir e vigiar que impõe à ação e ao agente um valor inesgotável para a pesquisa. Não é liberdade humanística, nem livre-arbítrio metafísico, mas deslocamento por meio do pensar e do falar sobre o que se faz. Assim, talvez seja possível dizer que Giddens (*ibidem*) inclui no rascunho da agência o poder de falar sobre a agência.

No Brasil, em meio à construção de um debate possível no campo da sociologia da moral, Werneck (2014) propõe uma leitura que parece dialogar (embora não diretamente) com as teorias de Giddens e Goffman. Para Werneck, “agência do agente” e “agência da estrutura” podem ser pensadas como representações ou visões de mundo que os atores sociais utilizam e, nesse sentido, funcionam não como disposições (em um sentido bourdieusiano), mas como “dispositivos”, manipulados em situações diversas, especialmente naquelas onde verificam-se esquemas de julgamento moral – construção de críticas, acusações, estabelecimento de culpa ou culpados, etc.

A afirmação, então, é a seguinte: se, tomados como modelo de descrição e explicação da maneira como funciona a genética da vida social, agência do agente e agência da estrutura são realidades opostas mutuamente anuláveis, elas podem, por outro lado, ser consideradas como representações que os próprios atores – do lado de fora da análise – utilizam para entender o mundo. E, como representações, visões de mundo que habitam nossas cabeças, podem ser também abstrações de que podemos lançar mão para efetivar nossas ações e/ou situações em que estamos inseridos. Porque, afinal, é perfeitamente cabível que se diga que se se fez algo, em algum momento, *porque algo mais forte que eu atuou sobre mim* ou, em outro momento, *porque eu queria fazer e agi como eu bem entendia*. Isso, conforme seja melhor – isto é, dê mais certo – dizer um ou outro. Isso permite pensar esses princípios em contradição, como aparatos de uma caixa de ferramentas moral, isto é, como dispositivos morais (*idem, ibidem*, p. 27 – grifos do autor).

Especificamente, o autor sugere o tratamento da dicotomia entre agente e estrutura como “dispositivos de configuração da actância”, os quais mobilizamos para dar conta de “desafios situacionais” (*idem, ibidem*, p. 28). Fundamentando suas análises no modelo semiótico do linguista lituano Algirdas Greimas, Werneck define actância como “aquele ou aquilo que pratica um ato e que *faz diferença na narrativa*” (*ibidem*, p. 28 – grifo do autor). Nesse ponto, insere um novo tópico de debate sobre a agência, em comparação às teorias pontualmente abordadas antes. A actância,

nos termos de Werneck, refere-se a um *ante* que pode ser de qualquer natureza, como uma pessoa, um animal, um objeto ou uma ideia – e, nisso, aproxima-se da teoria ator-rede (LATOUR, 2012). Trata-se de algo ou alguém dotado de “capacidade determinadora” de suas ações, de tal modo que influencie ações de outros (WERNECK, 2014, p. 28-29).

Cada um desses fragmentos teóricos induz a um tratamento afiado da agência. Os que agem, agem por meio de escombros, de processos anteriores que, ironicamente, definem também suas condições e alcances de agir. Aqui, nos valem cuidadosamente da disposição como chave preliminar dessa abordagem, pois a disposição é esse bojo de projetos de agir, de instâncias e de potências. O ator humano é, nesse campo, preenchido de disposições, mas também as carrega e as repassa, as aceita e as redefine. A ação, dentro do jogo das estruturas e das ações alheias precisa ser compreendida como estruturada por disposições (BOURDIEU, 1998). Mas, sobretudo, estas disposições também são produtos de um tráfego cruzado com outras ações, materiais e realidades. E assim, a condição subjetiva das disposições, esse preenchimento do indivíduo, precisa ser problematizado como parte de um mercado de agências intermitentes, presentes na intersubjetividade e na vivência com os objetos – ou com as comidas, como o queijo em estudo.

5.2.1 A ação não-humana: objetos, coisas, materiais

Antes de adentrar às polêmicas em torno do lugar dos objetos na interação humana a partir das ciências sociais, lembro que a mítica dos objetos moventes é parte de narrativas clássicas de outra ordem, dentro das expressões teosóficas e teológicas. Para os gregos, a estátua viva é parte do elenco das epopeias e da *poesis* dramática. Galateia, a “escultura perfeita”, ganha vida através de Afrodite para atender a busca de Pigmaleão por uma esposa. Desperta, é capaz de gerar filhos e atuar em outras lendas helênicas (SCHROEDER e RECHIA, 2013). Talos é o gigante metálico que vigia Creta: sempre ativo e perigoso, ele patrulha a ilha a pé. Em ambos os casos, o objeto é antropomorfizado, aproximando-se assim do espelhamento subjetivo, pois emula os vivos, às vezes pensando como eles; o mito repercute, como um imaginário de coisas em ação, para o horror ou maravilha dos homens. Há inúmeras outras narrativas difusas deste tipo.

Na Pérsia, na península Arábica e em outras fronteiras do chamado “Oriente Próximo”, tapetes, anéis, lâmpadas de cerâmica e joias ganhavam vida por meio das narrativas fantásticas. Elas podiam voar, prender ou libertar, amarrando a si mesmas, como objetos ou coisas, poderes de intervenção direta no mundo e nos sujeitos. Esse conteúdo do objeto mágico é elemento determinante de um imaginário sobre o material, voltado a assumir que este pode comportar o mistério, intermediando a relação dos deuses com os homens.

O cristianismo medieval institui as *reliquias* como objetos de divindade. Elas representam a força sagrada no mundo material – fragmentos da cruz de Cristo, dos ossos de santos mortos, de sudários, mortalhas ou ferramentas. Mesmo hoje, o poder desses materiais ainda é mantido no sacramento da comunhão, onde a hóstia, uma vez consagrada, não representa, mas é o corpo de Cristo. Já o mito hebraico semimoderno (no século XVII) do *golem* cita o rabino que cria o ser do barro para tocar os sinos da sinagoga por ele (BORGES, 2007). Uma lenda que remonta à criação dos homúnculos: seres de erva e seiva que nascem para servir a feiticeiras e arcanos (*idem, ibidem*).

A arte e a indústria cultural tomarão esses fragmentos de imaginário, perfazendo seu trajeto, vivificando objetos e seres inanimados. Muito antes da mudança tecnológica implicar na existência dos robôs e da Inteligências artificiais contemporâneas, a ficção literária, teatral e cinematográfica já havia popularizado o autômato, o não-humano que, criado por humanos, age além da vontade destes. Do monstro de Frankenstein (Mary Shelley), criado a partir de pedaços dos corpos mortos ao robô de Isaac Asimov (2014), temos criaturas antes inanimadas às quais são dadas faculdades de ação.

Já Gruzinski (2006) nos fala dos *cemies*, objetos de poder da América pré-Colombiana, emanados no discurso dos colonizadores:

Das coisas que os indígenas tinham – azagaias,ovelos de algodão, canoas, joias de ouro, redes, Colombo percebeu o que chamaríamos hoje de “objetos figurativos” (...) as estátuas com figura de mulher e “cabeças em forma de máscaras muito bem lavradas”. (...) Em taino, a língua das ilhas, essas coisas são designadas pelo termo genérico *cemies* e recebem o nome de um ancestral. Munidos de funções políticas, de propriedades terapêuticas e climáticas, os *cemies* são sexuados, falam, se locomovem. Objetos de variável, mas inegável veneração são tão preciosos que os indígenas roubam uns dos outros e depois dos descobrimentos os escondem dos espanhóis. (GRUZINSKI, 2006, p.27-28).

O expediente da ação dos *cemies* estende-se ao comportamento dos nativos junto aos colonizadores como espelhamento: mais tarde, eles atacam as imagens de santos trazidas pelos estrangeiros, as enterram e até as danificam, interpretando seu valor de igual maneira. Havia ali, sugere o autor, uma guerra pelas imagens-coisas porque havia uma guerra *entre as imagens-coisas*.

De um modo diferente, mas não apartado dessas concepções de objetos animados e animadores da ação humana que perpassam o imaginário coletivo e inspiram tratamentos teóricos específicos da realidade, as ciências sociais têm elaborado reflexões que tangenciam o mundo material e sua agência, indireta ou diretamente, “Trazendo as coisas de volta à vida” (2012), como sugere o título de um dos provocativos textos do antropólogo inglês Tim Ingold. Mas a possibilidade de uma agência dos objetos não é ponto pacífico nas ciências sociais. Ela retrata um debate amplo e multivocal, cujas raízes epistemológicas remontam às dimensões de um debate considerado clássico nesta área de estudos, como as relações entre ação e estrutura, subjetividade e objetividade, materialidade e imaterialidade. Entretanto, é preciso observar que a problematização do mundo das coisas no sentido que abordamos aqui é mais recente e remete à década de 1990. De todo modo, já na sociologia clássica – na verdade, na gama teórica que a faz nascer – é possível identificar a presença dos objetos, ainda que encoberta no tratamento de temas outros.

Marx, como vimos no início do capítulo, cultivava explicações sobre a fetichização, atribuindo ao corpo da mercadoria um poder ou influência sobre o consumidor no contexto capitalista europeu por ele estudado. Seduzido pelos encantos do objeto à venda, preso às relações comerciais, o comprador se aliena dos processos produtivos associados às mercadorias. Ali, tal poder é mediado pelas forças que validam e aprofundam o valor de troca das coisas: forças e coisas entrelaçam-se, assim, dinamizando um elo entre interesse (ação) e base material gerada (parte da estrutura, ainda que esta também seja representada pelas redes de ações estruturadas das relações de trabalho). Tal antiguidade do objeto como partícipe das pressões sobre os sujeitos, além de fruto das ações destes, contribui para a validade das perguntas que o presente estudo opera: de que modo um objeto pode agir? Quais os alcances dessa ação não-humana sobre as ações humanas?

Durkheim (1981) agregará pouco a este debate, ainda que funde a reflexão de *atos sociais como coisas*. Os objetos que transparecem em suas

análises terão mais espaço nos estudos da religião, onde a representação de coisas (como o Sol ou a Lua para as fratrias de tribos orientais) inspiram os processos de identificação que grupos étnicos do totemismo articulavam. O recorte durkheimiano incidia ainda em “objetos não materiais” que expressam força, como a lei. As legislações criminais e os caminhos de regulação do Direito seriam dinamizadores das coerções sociais, tessituras de organizações, determinações e limitações à ação dos sujeitos.

As contribuições de Simmel também são significativas como raízes da construção de um olhar sociológico sobre os objetos. Além de suas análises sobre o dinheiro e a metrópole, já referenciadas neste trabalho, também podemos lembrar seus estudos acerca da refeição como “ente sociológico” que alia o estar junto, a ação compartilhada, ao “egoísmo exclusivista do ato de comer” (SIMMEL, 2004, p. 160). Mas a comida, é preciso esclarecer, não aparece como pauta central da reflexão: o ato “natural” e “primitivo” de comer, ou seja, a prática humana e não o alimento material, constitui o foco escolhido para provocar ideias em torno dos temas da socialização e das sociabilidades.

Mais tarde, em Norbert Elias, o espaço e a habitação são tematizados como elementos importantes das figurações humanas, de sua composição diversa (ELIAS, 2001). A mansão do rei ou o castelo são exemplos de personagens-cenários (ainda que o autor não os tenha tratado nestes termos) das estruturações de etiqueta e conflito de *status* no século XVIII, no século e na corte de Luís XIV. Em outras obras (*idem*, 1998; 1994), o autor também reitera a tecnologia como tematização necessária para compreender o ciclo civilizador – controle sobre a natureza, controle social e autocontrole. Dentro desse mesmo debate, os chamados “manuais de civilidade” ganham destaque na obra do autor (*idem*, 1992), compondo uma materialidade que, embora não tenha lugar central em sua sociologia, é abordada como canal de encontro entre forças em disputa e mútua influência, aparecendo como elementos disciplinadores e fonte de entendimento da formação das interdependências individuais.

Entretanto, dentro do espectro filosófico que embasa as ciências sociais, cabe lembrar que o assunto em discussão já havia sido abordado em 1948 por Merleau-Ponty, para quem os objetos possuíam a potencialidade de determinar sentimentos e ações ao mesmo tempo que, enquanto escolhas humanas para

compor uma ambiência, relacionavam-se com gostos ou posturas adotados na socialização.

[...] as coisas não são, portanto, simples objetos neutros que contemplaríamos diante de nós; cada uma delas simboliza e evoca para nós uma certa conduta, provoca de nossa parte reações favoráveis ou desfavoráveis, e é por isso que os gostos de um homem, seu caráter, a atitude que assumiu em relação ao mundo e ao ser 'exterior são lidos nos objetos que ele escolheu par ter à sua volta, nas cores que prefere, nos lugares onde aprecia passear" (MERLEAU-PONTY, 2004, p.23 *apud* ALVES, 2008, p. 323).

A definição de *coisa* é palco de muitas controvérsias na contemporaneidade do debate especializado nas ciências sociais; o qual será abordado através das polêmicas e aproximações intuídas entre três pensadores europeus: Daniel Miller, Bruno Latour e Tim Ingold. Miller (2013) não apresenta um conceito fechado para *stuff*, afirmando que, embora algumas tradições acadêmicas prezem por definições com fronteiras muito claras e rigorosas, ele receia cair no que classifica de uma "semântica pedante", pouco produtiva ou frágil na capacidade de contemplar um campo de estudos amplo. "Tentar determinar os critérios exatos pelos quais algumas coisas seriam excluídas de *treco*, talvez por serem menos tangíveis, ou transitórias demais, representaria um exercício vão" (*idem, ibidem*, p. 7 – grifo do autor). Em função da adoção deliberada dessa postura imprecisa, o autor utiliza com frequência as palavras *treco*, *coisa*, *objeto* e *artefato* como sinônimos. Parece claro, sobretudo, uma tendência em sua obra de priorização de reflexões sobre objetos criados pelos seres humanos – como a indumentária, a casa, o refrigerante e os equipamentos tecnológicos abordados em seus estudos (2012; 2015b; 2005; 2008). Estes são enquadrados no que ele intitula de "materialidade" e "cultura material": realidades exteriorizadas e explicativas das dimensões humanas.

O autor também não explora o conceito de agência dos objetos, propriamente – para ser bastante precisa, não encontrei, em nenhuma leitura de seus textos, um uso direto do referido conceito como estratégia analítica. No entanto, é perceptível também sua defesa da existência de, minimamente, certo poder de ação das coisas, capaz de redefinir a experiência humana na medida em as produzimos e convivemos com elas. É deste modo que apresenta sua reflexão: "trata-se da teoria que dará forma a ideia de que os objetos nos fazem como parte do processo pelo qual os fazemos. (...) Fazer carros produz uma nova versão de nós." (*idem*, 2013, p. 92). Tal "teoria das coisas" é fundamentada no que ele chama

de “processo de objetificação”, o qual é fomentado no diálogo com Hegel, Goffman e Bourdieu, e a partir de experiências específicas de campo. Por meio desse processo, o mundo material se consolida de forma discreta e atuante, humilde e, por isso, mesmo, bastante efetiva na modelação das práticas humanas. Destaco um dos trechos nos quais o autor elabora seu argumento:

Uma sociedade particular elabora suas práticas culturais mediante um padrão subjacente que é manifestado numa multiplicidade de formas diferentes. Ao aprender a interagir com uma profusão de culturas materiais, o indivíduo cresce aceitando as normas que nós chamamos cultura. A criança não aprende essas coisas como um conjunto passivo de categorias, mas por meio de rotinas cotidianas que levam a interações consistentes com as coisas, com isso propiciando a Bourdieu formular o que denominou teoria da prática. Isso parece corresponder muito bem ao que chamei de humildade das coisas. Objetos não gritam para você como os professores, nem jogam um pedaço de giz em você, como o meu jogou, mas eles lhe ajudam docilmente a aprender como agir da forma apropriada. Essa teoria também dá contorno e forma à ideia de que os objetos fazem as pessoas. Antes de realizarmos coisas, nós mesmos crescemos e amadurecemos à luz de coisas que nos foram transmitidas pelas gerações anteriores. Percorremos terraços de arroz ou sistemas rodoviários, a moradia e os jardins ancestrais. Eles dirigem inconscientemente nossos passos, assim como o ambiente cultural ao qual nos adaptamos. Bourdieu chamou essa ordem subjacente inconsciente de nosso *habitus*. Há a natureza, mas a cultura nos dá a segunda natureza, aquela que geralmente pomos em operação sem pensar. *Coisas, vejam bem, não coisas individuais, mas todo o sistema de coisas*, com sua ordem interna, fazem de nós as pessoas que somos (*idem, ibidem*, p. 83 – grifo meu).

Se Bourdieu é uma das importantes referências desse antropólogo inglês, fundamento teórico de sua análise, ele aparece como um dos principais pontos de crítica em Latour (2012, p. 123), entrando no rol do que este pensador intitulou de “sociólogos do social” (como discutimos, rapidamente, no capítulo três), os quais tomariam o social como “um apelo mágico a forças tautológicas cujo preço exato em termos de carga material eles nunca se dispuseram a pagar”. Nesse sentido, o modo de pensar categorias como *poder* e *dominação* são vistas como problemáticas, pois seriam tratadas “*por si mesmas*, como o cofre misterioso onde está encerrado aquilo que movimenta os muitos participantes na ação” (*ibidem*, p. 123). Latour considera limitado (e “inacreditável”) que tantas pessoas no mundo, inseridas em cursos de ação, tenham acesso aos laços sociais por intermédio de um único modo de existência, como “espelhos” prontos a simplesmente “refletir distinções”, conforme a leitura que faz da perspectiva de Bourdieu. Tampouco lhe parece satisfatória as concepções marxistas, segundo as quais uma “infraestrutura material” determina

relações sociais; ou aquelas onde as coisas configuram um pano de fundo para atuação de atores que desempenham os papéis principais, como em Goffman.

Para Latour, as assimetrias e as relações de poder podem ser causadas por objetos, que *agem* ao invés de meramente serem símbolos ou resultados de ações humanas. Essa consideração é controversa, em especial, no ponto em que o “poder” do mundo físico é apostado contra explicações tradicionais da sociologia sobre o interesse humano como principal gerador de hierarquias e desigualdades. Assim, na Teoria Ator-Rede (em inglês, *Actor-Network Theory*, ANT), os objetos são retomados como seres capazes de realizar coisas e afetar ações de sujeitos. Ou seja, elementos não-humanos também permitem e colaboram na criação de relações de poder. Como uma recomendação metodológica, a sociologia latouriana provoca uma recusa “apriorística” do social, insistindo na observação do mundo como uma complexa rede de influências intermitentes (*idem, ibidem*).

Crítico das teorias críticas que movem-se na caça das relações de poder vasculhadas nas entrelinhas, no não-dito, Latour afirma que as “explicações sociais” correm o risco de, mostrando o que estaria supostamente escondido nas narrativas e práticas das pessoas, escondem o que deveriam mostrar, ou seja, aquilo que tantas vezes está exposto justamente no dito. Desse modo, ironiza o autor, estas explicações correm o risco de ficar “sem objeto” – isto é, sem coisas e sem pessoas, já que estas não seriam ouvidas, efetivamente. A dificuldade dos cientistas sociais em acompanhar vínculos associativos que envolvam elementos não-humanos, como sugere a ANT, guardaria relações com as próprias dinâmicas de sobrevivência das ciências sociais e das preocupações destas em não cruzar os limites estabelecidos por outros departamentos “mais científicos” – territórios onde já não podemos transitar com a mesma liberdade que eles parecem ter quando intervêm nos “assuntos sociais”. Nas palavras do próprio autor:

Aos olhos dos cientistas sociais, há motivos sérios por trás da necessidade de patrulhar incessantemente a fronteira que separa o domínio “simbólico” do “natural”, ou seja, um bom – quer dizer, um mau – argumento polêmico. Para obter seu lugarzinho ao sol, eles abandonaram, já no início do século XIX, coisas e objetos a cientistas e engenheiros. A única maneira de pleitear um pouco de autonomia foi abrir mão de vastos territórios e agarrar-se ao lote cada vez menor a eles concedido: “significado”, “símbolo”, “intenção”, “linguagem”. Quando uma bicicleta bate numa pedra, isso não é um fato social; mas quando um ciclista ultrapassa um sinal de “pare”, é. Quando se instala uma nova mesa telefônica, isso não é um fato social; mas quando se discutem as cores de um aparelho telefônico, torna-se social porque existe, como dizem os projetistas, “uma dimensão humana” na escolha do

dispositivo. Quando um martelo golpeia um prego, isso não é fato social; mas quando se cruza a imagem de um martelo com a de uma foice, ambas entram na esfera social porque agora pertencem à “ordem simbólica”. Cada objeto foi assim dividido em dois, com cientistas e engenheiros ficando com a porção maior – eficácia, causalidade, conexões materiais – e deixando as migalhas para os especialistas do “social” ou da dimensão “humana”. (*idem, ibidem*, p. 124)

Diferente de Miller, a preferência pelo termo *objeto* é clara em Latour (*ibidem*, p. 111), como podemos perceber no modo como ele classifica sua proposta teórica: “uma sociologia do objeto a serviço dos humanos voltados para o objeto”. Ali, contudo, o termo pode ser substituído por “assunto de importância” e não evidencia, propriamente, uma materialidade no sentido proposto por Miller: é objeto “qualquer coisa que modifique uma situação fazendo diferença” (*idem, ibidem*, p. 107). Tal conceito é indicativo do potencial de actância das coisas em geral, podendo tornar-se ator em uma figuração específica – lembrando que a ideia de ator, em Latour (*ibidem*, p. 75 – grifo meu), implica “*aquilo que muitos levam a agir*”: não é a fonte de uma ação, mas “um alvo móvel de um amplo conjunto de entidades que enxameiam em sua direção”. Dizendo de outro modo, é como se a agência fosse possibilitada e distribuída na interação de elementos heterogêneos, humanos e não-humanos, que estão conectados em uma rede.

Há cinco formas de “fazer os objetos falarem”, de acordo com Latour. Primeiro, é possível estudar a inovação, captando os processos criativos dentro de laboratórios e oficinas. Segundo, o pesquisador sempre pode observar quando objetos causam quebra de rotina nos leigos, naqueles sujeitos que não os conhecem, compreendendo inclusive seu processo de adequação às coisas novas. Terceiro, uma pesquisa pode analisar quando objetos são conjurados em acidente, quando estes os causam, quando eles têm papel relevante, afetando e direcionando a vida à volta. Quarto, é justo, quando tudo mais falta, analisá-los na história documental, nos registros e mediações dos historiadores. Por fim, ainda cabe pensá-los na ficção, nas rotinas imaginárias onde os materiais são recriados, levados à ação sobre as pessoas.

Na contramão dessa predileção pelo objeto, a noção de *coisa* também tem fiéis defensores. Heidegger, na filosofia, empenhou-se numa distinção conceitual dos referidos termos. Seriam os objetos “fatos consumados” da ação humana, enquanto as coisas são melhor definidas como um “acontecer”, um movimento, uma ação em processo (HEIDEGGER, 1971 *apud* INGOLD, 2012). A

separação ontológica parece ter o objetivo de demarcar nas coisas uma presença ainda ativa e em transformação por ela mesma, independente da presença humana. É por essa razão que Ingold (*ibidem*) prefere trabalhar com a ideia de coisa e afirma que vivemos em um “ambiente sem objetos” (ASO), enfocando os *materiais em fluxo*, já que estes se transformam não apenas através da intervenção humana, mas pela simples passagem do tempo – o que implica um sentido de *vida* autônomo, marcado pelo envelhecer. Além disso, e partir da leitura de Heidegger, a noção de coisa favorece a incorporação de elementos concretos (como as pedras, as árvores e mesmo o ar, por exemplo) quase nunca evocados no bojo do que se convencionou chamar de materialidade – uma categoria da qual Ingold, particularmente, discorda do uso nas ciências sociais: “que perversão acadêmica nos leva a falar não de *materiais e suas propriedades*, mas da *materialidade dos objetos*?” (*idem, ibidem*, p. 51 – grifos do autor).

A antipatia do autor se fundamenta na crítica da materialidade, usada por Miller (2013), como indicativa de uma polarização entre “mente” e “matéria”, “propriedade” e “qualidade”, “paisagem” e “artefatos”. Ingold (2012, p. 51) questiona de onde vêm as realidades mentais: “será que elas têm sua origem, como insinua Godelier, em um mundo de sociedade que seja ontologicamente distinto das ‘realidades materiais da natureza exterior’?”. Ademais, faz provocações também sobre o lugar das formas de vida animal, vegetal, fúngica e bacteriana nas teorias que trabalham com a noção de objeto, uma vez que, “como artefatos, essas coisas podem ser atribuídas às propriedades formais de um projeto, no entanto elas não foram produzidas, mas cresceram” (*idem, ibidem*, p. 52).

Ingold remonta com frequência à coisas formadas sem ou com a menor intervenção de agentes humanos para fundamentar sua argumentação. Um de seus exemplos clássicos é sobre a condição de uma árvore, entendida como coisa por se constituir de um “agregado de fios vitais”: sua casca, os insetos que vivem nela, os pássaros que constroem ninhos em seus galhos, os ninhos em si, etc. As coisas seriam caracterizadas por um nó de fios que podem se entrelaçar com outros fios, advindos de outras entidades.

A casa real nunca fica pronta. Ela exige de seus moradores um esforço contínuo de reforço face ao vaivém de seus habitantes humanos e não humanos, para não falar do clima! A água das chuvas pinga através do telhado onde o vento carregou uma telha, alimentando o crescimento de fungos que ameaçam decompor a madeira. As canaletas estão cheias de

folhas apodrecidas, e, como se não bastasse, lamenta Siza (1997, p.48), “legiões de formigas invadem o batente das portas, e há sempre cadáveres de pássaros, ratos e gatos”. Não muito diferente da árvore, a casa real é uma reunião de vidas, e habitá-la é se juntar à reunião – ou, nos termos de Heidegger (1971), participar com a coisa na sua coisificação (INGOLD, 2012, p.30).

Diante disso, Ingold (*idem, ibidem*, p.35) recomenda “seguir os materiais” como um modo de atentar às coisas em fluxo e conexão, distintas dos objetos unitários e inconciliáveis. O reconhecimento de seu poder ativo (dos materiais) surge na metáfora do mundo como cozinha, pois, “em face das *proclividades anárquicas de seus materiais*, o cozinheiro ou cozinheira tem que se esforçar para manter alguma aparência de controle sobre o que se passa” (*idem, ibidem*, p. 35 – grifo meu). Materiais seriam, portanto, processos ativo-reativos que seguem seu curso em articulação a outras coisas, resistem ao poder-ação do humano e independem deste. Tal tratamento incute uma camada ontológica ao mundo material que são os acontecimentos naturais ou físicos enquanto atos – ainda que não racionalizado, premeditado ou projetado, o ato entrelaça-se na caminhada cultural dos sujeitos, mas não se restringe a ela. Por exemplo, pensar uma pipa como objeto seria omitir seu voo, ou seja, esquecer que ela seria, antes de tudo, uma *pipa-no-ar*.

Assim como a coisa existe na coisificação, a pipa-no-ar existe no seu voo. Colocando de outro modo, a partir do momento em que foi levada para fora, a pipa deixou de figurar em nossa percepção como um objeto que pode ser colocado em movimento para tornar-se um movimento que se resolve na forma de uma coisa. Poder-se-ia dizer o mesmo de um pássaro-no-ar, ou de um peixe na água. O pássaro é o seu voar; o peixe, o seu nadar. O pássaro pode voar graças às correntes e vórtices que ele introduz no ar, e o peixe pode nadar velozmente devido aos turbilhonamentos que ele causa com o movimento de suas nadadeiras e cauda. Cortados dessas correntes, eles estariam *mortos* (*idem, ibidem*, p. 33, grifo do autor).

As coisas, portanto, estão *vivas* como parte de um emaranhado em fluxo de coisas. Elas não agem em uma rede de conexões, como em Latour, mas em uma “malha de linhas entrelaçadas de crescimento e movimento” (*idem, ibidem*, p. 27). A diferença, penso, é sutil, mas decisiva: enquanto a rede supõe conexões entre pedaços isoláveis, conforme percebe o pensador inglês, a malha expressaria linhas que são tecidas à medida que as coisas se movimentam, como extensões das mesmas – por isso Ingold trabalha com a imagem da aranha que tece teias. Isso não quer dizer que as coisas tenham agência, como afirma Latour acerca dos objetos. Na melhor das hipóteses, ainda conforme Ingold, a agência seria uma “figura de linguagem”, imposta pela estrutura do inglês e do francês que exige de todo verbo

de ação um sujeito nominal (como também é o caso do português). Por essa razão, seria fundamental não confundir “vida das coisas” com “agência dos objetos”, não reduzindo, por sua via, coisas à objetos e vida à agência.

5.2.2 Queijo, objeto, vida e ação

Um aprofundamento dos conflitos e acordos entre as teorias pontualmente expostas no tópico anterior implicaria um esforço maior de detalhamento relativo a seus pressupostos e rotas explicativas. Ainda assim, e priorizando o queijo e os objetivos deste trabalho, penso ser possível costurar algumas ideias nesse sentido. No pano de fundo deste debate estão tentativas de superação da dicotomia sujeito/objeto nas ciências sociais. Nesse sentido, a leitura do mundo de Ingold como “ambiente sem objeto” (ASO), composto por materiais vivos que, em seu próprio viver, tecem linhas de encontro e articulação que favorecem a formação de uma “malha”, parece-me particularmente interessante como pressuposto teórico. Especialmente porque uma leitura possível (e plausível) de Latour poderia ver o *objeto desconectado* de quaisquer relações como algo presente na lógica da conexão em rede – afinal, só se conecta o que estava desconectado.

Mas se a metáfora da conexão pode criar problemas dessa ordem, uma vez que a metáfora da teia de materiais em fluxo parece mais convincente sobre o que efetivamente acontece no mundo do qual somos parte, ainda estamos trabalhando no campo das metáforas e conceitos e esta, penso, é uma lembrança importante para não confundirmos, conforme as lições de Weber, o objeto de estudo com o estudo do objeto. Ademais, e com base nisso, alguns conflitos entre ANT e teoria do ASO soam pouco consistentes. Um primeiro problema seria a confusão que parece se estabelecer entre o objeto em Heidegger e Latour. Penso que a crítica de Ingold perde força quando se move por uma desqualificação da ANT que não a avalia por sua coerência interna, seus pressupostos. Quero dizer, se, ao invés de partirmos de Heidegger, como fez Ingold, partimos das bases latourianas para traçar comparativos teóricos, perceberemos que a noção de objeto nestas bases pode aproximar-se também da ideia de coisa no pensamento do filósofo alemão, especialmente no que tange a generalidade que ela implica, mas não só. Em Latour, como recurso analítico, o objeto não se resume aos “fatos consumados da ação

humana”: configura um ator cuja atuação, como vimos, precisa ser pensada dentro das associações em rede; ou seja, uma pipa-na-rede – ou pipa-no-sistema de coisas e ações humanas, se assumimos a perspectiva de Miller. Mas isso só é possível porque há também apenas pipa ou rede (ou apenas casca, ou apenas ninho, ou apenas árvore, etc.), independente da heterogeneidade da composição de coisas/materiais desta e das continuidades que, porventura, ela processe. É como se coisa e objeto, tal como defendidos em Heidegger, pudessem ser pensados como elementos não necessariamente opostos.

Em termos abstratos e linguísticos, as coisas (ou materiais) acabam por tornar-se objetos, ambos no sentido heideggeriano. Isto é, não apenas podem como são isoladas conceitualmente. Como vimos, embora tente, Ingold não consegue superar essa questão, pois para rastrear os fluxos de linhas acaba por reduzir, como ele mesmo recomenda que não façamos, coisas a objetos: “é verdade que não é a borboleta que voa, mas a *borboleta no ar*, e não é o peixe que nada sozinho, mas o *peixe na água*” (INGOLD, 2015, p. 149, grifos do autor). Penso que como estratégia metodológica e analítica dos objetos em relação, este é um exercício importante e não se afasta muito dos procedimentos que também Miller e Latour registram como fundamentais. Não convence, entretanto, que isto implique necessariamente um mundo que é “ambiente sem objeto”, posto que o próprio Ingold reconhece certa unidade da borboleta e do ar, do peixe e da água. Dando continuidade ao trecho anteriormente citado, ele afirma:

isso não torna a borboleta uma ar-borboleta híbrida, e tampouco o peixe um água-peixe híbrido. Trata-se simplesmente de reconhecer que para que as *coisas interajam* elas devem estar imersas em uma espécie de *campo de força* criado pelas correntes do meio que as cerca. Separadas destas correntes – ou seja, reduzidas a objetos – elas estariam *mortas* (*idem, ibidem*, p. 149, grifos meus).

O modo como o autor comunica a interação das coisas não consegue superar um sentido conceitual de unidade preservado, a despeito das linhas que as mantém em contato com outros elementos numa relação. É preciso reforçar o encontro e o movimento por meio da articulação por hífen desses elementos, ou através do apelo a conceitos mais difusos como o de “campo de forças”, que o autor não esclarece o que é exatamente. É possível argumentar que se trata, unicamente, de uma limitação linguística para esclarecer a complexidade do mundo verificado. Embora seja esse um argumento razoável, cabe também perguntar se há mundo

fora do modo como o vemos e o comunicamos. Enquanto escrevo, percebo que há uma interação direta entre meu corpo, a tela do computador, o teclado e cadeira onde estou sentada, por exemplo, sem a qual não consigo explicar a feitura desta tese. Não duvido, como sugere Ingold, que uma atenção aos materiais fosse um exercício sério e importante de compreensão dessa interação e que pudesse me levar ao entendimento de contatos muito mais amplos e, talvez, infinitos (envolvendo também o ar, a poeira, as bactérias; mundos visíveis e invisíveis em fluxo articulado) entre coisas. Acho bastante plausível, inclusive, que estas coisas possam não depender de mim para continuar em contato, transformando umas as outras na medida em que se tocam e envelhecem. Contudo, mesmo ciente disso, os objetos não desaparecem da narrativa da interação: o computador, o teclado, a cadeira, etc.

Portanto, se a leitura de Ingold sobre o ASO é expressiva de uma tentativa válida de superar a dicotomia entre sujeito e objeto, recuperando os processos que nos mantém, indefinidamente, interligados, por outro lado, parece relevante também não negligenciar os objetos como categoria de pensamento ou forma de explicar a realidade. Nesse sentido, a leitura de Latour soa mais promissora, mais disposta à atenção para com os modos de experimentar e narrar a relação com mundo não-humano. É por essa razão que o queijo Coalho tem sido tratado como *objeto* no sentido latouriano, ao longo de todo o texto – e tentando não desconsiderar as provocações de Ingold acerca da importância de observar os materiais em fluxo e problematizar as separações bruscas entre mente e materialidade. Quando o enquadrado no mundo das *coisas materiais*, contudo, remonto não a Ingold, mas ao conceito difuso adotado por Miller para *stuff*, na medida em que a abordagem que construo aqui não implica a compreensão das realidades queijeiras como “ambientes sem objetos”. Ao contrário, a partir de tudo que vi, ouvi e vivi, do exercício de interlocução travado na pesquisa, identifico *cenários de interação entre elementos humanos e não-humanos*, experimentados na convivência com o queijo e anunciados nas narrativas, como reforcei ao logo dos três primeiros capítulos e retomarei no quinto.

Diante disso, e mesmo reconhecendo as limitações da ideia de “conexão” em Latour, compreendo que podemos afirmar a existência de uma agência desse alimento – esteja ele em “rede”, em “malha” ou em “sistema” – não intrínseca à sua materialidade, mas atravessada nela pelas relações que a englobam. Este ponto, aliás, configura mais um aspecto da crítica de Ingold com o qual não compartilho.

Ele acusa os teóricos da agência, em muitos trechos de sua obra, de usar tal categoria como um “pó mágico” que aviva coisas mortas (objetos) ou como uma outra forma de dizer que estas estariam “possuídas de espírito”, seja *na* ou *da* matéria. De qualquer forma, tais perspectivas poderiam ser classificadas como “animistas”, conforme a leitura de Peter Pels (1998, p.94 *apud* INGOLD, 2015, p. 62): “uma maneira de dizer que as coisas estão vivas porque elas são animadas por algo estranho a elas, uma alma ou... espírito feito para residir na matéria”. Isso porque a agência em Ingold está relacionada à *habilidade*, que reforça o sentido de que a “prática hábil envolve responsividade corporificada pelo desenvolvimento” ou, em inglês, *Skilled Practice Involves Developmentally Embodied Responsiveness-Spider*¹⁰¹.

Noutros termos, incomodado com o que chama de “princípio de simetria” da teoria latouriana, o qual equalizaria ações humanas e não-humanas¹⁰², Ingold afirma que toda *ação* é necessariamente *habilidosa* e, nesse sentido, não nasce pronta, ela *se desenvolve*. Reproduzo, abaixo, o trecho onde ele constrói essa interpretação:

O que determina a diferença entre mim e a folha, no entanto, é que cada movimento que eu faço também é um movimento de minha *atenção*. É o caráter atento desse movimento que o qualifica como um exemplo de *ação* e, por isso mesmo, me qualifica como *agente*. Dito de outra maneira, a essência da ação não reside na premeditação (...), mas no estreito acoplamento do movimento corporal e da percepção. Mas isso é também dizer que toda ação é, em graus variados, *habilidosa*. (...) Mas essa habilidade não vem pronta. Ao contrário, ela *se desenvolve*, como parte integrante do próprio crescimento e desenvolvimento do organismo em um ambiente. Uma vez que a agência exige habilidade, e uma vez que a habilidade surge através do desenvolvimento, segue-se que o processo de desenvolvimento é uma *condição sine qua non* para o exercício da agência. Atribuir agência a objetos que não crescem ou se desenvolvem, que consequentemente não incorporam nenhuma habilidade, e cujo movimento não está, portanto, acoplado a sua percepção, é ridículo (INGOLD, 2015, p. 151-152).

¹⁰¹ *Spider*, em português, significa *aranha*. Já a sigla para Teoria Ator-Rede (ou *Actor-Network Theory*, em inglês) é ANT, como a tenho usado, que significa *formiga*. Por isso, em um de seus textos mais inusitados e irônicos, Ingold explica as diferenças fundamentais entre as duas teorias a partir da conversa entre uma formiga e uma aranha, ao estilo da literatura infantil, chegando a desenhar (literalmente) alguns aspectos dessa diferença. O título, bastante provocativo, do artigo é “Quando a formiga se encontra com a aranha: teoria social para artrópodes”, um dos capítulos do livro “Estar Vivo” (2015).

¹⁰² Conforme pontuamos em outros momento deste texto, a agência não-humana em Latour guarda uma sutil (e significativa) diferença da agência humana, isto é, esta seria marcada por intencionalidade e subjetividade (LATOURE, 2012, p. 75).

Contudo, parece-me que o autor cai em algumas contradições, na medida em que, por exemplo, condiciona ação à agência na referida citação. Se para agir é preciso ser agente e dispor, portanto, de agência, como explicar a falta dela em “coisas que se movem e crescem” (*idem*, 2012, p. 34)? Vimos, ainda, em outros trechos citados anteriormente, que o autor fala em “coisas que interagem” ou “proclividades anárquicas de materiais” na cozinha. Como explicar isso longe dos conceitos de ação e agência? Nem o próprio Ingold parece conseguir e, talvez por isso, em outros momentos ele tenta “desconectar”, para brincar como um conceito latouriano, ação de agência: “meu argumento, portanto, afirma que a ação não é o resultado de uma agência que seja disseminada pela rede, mas sim que emerge da interação de *forças* que são conduzidas ao longo das linhas da malha” (2015, p. 148) – uma vez mais, a noção de força aparece de forma misteriosa e pouco elucidativa, quase como um “pó mágico”, se é que posso usar a ironia do autor contra ele mesmo.

Um outro ponto relaciona-se à crítica da perspectiva animista, que poderia ser aplicada a Latour e Miller. A vida das coisas, em Ingold (2015, p. 150), é o fundamento explicativo dos “fluxos de linhas” e, em uma oportunidade, o autor chega até mesmo a usar a palavra agência para explicá-los: “a teia é, em suma, a própria condição da minha agência”. Se isso argumenta contra o animismo, então podemos dizer que também a ANT e a teoria da cultura material fogem dessa armadilha, já que focam nas associações e/ou sistemas de relações para explicar como os objetos agem.

É com base nisso, portanto, que penso a agência do queijo como um modo de remeter e compreender à/as ações deste alimento no cotidiano de interação das queijarias, de pensar as formas ziguezagueantes ou mutuamente afetivas entre os que produzem e aquilo que é produzido, produzindo quem o produz no mesmo movimento. Tal perspectiva não nasceu propriamente de um envolvimento teórico prévio, mas de um engajamento de campo que me desafiou teoricamente – é por isso também que este capítulo, que reúne diálogos sociológicos em termos mais abstratos, tarda para chegar na rota de apresentação da pesquisa que estruturei. Relembro que foram as “brigas” (pelo, com e no queijo), encontradas nas narrativas dos produtores, que me conduziram a pensar esse alimento de uma forma inusitada para a sociologia que eu estava habituada, como personagem-ator.

Como tentei demonstrar ao longo dos primeiros capítulos, em meio a recomposição metodológica, essas “brigas” foram apenas a porta de entrada para a renovação do meu olhar sobre o objeto da pesquisa. Foi mais fácil, inicialmente, ver o queijo (re)agindo em situações de conflito nas narrativas. Mas as ações do queijo, contudo, não se resumem a estes momentos. Assim como o campo me levou para a busca de uma teoria-suporte da análise, a teoria me devolveu para o campo, renovando meus achados por lá – também no próprio movimento de composição do estudo, vejo e vivo a mútua afetação de diferentes objetos, no sentido de Latour. O contato com Miller (através de suas obras publicadas e também pessoalmente, como supervisor de estágio desta tese) provocou novas redefinições, levando-me a uma atenção também para com a atuação silenciosa dos objetos (MILLER, 2013), nem sempre narrada, mas expressiva de um trabalho discreto de colaboração na definição dos corpos, habilidades, pensamentos, etc.

Mesmo nos dias em que o produtor não se sente “brigando com o queijo”, este alimento está lá, impondo limites e contribuindo na definição de suas vidas, suas rotinas, seus projetos de futuro; acentuando contornos nos campos do gosto, da estética, da higiene, da saúde. Um estudo focado nos processos produtivos desse alimento, por exemplo, evidenciaria como o convívio com o queijo, e o circuito de objetos no qual se insere e movimenta, afeta os sentidos e percepções de seus produtores, os sentidos de prioridade e responsabilidade, a economia dos zelos e atenções, etc. E isso se relaciona diretamente com o queijo como cultura material (*idem, ibidem*), isto é, um objeto que agrega sentidos (dinâmicos e relacionais) à sua materialidade, que informa valores e condutas – o que se desdobra, como veremos, no debate sobre a reputação.

Vê-se um exemplo disso na fala de José. As interações de longa data deste produtor com o leite e o gado, que ele mesmo chama de “convivência”, conferem-lhe uma capacidade de identificar e explicar o que seria problemático no caminho para alcançar a qualidade desejada no queijo:

Leite é sangue. Leite é tirado de sangue. E se você não tiver muito cuidado com ele, ele se estraga ligeiro. E leite ruim dá prejuízo. Então, a gente pega o jeito de cuidar. Você tá tirando [ordenhando] leite e tá vendo se tá caindo normal. Você tá tirando o leite, aqui, se cair qualquer coisa você vê. A gente se liga. Se num se ligar, dá ruim! Eu já trabalho muito tempo com gado, então, eu sei. (...) Na prática, na convivência com leite, você sabe quando tá bom o ponto da coalhada. Só de botar a mão assim em cima ou colocar um dedo, você sente. Depois corta na lira – antigamente, fazia com facão ou

com os braços mesmo, você ficava dentro do leite (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 14 de junho de 2016).

Imagem 23 - Produtor “quebrando” ou “cortando” a coalhada e uma lira



Fonte: Foto do Acervo Projeto Comida Ceará e Foto de Mário Castro

Nota: À esquerda, produtor “quebrando” ou “cortando” a coalhada com o braço (a foto do Acervo foi editada pela autora para evitar identificação do produtor). Ao lado, o instrumento mais usado atualmente para a execução desse procedimento, chamado *lira* (Mário Castro).

Como o produtor sugere, as mudanças dos instrumentos de fabricação também implicam disciplinamentos outros, imbuídos de novas fronteiras conceituais acerca do que é higiênico e seguro. O corpo do queijeiro vai sendo afastado dos contatos diretos com o queijo em processamento como estratégia de segurança, impondo reflexões sobre a importância da construção de uma distância mediada por utensílios na transformação culinária. Ainda assim, o trabalho do tempo na relação entre queijo e produtor, em um determinado espaço, parece garantir uma intimidade que os conecta, a tal ponto, que um deixa marcas no outro, perceptíveis mesmo por quem nunca os viu, apenas habituou-se ao produto que materializa essa interlocução histórica. É o mesmo José quem nos faz pensar a este respeito:

Eu tenho um queijeiro lá que é um profissional, muitos anos de prática. Tem costume já de trabalhar lá comigo na queijaria. Pode ir outra pessoal fazer que num faz queijo como ele! Tem uma temperatura de fazer o queijo, uns segredos. Tem uns doces que você tem que saber o ponto, que só faz daquele jeito, né? É como o queijo. No dia que ele adoce, que eu boto outro, já muda o queijo, sabe. É diferente. Às vezes, até os clientes dizem: “rapaz, você tá trazendo queijo de fora, vendendo queijo de fora”. Eu digo: “é não, meu fi [filho], é que meu queijeiro adoceu dois dias. Tive que botar outro”. “Rapaz, é que o queijo tá diferente demais, escorrendo soro”. “O queijo tá isso e aquilo”. Fica reclamando, né? O meu queijeiro faz todo o tempo o queijo numa bitola [de um jeito] só, tudo um tamanho só. Um quilo e vinte, um quilo e vinte e cinco, varia pouco. Ele tem prática no queijo. Faz todo numa bitola só. Aí, quando muda de queijeiro, desconhece mesmo. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 14 de junho de 2016)

Esse rápido retorno ao campo foi estratégico para tentar explicar como articulo as noções de vida e agência do queijo. A partir do que venho discutindo, podemos pensar que a vida pode não se reduzir à agência, como sugere Ingold, mas a vida é também agência porque *viver é um ato*. A mera existência do queijo é, portanto, provocadora de implicações no ambiente: minimamente, ocupa espaço, não de qualquer jeito, mas demandando um lugar (uma tábua de cura, um freezer de conservação, um prato de servir). Mesmo quando não mencionado ou percebido, os objetos constituem “molduras”, nas palavras de Miller (2013), uma ideia que ele explora a partir do diálogo com dois autores: Goffman e Gombrich.

O ponto de partida escolhido, em Goffman, é análise desenvolvida em um de seus livros, intitulado *Frame Analysis*, no qual o sociólogo defende que “nosso comportamento é sugerido por expectativas determinadas pelos quadros que constituem o contexto da ação” – é por isso, por exemplo, que não invadimos o palco de uma peça quando vemos alguém em perigo: compreendemos que se trata de um personagem que atua como parte da encenação. Já no que se refere ao historiador da arte Gombrich, Miller refere-se à obra “O sentido da ordem”. Neste livro, diferente de outros sobre o tema, o autor foca na moldura na qual a obra está encaixada e argumenta que, quando esta é adequada, simplesmente não a vemos, posto que ela nos transmite como devemos ver aquilo que ela enquadra. Quando a moldura é inadequada, diz Miller (2013, p. 77), “(imagine um Ticiano emoldurado em acrílico, um Hirst numa douradura barroca), tomamos subitamente consciência de que há uma moldura”. Uma versão mais radical da tese de Gombrich, prossegue o autor, poderia argumentar que “a própria arte só existe por causa das molduras, assim como as galerias de arte ou a própria categoria arte; isso afirmaria que nós expressamos um respeito particular, ou pagamos uma soma particular, por aquilo que é contido nas molduras” (*idem*, p. 77).

É a partir daí que o conceito de “humildade das coisas” ganha contornos em Miller, indicando uma leitura da socialização humana que não despreze a materialidade do mundo que nos cerca, do qual somos, concomitantemente, criadores e criaturas. Mas essa “cultura material”, defendida por Miller, é criticada por Latour (2012, p. 126), que esboça uma preocupação no sentido de que esse modelo possa implicar, a despeito de esforços contrários, em uma “sociologia do social” que se interesse pelos objetos porque os mesmos teriam uma “dimensão social” intrínseca. Ademais, há o receio que, tratados como cenário-moldura externo,

cuja influência em nossas vidas é apenas parcialmente percebida, permaneçam secundários frente ao protagonismo da ação humana e incluídos, assim, dentro do bojo das “estruturas inconscientes incorporadas”, reprodutoras das lógicas de dominação.

As incongruências entre a ANT e a cultura material de Miller não são fáceis de equacionar porque trabalham a ação dos objetos por óticas não só diferentes, mas conflitantes. Enquanto a primeira contorna a teoria crítica de Bourdieu e o interacionismo na perspectiva de Goffman, a segunda bebe justamente nestas fontes e, talvez por isso mesmo, não se aventure com o conceito de agência. Ainda assim, ambos os autores trabalham com a compreensão dos objetos em contextos de mútua afetação com agentes humanos. Se o queijo materializa um conhecimento “social” (estruturado/consagrado), isso não quer dizer, primeiramente, que ele se divide em duas dimensões apartadas, uma física e outra cultural, uma concreta e outra simbólica: em Miller, a teoria da cultura material orienta justamente o oposto e, por essa razão, constrói críticas à semiótica que aborda os objetos por meio de uma teoria da representação reprodutora da dicotomia sujeito-objeto (a este respeito, rever nota de rodapé 68). Além disso, se os objetos podem nos incitar reflexões sobre as lógicas de poder e as relações de dominação, isso não pode de nos impedir, como pesquisadores, de efetivamente tentar ouvir e considerar nossos interlocutores a respeito da ação dos objetos em suas vidas, como recomenda Latour (2012, p. 89-90): “não quer dizer que os cientistas sociais sejam impotentes, que dependam sempre dos seus informantes”, explica, mas, “caso queiram propor uma metafísica alternativa, precisarão primeiro participar das atividades de construção do mundo executadas por aqueles que estudam”.

É nesse esforço de articulação teórica, portanto, indicativo de tentativas de escuta tanto da *fala*, quanto do *silêncio* por meio dos quais a ação do queijo se processa, que tenho buscado construir esta análise sobre a agência. Mas como tal conceito se relaciona com a ideia de *vida*? Ao que parece, a agência (ou actância, o potencial para agir em uma rede) não necessariamente depende de vida, especialmente no sentido orgânico do termo. Mesmo estando “morta”, a existência de uma coisa ainda pode ser agente, no sentido dos impactos que ela pode gerar em situações específicas – pensemos em um cadáver humano numa sala de estar, em como ele pode impactar pessoas e outros objetos ali. E isso não implica mero *relativismo da ação*, aos moldes de uma antropologia do simbólico que tudo justifica

em nome da manutenção da diversidade interpretativa. A dimensão aqui acentuada na narrativa dos interlocutores pode causar esta impressão. Entretanto, essa forma de pensar é *verificada* também em outros campos científicos, menos interessados em narrativas: lembremos dos “agentes químicos”, que “agem” e “reagem”, mesmo que de forma imperceptível aos olhos humanos, nas experiências laboratoriais; ou das lições da gastronomia molecular, que acentua os aspectos físico-químicos da culinária, isto é, os conhecimentos acerca das capacidades transformadoras de técnicas, ingredientes e materiais diversos combinados. Os exemplos não são difíceis de encontrar e a agência, como categoria sociológica, é um meio de nos fazer pensar as múltiplas formas da composição de ações e agentes, sejam eles classificados no plano dos mortos ou dos vivos.

Mas o queijo estudado, no entanto, é um “alimento vivo”, conforme disseram os entrevistados – aqueles a quem Latour recomenda ouvir com efetividade, como discutimos a pouco. E aceitar essa classificação é um caminho importante para compreender os processos particulares do qual ele é parte atuante – como aqueles relativos, por exemplo, à construção da qualidade gastronômica e sanitária. O que não quer dizer que toda comida é viva, no sentido apresentado pelos interlocutores. Vimos que o queijo industrializado é “morto” para os mesmos, porque foi desalmado pela pasteurização, afinal, “as bactérias são a alma do queijo”, como afirmou Renata Golin Bueno Costa, pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig (PINHEIRO; MONTEIRO, 2018).

A despeito disso, podemos ainda dizer que o queijo é vivo a partir de uma interlocução, mais propriamente teórica: refiro-me a abordagem sugerida por Appadurai (2008) acerca dos bens em geral, como coisas que diz põe de “vida social”. O conceito é interessante (embora possa desvirtuar da perspectiva latouriana) porque mantém o foco do pesquisador no objeto em circulação, sugerindo que a história de seus trânsitos remete à compreensão mais aberta da ação destes. Ao pensar o histórico das circulações e proibições do *qat*, a folha mascável de efeito estimulante que alcançou da China ao nordeste da África, o autor nos mostra estudo das reações como uma rede de produtores, negociadores e consumidores é afetada e agitada pela existência e efeitos – fisiológicos, mas também econômicos – da planta na Somália e na Etiópia:

(...) os riscos [do contrabando do *qat*] eram acompanhados por recompensas substanciais. Duas viagens bem-sucedidas de Meru até

Mogadíscio, disseram-me, bastavam para comprar um caminhão Toyota. E um voo fretado (custo \$ 3.000) de Meru até Manderá poderia dar ao negociante um lucro de líquido de \$7.000 (APPADURAI, 2008, p.311).

Appadurai traça leituras de diferentes camadas sociais por onde o objeto passa, exibindo-as como ângulos de significação (para sujeitos) ou como estímulos escalonáveis (como mercadoria). A história social das coisas proposta marca o passo de uma leitura cronológica e econômica dos sentidos conduzidos pelo objeto-material pendular – bom e mau, perigoso e desejado, custoso e valioso. O queijo não parece apartado de vivências assim. O recurso teórico-metodológico onipresente é a fala dos sujeitos sobre os objetos, mas com o cuidado contínuo de situar essas falas dentro das experiências pragmáticas com as coisas. Appadurai registra, assim, por meio do rastreamento de uma *biografia das coisas*, uma historiografia dos contatos.

Não era propósito deste estudo elaborar uma “biografia cultural” do queijo, aos moldes do que sugere Appadurai e Kopytoff (2008). Mas a dinâmica dos contatos que identifiquei, ao longo da pesquisa, favorecem a leitura do mesmo como um produto que dispõe de vida social, posto que o mesmo está implicado em circuitos de valorização e desvalorização, em dinâmicas simbólico-econômicas modeladoras de ideias estéticas, dietéticas e sanitárias na alimentação. E conceber a existência de uma vida social do queijo abre margens, portanto, para pensar que este queijo pode dispor de reputação (ou reputações), tal qual as pessoas.

5.3 Reputação como ato: “o queijo pegou nome”

“O substantivo se forma por acumulação de adjetivos. Não se diz lua: diz-se aéreo-claro sobre escuro-redondo ou qualquer outro acréscimo. No caso escolhido, a massa de adjetivos corresponde a um objeto real; o fato é puramente fortuito” (Jorge Luis Borges, 2019).

A “vida social” do queijo não é apenas uma invenção teórica com base na leitura de Appadurai (2008). Produtores entrevistados, como vimos em uma citação de fala no tópico anterior, afirmaram suas experiências com o queijo (e com todo o universo de agentes não-humanos que envolvem sua fabricação, como o gado, o leite, etc.) nos termos de uma *convivência*, ou seja, de um *viver junto*. O ato de *conviver* implica, necessariamente, que aquele (ou aquilo) com o qual *convivo*

também esteja de algum modo *vivo*, ainda que esta vida não se materialize em termos orgânico-subjetivos. Se permanecermos dispostos a evitar uma “sociologia do social” e nos concentrarmos nos processos de associação vividos e comunicados por nossos interlocutores (que, neste caso, envolvem diretamente uma comida), então um queijo que convive (e, logo, vive) poderá, talvez, ser menos encarado como um personagem kafkiano e mais como um agente sociologicamente identificado, já que faz diferença nas trajetórias e narrativas dos interlocutores deste estudo.

Mas se isso não for convincente o bastante, podemos experimentar outras maneiras de dizer a mesma coisa. Por exemplo, em nada altera o argumento aqui defendido se, ao invés de vida, afirmamos a “existência social” do queijo – como foi colocado anteriormente, o conceito de agência que articulo não depende de objetos “vivos” ou “mortos”, mas de objetos em associação. Na teoria elaborada por Appadurai, e que também é o caso desta análise, a presença humana é parte imprescindível das relações observadas, e por isso ele classifica o que considera a “vida das coisas” de “social”, já que evidencia a circulação das mesmas entre pessoas em contextos específicos. A leitura do autor é particularmente produtiva para os fins deste trabalho porque insere os objetos, tal qual os sujeitos, em circuitos simbólico-econômicos que implicam jogos de classificação e valoração, de forma semelhante ao que acontece com o queijo Coalho. Examinando os bens em meio a modos de produção, distribuição e consumo capitalistas, ele investiga o que chama de os “labirintos complexos e culturalmente organizados de informação”, bem como a “distribuição instável de conhecimento” que perpassam a “história de vida” ou as “carreiras” de algumas mercadorias (*idem, ibidem*, p. 60-63). O conceito de reputação do queijo que pretendo retomar aqui também se relaciona diretamente com os conhecimentos produzidos e apropriados sobre (e pelo) o queijo, e discute as “descontinuidades no conhecimento”, ainda em diálogo com Appadurai (*ibidem*, p. 63), que acompanham o movimento do mesmo alimento como mercadoria: problemas envolvendo qualidade, autenticidade e *expertise* entram em cena. Em resumo, interessa tentar compreender o queijo como *substantivo adjetivado* ou *materialidade formada por acúmulo de significações*, parodiando a epígrafe que abre este tópico, e que se integra de modo intrínseco às formas através das quais é possível afirmar a ação da comida.

A transformação do Coalho em mercadoria, cujo embrião encontra-se já na primeira metade do século XX, e o processo de “modernização sanitária” da atividade queijeira cearense, que marca a virada para o século XXI, abriram debates sobre a qualidade do queijo que colocaram em pauta sua reputação como constructo e problema. Ulisses lembra que os primeiros movimentos em torno da comercialização inter-regional foram fundamentais para que esse alimento passasse a ser conhecido fora das fronteiras de Jaguaribe-município. Para a historiadora, os “comboieiros foram os principais responsáveis pela reputação do queijo de Jaguaribe” (ULISSES, 2016, p. 145). Circulando nesse tipo de comércio, o Coalho foi conquistando consumidores de dentro e de fora do Ceará, que aprenderam a associar suas *qualidades específicas* ao lugar de sua origem – e, portanto, também às pessoas que por lá cultivavam esta experiência produtiva como um trabalho de gerações.

É importante lembrar que, até então, o queijo era fruto de transformações culinárias domésticas, aos poucos mobilizadas como mercadoria para complemento de renda das famílias. O padrão produtivo era instituído no seio de cada fazenda e a regulação estatal não era sentida como hoje. A medida da segurança sanitária, portanto, era processada dentro desta mesma lógica: se era bom para alimentar a família, era bom para vender. E a qualidade não constituía ainda, propriamente, uma questão ou problema nos termos que a encontramos na atualidade: ao contrário, ela estava em afirmação como *caraterística distintiva do queijo de Jaguaribe* – que era de leite cru, mas como as opções pasteurizadas ainda não tinham chegado, então, não havia razão para explicitar a classificação.

Os produtores entrevistados, tal qual os comerciantes, foram unânimes em falar da popularidade que o queijo alcançou: “esse queijo é mais procurado em Fortaleza que os bandidos”, segundo José. Se os comboieiros tiveram importante papel na produção de uma reputação do queijo porque o fizeram circular por paisagens outras, permitindo uma proliferação de encontros entre comida e comedores que implicou, gradualmente, um *(re)conhecimento* da primeira como comida boa, não se pode esquecer que tal reputação constituída é *do queijo* e, se ocorreu, foi também por causa dele. É o que nos fazem pensar on interlocutores quando dizem que “o queijo botou fama”; ou que “o povo se apaixonou pelo queijo”; ou, ainda, que “o queijo pegou nome”. As falas evocam o lugar do queijo não apenas como alvo do ato humano de reputar ou classificar, mas também como agente que,

circulando e implicando usos, acumula significações, pois está à mercê de julgamentos (mais ou menos circunstanciais) que podem consagrá-lo ou desvalorizá-lo. Quero dizer que classificar a comida (como boa, segura, saudável, etc.) resulta de uma compreensão intersubjetiva também sobre como ela age ou se comporta, historicamente, nos contatos com o corpo de quem a consome e os coletivos dos quais ele é parte.

Assim, aos poucos, na medida em que cativava o paladar de mais e mais consumidores, o Coalho foi se constituindo como demanda de mercado por suas qualidades reconhecidas, provocando a ampliação da oferta e fomentando uma profissionalização/especialização/padronização cada vez maior dos procedimentos de feitura que alteraram a forma das fazendas, das queijeiras e do próprio queijo. Tudo isso, é claro, possibilitado dentro de uma figuração histórica definida, pautada por sentidos dietéticos e higiênicos singulares. Ali, enquanto aquele formato de queijo ia educando paladares e práticas de consumo, produzi-lo ia também se tornando não só um meio, mas um estilo de vida. E a fama do queijo ia também se traduzindo na fama do produtor, de sua habilidade produtiva, alimentando o orgulho de um ofício considerado “pesado” e a vaidade de compor um trabalho de significância para o município.

Isso não quer dizer que todos os queijos eram classificados como bons, antes de disseminada a pasteurização do leite. Julgando da atualidade (convém lembrar, a partir também de critérios que recentemente incorporaram aos seus conhecimentos), queijeiros jaguaribanos me disseram que, no passado, havia muito “queijo sebooso” – bem menos do que existe hoje, com a presença mais incisiva da fiscalização. Não lembram, entretanto, disso como um *risco à saúde* dos consumidores, propriamente, mas como um *problema de gosto*: “era muito queijo mal feito, sem aquele zelo que a gente tem que deixa o queijo de lambar os beiço [ou seja, muito saboroso]; que você assa ele e ele fica bem assadinho e dourado, num desmancha, nem nada”, disse-me Luciano.

Apesar da existência de versões menos agradáveis ou corretas à percepção dos entrevistados, o aumento da demanda lhes foi perceptível, contribuindo com o estabelecimento do Coalho de Jaguaribe como um “queijo famoso”. Com a chegada dos grandes laticínios industriais e a acentuação das dinâmicas de fiscalização, um queijo assim (que já não era “qualquer um”, mas uma comida experiente e valorizada em muitos circuitos), foi provavelmente o que

sustentou as pequenas produções, grande parte das quais permanece legalmente encaixada na informalidade, mas segue viva graças à sustentação de uma demanda baseada em um gosto que fora consolidado no passado, em meio a trânsitos e trocas entre lugares, mercadorias e pessoas.

Longe de serem sanados, os sofrimentos envolvidos no fazer-queijo e as lutas que daí se desdobram apenas foram atualizados no novo contexto de industrialização: “aqui a *gente sofre com o queijo*. Mas eu tô com vinte e tantos anos que faço queijo. E o nosso queijo aqui é muito afamado, de Jaguaribe. É afamado, pense! E nós ainda sofre com ele, avalie, né?” – palavras de José. Sofrer com o queijo é também *sofrer por ele*, já que o mesmo tornou-se, a despeito de toda fama percebida por seus produtores, uma mercadoria *difamada* dentro dos critérios da legislação sanitária: um contrabando e um alimento perigoso à saúde humana. De acordo com os entrevistados, a difamação do Coalho de leite cru se inicia com a industrialização do mesmo e com as práticas fiscalizadoras, que mobilizam saberes até então desconhecidos ou não problematizados no cotidiano das fazendas de Jaguaribe. Os técnicos dos órgãos reguladores, formados nas universidades, levaram a preocupação com as bactérias e seus sensores de sujeira para o campo, impondo rotinas de processamento focadas na higiene, que passa agora a ser palavra de ordem. A estética das antigas queijeiras é condenada como “antiga” e “repugnante”, “ultrapassada”, exigindo-se instalações mais “apropriadas” – isto é, entre outras coisas, aproximadas ao modelo estético-esterilizado dos laboratórios e hospitais, tal como parecia familiar e seguro para pesquisadores urbanos. O discurso médico-científico que adentra as queijeiras por meio dos fiscais coloca-se como neutro e necessário para “salvar” as pessoas dos riscos ali eminentes, com raro ou nenhum diálogo com a história daquela atividade produtiva e de sua sobrevivência próspera até o momento, apesar dos pesares todos só então identificados pelos agentes reguladores. O que se desdobra é a imposição de uma ciência estrangeira às condições geoambientais e aos hábitos produtivos locais, expressiva de uma *cultura sanitária* urbanizada e elitizada, que apenas parcialmente consegue contribuir para produzir qualidade de vida nas pequenas produções da zona rural – e o faz não sem endividamentos e violências de diversas ordens.

O senso de higiene trazido pela lei sanitária, diretamente associado a uma dimensão estética hospitalar e à preocupações generalistas com a saúde que afetaram, entre outras coisas, cor e sabor do queijo (hoje, menos salgados e

gordurosos que no passado), não parece estar desconectado dos processos de distinção dos quais falam Bourdieu (2008) e Elias (1992; 1993). Além do que já foi dito, é importante lembrar que essas questões assumem o debate sobre a qualidade quando o queijo passa a atrair diretamente os interesses de consumo da capital do Estado, de suas classes médias e altas – em um outro trabalho, mostrei como, a partir da década de 1990, a “comida sertaneja” é moldada por um processo de ressignificação no Ceará, passando a compor uma “cozinha regional” que “orgulha e diferencia” os cearenses (LIMA, 2007): ali, o Coalho passa a figurar como ingrediente-iguaria em restaurantes frequentados pela elite fortalezense.

As relações entre higiene e distinção na definição do queijo não são recentes, nem exclusivas do Ceará. Remetendo ao contexto europeu, Le Breton tece comentários acerca dos valores médicos da época relacionados à esse alimento, evidenciando os riscos que a “sujeira” coloca não apenas à saúde, mas a manutenção da existência (ou do lugar) social.

Para um médico alemão cuja obra surge em 1643, o queijo, escória nociva, resulta dos excrementos do leite, ao contrário da manteiga, que encarna a parte mais nobre e boa. O queijo, indigno das pessoas distintas, é aos seus olhos uma “coisa grotesca e imunda” a ser abandonada aos miseráveis. Tal abjeção desonra o comensal, além de colocar em risco sua existência. Os amantes dos queijos são “degenerados”, degustadores de substâncias putrefatas e perigosas para o movimento dos humanos que regem a harmonia do corpo. A única diferença entre o queijo e o excremento, diz P. Lotichio numa obra de 1643, é a cor. Resumindo suas proposições hostis, Camporesi escreve: “o queijo engendra nos obscuros meandros esplânicos, nas dobras das entranhas humanas, pequenos monstros repugnantes, aumentando assim a podridão preexistente. Engolir queijo era o melhor meio de fazer do estômago um viveiro de lombrigas, terreno predileto de engorda de nojentos ascárides vermículos que, por sua vez, se empanturravam de carne de criadores idiotas” (CAMPORESÍ, 1989; 15). Só os bárbaros podiam alimentar-se destes elementos em estado de putrefação. Isto não impedia os laticínios de circular em todas as classes da sociedade, mas suscitando vivas polêmicas entre seus detratores e seus amantes (LE BRETON, 2016, p. 469-470).

Tais polêmicas nos fazem pensar que a definição do comestível é atravessada por múltiplos discursos em conflito, os quais resultam de experiências histórico-sociais. O queijo é moldado nesse cilindro dinâmico de significações e reputado de forma situacional e intersubjetiva, conforme os interesses em pauta e as experiências particulares de convivência com esse alimento. Os agentes negociam com as diversas fontes de conhecimento disponíveis para construir suas próprias teorias sobre o queijo, e disso resultam posicionamentos (não necessariamente estáveis) em sua defesa ou acusação.

A citação de Le Breton evoca ainda o papel importante da ciência médico-nutricional nesse terreno. Como ele sugere, ela não está isenta dos condicionamentos morais e dos embates políticos que afetam a construção do conhecimento sobre o mundo alimentar e a saúde humana. O que é considerado intragável e perigoso para pessoas com poder aquisitivo, pode servir de alimento para pobres ou “bárbaros” – uma questão que ainda gera polêmicas na atualidade.¹⁰³ Mas a ciência é ela mesma polifônica, uma arena dinâmica de posicionamentos em combate – como vimos, considerando o caso do queijo estudado. Contudo, como parte de seu processo de afirmação enquanto uma fala de poder, essa condição de arena é tornada uma espécie de bastidor do fazer científico, de modo a esconder suas contradições internas.

Em Jaguaribe, a partir da década de 1990, principalmente, uma voz da ciência médico-nutricional, que pesa sob a forma da lei, impôs-se como um discurso de verdade sobre o Coalho de leite cru. Por essa razão, a condenação do mesmo implantou preocupações de muitas ordens entre produtores e consumidores, mesmo naqueles habituados a fazer e comer esse queijo anteriormente. Quando a pasteurização passou a ser cobrada como estratégia de segurança na produção queijeira, instituiu-se, então, um paradoxo entre “preservar qualidades” e “adquirir qualidades” – também percebido por Cintrão no caso mineiro (2016). Tal paradoxo evidencia a tentativa de construção de pontes sobre o abismo que separava duas leituras opostas do Coalho de leite cru.

Por um lado, os produtores não poderiam negligenciar por completo a força da lei e passaram a negociar com ela, inserindo práticas e objetos novos em suas rotinas de fabricação e trazendo a preocupação com o padrão de higiene estipulado como um elemento central na *qualidade a ser alcançada*. Entretanto, e por outra via, o queijo já havia acumulado uma *qualidade como característica distintiva* e, desistir dela significava não apenas desconsiderar a sobrevivência comercial das queijeiras, amparadas nessa demanda, mas também negar a própria história e um respeito duramente conquistado: a difamação do queijo é também a difamação do produtor, de sua habilidade produtiva.

¹⁰³ Lembro que, em 2017, João Dória, então prefeito de São Paulo, instaurou uma polêmica ao sugerir a inclusão de “ração humana” na merenda de escolas públicas da cidade. A ração era feita à base de farinata, “uma farinha obtida a partir de alimentos que estejam próximos da data de vencimento e que serão descartados” (VISÃO OESTE, 2017).

O ponto nevrálgico da questão era o leite cru porque conseguir a certificação implicava abrir mão dele, mas isto também provocaria uma abrupta desconexão com aquela qualidade como característica, emblemática de uma imagem positiva do queijo de Jaguaribe (ou seja, de uma reputação relativamente consolidada) que era arriscado perder ou descuidar. Então, quando os selos de certificação entram em cena como recurso na construção da confiança do consumidor e na definição de suas escolhas alimentares, manter-se fiel à produção do Coalho de leite cru demandou encontrar outros meios de assegurar sua qualidade ou fortalecer uma reputação já conquistada.

Nesse sentido, destaca-se a construção da *autenticidade* como um valor e um embate contra as “falsificações” ganha fôlego. Não apenas as versões pasteurizadas são tomadas por falsas (e ruins), mas também são consideradas imitações as versões produzidas em outras regiões, sejam elas à base de leite cru ou não. Estas são vendidas, conforme dizem os produtores, como se fossem originárias de Jaguaribe, mas não apresentam as características fundamentais que contribuíram para a consagração da fama do queijo noutros tempos – o que, argumentam, “suja a imagem do queijo e de Jaguaribe”. Tais características seriam: textura firme (maciça) com um bom corte¹⁰⁴ e cor amarelo suave, que ringe levemente na mastigação e assa na brasa ou em frigideira sem desmanchar. Estes aspectos foram unânimes, apareceram em todas as entrevistas como formas de identificar a qualidade (não raras vezes, pensada pelos produtores em termos de uma autenticidade) do Coalho jaguaribano de leite cru. Para comprovar esse diferencial, José utiliza-se, às vezes, de meios pouco convencionais:

Você vê que vem queijo de Sobral, de Tauá, vem de outras regiões aí... Aí, dizem que é de Jaguaribe, mas não é de Jaguaribe! Tá chegando queijo da Bahia e o povo dizendo que é do Jaguaribe. Mas vá comer o queijo para você vê a diferença. O queijo de Jaguaribe é bom! Tem muito sabor, assa bem! Meu queijo eu posso cortar, botar ele numa churrasqueira, ele assa que parece uma coisa maravilhosa. (...) O queijo daqui é um e o de lá desses cantos é outro. Mas o povo diz que só quer o que for de Jaguaribe. Eu já fui em Fortaleza e vi gente vendendo queijo, eu pergunto de onde é e dizem que é de Jaguaribe. Eu olho para placa do carro, tem nada a ver, outros cantos. É de Sobral, de Tauá... Vende como se fosse de Jaguaribe, que é o que povo quer, mas não tem nada a ver. *Queijo de Jaguaribe é queijo de Jaguaribe*. É que nosso queijo aqui pegou nome, pegou fama e o queijo é bom mesmo. Eu faço coisa com meu queijo lá na [diz o nome do espaço onde comercializa em Fortaleza] que eles me chamam é de doido. Jaguaribe, seu doido! Eu jogo meu queijo é na parede acolá e vem para minha mão aqui, num sabe! Eu faço é *show* com meu queijo lá dentro da

¹⁰⁴ Quando usada uma faca estilo serrinha, esta deixa as marcas dos “dentes” visíveis no queijo.

[diz o nome do espaço onde comercializa em Fortaleza]. Eu fiz isso uma vez lá num box lá, e o povo ficou impressionado, uns acharam que eu era doido... Mas eu disse: meu amigo, eu faço é qualidade, num é quantidade não. Aqui é original! Jogava o queijo quatro, cinco vezes na parede e o queijo voltava pra minha mão. Eu jogava não, eu joga! Eu faço porque eu sei que a qualidade do meu queijo presta. Minha mercadoria é cem por cento. Se o queijo for ruim, ele se esbagaça todinho. Os cabra vende lá de R\$ 11,00, R\$ 11,50 os queijo dele e eu vendo de R\$ 14,00 e o meu queijo num dá, que eu faço é qualidade! Se eu jogar assim no chão, ele volta e sobe em cima aqui da minha cabeça. Porque se o queijo for mal feito ele se desmancha. Eu levo daqui no carro de fiada [fileira] de sete, oito; um em cima do outro. Você chega lá e tira tudinho, o de baixo num faz nem marca! Se você botar um queijo ruim com oito fiada, o debaixo chega quadrado. Ele se amassa todim. É só enformado! O cabra bota a coalhada ali, bota uma aguinha dentro e já para forma. O meu não. Meu queijo é cozinhado três vezes, leite puro. Eu faço o teste sem medo para mostrar que eu tenho é mercadoria de verdade! (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 13 de fevereiro de 2016 – grifo meu).

A definição do queijo de Jaguaribe como uma identidade irreproduzível (“queijo de Jaguaribe é queijo de Jaguaribe”) acentua a possibilidade da comida autêntica. Para Appadurai, este tipo de estratégia estaria relacionada com o afastamento entre produtores e consumidores (que compromete antigas formas de estruturação da confiança), bem como ao desenvolvimento tecnológico e à multiplicação dos “objetos de prestígio” nas sociedades ocidentais.

O que é negociado, como observa Spooner de um modo incisivo, é a autenticidade. Isto é, conforme o ritmo da mobilidade e a aglomeração de pessoas no topo da sociedade se tornam mais marcados, e conforme a tecnologia possibilita a multiplicação de objetos de prestígio, instaura-se um crescente e irônico diálogo entre a necessidade de critérios de autenticidade que se alteram constantemente no Ocidente e as motivações econômicas dos produtores e negociantes (*idem*, 2008, p. 64).

Não é possível afirmar que o Coalho de leite cru seja um “objeto de prestígio”, tal qual as tapeçarias orientais às quais Appadurai se refere para elaborar seu argumento. Mas a articulação teórica parece válida porque o volume e o modo de produção industrial aparecem nas narrativas dos entrevistados como contrapontos na transformação da natureza mercadológica do referido queijo. Como não possui certificação para entrar no circuito dos grandes supermercados, mais acessíveis para o público em geral, o Coalho de leite cru torna-se um tipo de iguaria, posto que encontrá-lo, embora não seja exatamente difícil, também não é tão fácil quanto achar sua versão industrializada, que pode ser acessada a qualquer dia e hora nas prateleiras de mercantis. Ademais, enquanto a grande indústria produz o queijo com reduzida intervenção humana e utiliza maquinário pesado na maior parte do processamento, as queijarias dependem da atenção direta do produtor com cada

queijo e utilizam técnicas não muito distantes do universo da transformação culinária doméstica: por isso o queijo de leite cru é frequentemente encarado como produto artesanal e caseiro, conceitos que alteram seu estatuto comercial e ajudam a renovar a sensação de segurança do seu consumo, considerada a moderna hierarquia de valores alimentares (CONTRERAS, 2011) – voltaremos a este ponto no capítulo cinco.

Além disso, o leite preservado da “artificialidade” da pasteurização resguardaria sua aura de alimento “natural” (ainda que, sabemos, há diversas formas de controle do mesmo por meio da alimentação do gado), bem como suas conexões com a terra e a cultura da fazenda. É assim, em oposição à padronização da indústria, que o queijo em questão vai sendo desenhado como comida com identidade geográfica e cultural, e a preocupação com as “falsificações” verte uma “obsessão pelas origens” (BAUDRILLARD, 2006). Nesse cenário, produtores reivindicam ser parte de tradições e, desse modo, dispor de uma perícia historicamente incorporada tanto para fazer, quanto para identificar queijos autênticos. Em vários momentos da pesquisa ouvi histórias sobre como o lugar, o produtor e o queijo estão entrelaçados, como um deixa marcas nos outros de tal modo que até mesmo o consumidor perceberia quando um desses vínculos é quebrado, conforme discutimos em um tópico anterior. Luis foi um dos que abordou essa questão:

Tem uma mulher que eu vendo queijo para ela há dez anos. Ela é uma cascavel da moléstia [isto é, agressiva como a cobra de mesmo nome], sabe. Se eu botar cinco pacotes de queijo que não é meu num monte de cem pacote meu, ela conhece. Você me acredita? “Esse aqui num é do senhor, não!” Briga comigo! Eu digo: eu não tenho queijo, a não ser do meu. [risos] Ela diz: “num é do senhor!” E fica brigando comigo porque ela conhece. Ela vende no hospital e os cliente conhecem na hora. Mas é porque o meu queijo eu faço muito bem feito, ele é muito procurado em Fortaleza. Porque eu faço um queijo bem feito, tem qualidade, limpeza. Meu queijo o cabra num acha um cisco, nem acha nada nele. Ele sai e vai direto para câmara fria. Você num acha impureza no queijo. Eu tenho cuidado com o queijo porque coisa de leite você tem que ter muito cuidado, muito higiene. E também a vigilância é em cima direto, se você num tiver, você já era. Mas eu acho mesmo importante a gente *ter zelo e ter tradição*. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 18 de maio de 2017)

Nesta fala, em especial, o produtor também realça a preocupação que eu havia anteriormente mencionado com a higiene como um meio de adquirir qualidade. Compreendo que “zelo” e “tradição” encarnam, nesse modo de dizer, dois conceitos que remetem à formas diferentes de conhecimento, sendo o primeiro

vinculado aos impulsos “modernizadores” da regulação sanitária e, quanto ao segundo, um jeito de afirmar que as linhas com o passado não foram integralmente rompidas. Assim, certa reputação do Coalho de leite cru, esboçada em épocas pré-regulatórias, ainda pesa sobre as decisões que se toma hoje, sobre o modo como o produtor elabora a imagem de seu ofício: uma mistura entre o técnico e o tradicional – ou, como colocou também Joe, o produtor inglês com o qual conversei, ser queijeiro hoje implicaria a busca de um equilíbrio entre “ciência e alquimia”.

Os novos conhecimentos que chegam às queijarias dinamizam, portanto, o movimento dos agentes e reorganizam as expectativas e significações que, por sua vez, afetam novamente as ações em rede. A reputação do queijo é, assim, mobilizada (como um *dispositivo*) e atualizada conforme as situações e os interesses. E não está deslocada das reputações de outras coisas dentro do sistema de objetos que esse alimento integra. Aqui, a situação da madeira e do coalho ajudam a entender melhor o que quero dizer.

Tanto a madeira, quanto o coalho são integrantes do passado produtivo associado à fama do queijo, mas os conhecimentos disseminados posteriormente pelos órgãos de regulação e fiscalização, que se resumem na condenação de ambos, parecem ter afetado de modo desigual esses objetos na perspectiva dos produtores. Enquanto o coalho segue desqualificado entre estes, de um modo geral, a madeira desperta nostalgia, é motivadora de lutas por sua permanência na produção. Isto porque as convivências com estes objetos favoreceram o delineamento de reputações para os mesmos que os saberes microbiológicos, introduzidos no contexto da “modernização sanitária”, ajudaram a confirmar ou negar.

Apesar de condenada pela legislação como perigosa por sua capacidade de acumular microrganismos que podem ser prejudiciais à saúde humana, a madeira é lembrada pela maioria dos produtores em Jaguaribe como um elemento que agregava qualidade ao queijo, o qual ganhava sabor e coloração especiais quando descansava nas tábuas de cura. Geralmente, as memórias narradas carregam um teor afetivo e marcam diferenças sentidas no paladar e na segurança: “eu tô pensando em voltar pras tábuas, como no tempo de meu pai. Queijo na tábua faz diferença até no gosto. Nem se compara, mais gostoso! A madeira traz um paladar diferente”, afirmou Pedro; já Francisco, comparando com o “queijo de geladeira”, disse que a diferença deste “pro queijo de tábua é que na madeira

conserva melhor, nem precisa de geladeira. Pode deixar o queijo tranquilo do lado de fora que não azeda”.

A associação comum da madeira com o conforto, expressivo do natural não-corrompido pelas ações humanas, é também administrada no contexto de uma defesa da autenticidade do queijo. A este respeito, Baudrillard (2006, p.44) reafirma sua associação com a nostalgia e sua condição *ser*, vivo na memória e nos contextos onde atua:

A madeira (...) tão procurada hoje por nostalgia afetiva, uma vez que tira sua substância da terra, vive respira, trabalha. Tem seu calor latente, reflete simplesmente, como o vidro, queima pelo interior, conserva o tempo em suas fibras, é o continente ideal já que todo conteúdo é algo que se quer subtrair ao tempo. A madeira tem seu odor, envelhece, tem mesmo seus parasitas, etc. Enfim, este material é um ser.

Mesmo quando reclamaram da madeira, porque poderia “desfiar e deixar pedaços no queijo” ou porque “envelhecia e era preciso trocar”, ainda assim estes problemas pareciam menores no conjunto das narrativas dos interlocutores, uma vez consideradas as qualidades que esse objeto reunia. Apenas um produtor foi mais duro em sua crítica e, não surpreendentemente, era o único entrevistado que havia iniciado sua experiência com o queijo como funcionário de um laticínio. Sua fala é emblemática de uma identificação da madeira com o atraso do passado produtivo em Jaguaribe e de uma necessidade de modernização. Cito um trecho da entrevista:

Fátima: O consumidor de queijo daqui de Jaguaribe é diferente do de Fortaleza?

Produtor entrevistado: É, o pessoal daqui eu acho que gosta mais do maturado. Mas não é queijo velho, é queijo de tábua que a gente chama.

Fátima: Qual a diferença para o maturado?

Produtor entrevistado: De tábua que a gente chama é aqueles que nunca vão ao congelador. Eu digo assim diferente porque hoje quase mais ninguém come maturado mesmo, de deixar tempo na tábua. Eu não conheço. Mas antes tinha isso de deixar secar na tábua, endurecia, depois botava na farinha... Coisas dos antigos.

Fátima: Vocês usam tábua aqui?

Produtor entrevistado: Não.

Fátima: Mas por quê? Tem alguma razão especial?

Produtor entrevistado: Fátima, a gente não vai trocando de celular para ficar mais moderno? Do mesmo jeito a gente vai se modernizando. Olha, quando eu trabalhei em laticínio, tinha uma filadeira, uma cortadeira e uma moldadeira para fazer mussarela, tudo separado. Eu botei para fazer uma peça pequena, quadrada para mim e conversando com o mineiro que faz, ele disse “rapaz, doutor comprou um bloco?” Eu disse: um bloco? (Sou bem matuto) O que é bloco? Ele disse: “bloco agora é a filadeira, a cortadeira e a moldadeira, você coloca a massa e ela sai lá na frente, sozinha”. Antigamente, você tinha que ter uma pessoa para cortar, para filar, outra pessoa para poder estar sempre na máquina para ela sair moldada para poder formar aquela mussarela. Hoje você só faz a massa e ela sai lá na

frente, a gente chama de bloco. Eu não sabia, a gente tem que estar a todo o tempo se modernizando, *hoje duas pessoas fazem e só*. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 15 de junho de 2016)

Este elemento da praticidade é uma das razões que motivam o abandono do coalho, pouco atraente para os produtores, mesmo constituindo um elemento “mais natural” que sua versão química (um valor importante dentro do atual sistema) e tendo figurado no passado produtivo, como uma prática de gerações anteriores. As memórias com o “coalho caseiro” são bem menos nostálgicas que no caso da madeira, mais pragmáticas. Os produtores apontaram dificuldades para conseguir padronizar a força coagulante do mesmo, posto que o processo manual de feitura do coalho é pouco preciso. Isto porque, entre outras coisas, seria necessário ter um controle muito grande da pastagem do gado. Luana, produtora entrevistada dentro do Projeto Comida Ceará, mencionou um episódio que foi decisivo para sua adoção do coalho químico ou industrial. Ela disse que, certa vez, o queijo começou a ficar roxo e amargando, mas não havia razão para tanto, posto que foi feito do modo costumeiro. Depois de muitos dias de prejuízo, enfim descobriu que o problema era que o gado havia se alimentado com borra de oiticica, um planta comum na caatinga.

Depois, a própria lógica sanitária teria comprometido a mencionada força de coagulação do leite: matadouros e açougues estariam “limpando demais” o estômago bovino, o que enfraquece o coalho. E, mesmo aqueles que sentiam falta do gosto que o coalho caseiro conferia ao queijo, enfrentavam uma barreira para motivá-los a conseguir estômagos mais apropriados, pois a legislação era (é) proibitiva e os exames microbiológicos do queijo sempre acusavam problemas quando esse tipo de coagulante era utilizado. Transcrevo um trecho da fala de Luis sobre isso:

De primeiro nós fazia queijo com coalho de gado. Ele entende como era [refere-se ao seu ajudante]. Pegava o coalho do gado, botava dentro do soro, aí mexia, mexia e botava dentro do leite para coalhar. Hoje eles não aceita mais desse jeito. Se a vigilância chegar lá na minha queijeira e ver um tambor de coalho, eles fecha na hora! O coalho vem do estômago do boi e você não pode lavar, porque se lavar não coalha o queijo. Tem que ir com toda impureza e tudo, de outro jeito não presta. E hoje, assim, a vigilância não aceita mais. E se o queijo fizer exame, acusa na hora. E você sabe que hoje em dia os queijos fazem mais exame que nós, né? [risos] É de lascar. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 18 de maio de 2017)

Já para José, os critérios padronizados de higiene que atingem as práticas queijeiras na atualidade não resolvem o problema da segurança alimentar. Inicialmente, o produtor defende a existência de muito “queijo sebooso” no passado em função do coalho, mas depois, quando institui a situação dos agrotóxicos na agricultura como compartilhado, defende o coalho de gado como “sadio”:

Antigamente usava coalho de gado mesmo, não era desse que já vem pronto, não. De primeiro, a gente comia muito queijo sebooso. Hoje não, as queijeiras hoje tem padrão. Mas num deixa de você num comer comidas envenenada, né? Porque as comida que a gente come hoje é tudo envenenada. Hoje começa do arroz, começa do feijão, começa do legume... Tudo que você come hoje é espulgado. Então, eu acho assim, o coalho do gado era mais sadio. Porque tem gente que se comer com esse coalho que nós faz hoje, adoce. E o povo de primeiro não adoecia. Era melhor. Agora, nem se compara a hoje.

Os diferentes tratamentos da madeira e do coalho dentro do quadro de imposição do controle sanitário estatal nos lembram, portanto, que a reputação do queijo envolve um complexo de relações e significações que cruzam o tempo e o espaço, alimentando-se de controvérsias. Portanto, o modo como o queijo é percebido e como, a partir disso, mobiliza em seus produtores, remete a um passado de encontros entre as trajetórias de um e de outros, mas também ao presente dos interesses em jogo, articulados à experiência, à percepção e à memória como engrenagens no motor de definição do comestível. Nesses encontros, a prática negocia frequentemente com os conhecimentos acumulados, implicando, ao mesmo tempo, confronto de forças e conformação de diferenças. A reputação do queijo oriunda desses trânsitos, encontros e nuances afeta os pertencimentos humanos, as lutas, as compreensões de confiança e risco no campo da alimentação; remodela os sentidos de qualidade, a escala dos valores sobre o que se deve comer, bem como a definição do gosto. Assim, opera também a transformação dos espaços, dos circuitos de compra e consumo e até a lei, como já vem acontecendo no Brasil e no Ceará, especificamente.

5.3.1 Rotas para uma sociologia da reputação da comida-objeto

A ação dos objetos é tanto parte de sua agência como parte do método para entendê-la. De semelhante modo, para uma significativa leva de correntes teóricas, essa ação agrega processos e relações entre materiais, sujeitos e valores;

como motores cruzados, estes elementos incutem nos envolvidos (indivíduos ou objetos) marcas da passagem, do encontro. Famas, difamações e significados (como no caso das relíquias cristãs, do *qat*, dos *cemies*, mas também do queijo jaguaribano, como vimos) emergem no plano de sua definição. As coisas, nomeadas, são costuradas sobre camadas de adjetivos e formas, substantivadas em uma rotina que vincula caminhos reais e imaginados. São, portanto, pesadas ou julgadas: ato de reputar.

Miller (2013), em meio a suas discussões sobre cultura material, lembra que um trabalho importante e pioneiro de observação dos objetos foi realizado por Malinowski (1976) em sua obra *Os argonautas do Pacífico Ocidental*, onde discute um sistema de trocas rituais chamado *kula*. Sobre este circuito fomentado na circulação de objetos como braceletes, conchas e colares, o primeiro autor considera que não apenas os indivíduos ficam famosos por suas aventuras: “conchas individuais ganham reputação própria pelas viagens que fazem, e então as pessoas se empenham em garantir que esses famosos objetos passem por suas mãos, e não pelas de um rival” (MILLER, 2013, p. 102-103). Esta análise, assim, inspira a pensar sobre o poder de distinção que se constrói e emana também nos objetos comestíveis. Como abordá-lo em termos sociológicos?

A composição da fama, do status e do prestígio são processos a muito observados pela sociologia. De Weber (2004) a Elias (2001), de Goffman (1999) a Bourdieu (2008), temos exemplos de esforços teóricos moldados ao desafio de explicar como a validação coletiva e a adjetivação de longo prazo são estruturadas. Encadeamentos dessas relações de sentido, instituídas como atribuição de uma marca ou habilidade presumida dada a um indivíduo, foram observadas nas análises da formação da dominação carismática, na história das relações de etiqueta, na composição de sistema de distinção, etc. O mote dessas investigações se pautava no esforço por determinar quais os caminhos de consolidação dessas marcas e expectativas. Sabemos hoje que o caráter simbólico foi destacado na história das ciências sociais, pensado como gestor de estigmas, congratulações e classificações. Mas sabemos também – tomando as discussões feitas até aqui – que há outros dispositivos a se pensar no tema da construção da reputação: como os objetos, inseridos na lógica da cultura material.

A madeira e o coalho animal são referências e exemplos muito relevantes no que toca ao queijo jaguaribano em sua condição de um objeto múltiplo. São eles

mesmas coisas *reputadas*, bagagens concretas que, ao encontrarem-se com o queijo em seu preparo ou cura, afetam-no e *transmitem aspectos de sua reputação*. Ao falar de sujeitos, Bourdieu (2008, p. 425 – grifo meu) indica que “o pendor da trajetória individual e, sobretudo, coletiva, comanda, por intermédio das *disposições temporais*, a percepção da posição ocupada no mundo social e a relação encantada ou desencantada com essa posição”. E ainda que os materiais não percebam o mundo, é válido reiterar que acumulam validações ou infâmias no trajeto coletivo que tecem e, desse modo, reportam nos sujeitos seus lugares no mundo, organizados como teias de relação entre histórias intersubjetivas e experiências práticas no trato das coisas. Aqui, as *disposições temporais*, os acúmulos de significado e potencialidade no tempo, emergem como uma contínua reputação (como processo e não substantivo) em andamento.

A reputação cristaliza-se, podemos dizer, no entremeio das relações entre os objetos em seu movimento e os sujeitos que também agem com e por causa deles. Instância da agência, a reação é um movimento de ver e definir, observar e classificar, já que o discurso (a palavra) se encaminha como força de demarcação das coisas (FOUCAULT, 2000). Em outras palavras, os sujeitos reputam aos objetos sua forma, reagindo a eles, usando palavras para tratá-los e empreender sua troca ou sua guarda. Investem nos objetos sua existência diante deles, criando nestes uma nova camada. Mas, eis o mais importante: não o fazem sob tábula rasa. Respondem aos objetos a partir de suas histórias, das marcas em seus materiais, a partir de seus poderes curativos, gustativos e financeiros. O processo de reputar não está dissociado do processo de perceber os movimentos – a ação – por trás daquilo que parece inanimado. Se é verdade que o respeito, como atesta Sennet (2004), é uma prática de caráter desigual, a reputação é também esse elemento assimétrico, variado, dado nas diferenças do vivido (de pessoas e coisas).

É nessa rota que a ideia de reputação aparece. Procuro aqui uma dimensão de movimento, algo que permita debater as idas e vindas da validação do queijo e as diversas nuances de sua aparição dentro das redes de agentes. Volátil, múltipla e difusa, a ideia de reputação convoca, certamente, uma atenção teórica particular, especialmente quando atribuída a coisas e não a pessoas. Contudo, é possível dizer que a estruturação social da reputação (ou reputações) do queijo coalho de leite cru de Jaguaribe é elaborada em um complexo, dinâmico e localizado jogo discursivo, com múltiplos personagens e interesses conflitantes. Rastrear esta

teia de significação do queijo estudado pressupõe observá-lo como parte de uma *economia política do gosto*, interpretando as transações humanas que lhe dão vida e sentido no campo das práticas alimentares.

A reputação como categoria ou conceito, aplicada além da noção de pessoa não é nova: aparece nos estudos de “reputação corporativa” (THOMAZ & BRITO, 2010), analisando impactos da imagem de instituições em empresas junto ao grande público. No caso de objetos, a reputação é criada por um sistema de publicidade, formal ou informal, organizado sob as regras da indústria ou convertido em propaganda “boca-a-boca” (BAUDRILLARD, 2006, p. 173). As características de um objeto são apresentadas, mas um exercício de persuasão tem início. Para além da ideia da arte, elementos como autenticidade, originalidade e valor de ambiência (o poder que o objeto dará à casa, ao escritório, ao templo; às refeições, no caso estudado) criam a aura mística em torno do objeto apresentado. Criam, assim, uma reputação? Como? De que maneira seus atributos são estabelecidos e como repercutem?

Baudrillard (2006) nos fala dos sistemas de objetos como um encaminhamento epistemológico: atreladas umas às outras, as coisas ganham também valorações e por meio desse esquema de interdependência, propõem cenários. Digo “propõem” porque, mesmo que arranjadas sob a vontade humana, elas também apresentam-se como mundos apropriados, emanando impressões ainda mais quando o tempo e a época deslocam seus “autores” originais. Baudrillard (*ibidem*, p. 11) fala do peso desses sistemas e sua conexão com o humano:

Não se trata pois dos objetos definidos segundo sua função ou segundo as classes em que se poderia subdividi-los para comodidade da análise, mas dos processos pelos quais as pessoas entram em relação com eles e da sistemática das condutas e das relações humanas que disso resulta.

O corpo dessa significação e dessas relações inclui um movimento de reposicionar os objetos no quadro que eles são, convocando nomenclaturas e até movimentos às coisas, imbuindo-as de algo além do que é visto. Por exemplo, a reputação da comida está ligada à sua condição também mítica de *ordem*. A comida realizada segundo a receita antiga, o modo de fazer consagrado, estimula a imaginação do produtor. Ela reputa na medida em que convoca um saber-poder, um caminho trilhado e respeitado de construção do objeto que negocia com o *segredo*.

É o segredo que atribui à tradição antigas funções. Sua capacidade de proteger a arte, o saber, a habilidade. A tradição mantém e transmite procedimentos técnicos e seus instrumentos; vai além ao associá-los a sistemas simbólicos, mitos, mistérios e ritualizações pelos quais os artesãos compõem uma determinada sociedade no interior da grande sociedade (BALANDIER, 1997, p. 95).

Mas mesmo essa ordem pode ser rompida e o processo de significação, valor e reputação segue. A tradição, que desempenha outro processo de validação, é agitada pelos contornos do moderno, como nos diz ainda Balandier (*idem, ibidem*, p. 157): “é o saber moderno que opera rupturas, que afasta a tradição portadora de permanências e apreende tudo sobre o aspecto do movimento, sendo deste, ao mesmo tempo, o instrumento e a expressão”. O queijo, ao transladar para formas intermediárias de feitura, mesclando práticas antigas e exigências contemporâneas, troca ou acumula reputações: confiável, saboroso, adequado, insosso, etc.

Os sistemas de objeto – o mundo de relações entre as coisas – admite assim um outro tipo de cruzamento entre materialidade, simbolismo e história. Dimensões que podem ser traduzidas como constelações de forças (e não só de significados), imprimindo poder, recusa ou mesmo glória a itens inanimados, mas *actantes*. Essa constelação política gera e negocia a reputação ao fazer com que objetos possam ser temidos, almejados ou tornem-se tema de debate. Indo por este caminho, observamos a reputação não apenas na sua prática de individuação subjetiva, mas como um sistema dela mesma, onde a adjetivação, a consideração sobre pessoas e coisas e o julgamento final que as define (pelo menos por um tempo) envolve suas possibilidades físicas e sua existência enquanto símbolo.

O queijo jaguaribano de leite cru atravessa barreiras e recebe demarcações há tempo considerável. Na sua produção, é formado pelo leite local, pelo saber-fazer do queijeiro e pela expectativa do saber-fazer-certo, seguindo modelos antigos ou sendo pressionado pelos novos. Na sua venda, emite essas qualidades, na textura, no gosto, no selo imputado. Na venda proibida, implica-se como elemento raro: sua ilegalidade é fato de acréscimo ao seu valor final, porque o queijo torna-se disputado. No consumo, o objeto fala ao paladar, mas mais uma vez transmite sua memória-marca: compra-se e come-se o queijo *de Jaguaribe*.

O movimento da reputação do queijo pode ser parte dos processos subjetivos de todos os atores que com ela comungam. Porém, e não ao mesmo tempo, ela é ato do queijo: imprime sua validade, sua qualidade, assim como os receios à volta dele, uma vez que nasce de sua construção, circulação e compra.

Reputado e reputante, o queijo diz sobre si, no acúmulo de seus capitais, dos capitais daqueles que o fazem e vendem e na matéria que o constitui – salgado, tenro, macio, raro, proibido, saudável, aquilo que dá sustância. No curso desse estudo, tenho tentado mostrar a gravidade do queijo sobre todas as redes que com ele lidam. Porque é possível entender que, mais do que realização dessas redes, o queijo imprime suas acumulações às pessoas, sem deixar de receber novas. É, assim, algo que dialoga com sua experiência de objeto, com sua vida social (APPADURAI, 2008, p. 15 – grifo meu), pois

(...) a troca econômica cria o valor; o valor é concretizado nas mercadorias que são trocadas; concentrar-se nas coisas trocadas, em vez de apenas nas formas e funções de troca, possibilita a argumentação de que o que cria o vínculo entre a troca e o valor é a *política*, em seu sentido mais amplo. (...) as mercadorias, como as pessoas, têm uma vida social.

Mesmo sem inteligência própria, o queijo ampara inteligências e obrigações para que seja feito. E mais: impõe, além de valor, pautas, modos, técnicas e estruturas de aceite. O queijo jaguaribano de leite cru, *por ser* de leite cru demonstra potencialidades defendidas pelos que dele vivem, resiste contra normas sanitárias ao não ser, de modo unânime, negado como comida aceitável – e desejável. Transformado em patrimônio cultural do município, o queijo reitera seu valor e seu poder em meio às forças da vigilância sobre ele.

É Bourdieu quem ajuda a analisar os meandros desse processo de reputar, ao debater o fenômeno da distinção (2008). Estrutura de formação de qualidades, a distinção está no mundo das interações na forma, novamente, de acúmulos de valores e símbolos. Ela pode também materializar-se, nas brigas, nas lutas. Para os queijeiros jaguaribanos em seu embate pela identidade do produto, pela valoração agregada deste, encontram-se as lutas do reconhecimento e da raridade. Elas estão presentes nas brigas pelo queijo, no modo como este é aferrado a um tipo, um projeto e uma objeto único. A distinção do objeto transpira em sua receita tanto quanto transpira no caráter único que a luta dos produtores quer fazer convergir sobre ele. Ao ser objeto “traficado” o queijo de leite cru luta por distinção e recebe diversas reputações; opera o leque de algo fantástico e furtivo, peça que na fala dos produtores luta para atravessar as fronteiras da lei, mesmo sendo saudável; personagem assim de uma saga de imagens sobrepostas, impulsionando, ele mesmo essas imagens na medida em que é comprado, distribuído e reconhecido.

Uma sociologia da reputação dos objetos pode valer-se, portanto, do sentido de *consagração* em Bourdieu, já que para ele os bens culturais – por exemplo, a arte – passam por longos caminhos de (des)legitimação e, por meio dela, (des)valorização. Os objetos, frutos de uma lógica tanto de criação, como de reconhecimento, ganham aspectos simbólicos na medida de uma extensa realidade social estruturada que ele convencionou chamar de campo. O princípio da eficácia de todos os atos de consagração, explica, “não é outro senão o próprio campo, lugar da energia social acumulada, reproduzido com a ajuda de agentes e instituições através das quais eles tentam apropriar-se dela, empenhando o que haviam adquirido de tal energia nas lutas anteriores” (BOURDIEU, 2008, p. 25).

Mesmo sabendo que os estudos que refinam os conceitos de consagração e distinção para Bourdieu digam mais respeito a uma ordem de bens eruditos, vale a pena observar seu desenho. A consagração não é um regime puro de reconhecimento da virtude: antes disso aparece como instrumento de validação de todo um sistema de produção de bens simbólicos – espécie de sistema que se autovalida ao premiar aquilo que o reproduz, aquilo que reproduz o *ethos* e o *eidos* (nos temos do autor) dos agentes e das disposições dentro dele. Só a partir daí a consagração converge para um valor-do-objeto, renovação de seu significado para o campo onde é gestado e de onde tira o poder para ser validado em outros “campos” (como o econômico). É possível pensar aqui que objetos-mercadorias, como o queijo, cruzam algum tipo de lógica de validação sistemática, tal como já ressaltamos e tal como o conceito de consagração presume. Ainda que não seja simples falar em “campo” neste caso, temos uma série de premissas sobre a lógica sistêmica que está por trás de uma produção que é também simbólica.

Naturalmente, há limites. Sabemos, o queijo coalho não é fruto de uma realidade erudita, nem existe como produto valorizado por sua condição de “coisa única” no mesmo plano de uma obra de arte. O queijo pode ser “consagrado”, mesmo enquanto produto de produção massiva? Compreendo que a consagração do queijo não é uma “via de mão única”, pois, como já foi comentado, a composição de sua “imagem” varia diante de valorizações e desvalorizações culturais e legais – verdadeira luta jurídica onde diferentes forças agem para legitimar ou proibir, elevar ou rebaixar o produto e suas formas de feitura.

Ademais, penso que as brigas pelo queijo, com o queijo e no queijo, são interfaces da materialidade reputada e da reputação que o objeto transporta e exhibe.

Quando tomado como algo a se criar, o queijo é *desafio*; quando imputado como um cenário de embates biológicos, o queijo é *vivo*, reagente; quando observado como produto no limite do permitido, ele é ator, agente semi-secreto de um enredo de viagem e chegada. Dessa forma, considero justo e importante abrir espaço para uma teoria necessária da agência dos objetos sobre a reputação. A construção desta última só pode se dar por meio da “vida social das coisas”, provocada por Appadurai (2004), já que ela é fruto de tantos conflitos e travessias; sentidos de *mudança e acúmulo de poder* das coisas. O queijo passa por cada uma dessas experiências, enfatizando-se como *processo*, como material resistente, como obstáculo e como força que impulsiona os sujeitos, os desafia – e nesse contorno de lutas, recebe louros, impactos, marcas. Reputado, famoso (ou infame, difamado) o queijo experiencia a condição social de algo vivo, não só biológico, como *em ação*.

6 O CRU E O PASTEURIZADO: EMOÇÕES, MODERNIDADE ALIMENTAR E (DES)ORDEM

“Para serem consumidos, lembra Lévi-Strauss, os alimentos devem ser agradáveis à mente. A cozinha de uma comunidade humana é arbitrária e convencional. (...) A comida é uma absorção racional do sabor do mundo” (LE BRETON, 2016, p. 424-428).

“Um homem que pensa é sempre um homem afetado, alguém que reúne o fio de sua memória impregnada de certo olhar sobre o mundo e sobre os outros” (LE BRETON, 2009, p. 116-117).

Era ainda a década de 1960 quando Lévi-Strauss (2004), inspirado na análise de mitos coletados entre povos indígenas brasileiros, apontou as intrínsecas conexões metafóricas entre o alimento cru e a natureza, evidenciando o cozido, em contraponto, como expressão de cultura. Isso não significa que o autor não reconheceu a dimensão cultural do primeiro. Ao contrário, no terceiro volume de sua obra *Mitológicas* (2006) ele reforça que cada grupamento define de modo diferente o que é o cru comestível. E mais que isso: indica que também o valor do cru nos discursos dietéticos hegemônicos é profundamente contextual e relacional, ao afirmar, por exemplo, que a comida crua era vista “com suspeita” em muitas sociedades (*idem, ibidem*, p. 432).

Este estudo pioneiro de Lévi-Strauss inspira a problematização de duas categorias alimentares que constantemente apareceram em campo e que, penso, são indicativas das modernas tensões entre comida, corpo e saúde: o *cru* e o *pasteurizado*. Tais tensões, contudo, não estão apartadas de políticas morais e emocionais – pelo menos, não no que se refere ao caso dos queijos abordados. Nesse sentido, pensar sobre os processos sociais de definição e uso do cru e do pasteurizado no mundo queijeiro implica atentar também para as *lógicas emocionais* que os atravessam, condicionando a agência e a reputação aqui defendidas. Especificamente, as rotas analíticas trilhadas nesta parte da tese buscam explorar de que modo sentimentos vinculados à *nostalgia* e ao *prazer* impactam a experiência alimentar e (des)legitimam o consumo de certas comidas (associadas às duas mencionadas categorias-foco do debate), negociando com os *medos* de intoxicação ou contaminação que perpassam as escolhas na alimentação contemporânea.

Alimentar-se, como demanda fisiológica, implica o acionamento frequente (e, poderíamos mesmo dizer, impreterível) de riscos múltiplos. A ingestão expõe, nessa perspectiva, sua ambivalência fundamental: um caminho incontornável, mas potencialmente perigoso, de manutenção da vida humana. Se isso é percebido de forma abrandada no cotidiano das escolhas alimentares é porque, entre outras razões, comer é uma ação profundamente implicada em contextos específicos de convenções e conhecimentos culinários – relativamente estáveis e produtores de confiança, nos termos apresentados por Giddens (1991). Essa composição incorporada de noções acerca do que é seguro comer, que (re)produz reputação alimentar, configura racionalidades em experimentação, na prática diária dos consumos, não descoladas das emoções como conteúdo culturalmente manipulado e definidor do comestível.

Não é exatamente um desafio imaginar relações possíveis entre comida e emoção. Isso porque, entre outras coisas, trata-se de um tipo de associação bastante óbvia ou, no mínimo, recorrente no nosso dia-a-dia. É comum a ideia de que, por exemplo, certas comidas despertam emoções particulares, evocam nostalgia, saudade ou, ao contrário, podem também despertar desconfiança, repugnância, nojo, medo. Mas a comida teria também uma capacidade de controle, sendo fonte para a restauração do chamado “equilíbrio emocional”. Por isso há quem apele para o chocolate quando está triste ou ansioso; bebe-se café ou vitamina com pó de guaraná, quando a “energia está mais baixa”. Estas práticas ordinárias (no meio onde vivo, pelo menos) vinculam diretamente a emoção à uma condição biológica e a comida a um conjunto de nutrientes físicos que auxiliam o ajuste do equilíbrio mente-corpo – o alimento como medicina, usado para corrigir o que se considera adoecido ou desordenado. Talvez um pouco menos evidente seja o caráter mais propriamente sociocultural da relação entre emoção e comida, algo cuja visualização pode ser facilitada em situações de estranhamento ou choque cultural.

Certa vez, navegando distraída por uma rede social virtual, deparei-me com uma notícia que me causou surpresa. Afirmava-se que, com base na opinião de especialistas em saúde, o grupo de alimentos que melhor contribui para regular as emoções são os cereais (tais como aveia, chia, linhaça, trigo, etc.), posto que seriam ricos em vitamina B, cuja influência direta no sistema nervoso era cientificamente comprovada, diminuindo a ansiedade e proporcionando maior disposição (A MENTE

É MARAVILHOSA, 2017). Surpreendi-me porque isso não correspondia aos meus aprendizados acerca das estratégias alimentares mais eficientes para regular as emoções. Comer chia ou linhança em um momento de tristeza ou em uma crise de ansiedade, ao invés de sorvete ou bolo de chocolate: definitivamente, não era o tipo de coisa que me habituei a ver na minha casa, na rua ou nos filmes que assisti. Logo, se isso realmente tem uma eficácia, eu não poderia dizer, mas fiquei angustiada só de pensar na experiência. Também fiquei pensando, todavia, no quanto esses sentimentos pessoais, despertados por uma informação nova e contraditória para minha gramática alimentar, ajudam a entender as dimensões socioculturais da alimentação em suas relações com a emoção. E isso não quer dizer que o discurso científico que legitima o cereal esteja sendo considerado como a verdade incontestada sobre o controle das emoções pela comida, enquanto a prática cultural do consumo de doce nos momentos de abandono ou vazio existencial, de estresse, seja um simbolismo esvaziado de razão, despropositado e ineficaz. É justo o contrário. Tal costume (de comer doce em situações de tristeza) não teria persistido, suspeito, não fosse precisamente sua eficácia, que implica um funcionamento que *faz sentido*, sobretudo, porque *faz sentir*.

Como nos sugere Le Breton (2009) logo na epígrafe deste capítulo, emoções não podem ser entendidas em separado da razão: o pensamento humano é afetado.

Opor “razão” e “emoção” seria desconsiderar que ambas estão inscritas no seio de lógicas pessoais, impregnadas de valores e, portanto, de afetividade. Existe uma inteligibilidade da emoção, uma lógica que a ela se impõe; da mesma forma, uma afetividade no mais rigoroso dos pensamentos, uma emoção que o condiciona. (...) A afetividade é um pensamento em movimento que não exaure o *cogito*: sua emergência também depende de mecanismos inconscientes (*idem, ibidem*, p. 112).

Isto compreendido, podemos afirmar que o sentido e o sentir da eficácia de um consumo não é estável e universal, porque ele resulta dos conhecimentos acumulados e pode variar significativamente conforme os corpos e os contextos. O que o comedor vai fazer com as novas informações (sobre o consumo de cereal no controle da ansiedade, por exemplo), como elas serão agregadas à gramática emocional específica de cada indivíduo no campo da alimentação é que o ponto da questão: se elas vão fazer ou não diferença como conhecimentos válidos no conjunto dos critérios definidores das nossas escolhas sobre o que comer. Isso

decerto vai depender dos processos de legitimação das fontes informadoras, do lugar destas na hierarquização da confiança depositada. Mas isso também não é necessariamente determinante, como sugere o caso do queijo aqui estudado, o qual parece desestabilizar a confiança na lei e na ciência que, suspostamente, a embasa, convencendo muitos consumidores como fonte de ordem e sentido alimentar, a despeito da ilegalidade de sua condição. Até onde isso expressaria remodelações nos jogos de poder que hierarquizam os conhecimentos na atualidade, implicando o crescimento de certa desconfiança social na ciência e em seus procedimentos? De que forma o queijo analisado, como *comida experiente*, entra nesses processos? Quais forças mobiliza e como isso se relaciona com sua reputação?

As respostas não são fáceis, mas é possível engendrar algumas ideias a respeito, o que espero fazer nos próximos tópicos. Tudo isso nos faz pensar, de todo modo, que nós pautamos nossas escolhas alimentares não necessariamente nas propriedades físico-nutricionais do alimento – nos últimos tempos, até temos pensado mais sobre isso, mas, entre outras coisas, o temos feito porque isso se tornou um valor importante dentro do padrão dietético contemporâneo, marcado pelo saber médico-nutricional e pelas atuais preocupações com a manutenção do corpo saudável, jovem, atlético. Não se trata, contudo, de pura nutrição fisiológica, mesmo quando o propósito é este; há, ainda assim, classificações e sentimentos em jogo, negociados em experiências singulares. Comemos nossa própria crença a partir das relações que estabelecemos com os alimentos: comida é também reputação. Mas isto não quer dizer que ela é simbologia, apenas. É conhecimento-afetado, articulado às práticas; é cultura material. Expressa uma lógica emotiva e intersubjetiva, com um conteúdo moral-emocional que modelo nosso julgamento não apenas sobre o que se pode comer, mas mais ainda, sobre o que se deve.

O texto a seguir tenta seguir esta trilha de pensamento. No propósito de aprofundar tais ideias, a incorporação do teórico para uma historicização do debate que proponho é um passo necessário. Em especial por representar, nas ciências sociais, um estratagema reflexivo: travar contato com as aproximações teóricas de outras experiências de estudo conduz ao articulado modelo artesanal-crítico ao qual me filio. O presente capítulo flui, assim, através de uma discussão que articula elementos de ordem empírica, que evidenciam as categorias e sentimentos mencionados, e produções teóricas sobre risco e modernidade – não no sentido de uma revisão extensa e rigorosa dos conceitos na teoria social, mas como fontes de

inspiração para meus esforços de análise dos processos que alimentam o cenário em foco. Por outro lado, apresento aqui as rupturas e as pontes que tem ajudado na condução do problema: o que é o queijo e como ele (co)produz o contexto social de seus produtores?

Elementos como “fiscalização”, “boas práticas alimentares” e os diferentes tipos de reações e resistências que encontrei em campo serão trabalhados aqui para recriar, nos termos do texto, a experiência de contato e o conteúdo de análise da pesquisa em curso. Sobrevivem, dessa forma, tanto a limitação em transformar em resenha teórica as batalhas da reflexão que travo, como a dinamicidade de fazer repercutir inquietações por meio de respostas a um arcabouço teórico que me serve de aporte, ponto de partida e fonte de desdobramentos heurísticos.

6.1 O caso do “queijo bomba”: ciência, risco e emoção

Antes do reconhecimento por parte do corpo técnico do MAPA acerca da possibilidade de se produzir e comercializar queijos de leite cru com segurança sanitária, expresso no formato de uma instrução normativa em vigor (IN 16), uma outra fiscal também do MAPA, no ano de 2013, provocou profundamente Pedro em evento realizado na cidade de Porto Alegre, do qual ele participou a convite do Grupo de Trabalho do Slow Food Brasil sobre Queijos Artesanais de Leite Cru. Tratava-se do II Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil – diversidade, qualidade e identidade. Eu também estive lá, mas precisei voltar à Fortaleza um dia antes do previsto e acabei perdendo o último dia de evento. Logo na primeira visita que fiz à Jaguaribe para realizar pesquisa de campo, Pedro fez questão de relembrar o que aconteceu nesse dia, tentando dimensionar o quanto o produto que ele fabricava era confiável, bem como o quanto certos julgamentos acerca do mesmo pareciam-lhe injustos e amargos, provocadores. Apresento, a seguir, o momento da entrevista no qual ele compartilha a memória de um acontecimento que parece tê-lo marcado bastante, posto que menções a este mesmo episódio foram feitas também em conversas que tivemos posteriormente:

Aquela criatura lá do MAPA [uma fiscal], lá no Rio Grande do Sul, no seminário, ela passou o dia todinho dizendo: “queijo feito com leite cru é uma bomba!”. Aí, ficou nesse negócio: “o queijo é uma bomba! É uma bomba!”. Tá certo. Quando foi no dia seguinte, eu sabia onde ela ia. Toda tarde ela tinha um negócio de tomar um café ou era um sorvete, eu já tinha

reparado. E eu com uma bombinha dentro da bolsa térmica, né? Então, eu combinei com os participantes do evento, os gaúcho. Eu disse para um [produtor gaúcho] lá: “tu leva ela pra lá e tu interte [entretém] ela um porquinho lá na mesa, daí nós faz o círculo, nós produtor de queijo, para fechar ela lá e aí deixe comigo que o resto eu resolvo. (...) Aí, o gaúcho foi e disse: “tchê” (que eles tem um negócio dum “tchê”, né?), “você num vai estragar a festa, não?” Eu disse: “num se preocupe, tchê”. Quando ele levou ela pra lá e começou a conversar lá, dei o sinal aqui e nós fechamos. Quando fechou, ela disse: “que negócio é esse? Que movimento é esse?”. “Nada mais, nada menos, que uma bomba aqui dentro”. Aí, abri [o isopor]. Ela ficou meio assim... Eu disse: “não, se avexe, não! Essa aqui não explode, não”. [risos] Eu disse: “a senhorita tem mãe?”. [Ela respondeu:] “Tenho”. “Será que ela é o seu bem precioso, como minha mãe é o bem precioso que eu tenho?” [ele perguntou]. “Com certeza!” [ela respondeu]. “Ah, pois essa bombinha é pra você levar de presente *pra sua mãe* [ênfatisou]. Tô lhe vendendo, não. Tô te dando. Aqui é um presente pra você levar *pra sua mãe* [ênfatisou, novamente]. Aí, você dê essa bombinha fresquinha, zero maturação (eu tinha levado zero maturação, no vácuo [tipo de embalagem]). Olhe aqui: isso é uma bombinha zero maturação pra você dar *pra sua mãe* [uma vez mais, ênfatisou]. Aí, você corta um pedacinho dessa bomba para ela tomar com café; você assa um pedacinho de bomba, entrega para ela; bota um pouquinho de bobinha no feijão, que fica bom também...”. Ela foi e disse: “tá certo, eu vou levar”. “Pois leve que você não se arrepende” [Ele complementou]. Isso foi a tarde. Quando foi a noite, teve o movimento dos queijos [uma degustação], né? Aí, eu tinha levado um queijo maturado, fui e cortei a bomba recente e a bomba mais velha. Aí, tava lá: Jaguaribe, bomba velha e bomba nova. Eu digo: “agora vocês experimentam da bomba velha e da bomba nova”. Aí, ela tava lá, provou e disse: “mas isso é muito gostoso!”. Eu disse: “ai, é, né?” (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 16 de maio de 2015).

A reação de Pedro ilustra o corpo de emoções impressos na batalha entre aceitação e negação do alimento em debate. Incluso em uma fronteira científica e tradicional dúbia, esta guerra simbólica é palco das oposições emocionais clássicas de liberdade e segurança na construção do alimento e de sua imagem. A história é também emblemática do poder mobilizador do queijo que, naquelas circunstâncias específicas, encoraja um produtor nordestino, “nascido no sertão” e “tirador de leite de pedra”, como costuma se apresentar, a enfrentar quem ameaça sua sobrevivência, mesmo estando em terras estrangeiras e diante de um adversário legalmente respaldado. Esta história de ousadia lembrou-me também de um outro personagem histórico, um bispo francês do século VII que, inesperadamente, precisou oferecer abrigo e comida ao imperador que estava de passagem em sua região. Ele desafiou a hierarquia estabelecida para defender a casca de um queijo como comida e não lixo. O acontecido foi reconstituído pelo historiador italiano Montanari (2016, p. 32):

Carlos Magno não cria caso: a frequência das viagens acostumou-o a se adaptar 'a todos os lugares e situações'. Por isso, e para não aumentar o embaraço do dono da casa, não pede outro alimento e, pegando a faca, se

põe a remover a casca do queijo, 'que lhe parecia abominável', e começa a comer a parte branca. O bispo está atrás dele, assistindo a refeição 'como fazem os servos': não come com o hóspede - demasiado ilustre, demasiado acima de sua condição social - e fica de lado, em pé, com obsequiosa reverência, pronto a intervir em caso de necessidade. Mas eis que, vendo Carlos limpar o queijo, o prelado arrisca se aproximar e sussurrar-lhe ao ouvido: 'por que fazeis isso, meu senhor e imperador? O que eliminais é a melhor parte.'

Nas páginas que se seguem, o autor relata que o imperador não apenas gostou da casca (também comumente dispensada no consumo de queijos Coalho hoje), como, depois disso, ordenou que o bispo mandasse duas caixas daquele queijo todo ano para sua casa em Aquisgrana. Provocar uma semelhante sensibilização nos fiscais para a qualidade sanitária dos produtos que fabrica, apelando para a qualidade gastronômica destes, era também a intenção de Pedro. Ele afirmou que “o sujeito tem que ser *mala* [inconveniente] na hora certa” como estratégia, nesse sentido, e tentar “levar na putaria [levar na brincadeira as falas consideradas ofensivas dos fiscais], senão morre de raiva”. Inclusive porque o fato dos fiscais atuarem em um trabalho que os submetem a uma lógica higienista, a qual preza pela pasteurização, não os isola de todo um sistema culinário/comercial que orienta o registro afetivo de certos sabores como um gosto socialmente compartilhado.

Os fiscais costumam ser também filhos da terra onde executam seu ofício e, logo, são corporalmente afetados pelas *cozinhas* do lugar, no sentido apresentado por Strauss (2006, p. 448): como uma linguagem que “traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, limite-se a revelar suas contradições”. Em Jaguaribe, como mencionaram alguns entrevistados, eles são, paradoxalmente, carrascos e consumidores dos queijos, pois ao mesmo tempo em que condenam queijarias que não dispõem de pasteurizador como sanitariamente inadequadas, compram e comem os queijos que lá são feitos.

Semelhante postura encontrei em um técnico agropecuário do Sebrae que atua na área de lácteos nas regiões do Baixo e Médio Jaguaribe. Perguntado sobre qual era o posicionamento do Sebrae em relação aos queijos de leite cru, em uma conversa casual, ele respondeu que esta instituição “não entra em polêmica”. A partir daí, sem demandar qualquer insistência minha na continuidade da conversa, ele começou a explicar que, de qualquer forma, não havia como defender o leite cru sabendo que produtores investiam 400 mil reais em equipamentos para conseguir o SIE, enquanto os queijeiros menores “não têm higiene e arriscam a vida das

peessoas”, pois nestas queijarias “tudo é sujo e cheio de mosca”. Ciente da prática de consumo aparentemente contraditória identificada pelos produtores-interlocutores da pesquisa nos fiscais sanitários, decidi arriscar, em meio à conversa, a colocação de um posicionamento pessoal, lembrando novamente do exercício proposto por Kaufmann (2013) de envolvimento na entrevista compreensiva. Comentei que eu, particularmente, gostava do sabor do queijo Coalho feito com leite cru, embora compreendesse as preocupações que estavam nas entrelinhas do que ele estava colocando. A reação a este comentário foi imediata: “não, eu também! Eu só como desse. Lá em casa a gente só come desse”. Foi, então, que começou a me contar como tem o hábito de aproveitar as viagens a trabalho para cidades produtoras desse tipo de queijo, no interior do estado, com o intuito de garantir a compra de uma boa quantidade desse alimento para armazenar em sua casa em Fortaleza. Comentou, inclusive, sobre uma técnica que considera muito eficaz para o queijo durar mais tempo: o congelamento. Segundo ele, não há perda em matéria de sabor ou textura, ao contrário, depois de descongelado é possível comer até cru – embora tenha afirmado que assado na manteiga seja sua preferência.

São condutas como estas que levam um queijeiro como José a desconfiar acerca do destino dado aos queijos apreendidos nas estradas, que deveriam ser incinerados, teoricamente. Enquanto narrava as diferenças entre o antes e o depois da implementação de um regime fiscalizatório, ele me falou dessa desconfiança que o deixa “cabreiro”. A narrativa inclui mais uma história de enfrentamento a fiscal, uma briga pelo queijo:

De primeiro, a gente comprava uma coisa, levava numa sacola. O queijo era botado em qualquer coisa. Agora se pegar queijo indo daqui para Fortaleza sem ser embalado eles pegam todo e queima. Eles dizem que queima, mas não queima, não! Eles fazem é levar para eles. Porque eu não acredito que eles queima, não! Eu disse isso uma vez pro fiscal ele achou foi ruim. Eu disse: “rapaz, vocês tomam esse queijo nosso aqui, 800 quilos de queijo, e vocês dizem que queima. *Mas vocês podia dar ao menos pras creches.* Porque eu não acredito que vocês queime! Um queijo desses aqui, bem feito desse jeito, vocês num queima. Eu só acredito que vocês queimam se eu ver vocês colocarem dentro do fogo.” Queima, às vezes, aqui e acolá um. Sabe para quê? Para mostrar em televisão, pra mostrar o povo e tudo. Mas hoje esse negócio de guarda, de polícia, isso daí é tudo... O que eles me contarem, eu sei a malandragem deles. O que eles querem é dinheiro e acabou-se (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 12 de fevereiro de 2016).

A menção à doação dos queijos apreendidos para creches como uma alternativa à incineração coloca em choque diferentes lógicas de pensamento-afeto

do queijo como comida segura. Tal como a história de Pedro sobre o “queijo bomba”, é perceptível o estabelecimento de um problema de compreensão e tratamento dos *riscos alimentares*. Parece claro que há, nos episódios compartilhados, um desencontro de perspectivas sobre o queijo fresco de leite cru. O que pode conduzir a interpretação ligeira de que fiscal e produtor assumem a condição de *polos opostos de um conflito*; sujeitos cujas trajetórias distintas e as diferentes racionalidades delas oriundas afetariam o grau de confiança no alimento em questão. Embora seja difícil negar a existência desse choque entre modos de perceber (e sentir) o queijo de leite cru e os riscos que ele oferece, pautado em diferentes rotinas de interação com o referido alimento, a pesquisa suscitou também uma atenção às negociações claramente vivenciadas nesse campo.

No caso do “queijo bomba”, assim como na história contada por José, a pessoa que incorpora o papel de fiscal assume um lugar de fala legitimado por sua condição de porta-voz da razão que funda e sustenta o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, do qual é integrante por meio de sua ligação com o MAPA ou com a Adagri.¹⁰⁵ Como nos lembra Cintrão (2014, p. 157), a estruturação dos princípios atuais da vigilância sanitária deu-se, concomitantemente, ao “surgimento da ciência moderna, nos séculos XVII e XVIII, tendo em vista controlar problemas decorrentes da crescente aglomeração urbana, como epidemias, abastecimento de água e saneamento”. O século XIX, por sua via, inaugura novos campos de estudo nesse sentido, como a estatística e a epidemiologia, os quais, em consonância às descobertas bacteriológicas, passam a dar suporte para a confecção de leis para higiene dos alimentos (LUCHESE, 2001). Essa “herança” acessada por meio de uma formação acadêmica e dos estudos jurídicos ajuda a construir a autoridade do fiscal, um tipo de guardião moderno do conhecimento legitimado (e legalizado) sobre segurança sanitária na alimentação.

Quanto aos interlocutores da pesquisa, de modo parecido com os fiscais, amparam-se em suas trajetórias pessoais e profissionais de relacionamento com o

¹⁰⁵ No Brasil, de acordo com a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, a vigilância sanitária tem por objetivo “eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde (...)”. O atual Sistema Nacional de Vigilância Sanitária foi estruturado após a Constituição de 1988 e, no que tange à regulação específica de alimentos, em âmbito nacional, está dividido entre o Ministério da Saúde (através da ANVISA – Agência Nacional Reguladora de Vigilância Sanitária) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), sendo este responsável pela regulamentação, registro e inspeção dos setores de produção de produtos de origem animal e de bebidas de origem vegetal.

queijo e nas heranças intelectuais que desfrutaram nesse percurso. Só Pedro tem de mais de 40 anos de experiência produtiva nesta área. É a terceira geração de produtores de sua família, uma prática profissional que também dois de seus filhos desenvolvem, atualmente, junto com ele – o que configuraria uma “tradição”, de acordo com o próprio queijeiro. A denominação, por parte de uma fiscal do MAPA, do queijo produzido em sua família há tantos anos como uma “bomba”, isto é, como algo muito perigoso ao consumo, soa-lhe de tal modo ofensivo e irritante que lhe impulsiona uma reação, ao mesmo tempo calculada e sentimental, em defesa do que considera correto. Parece-lhe um contrassenso, já que sua experiência prática e suas memórias do passado não acusam evidências de que o queijo provoque ou tenha provocado danos à saúde das pessoas que o comem.

A negação do medo instituído está presente em sua gramática. E gera um episódio de potente enfrentamento: fortalecido em sua convicção e incomodado com a comparação feita pela fiscal, ele oferece, durante o evento, um de seus queijos para que ela sirva à própria mãe (ou seja, alguém que ele suspeita, a partir de suas referências, que seria muito importante para ela), de modo a tentar convencê-la que garantir a sanidade do queijo é também uma preocupação dele – até porque, da manutenção dos compradores, depende a sobrevivência de sua prática comercial. O movimento cultural de convencimento é uma estratégia de eliminação do medo institucional, de tentativa de restabelecimento de um senso de justiça no julgamento do queijo.

A despeito da singularidade de sua ação, o queijeiro cuja fala foi citada incorpora inquietações que também encontrei em seus colegas de profissão, como José. Apesar disso, o uso do termo genérico *produtor* em oposição ao personagem *fiscal sanitário* pode conduzir a algumas armadilhas de interpretação. Se parece acertado afirmar que os queijeiros, encontrados em campo, guardam entre si características semelhantes (de ordem profissional, principalmente, mas não só) que justificam a diluição de suas experiências subjetivas na categoria generalizante de produtor, por outro lado, repousa sobre esse tipo de abordagem o perigo de esquecimento da observação às singularidades que devolvem a referida categoria um contexto social, histórico e geográfico, de agências múltiplas, como foi debatido em outro momento desta tese. Reafirmo isto porque uma primeira e tentadora leitura do caso do queijo “bomba” remete à imagem de confrontos já clássicos entre “saber

científico” e “saber tradicional” (este, expressando um conhecimento não-científico) como aqueles discutidos por Almeida (2010).

Em alguns fóruns de discussão que participei sobre queijos feitos com leite cru era comum a representação da ciência como razão dominante e corrompida pela lógica industrial, desprovida de ética, que se move em buscas egoístas por mecanismos de aumento da produtividade e do lucro, desrespeitando à natureza e artificializando o mundo. Uma ciência colonizadora das práticas tradicionais, uma vez que se impõe através de um sistema de controle legalmente respaldado que deixa poucas margens de ação. A tradição queijeira, por outra via, implicava modos de viver revestidos em certo misticismo, que preservariam formas mais justas de relacionamento entre as pessoas e destas com a natureza. No contraponto à ciência capitalista e destruidora de valores, a tradição era exaltada por sua autenticidade e pureza, por representar um tipo de sistema em harmônico funcionamento com todos os elementos que internamente o compõe.

Contudo, essa oposição entre ciência e tradição pareceu-me menos precisa e permanente, mais conciliável em campo. Inclusive porque não há apenas uma prática científica desenrolando-se, mas várias. Os queijeiros entrevistados me falaram algumas vezes de professores e pesquisadores das universidades públicas do Ceará que se aproximaram no intuito de produzir estudos sobre o meio rural e compartilhar soluções que fizeram grande diferença na melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores que habitam esse meio. É preciso lembrar que Jaguaribe está localizada em uma zona conhecida por sua aridez, onde processos de desertificação encontram-se em curso. Há cinco anos vive uma seca avassaladora, que castiga boa parte da população rural. A produção de queijo, inevitavelmente, padece com a situação. De acordo com estimativas fornecidas pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe, cerca de 15% do total de queijeiras do município não conseguiram manter suas produções e fecharam. Nesses tempos de escassez, a desnutrição não abala apenas o gado leiteiro, morto de sede: atinge diretamente toda uma cadeia produtiva que se desfaz em desemprego, adoecimento e miséria.

Não é possível negligenciar, penso, o poder de dominação do discurso científico que invade de vários modos a vida dos queijeiros estudados, remodelando incisivamente os saberes que estes construíram e fortaleceram ao longo de sua experiência produtiva prática. Há, contudo, uma oscilação entre impasses e acordos que merece atenção. A troca com os saberes e tecnologias desenvolvidos a partir

dos rigores científicos ajuda a recompor o quadro dos desafios produtivos. Alguns produtores mencionaram, em estampada felicidade, não terem registrado, apesar da seca, diminuição considerável no volume de leite ordenhado diariamente – alguns até tem conseguido aumentar a produção. E parte dessa conquista se deve a uma solução simples, de baixo custo e integrada ao meio ambiente, encontrada no diálogo com os órgãos de assessoria técnica (Ematerce, Embrapa, etc.): a plantação de palma forrageira para complementar alimentação do gado. Menos dependente das chuvas e constituída de até 90% de água, a palma rende cerca de 100 toneladas por hectares e pode substituir até 70% da energia fornecida pelo milho, feijão ou sorgo, comuns na silagem do gado em Jaguaribe, mas cujas lavouras são mais facilmente perdidas na estiagem.

Vale lembrar, ainda, que a adoção das chamadas Boas Práticas de Fabricação, apresentadas como técnicas para diminuir riscos de ordem sanitária, também minimizam prejuízos para os produtores, os quais chegavam a perder quilos de queijo pronto antes de conhecer alguns procedimentos básicos que evitam, por exemplo, o inchaço depois da prensagem – algo considerado indesejado tanto do ponto de vista sanitário, quanto da textura valorizada pelos consumidores. Logo, estas práticas também se associam às resistências tradicionais frente a saberes industriais conquistadores, empenhados em constituir verdades seladas sobre a produção queijeira. Esse é o cenário de uma convivência multidimensional. Trata-se, pois, do que venho tratando como a ciência enquanto *aliada* do campo.

Ao mesmo tempo, há uma confusão comum, identificada em alguns fóruns de discussão sobre os queijos de leite cru: constrói-se uma correlação entre a legislação sanitária vigente e a ciência. Mas outro problema é levantando: esta mesma legislação não tem amparo científico local, quero dizer, não é baseada em experiências com as realidades de queijo de regiões como Jaguaribe – parte, poder-se-ia dizer, de uma perspectiva universalista da ciência; de um uso generalizante (inclusive porque mais barato e cômodo) dos resultados dos experimentos científicos. A referida intersecção entre a razão científica e regulação sanitária criam a ilusão que a legislação em vigor hoje no Brasil é cientificamente respaldada por estudos realizados com o propósito de criação das referidas normas, mas estas fundamentam-se, entretanto, em legislações sanitárias de outros países, como os Estados Unidos. Diversos interlocutores (incluindo produtores e parceiros de *Slow Food*, mineiros e cearenses) insistem na ausência de experimentações mais

rigorosas que atestem a invalidade sanitária ou o caráter perigoso da produção queijeira de leite cru no Brasil.

Assim, certa prudência se faz necessária na análise entre produtores e fiscais sanitários, de modo a observar os imbróglios das relações práticas que se distanciam muito, em complexidade, das oposições claras e cerradas construídas nos discursos políticos de valorização ou condenação dos queijos de leite cru. Pedro e José, os produtores em questão, não são encarnações de uma resistência coletiva à toda forma de regulação sanitária e aos parâmetros científicos com os quais ela supostamente dialoga. Nem eles, nem os outros entrevistados manifestaram qualquer tipo de aversão ou negação mais radical ao conhecimento oriundo dos experimentos científicos. Ao contrário, geralmente remetem à “importância” da assessoria técnica no campo e ao diálogo com professores e pesquisadores universitários como um compartilhamento de ideias que “é bom para todo mundo”, se promove melhorias na qualidade de vida do trabalhador rural e ainda garante a circulação de bons produtos para a mesa do consumidor – lembremos do debate levantado pelo produtor mineiro Mauro sobre o paradoxo que envolve regularização e valorização dos queijos, abordado no capítulo três desta tese.

As oposições entre ciência e tradição, desse modo, perdem terreno no campo que tenho adentrado, ainda mais quando consideramos as vidas singulares de parte dos entrevistados, mesmo pontualmente. Pedro tem formação técnica e Luciano, como disse anteriormente, aprendeu a fazer queijo na indústria – não vem, diferente de Pedro, de uma família produtora de queijos de leite cru. Estes dois queijeiros incorporam trajetórias e percepções que desafiam a compreensão sobre os limites e os intercâmbios entre o que convencionalmente chamamos de conhecimento científico e conhecimento tradicional.

Para Pedro, por exemplo, esse tipo de racionalização trazido pelos cursos que fez na universidade ou com professores acadêmicos em Jaguaribe, é reconhecido como a “matemática” que hoje o ajuda a “engordar as vacas”. Certa vez, mostrando-me suas crias sendo ordenhadas no estábulo, comentou, parecendo apropriado de uma linguagem que, para algumas pessoas, pode soar inesperada vinda de um pequeno produtor de queijo do interior de Jaguaribe:

Hoje as vacas tão gordas da matemática. No passado elas eram gordas de pastejo. Era raro dar ração. Hoje são 365 dias as vacas comendo esse suplemento. Hoje nos pastos, por conta da poluição, da desertificação,

desse agrotóxico véi, acabou com os nutrientes da terra. As forragem hoje é péssima. São bucha, é só para encher. Falta a mineralização. Aí, você vai fazer a ração, tem que comprar o mineral a parte. Para gente ter um retorno, né? Então, as vaca é gorda da matemática. Se num fizer essa matemática, elas emagrece (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 13 de junho de 2016).

A “matemática” surge, assim, como uma razão que permite o controle de um recurso produtivo mesmo diante de condições adversas. Implica, portanto, uma forma de poder desejado pelo produtor, que antes de acessar esse conhecimento via a renda de sua família diminuir por razões climáticas, geográficas e sociais que não sabia explicar, mas que dominavam sua produção. Experimentar, na prática, a reversão desse jogo com o meio vem modificando o estatuto das invenções científicas entre produtores, ampliando disposições para posturas mais dialógicas. De tal modo que até mesmo os destemperos dessa “matemática”, nem sempre afinada às demandas particulares de cada lugar, não constituem impedimento para as aproximações. Alguns produtores me explicaram que filtram os aprendizados dos cursos de capacitação, por exemplo, pois nem sempre lhes são úteis. A ideia, conforme explicou Pedro, é copiar para melhorar, ajustando o conhecimento adquirido:

eu sempre gostei de copiar. Chegava num canto, num curso desses, e via um cara fazendo uma coisa, copiava. Quando eu chegava aqui, na prática, eu ia tentar melhorar. Eu fazia melhor que o cara. O cara fez, mas deixou uns detalhezinhos para eu melhorar. E sempre eu tava fazendo cursos e passando para outros produtores, nesse leva e traz (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 13 de junho de 2016).

O conhecimento acumulado na intimidade de um cotidiano produtivo e geográfico induz Pedro a perceber as formações técnicas como saberes incompletos, que demandam constante adequação de sua parte. Contou-me como, por vezes, tem a sensação que os técnicos que chegam à localidade onde mora, em Jaguaribe, ficam “meio perdidos”, dizendo coisas que não fazem sentido. Por isso sugere uma comparação: “eu vou lhe dizer que a diferença de um técnico terminar hoje no colégio e um cego num tiroteio, num faz diferença. Ele viu tudo, mas num sabe de nada. E o cego tá lá e num sabe para onde vai. O curso é quase nada. Como eu nasci no campo, lá eu aprendi a *juntar número com a terra*” [grifo meu].

Há um trabalho de processamento, portanto, entre os aprendizados dos cursos (“número”) e os saberes acumulados na prática cotidiana (“terra”). Este tema é particularmente complexo e, entendo, demanda ainda um maior esforço de

amadurecimento teórico em sintonia com o material acumulado em campo. Mas é possível dizer que ciência e tradição aparecem como discursos múltiplos e dinâmicos, que são manipulados nas batalhas pela sobrevivência do queijo e com o queijo. Isso significa, por parte dos produtores, uma rotina complexa de enfrentamentos, ajustamentos e rendições ao modelo sanitário imposto que chega através da legislação, dos cursos de capacitação ou do contato com as mais diversas pessoas vinculadas ao mundo acadêmico. O que convoca uma atenção, portanto, não apenas às negociações, mas também as desigualdades expressas na legitimidade de fala de produtores e fiscais sanitários que implicam também, não raras vezes, formas de dominação sob o argumento da regulação sanitária, do controle de germes e bactérias.

Quando questionado sobre as mudanças que percebia nos modos de fazer o queijo, após a implementação da legislação e dos cursos de formação, um funcionário da prefeitura de Jaguaribe disse-me que muitas transformações tinham ocorrido, desde então, e que elas eram muito positivas, pois “antes se fazia queijo *de qualquer jeito*” [grifo meu]. Esta expressão em destaque me conduziu as análises realizadas por Douglas (2014, p. 15) sobre as relações entre sujeira e desordem: “ideias sobre separar, purificar, demarcar e punir transgressões”, afirma, “têm como sua função principal impor sistematização numa experiência inerentemente desordenada”. Noutros termos, *a sujeira ofende a ordem*. Isto não significa que existe sujeira absoluta, universal. Significa que diferentes sentidos de desordem, frequentemente, articulam-se à noções de impureza e perigo. Por isso mesmo, Douglas (*ibidem*, p. 13) afirma que, “perseguido a sujeira, forrando de papel, decorando, tingindo, não somos governados pela ansiedade de escapar à doença, mas estamos positivamente reordenando nosso ambiente, fazendo-o conforme uma ideia”.

Esta concepção de Douglas, penso, guarda uma aproximação com o pensamento de Paxson (2008) que, estudando a produção queijeira americana, identifica a regulação sanitária como um conhecimento gerador do que intitula, em articulação à perspectiva foucaultiana, de *microbiopolítica*: um controle dos corpos humanos como desdobramento do controle dos corpos microbianos. A autora afirma que a descoberta da existência de microrganismos no século XIX (a partir dos estudos do cientista francês Louis Pasteur sobre a cerveja e o vinho) provocou desordenamentos em nossas relações com a comida, agora habitada por seres

invisíveis potencialmente perigosos ao bem-estar humano. Em 1862, a pasteurização (que recebe esse nome por causa de seu inventor, o mesmo Pasteur anteriormente citado) surge como técnica empregada na conservação e assepsia dos alimentos, prometendo a eliminação de agentes infecciosos. Deste modo, tenta reestabelecer à “pureza” perdida pela interrupção microbiana: uma “poluição” que deve ser prevista e combatida, ordenada.

Contudo, esta técnica e uma série de outros procedimentos de higiene que passaram a compor as regulações sanitárias americanas, como estratégias de combate à contaminação microbiológica, não produziram apenas alimentos mais seguros: “they also work to cultivate germophobic subjects who will make rational decisions to safeguard their health”¹⁰⁶ (*idem, ibidem*, p. 28). Portanto, podemos dizer que esse movimento de domesticação da comida reverbera em um adestramento também do comedor. Deste é retirado, por meio desse sistema de pensamento, o poder de curar-se, uma vez que tal conhecimento é restringido aos profissionais de saúde. A ciência dietética, neste contexto, assume a uma das faces da microbiopolítica a qual se refere Paxson, traduzindo-se em um discurso poderoso que aconselha a eleição da saúde como critério definidor das escolhas alimentares, sobrepondo-a ao prazer do paladar.

Como vimos, a preocupação sanitária com a saúde também possui um peso evidente sobre as práticas analisadas neste estudo. Trata-se, efetivamente, de um discurso poderoso que se sobrepõe as demais formas de concepção do queijo por meio da legislação, domesticando-as dentro de seus parâmetros. Contando-me sobre os cursos técnicos de capacitação ofertados em Jaguaribe para os produtores de queijo, um dos entrevistados, Luis, afirmou: “todos aqui passaram *pelo conhecimento*” [grifo meu]. Esta fala chama atenção porque coloca os cursos como um rito de passagem para o acesso a um saber percebido como entidade transformadora, “o conhecimento”, cuja autoridade é reconhecida e valorizada. Nesse sentido, atua também sobre as negociações anteriormente mencionadas, entre produtores e os discursos técnico-científicos, uma força simbólica impositiva por parte destes últimos, domesticadora dos modos de pensar – uma sombra estruturante (e estruturada) que se projeta sobre as subjetividades individuais, todavia, sem completamente obscurecê-las (BOURDIEU, 2005).

¹⁰⁶ “Eles também trabalham para cultivar sujeitos germofóbicos que tomarão decisões racionais para salvar sua saúde” [livre tradução].

Considerando a terminologia usada por Boaventura (2007), é possível dizer que essa “monocultura do saber e do rigor” (que valida apenas o conhecimento oriundo dos experimentos científicos, delegando a condição de ignorância a todas as outras visões de mundo), gradativamente, corrói as bases das cosmologias que atinge no campo estudado, impondo-se como visão de mundo e modificando a economia moral estabelecida. Quero dizer que também os julgamentos do que é ou não vantajoso, do ponto de produtivo, passa a dialogar com os valores ou moralidades instituídos por essa lógica – tal como a noção de *praticidade*, apenas pontualmente abordada em um outro momento deste mesmo texto, quando discuti sobre as mudanças positivas trazidas pelo processo de adequação. Arelado a isso, medo e coragem são movimentados no jogo de força das relações de aceitação e resistência. A condição de *saber sobre* o queijo e de validá-lo ou criticá-lo antevê as disposições deste jogo de impressões e sentimentos – verdadeira dialética de um sentido sobre o mundo do poder-comer.

Por outro lado, embora pareça, não seria incoerente dizer que render-se aos paradigmas científicos da regulação sanitária configura uma estratégia de resistência dentro do universo de relações estudado. Explico: os produtores entendem, ainda que não usem estes termos, que a ciência é um discurso de verdade, uma voz com maior potencial de convencimento das pessoas que constroem e executam as leis sanitárias do que as suas vozes, claramente silenciadas – e representativas, portanto, de um tipo de “ausência”, retomando a interlocução com Boaventura (*ibidem*). Por isso também se aproximam dela e usam-na como arma contra ela mesma. Aprendem sua linguagem e estrutura reflexiva, intencionando provocar rupturas *de dentro*, já que *de fora* isto é dificultado pela própria hierarquização existente entre os diversos saberes. Cito, a seguir, um momento da fala de Pedro onde ele narra como tenta convencer o fiscal que a ordenha elétrica não necessariamente garante a segurança do leite. O cuidado na escolha dos termos e a racionalidade empírica utilizada na argumentação é indicativa do que quero dizer:

Ele [o fiscal] veio querer me convencer que ter ordenhadeira era melhor. Eu disse: “ordenha de máquina mal feita é duas vezes pior, meu filho. Já vi muito mal lavados os equipamentos. Tem a mastite, que vocês falam (que é a velha mamite nossa aqui, naquele jeito de dizer da tradição), que na mão você percebe. Você ordenhando na mão, o vaqueiro, ele percebe. Sabe se o leite vai ter contaminação de estafilococo, estreptococos, essas coisas. ‘Rapaz, essa vaca tá com problema, com um quarto mamário [quando

adoece só de uma das quatro tetas], tá com um peito duro aqui.' Ele diz. Porque a mamite ela é tipo um cartucho, uma massa dura. Você quando aperta ali, o leite bate no fundo do balde, você já sabe que não tá legal. O bom ordenhador percebe a qualidade do leite só no toque" (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 16 de maio de 2016).

Como vemos, o produtor tenta manter a comunicação compreensível para o fiscal, usando termos técnicos, muito embora, já no final da argumentação, inclua um pressuposto comum à sua epistemologia como garantia para a manutenção da segurança do queijo: a experiência do ordenhador, o conhecimento acumulado na prática. Algo que, no contexto pesquisado, equivale a crença no diploma acadêmico, isto é, constitui um recurso condicional para a vaga de trabalho. Mas, ainda que este saber prático seja validado pelo fiscal, pressupor que esta qualidade será sempre observada na contratação dos ordenhadores demandaria o compartilhamento de um senso ético nem sempre possível.

Vale ressaltar que este esforço empreendido por produtores locais é também verificado em outras partes do Brasil e do mundo. Em seu livro *Cozinhar – uma história natural da transformação* (2014), recentemente transformado em série pela *Netflix*¹⁰⁷, Pollan lembra o caso de uma freira beneditina, Irmã Noella Marcellino, que teve sua produção de queijos interdita pela fiscalização sanitária dos Estados Unidos, onde vive, porque usava uma tina de madeira para a preparação da coalhada, considerada um instrumento que trazia muitos riscos de contaminação. Sob orientação dos fiscais, começou a usar tanques de aço inoxidável no preparo, mas percebeu que os queijos se tornaram menos resistentes e passaram a estragar mais rápido. Apenas comunicar esta experiência prática, o acontecido, porém, foi insuficiente para que a fiscalização tomasse qualquer providência a respeito. Movida pela curiosidade e pela necessidade de vender seus queijos, Irmã Marcellino decidiu estudar microbiologia em uma universidade, formando-se na área. Foi quando “descobriu”, e comprovou em termos científicos, o que a experiência já havia lhe ensinado: a tina de madeira utilizada na preparação tinha acumulado, ao longo dos anos de preparo, uma ecologia microbiana complexa, que atuava não apenas na produção do gosto específico do queijo que ela fazia, mas também no seu processo de maturação, possibilitando maior conservação do produto. Este esforço de pesquisa foi necessário, conta o autor, para que os órgãos

¹⁰⁷ Nomeada *Cooked* (2016), como o título do livro original, em inglês.

competentes fossem convencidos a alterar os padrões sanitários, abrindo a possibilidade de retorno ao uso da madeira.

A história de Pedro e Irmã Marcellina fortalecem a noção de microbiopolítica de Paxson (2008), pois evidenciam os imperativos de uma lógica sanitária, afinada à uma ciência nutricional, que remodelam formas de pensar a comida e viver a alimentação. O pânico das bactérias (e a pasteurização que surge como “tábua de salvação” na guerra contra estes “inimigos invisíveis”) colocou em decadência os alimentos fermentados (que demandam a atuação destes seres microscópicos) na modernidade, tal modo foram comprometidas suas reputações. Entre estes alimentos está o queijo de leite cru, mas também o pão de fermentação natural (sem fermento químico), por exemplo, que praticamente desapareceu em países como o Brasil. Apenas recentemente vem ressurgindo como um produto *gourmet-artesanal*: um título que também o queijo de leite cru tem recebido em seu atual processo de valorização. Outros seguem nessa mesma esteira, como os kombuchás e kefirs¹⁰⁸, associados também à uma alimentação mais saudável, pois menos artificializada.

Provavelmente, é preciso analisar com mais cuidado as peculiaridades desse tempo que tem promovido um renascimento dos produtos fermentados, os quais, frequentemente, despertam receios e sentimentos de repugnância, sendo até mesmo renegados como *comida* pelos mais radicais¹⁰⁹. No entanto, a partir de um diálogo com a sociologia da alimentação, é possível inferir que o desligamento entre a saúde do corpo e os aspectos antropológicos da incorporação alimentar, tais como as preferências de sabor socialmente instituídas, constitui um aspecto que acentua ansiedades à mesa (POULAIN, 2006) e corrobora para criação de frentes de

¹⁰⁸ Tanto o kombuchá, quanto o kefir são considerados alimentos *probióticos*, isto é, compostos por colônias de bactérias benéficas ao organismo humano que auxiliam o funcionamento intestinal e ajudam a prevenir doenças. O kombuchá, especificamente, é uma massa composta por microrganismos que, adicionada à chás adoçados, reagem produzindo uma bebida levemente borbulhante. O kefir, por sua vez, conhecido também como “bichinho do iogurte”, é uma colônia (os grãos de kefir) de leveduras e bactérias lácteas. No Brasil, é costumeiramente lembrado como um tipo de iogurte, mas pode ser usado em uma infinidade de receitas. Mais informações sobre estes e outros fermentados, bem como comidas germinadas, pode ser encontrada no site da Raw Vegane Experience.

¹⁰⁹ O kefir tem sido tema de muitos blogs e comunidades virtuais, alguns dos quais reforçam o estranhamento do mesmo como comida: “há não mais do que duas semanas atrás a Clara trouxe para casa esse tal de ‘kefir’, chamando de ‘bichinho’, ‘coisinha’ e outros adjetivos do gênero. Ela disse que era uma colônia que ‘comia’ leite e o subproduto era uma espécie de iogurte, porém mais saudável. Ok, eu imaginei pequenos vermezinhas se remexendo para beber leite e cagar iogurte. Admita, você também imaginou algo tão nojento quanto eu” (BLOG DO BART RABELO, 2017).

revalorização de alimentos condenados pela dietética e regulação sanitária modernas, mas respaldados por experiências afetivas de consumo.

Na contramão da germofobia e da pasteurização, afirma Paxson (2008), surgem, então, sujeitos que identificou com *post-Pasteurians*, os quais pregam uma relação mais tolerante com o microcosmo, estruturando a produção e o consumo alimentares como atos políticos e ecológicos, além de sentimentais. Nos Estados Unidos, onde realizou seu estudo com produtores e consumidores de “queijo artesanal” (de leite cru), os *post-Pasteurians* seriam representados por uma curiosa mistura de libertários políticos e *foodies*, entre os quais incluem-se intelectuais urbanos (com posicionamentos políticos de esquerda) e evangélicos que acreditam que a imunidade humana está ameaçada. Em Jaguaribe, posturas semelhantes de enfrentamento ao leite *pasteurizado* e de defesa do leite *cru* convocam uma análise sobre estas categorias alimentares como lentes de observação dos receios, emoções e valores que circundam as práticas de cozinha. Dedicar atenção singular a este dissenso acerca da qualidade do queijo é também considerar as múltiplas agências de sua feitura, abrindo espaço para a reflexão sobre como a convivência com o microcosmo afeta a convivência entre as pessoas.

6.2 Pasteurização, modernidade e figuras de desordem: a nostalgia no combate ao medo

Le Breton indica o alimento como “objeto sensorial total” e, ao fazê-lo, liberta o tema para uma antropologia atenta aos valores da microexperiência – como o ato de “provar a comida” (LE BRETON, 2016, p. 77). O autor, por exemplo, lembra que “saborear é uma fruição do olhar” (*idem, ibidem*, p. 79), atrelando a materialidade do comer ao sentimento que este provoca. Contudo, vale discutir que além da dinâmica sensorial, o ato emocional que circunda a comida é um sistema de valorações míticas – pelo menos assim parece ser com o queijo, cujo passado *importa* como definição de seu ser.

Como mencionei anteriormente, antre os novos zelos e instrumentos de trabalho exigidos pela legislação sanitária, a pasteurização do leite constitui, para os entrevistados, a imposição mais questionável. Nenhum produtor abordado fez, sequer, ponderações positivas sobre esta técnica. Para eles, este procedimento provoca uma mudança muito significativa no sabor do queijo para pior – a crítica

mais apontada em campo, no Brasil e também no exterior. As palavras escolhidas para falar do queijo feito com leite pasteurizado são bastantes expressivas de certo desgosto em relação a este alimento, como é possível perceber na fala de Luís:

Eles [os fiscais sanitários] querem que a gente compre uma [máquina] pasteurizadora. Que, por sinal, o queijo fica uma porqueira. Aí, vocês vão comer coisa ruim! Presta não, tem gosto de nada. Você bota um pedaço desse queijo aqui de leite cru [apontou para o queijo que produziu, armazenado em uma câmara fria] e bota um pasteurizado. É ruim demais, o pasteurizado! Você paga caro para deixar o queijo ruim. Eles obrigam por causa da contaminação que tem no leite, né? Mas, isso daí... a pessoa tendo cuidado, já resolve (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 18 de maio de 2017).

A fala também recupera dois outros pontos de crítica compartilhados com outros produtores entrevistados. O primeiro remete à questão do custo da implementação do maquinário específico para excutar a pasteurização, considerado demasiadamente oneroso para queijeiros de pequeno porte – e ainda complicado pela dificuldade para conseguir um empréstimo no banco.¹¹⁰ Depois, a eficiência de tal procedimento na criação de um queijo mais seguro, livre de contaminações, é também posta em suspeita. O que alguns apontaram é que o leite pasteurizado passa por uma esterelização que dizima sua flora bacteriológica, que incluiria não apenas microrganismos potencialmente causadores de doenças, mas também aqueles que, além de colaborar no sabor e textura, cumpririam o papel de agentes defensores das chamadas “bactérias ruins”, prejudiciais à saúde humana. Em um queijo assim, “morto”, qualquer pequena displicência (como deixá-lo por algumas horas fora da geladeira ou ambiente refrigerado) pode favorecer a proliferação destas “bactérias ruins” que, sem oponentes, multiplicam-se rapidamente. É deste modo que Pedro constrói sua reflexão e defesa do uso do leite cru na feitura dos queijos, não apenas por ser este mais interessante, do ponto de vista do gosto, mas também por ser mais seguro.

Quando você pasteuriza você mata as bactérias lácteas. Aí você vai botar um fermento lácteo, químico, você vai processar de forma diferente. As bactérias lácteas vence as outras. Porque tem a bactéria boa e a ruim no leite. Mas só que as nossas [as boas] vence. Você não cozinhou o leite, não pasteurizou? Ela [a bactéria boa] vai vencer, dominar. Por mais que tenha outras, ela vence. Ela não morre fácil. As outras vai indo, vai indo, vai indo... O queijo vai ficando maduro e elas vão morrendo, vão morrendo. Aí, quando

¹¹⁰ Pedro disse que desde janeiro de 2016 está “brigando” para conseguir um empréstimo no Banco do Brasil para a compra de uma câmara fria. O processo, contudo, é muito burocrático para queijeiros ainda não-certificados, pois demanda uma série de documentos e autorizações municipais que demandam também investimento financeiro e levam tempo para liberação.

termina, vai ficando só as boas. As boa não morre de forma nenhuma. E as ruim elas podem dobrar, triplicar, mas com o tempo ela vai eliminando, eliminando, eliminando até que sai tudo. As que são ruins, quando você pasteuriza o leite, matou as boas e as ruins. As ruins renascem. Não tem as boas para renascer. Olha aí o perigo (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 11 de setembro de 2015).

Então, ao contrário do que sugere a legislação, este e outros produtores entrevistados afirmaram que os queijos feitos com leite pasteurizado são mais frágeis e cuja contaminação é mais difícil de identificar e resolver. Já as versões de leite cru, por serem “mais vivas”, são mais resistentes porque mais propícias à maturação ou cura. “Você pode é deixar um queijo desse três dias no meio dos mato, ali no sol quente”, afirmou o mesmo Pedro. “Se ele inchar”, continuou, “não se preocupe, é só dar um tempo pra ele. Deixe ele ali, quieto, e daqui há alguns dias já tá uma beleza. Pode comer tranquilo!”.

O destaque emocional da dúvida para com a pasteurização – ou melhor dizendo para com a certeza de sua precariedade – traz uma nova camada a este jogo: a permuta simbólica entre confiança nos modos antigos de feitura e a defesa da tradição como estratégia racional de preservação do passado sabedor, alimentadas nos anos de convivência com o queijo e as memórias positivas que ele ajudou a tecer. Nesse contexto, a pasteurização parece materializar uma espécie daquilo que Balandier (1997) intitulou de *figura de desordem*.

Na década de 1980, este autor anunciava o que hoje parece ganhar contornos mais definidos e definidores da experiência cotidiana em suas múltiplas dimensões: a ideia de que a consciência da *desordem* está mais viva e vem assumindo uma centralidade na administração das estratégias de sobrevivência, dos subterfúgios e espertezas engendrados em um mundo acelerado, que cria com a mesma facilidade com que faz embaralhar ou desaparecer códigos, referências e valores. Geralmente vista sob os aspectos do “mal, do inesperado, do incomum temido”, ela figura como principal referência fixadora de inquietudes e incompreensões, de angústias (*idem, ibidem*, p. 194). A desordem, defende Balandier, estabelece na modernidade uma espécie de onipresença, além de uma virulência crescente.

Decerto, a evidência de uma maior “consciência da desordem” se instala nos pormenores da vida social, em seus aspectos mais rotineiros, incluindo o universo da alimentação. Associada ao risco e à insegurança, a desordem parece indissociável das próprias investidas de ordenamento do comestível, de seus limites

e protocolos, assim como de um maior controle sobre a relação comida-saúde. O desenvolvimento das ciências médico-nutricionais, combinado com a industrialização da transformação culinária, viabilizou não apenas a produção de alimentos em abundância, mas também um conjunto sofisticado de tecnologias para garantir a segurança dos produtos, como nos lembra Contreras (2011). A produção massiva da comida moderna, pode-se dizer, introduziu conceitos de qualidade ligados ao controle dos riscos, estabelecendo exigências na oferta deste tipo específico de bens de consumo. Paradoxalmente, parecem acentuadas as relações entre alimentação e risco. A comida, transformada em mercadoria, desconectada de seu universo produtivo de base pela urbanização e modificada por uma linguagem científica sem conexões sensoriais (comemos cálcio, vitaminas, fibras, carboidratos, etc.), levanta suspeitas e adensa angústias em um cotidiano permeado pela reflexividade, nos termos de Giddens (1991).

A desconfiança para com a qualidade prometida e esperada vai modificando, assim, os modos de seleção dos alimentos em grupos sociais com acesso ao poder de escolha. As novas noções de saúde, qualidade de vida e refinamento, operadas pelas classes médias e altas urbanas, passam a validar os temores do incerto. Sendo o alimento um consumo que não é banal, pois implica o que Poulain (2004) denomina como *incorporação* (torna-se o corpo do comedor, física e simbolicamente), as novas reivindicações para com os consumos alimentares negociam de forma direta, assim, com as percepções da desordem nesse campo.

Em Jaguaribe, a produção de queijo coalho não parece estar apartada dos paradoxos e referências deslizantes, arriscáveis, que atualmente perpassam o universo das escolhas alimentares. Ao contrário, os sujeitos envolvidos, há gerações, nessa prática produtiva, têm sido diariamente interrogados sobre a *qualidade* de seus produtos por órgãos de controle sanitário, conforme foi dito. O leite de vaca, que configura o ingrediente-base no fabrico desse tipo de queijo, e suas formas de utilização (cru ou pasteurizado) constituem, nesse sentido, um interessante canal de observação dessas tensões que perpassam o universo das escolhas alimentares. Permitem-nos pensar os riscos à mesa para além de sua abordagem técnico-objetiva: convocam a atenção para os determinantes histórico-culturais nos processos de definição do que é bom, seguro e saudável para comer.

Assim, a preferência pelo leite cru, entre meus interlocutores em campo, pode ser entendida como um constante exercício de negociação com as suas próprias memórias e experiências, com os aprendizados de cada socialização. Foi assim, fazendo referência ao passado e a tudo que já viveram na produção de queijo coalho, que fundamentaram sua defesa desse tipo de leite, questionando seu abandono como estratégia de segurança pela legislação. A pasteurização, por outra via, surge trazendo incompreensões, perda de sentidos e referências que geram desconfiâncias:

A garantia que a gente tem dum produto de leite cru é que, por mais que ele dê um abalozinho, um choquizinho na pessoa que não tava 100%, mas num te leva a um óbito, né, ou coisa mais séria. A gente tem essa certeza. Enquanto o outro, o queijo industrial, com leite pasteurizado, (...) *you num sabe o que you tá degustando*. Se you botar num alimento, nada aceita ele. *O cara come porque a indústria paga para divulgar*, né? A imprensa, né? A indústria faz bem bonitinho. “Rapaz, esse é que é o bom!” Aí, paga para médico divulgar, para todo mundo. A indústria paga pra todo mundo para divulgar que só o deles presta, né? Rapaz, é uma grande injustiça (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 16 de setembro de 2015).

A fala desse queijeiro coloca a indústria de laticínios sob suspeita – discurso que encontrei com relativa recorrência nas entrevistas. Boa parte de seus argumentos de defesa do queijo de leite cru (vinculado ao artesanal) são construídos na depreciação do similar industrializado e pasteurizado (retomando, o que antes apontamos como um processo de glamourização do comer natural). Inspirando desconfiança, na lógica do produtor, a pasteurização e a indústria da qual seria emblema aparecem como figuras de desordem, cujas técnicas são suspeitas e perigosas. E não apenas por ela representar o “inimigo” mais potente e ameaçador da sobrevivência de pequenos produtores no campo comercial – conforme podemos apreender da fala citada, a força econômica da indústria é identificada como uma ameaça, pois traduz-se em uma poderosa arma de convencimento sobre o que é bom ou ruim. O olhar reprovador desse queijeiro sobre a indústria, certamente, constrói-se por influências outras que superam a materialidade direta de sua existência. Aqui, o diálogo com Balandier (1997) também pode ser elucidativo. A modernidade da virada do século XX, afirma o autor, lida de forma tensa e instável com as conquistas científicas, ora realçando seus pontos positivos, ora alarmando seus efeitos perversos. Ao mesmo tempo que permite melhores condições de vida, mais conforto e longevidade, institui uma “cultura do assombro”, marcada pelos

receios das consequências da intensa maquinização ou artificialização do mundo – especialmente quando o assunto é comida.

Associada à racionalidade científica, a produção industrial de alimentos moderna é perpassada, ao que parece, de forma ainda mais dramática por esse jogo de tensões, mobilizando dúvidas constantes quanto a idoneidade dos artigos lançados no mercado. O tema é denso, mas aqui gostaria de ressaltar dois pontos a este respeito. O primeiro é relativo ao que podemos chamar de defasagens entre as modalidades de avaliação leigas e científicas dos riscos alimentares. Para Poulain (2004, p. 99), enquanto a percepção científica estaria fundamentada em ferramentas estatísticas e raciocínios em termos probabilísticos, a perspectiva leiga estaria sujeita à influência de certos fatores sociais, como a familiaridade das tecnologias em jogo – o que poderia ajudar a entender os receios dos sujeitos abordados no que diz respeito ao processo de pasteurização do leite. “As análises estritamente fundadas na ciência”, explica o autor, “excluem certas dimensões sociais do risco (questões identitárias, escolhas da sociedade, etc.) que são justamente as que aparecem no centro dos conflitos e das controvérsias sociais” (*idem, ibidem*, p. 101).

Trata-se, portanto, de perceber nestes frequentes “desacordos” entre as análises especializada e leiga, evidenciados também no caso da produção queijeira aqui selecionada como campo de estudo, um confronto de diferentes racionalidades, que se constroem também no diálogo com os costumes, com processos históricos de distinção. Dizendo de outra forma, o modo industrial de produção cria uma crise de confiabilidade na medida em que trata a comida não apenas como mercadoria (coisa cujo principal propósito é gerar lucro), mas também como objeto isolado das relações que lhe dão sentido, ou seja, que a tornam reconhecíveis como algo comestível, seguro para o bem-estar do corpo alimentado.

Le Breton (2011) nos dá pistas para entender esta questão quando discute os dilemas que perpassam os saberes médicos, anatômicos e fisiológicos. Para este autor, a mesma prática que permitiu o nascimento da medicina é também a causa de sua crise na modernidade: a cisão entre o homem e seu corpo, o isolamento deste de suas dimensões antropológicas. Não à toa as chamadas medicinas paralelas (homeopatia, quiropraxia, acupuntura, etc.) são cada vez mais procuradas no mundo contemporâneo, afirma. Elas reconectam corpo e mente, lembram que o homem é “um ser de relação e símbolo” (*idem, ibidem*, p. 290). Este mesmo saber médico, lembremos, fundamenta a engenharia industrial de alimentos

e, neste campo, parece cometer o mesmo deslize: desumaniza a comida como consequência da desumanização do corpo – o que, por desdobramento, compromete o processo de incorporação alimentar, fomentando angustias e inseguranças.

Uma segunda questão que tem contribuído para certa “demonização” da indústria alimentar está relacionada ao desenvolvimento dos meios de comunicação e as recentes exposições, em dimensão global, dos acidentes ou descuidos industriais. Se até a década de 1980 a indústria alimentar desfrutava de considerável estabilidade no que tange às certificações de segurança daquilo que produzia, a partir de então sua credibilidade começa a ser corroída, estimulada por episódios de contaminação, mundialmente acompanhados através dos veículos de comunicação de massa¹¹¹ (POULAIN, 2004). No momento em que os alimentos processados assumiam uma centralidade na dieta moderna, inclusive em função do barateamento de tais itens de consumo, a revelação pública das contingências do processo industrial acentuou as tensões à mesa, estimulando reavaliações na matriz de valores gastronômicos e nutricionais vigentes. O discurso epidemiológico ganha nova força, legitimidade, e passa a construir vínculos, a longo prazo, entre as patologias e as práticas alimentares (como, por exemplo, para as doenças coronarianas ou o câncer). Nesse contexto, lembra-nos Contreras (2011), os espaços de produção e comercialização de alimentos ficam muito sensíveis aos pânicos; as intoxicações deixam de ser locais e se internacionalizam, mundializando medos alimentares – o que nos remete a afirmação de Balandier (1997, p. 199) sobre o poder de contágio da desordem, que “atinge os espaços dos signos, dos símbolos, o espaço do imaginário, as figuras que alimentam as paixões” e, do que podemos deduzir, é reforçado no quadro de globalização das mídias. Tal processo de mundialização, penso, contribui para a (re)modelação das estratégias de consumo cotidianas dos interlocutores desse estudo, causando impactos em suas atividades produtivas e comerciais.

Os anseios em torno de uma alimentação segura e de qualidade encontram pistas elucidativas de sua interpretação social também nos trabalhos de Anthony Giddens (1991), onde são analisados os conceitos de *confiança* e *risco*

¹¹¹ Como exemplos, cito o caso da “vaca louca” (encefalopatia espongiforme bovina), no Reino Unido, cujo auge da epidemia se deu na década de 1990; as gripes aviárias e suínas, na mesma década, na Coreia do Sul; e a mais recente contaminação de vegetais, em 2011, na Europa, por uma cepa incomum de bactéria chamada *Escherichia coli*.

numa perspectiva de ruptura entre diferentes contextos históricos. Para este autor, na base de um entendimento sobre a modernidade está a identificação de mecanismos de desencaixe, expressivos de sistemas abstratos, que evidenciam “deslocamentos” de relações sociais das imediações de seus contextos de interação e sua reestruturação em extensões indefinidas de tempo e espaço. Estes mecanismos estão profundamente envolvidos com as instituições modernas e implicam, necessariamente, o desenvolvimento de atitudes de confiança. O setor de produção de alimentos não parece estar fora desta dinâmica.

Distinta da fé, mas ainda apreendida como uma forma de crença, a confiança estaria diretamente relacionada à ausência gerada pela separação do tempo e espaço em condições de modernidade. Quando parte significativa das interações necessárias à sobrevivência podem ser pensadas, então, como “compromissos sem rosto”, mediados por instrumentos e sistemas abstratos, sem ligação imediata com sujeitos de carne-e-osso, a confiança emerge, então, como condição de existência. Transformada em mercadoria, desconectada do universo doméstico (e, portanto, familiar de produção), a alimentação é também perpassada por esse aspecto da vida moderna: a comida comprada, preparada por desconhecidos, exige do consumidor a aceitação da perícia de um sistema de conhecimentos – que, por sua vez, procura mobilizar formas de validação da segurança dos produtos/serviços oferecidos.

As práticas alimentares, defende Poulain (2006), sempre teriam sido uma fonte de relativa ansiedade, com tendências à exacerbação nas sociedades modernas. Talvez porque, retomando o diálogo com Giddens (1991), nestas conjunturas pós-tradicionais, densamente marcadas por uma maior *reflexividade* cotidiana, surge a consciência do “risco como risco”, isto é, sua inscrição no campo das coisas calculáveis, secularizadas – bem diferente de circunstâncias pré-modernas, mais susceptíveis às explicações oriundas das cosmologias religiosas, onde o termo risco era mais costumeiramente associado à fortuna, ao destino. O comedor moderno, portanto, frente à multiplicação dos discursos sobre o alimentar e suas dimensões contraditórias, precisa fazer escolhas à luz de saberes que se renovam em ritmo acelerado, advindos, entre outras influências, das experiências nos chamados *pontos de acesso*: relações-pontes que conectam coletividades ou indivíduos leigos e os representantes dos sistemas abstratos (*idem, ibidem*, p. 91).

Acontece que, para Giddens, estes sistemas (tais como os saberes nutricionais e sanitários aqui discutidos) desenvolvem performances com a finalidade de nublar, na consciência do agente (ou consumidor) leigo, suas inevitáveis áreas de contingência. Em diálogo declarado com a teoria da representação de Erving Goffman (2011), o autor sugere a existência de um jogo de atuações de duas naturezas, características do profissionalismo: a *atuação de palco*, onde práticas e discursos reforçam a perícia e competência dos sistemas, evitando os ceticismos; e a *atuação de bastidores*, que evidencia habilidades imperfeitas e a falibilidade humana. Nos pontos de acesso, contudo, a vulnerabilidade do sistema pode ser revelada, comprometendo sua credibilidade. Esta exposição das fragilidades de sistemas peritos parece ganhar ainda mais expressão em tempos de globalização dos meios de comunicação, onde as informações circulam muito rapidamente, tornam-se *virais*.

Talvez por isso mesmo, e diante de um quadro contemporâneo de crise alimentar (CONTRERAS, 2011; SCHOLLIERS, 2009), a construção imagética da “comida segura” na modernidade parece se fortalecer não apenas nos discursos especializados, mas no forte e “irônico” apelo às tradições rurais – para Giddens (1991), como foi dito, uma das âncoras essenciais de segurança nas sociedades pré-modernas. A comida “local” e “caseira”, feita como “no tempo da avó”, de modo “natural”, vem ganhando contornos de respeito e consagração de qualidade, traduzindo-se na valorização da simplicidade rústica e na construção de uma “utopia da ruralidade feliz” (POULAIN, 2006, p. 36). Os chamados produtos artesanais/regionais, marginalizados ou incorporados como produtos exóticos pelo turismo, revestem-se de novas seduções como consumos cotidianos. Associada às noções de familiar e natural, contrapondo-se à artificialidade presumida (e indesejada) do alimento industrializado, a *comida do lugar*, preparada manualmente e “de pouco”, com técnicas consideradas tradicionais e (re)conhecidas, conquista uma atenção renovada dos consumidores. Seus produtores encarnam, assim, mais poder de comercialização, ainda que permaneçam sob o domínio da lógica industrial. As distinções entre as duas formas produtivas passam, desse modo, a ser constantemente ressaltadas como estratégia de mercado. No contraponto com as técnicas e produtos industriais, o artesanal é definido, agregando imagens reconfortantes, que procuram reestabelecer os significados e certezas deslocados

pela indústria de processamento alimentar. O queijo de leite cru analisado é frequentemente incluso no rol desse tipo de culinária.

A nostalgia (ou uma forma de conexão com o passado que corre em convergência com esse conceito) também está presente nas perspectivas de um discurso que defende modelos de feitura quase míticos: que devolvem a quem come o tempo antigo de, como já indicamos, pureza ou “autenticidade” confiante. A emoção não pode ser dissociada da produção do acontecimento, pois “o papel do significado fundamenta a emoção experimentada” (LE BRETON, 2009, p. 120). O queijo seguro dos produtores é o queijo que esquiva-se do presente falacioso na direção de passados experimentados – mesmo que estes negociem com aquele, de diferentes modos. O nostálgico aparece, pois, como essa relação de vitória sobre os medos, reordenando as sensações que comprometeriam o prazer do consumo. Tal emoção realabora, em termos gerais, as hierarquias de valores alimentares, apelando para um universo culinário remodelado em termos de abandonos equivocados de conceitos e práticas, os quais precisariam ser recuperados como uma forma de restauração da ordem perdida no processo de transformação do queijo em comida-problema.

É nesse sentido que também o produtor inglês que conheci, Joe, sentiu-se seduzido pela “tradição do leite cru”, que havia se pulverizado em seu país de origem, os Estados Unidos. Ali, durante sua infância e juventude, teve contato apenas “pedaços de queijo quadrados em parteleiras de supermercados”. E mesmo depois de formado em agronomia, quando passou a trabalhar no setor queijeiro, viu-se reproduzindo aquela estética e os sabores a ela associados em fábricas de pequeno porte holandesas, especializadas em queijos gregos pasteurizados. Foi apenas quando viajou para o Reino Unido, contudo, que conheceu o que classificou como “queijo de verdade” (*real cheese*). Contou-me como ficou surpreso ao ver grandes peças em formatos cilíndricos, expostas em lojas especializadas, e descobri que aquilo era queijo. Ao experimentar a versão de leite cru inglesas, decidiu que os “pedaços quadrados” que costumava comprar nos supermercados de seu país de origem nem mesmo poderiam ser chamados de queijo, tão inferiores eram em sabor e beleza. De tal modo viu-se fascinado pelo “diferencial do leite cru” que passou a se aproximar desse tipo de produção e a tentar dominá-la. Nesse percurso, foi convidado por ativistas locais a “recuperar um sabor do passado”, isto porque um dos mais famosos e antigos queijos ingleses, o Stilton, estava (e ainda está) preso a

uma legislação que obriga a pasteurização do leite como garantia de sua segurança e originalidade.

Como vimos, contudo, o comércio do queijo de Joe fica restrito aos empórios especializados, que constroem um cenário especial para valorizar esse produto. Sem abandonar elementos que evocam sofisticação (expressos na iluminação, na forma como os atendentes se vestem e se portam, nas louças disponíveis, etc.) para atrair um público capaz e disposto a pagar caro, os espaços se traduzem, igualmente, em uma atmosfera rústico-rural que estimula a nostalgia como uma emoção-valor: um combinado de sentidos entre o *raro* e o *exclusivo* (trazidos de um passado que se pensava morto) que amenizam receios externos do perigo alimentar através da distinção.

6.3 Sentidos do cru e reconstrução da confiança: entre o natural, o artesanal, o tradicional e o típico

No plano de fundo das tensões entre o cru e o pasteurizado estão as diferentes valorações entre artesanal e a industrial. No jogo por espaço no mercado e pelo poder de definir o que é certo ou errado em matéria de comida, cada tipo produtivo maneja suas próprias armas, manipulando o imaginário social conforme seus interesses. Refiro-me, aqui, não a um processo necessariamente conspiratório, cujas motivações são sempre racionais e com finalidades econômicas definidas. Tampouco desejo afirmar qualquer tipo de senso de justiça nesse jogo: há uma evidente disparidade de capitais entre os modos de produção citados – embora se possa dizer que, se a produção artesanal é o lado frágil em matéria de capital econômico, esta vem acumulando relativo capital simbólico (BOURDIEU, 2005) na contemporaneidade, dados os valores em relevo nos discursos nutricionais e gastronômicos dominantes, vinculados às ideias de natural, tradicional e típico.

Sem perder de vista o aspecto econômico do conflito abordado, gostaria de ressaltar, especialmente considerando o caso da produção artesanal (costumeiramente afinada ao uso do leite cru), as dimensões simbólicas que perpassam a experiência comercial, dando-lhe sustento e eficácia. A atuação de produtores na esfera mercadológica, pensamos, não está desvinculada dos aspectos culturais que, literalmente, incorporam. Hastrup (1995, p. 76) nos chama atenção para o que intitula de processo de “inculturação do corpo” que implica uma

constante “incorporação do conhecimento”. Esse “corpo socialmente informado”, para usar a expressão de Bourdieu (1996, p. 124), movimenta-se, nos mais variados espaços de atuação, a partir das motivações incorporadas. A autora lembra que, na sociedade, “motivações são o que guiam a energia em movimento. As movimentações derivam de uma variedade de fontes, no entanto, elas compartilham características, sendo amplamente implícitas, não verbalizadas e tornadas corpo de forma profunda” (HASTRUP, 1995, p. 76).

Podemos pensar, então, que os impulsos que mobilizam queijeiros na corporeidade (CSORDA, 2008) de seu ofício passam pela dimensão da sobrevivência material, mas não se reduzem a ela. São oriundos de sua própria história, dos valores negociados ao longo de sua existência, dos aprendizados acumulados, dos ideais estabelecidos, das memórias de coisas vividas ou apenas imaginadas. A forma como percebem a comida e se colocam diante da produção industrial, enquadrando-a em características determinadas, revela um processo criativo de interpretação do “outro” (à semelhança daquele realizado pelo pesquisador diante de seu “objeto”), perpassado por categorias socialmente identificáveis que o auxiliam na condução de suas próprias ações no mundo. Dito isso, o recurso à tradição e a crítica à indústria, marcantes nos discursos analisados aqui, pode ser compreendido não apenas como mera estratégia publicitária, mas também como modos de lidar com a desordem.

O uso do leite cru, nesse sentido, aparece nas falas dos produtores como uma referência do jeito de fazer queijo de seus pais e avós, compondo um elemento essencial da tradição que acreditam pertencer. Percebendo-se como parte de uma história longa e antiga de família na fabricação de queijos, um deles reforçou sua competência pelo poder da genética e de uma experiência geracional. Perguntado sobre as origens de sua relação com a produção queijeira, Pedro contou-me:

(...) a história do queijo é um processo hereditário. Ele vem do avô do meu avô. Gerações! É uma tradição de família que vem desde... Já foi do meu avó, os melhores queijos. Feitos com leite novinho, do dia! Tirou, fez o queijo! É aquela história do queijo de meu bisavó, o queijo de meu avó, depois o queijo de meu pai... A história aqui da região, como é conhecido, o queijo do pé da Serra. Isso faz muitos anos que tem esse queijo (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 12 de junho de 2016).

O passado é retomado, constantemente, ao longo de sua fala, como um caminho para legitimar sua autoridade acerca do assunto, expressando a intimidade

histórica de sua relação com o queijo. Nesse esforço, a tradição é evocada sobre uma perspectiva atávica: quase nada teria mudado nas formas de fabricar o Coalho no decorrer dessas gerações. Com o bom humor que lhe é característico, anuncia uma única distinção: “só fazia diferença que naquele tempo tinha a cuia¹¹², né? Tinha a cuia de guardar o soro [do leite] e de banhar os menino. E, às vezes, errava uma coisinha e botava os menino dentro do soro. Banhava com soro. [risos] O resto é igual.”

A dificuldade para enxergar as muitas mudanças vivenciadas na produção, em certas situações, é compreensível. Na “briga” pela sobrevivência comercial de seus produtos, desfavorecidos pela legislação sanitária vigente, estes queijeiros foram moldando uma espécie de identidade produtiva, a partir das expectativas externas, como um instrumento político de defesa. Assumiram para seus estabelecimentos, assim, o rótulo de laticínios artesanais, e passaram a movimentar suas ações a partir dessa identificação. A transformação desse queijo coalho em patrimônio cultural do município de Jaguaribe, por exemplo, foi uma destas ações em busca de valorização do trabalho realizado nas pequenas queijarias – e também do próprio queijo, uma comida experiente, cuja reputação positiva na região favorece a patrimonialização ao mesmo tempo em que esta a reforça. Patrimonializado, o queijo ganha o destacamento de símbolo cultural, mobilizando pertencimentos. Passa a ostentar o sabor indicativo de uma tradição produtiva que, a apesar da intensa dinamização de nosso tempo, *permanece viva, resiste*. A mudança, nesse contexto, é percebida como uma ameaça à integridade da tradição. Ela se torna uma espécie de tabu. A busca pela manutenção da presença de um passado no presente produtivo indica a tradição como refúgio de segurança, entre outros fatores, porque a antiguidade dos saberes envolvidos representam relações, supostamente, mais próximas à natureza e menos perigosas, pois menos artificializadas. O leite cru, recém ordenhado, resguardaria no queijo essas conexões com o natural e com as tradições de família.

A este respeito, um dos aspectos apontados por Balandier (1997, p. 200) em sua discussão sobre as configurações modernas da desordem é o que o autor chama de uma “retomada do arcaico”, instituída “sob a forma de linguagens, de imagens, de entidades, de modelos das condutas de defesa ou exorcismo”. Algumas

¹¹² Recipiente ovoide feito do fruto da cuieira, depois de seco e desprovido de polpa.

décadas antes, nos anos 1960, conforme nos indica Poulain, Edgar Morin já fazia uma observação semelhante sobre a França, ressaltando o nascimento de uma “mentalidade neo-arcaica” como contraponto ao progressismo desenfreado. Tomando a alimentação por objeto de sua análise, o autor explica que tal mentalidade produz,

por meio de um duplo retorno aos valores da “natureza”, exaltada em oposição ao mundo artificial das cidades e da “arkhé” rejeitada pela modernidade como rotina e atraso, uma inversão parcial das hierarquias gastronômicas a favor de pratos rústicos e naturais. Assim os cozidos, os pães do campo, os diversos assados em fogo à lenha, os legumes “naturais”, a procura *gourmand* de vinhos, azeites, embutidos, produtos coloniais em oposição aos produtos industriais; tudo isso traduz a nova valorização da simplicidade rústica e da qualidade natural que deixam de ser desprezadas em relação à sofisticação e à arte complexa da alta gastronomia. A antiga oposição: alta gastronomia/alimentos rústicos é substituída por uma nova oposição: alta gastronomia e gastronomia rústica/alimentação industrializada. (MORIN *apud* POULAIN, 2004, p. 33)

A leitura defensiva dos produtores entrevistados sobre o queijo de leite cru parece endossar esta valorização do arcaico que, neste caso específico, expressa-se por meio de um apelo ao natural, ao tradicional e ao típico – mas não como negação do experimental ou do “científico” enquanto empírico, prático. A sensação moderna de desordem conduz o mundo a uma busca obcecada pela coerência e estabilidade, lembra-nos Balandier (1997, p. 225). Nesse quadro de rupturas e inconsistências, a tradição é apreciada pela ilusão da durabilidade e permanência que inspiram confiança. Ela sensibiliza um passado imaginado, onde a relação saúde e alimentação era menos tensa. Na contramão dos discursos nutricionais que condenam a gordura animal, Francisco defendeu o consumo de queijo feito com leite cru (e do próprio leite) como algo benéfico para a saúde:

o sujeito não fica velho, comendo esse queijo, bebendo todo dia de manhã esse leiteinho. Permanece jovem de espírito em tudo, tudo. No geral! Queijo artesanal, eu sempre digo, só num levanta defunto, mas enquanto tiver arquejando ainda vai levantando. (Entrevista realizada em Jaguaribe no dia 12 de Setembro de 2015)

Comer queijo, ele complementou, é um dos segredos de sua própria força. Mesmo diariamente produzindo este alimento, “sentindo o cheiro”, permanece como algo indispensável na dieta de sua família: “num tenho lembrança do dia que num comi queijo, não. O baião, o arroz e o feijão todo dia tem queijo aqui em casa”. E assim outros produtores também afirmaram, lembrando que o produto que comercializam é o mesmo que alimenta seus próprios filhos – e, por isso, constitui

um “queijo zelado”, “sadio”. Essas memórias e vivências fortalecem a reputação dos queijo entre os entrevistados, alimentando motivações comerciais, morais e emocionais para as “brigas” cotidianas pelo queijo.

Também uma conexão com o território foi um recurso constantemente evocado pelos entrevistados como garantia de segurança dos seus produtos e defesa do leite cru. Todos afirmaram que o queijo de coalho que produzem é “típico” de Jaguaribe e impossível de ser feito em outro lugar. Por isso a pasteurização constituiria um procedimento que, nos termos dos produtores, “descaracterizaria” os queijos feitos na região, pois tiraria as particularidades desse leite, igualando-o a qualquer outro – “leite pasteurizado é tudo igual”, disse João, diretamente.

Este enraizamento territorial é também estratégico e revelador de uma tentativa de ordenamento. Como foi dito, os produtores artesanais de Jaguaribe empenham-se na conquista do selo de identificação geográfica (IG), uma espécie de mecanismo de controle da origem dos produtos alimentares. Por meio desta conquista, desejam oficializar a autenticidade dos queijos artesanais jaguaribanos, percebidos como originais e, por isso, mais qualificados. Acreditam que a IG pode também ajudar na consecução de uma legislação sanitária mais adequada ao tipo de produção que executam, que aceite o uso de leite cru. Além disso, intencionam também combater as anteriormente referidas “falsificações”: uma prática que também a indústria de laticínios é acusada de praticar, pois comercializaria como queijo de coalho de Jaguaribe um produto feito com procedimentos diferenciados de sua versão “original”.

A este respeito, convém lembrar que, embora a falsificação de comida (e as preocupações com a autenticidade) apareça como um tópico recorrente no presente, ela não é exclusiva de nosso tempo – ainda que, aqui, resguarde características singulares, relacionadas ao contexto de superabundância apontado por Contrera (2011). Referindo-se à Itália do século XIX, quando carne, peixes e laticínios ainda eram alimentos muito raros para a maioria dos italianos, Rossi (2014) afirma que as falsificações de comida eram comuns e revoltariam o estômago de muitos leitores. O queijo aparece entre os alimentos fraudados que cita:

No final do século XIX, como Sorcinelli cuidadosamente documentou, a fraude em alimentos era muito difusa: ia do vinho produzido sem uvas ao queijo que não continha uma gota de leite. Ao café adicionava-se a chicória, à pimenta imundíceis, ao açúcar pó de mármore, à farinha gesso, ao açafraão a oca carmesim, ao pão o sulfato de cálcio e osos moídos (que

davam maior brancura). Até as batatas mais velhas 'eram umedecidas, limpas, escovadas com cuidado e colocadas no mercado com novo visual' (*idem, ibidem*, p. 124).

Esse mesmo tipo de fraude também é identificado entre os produtores, que acusam as “falsificações” de serem feitas com leite de qualidade inferior (“leite batizado”, isto é, com adição de água) ou de colocarem goma na coalhada para massa ficar mais pesada – procedimentos que barateiam o produto final, cujo quilo costumeiramente demanda dez litros de leite integral e recém ordenhado. Contudo, esta prática eles ainda identificam, inclusive, entre queijeiros locais, embora a fiscalização tenha tornado mais raras, conforme disseram. No campo dos debates sobre a falsificação, de modo singular, incomoda o uso do nome Jaguaribe pela indústria e por produtores de outras regiões (até de outros estados). Os entrevistados consideram injusto que outros “peguem carona na fama” que teria sido duramente construída pelo trabalho deles e de seus antepassados conterrâneos.

A vinculação dos queijos de leite cru ao lugar, ao conjunto do que hoje se costuma chamar de cozinha regional, evidencia-se como uma manobra de distinção desses alimentos, no estilo do jogo comercial de “agregar valor ao produto”. Associados aos símbolos definidores do local, estes queijos superam sua condição de item de consumo: passam a representar uma coletividade, acionando uma carga emocional no consumidor que é convidado a perceber, ali, uma forma de experimentação – neste caso, literal – de uma cultura específica. E como acessar uma cultura singular por meio de produtos pasteurizados que, teoricamente, podem ser produzidos em qualquer parte do mundo? O leite cru constituiria, conforme foi possível perceber, uma das “garantias” de aproximação com o que haveria de mais “autêntico” e “peculiar” em matéria de queijo na região.

Também a noção de natureza encontra espaço nesse universo de significação, estando fortemente associada ao método artesanal, compreendido como mais simples, mais ecológico, menos artificial que os processamentos industriais. O retorno ao arcaico, discutido por Balandier (1997), é também um retorno ao natural como algo positivo e ordenador, sinal de segurança e equilíbrio, perdidos nos caminhos do desenvolvimento tecnológico moderno. Noutros termos, é também um retorno ao “menos elaborado”, para fazer uma menção à Lévi- Strauss (2006). E, nesse sentido, o cru incorporaria certa pureza desejada, supostamente intocada; romantizado em uma relação mais harmoniosa com a comida.

Mais próximo à natureza, diluído na rusticidade rural, o artesanato culinário cativaria, assim, na medida em que é interpretado como menos corrompido pelos potenciais destruidores da lógica capitalista e do progresso tecnicista. Seus instrumentos e técnicas são mais facilmente reconhecíveis pela perspectiva leiga do consumidor, se comparada a racionalidade aplicada à dinâmica industrial. Mais próximos das práticas domésticas de cozinha, produzindo em pequenas quantidades, o modo artesanal de produção de queijos resguarda também um sentido de personalidade que é destruído na comida processada, deixada sob a responsabilidade de máquinas frias, programadas para a repetição e geração de lucro. A este respeito, a fala de Pedro é complementar. Ele afirma que quando o leite cru não está tão bom, é ainda possível transformar esta matéria-prima em um queijo de qualidade, mas, para tanto, é preciso mais que experiência. Convém ser carinhoso: “se você não tiver muito carinho, mas muito carinho com a coalhada... Fica difícil. Num pode nem bater nela [mexer com força]. Precisa de muito mais carinho de que o cabra com a mulher. (...) Parece brincadeira, mas não é brincadeira, não. O negócio é sério”.

É interessante que o produtor aponte justamente a relação entre homem e mulher como referência explicativa dos zelos que o queijo demanda. A fala ressalta o respeito do queijeiro pelo alimento, voltando ao conceito de Sennet (2004), que merece seu afeto e paciência – inclusive porque, de outra forma, o queijo parece reagir negativamente, comportando-se de modo a não cumprir com o padrão de qualidade esperado pelo produtor. O trecho sugere, assim, uma consideração com o queijo fortalecedora de sua condição de agente, indicando quase uma reação do homem às limitações impostas pelo próprio alimento. No comparativo com o queijo, a mulher entra na história (curioso, mas não surpreendentemente, penso) em termos menos problematicos, o que poderia expressar certo apagamento de sua condição de sujeito de (re)ação – ou, mais precisamente, talvez não seja equivocado suspeitar que, no tratamento implícito no trecho de fala citado, a mulher é mais objeto que o queijo.

Seja como for, as falas sobre o queijo coalho, como sistemas de oposição e caracterização de uma realidade e de uma feitura, apresentam-nos uma dimensão das perspectivas destes produtores acerca do ambiente de forças que incidem sobre eles (no campo das relações de gênero, inclusive). Além disso, o conteúdo destas exposições e o modo como as percepções são retroalimentadas pela afirmação para

o Outro – para o pesquisador, no caso – encaminham as questões de fundo sobre modernidade e risco, validando as dúvidas sobre a localidade do moderno e a relatividade do que é *arriscado*, do *perigoso*. Comer, sob este cenário, é um ato de uma relação de confiança estabelecida para com um mundo de saberes de resistência. É também um ato de medição das coragens: o que faz bem não estaria dissociado de uma ciência do concreto da produção do alimento e das interações que a possibilitam.

A reflexão fundamental no uso ou operação dos conceitos teóricos é de ordem metodológica. É justo que se diga que, para além dos debates epistemológicos ou históricos, esta é uma questão prática, porque diz respeito a capacidade do pesquisador em lidar com as dimensões da compreensão e da explicação dos fenômenos que estuda (e também constrói). Por isso, cabem algumas ponderações sobre a desordem nos termos de Balandier. Destacar os limites do conceito, por exemplo, é dar continuidade ao diálogo proposto neste trabalho.

Há uma naturalização da desordem? Ao entender o risco perene de sua condição de produtor-em-contrabando, o queijeiro alimenta uma relação com a ruptura possível. Ele administra essa construção e passa a reconfigurar sua própria condição de gerador de valor – ao, por exemplo, compreender a validade especial de seu produto, proibido pela legislação. O queijo artesanal é entendido como, ele mesmo, um poder produzido na desordem, gestado e ampliado por ela.

Balandier (1997, p. 192) anuncia que, em um contexto onde a desordem é preponderante e consagra representações negativas, a demanda por regras torna-se uma pauta importante. Na medida dos perigos existentes e múltiplos, a exigência moral e a necessidade do recurso à ética se estabelecem. E, assim como no universo dos mitos e dos ritos, instaura-se uma busca por culpados. Análises e comentários fervilham publicamente, provocando confrontos sobre as causas da desordem e os caminhos para domá-la. Mas não é sempre assim para os produtores. Quando mencionam a qualidade do que fazem, a despeito das negações sanitárias, e quando fogem das regras específicas que os ensinaram para chegar a um “meio termo” (por exemplo, aceitando o uso de botas de borracha, mas recusando as luvas na queijaria), transitam de uma ordem a outra, dentro da própria desordem que os pressionam. Lidam com uma constante adaptabilidade, que recorta o tradicional na direção do moderno e de volta ao tradicional. Emergem em

suas falas e em seus modos de tratar dos impasses de suas condições, uma rede de interlocutores, apoiadores e consumidores que legitimam suas produções, mesmo quando estas mudam em algo, no fluxo de suas transformações. A presença de um discurso constantemente paracientífico e semicientífico destes produtores (que utiliza termos como “bactérias do leite”, “células somáticas”, etc.) reforça essa impressão: a de que a desordem é parte de microrevoluções em sua forma de pensar e descrever a condição em zigue-zague que ele percorre para se definir.

Emaranhados na teia de instabilidades das dietas contemporâneas, estes agentes sociais parecem frequentemente negociar com as moralidades conflitantes na produção e no comércio de alimentos, ajustando ou subvertendo ações e discursos na luta pela manutenção de uma reputação para seus queijos – por meio da valorização cultural do queijo artesanal jaguaribano, já (re)conhecido em território regional/nacional. Iniciados no jogo comercial, estes queijeiros, frequentemente, promovem seus saberes e seus queijos lidando com o conflito intermitente.

Portanto, não é fácil pensar esta realidade de modo unilateral ou fazendo uso do conceito de desordem sem reconhecer que o mesmo também convoca desafios interpretativos na singularidade deste mundo de pesquisados. A desconfiança ativa tem parentesco com o reconhecimento do aspecto construtivo das realidades sociais em suas particularidades. Nesse sentido, com o cuidado de tomar o que poderíamos chamar de “a imersão em um contexto específico e complexo de relações”, é justo pensar que as desordens só podem ser entendidas na captação de uma alteridade; ou seja, a desordem para os que pesquisamos pode revelar muito mais do que a desordem atribuída ou esperada segundo uma leitura limitada e externa dos contextos, tão típica da pesquisa social quando não flexibiliza seus estatutos.

Ademais, a realidade de Jaguaribe e sua “cultura” produtiva, em suas dualidades entre “cru” e “pasteurizado”, atestam as características de uma guerra de determinações alimentares. Este conflito legal e epistêmico, travado por Estado, indústria e pequenos produtores, é expressão de noções e regulamentos que, em toda a sua pretensa tentativa de universalização, apenas reforça a existência de resistências, ainda que fragmentadas. O cru, entendido como parte dessa ponderação, aparece como signo de um diálogo com o tradicional intermitente, necessário ao trabalho dos que o defendem. O pasteurizado imbrinca-se como representação do industrial, do que forças e instituições querem como necessário;

mas, para além da simplificação, aparece também, para o produtor, como elemento externo e estrangeiro de uma memória partícipe da produção queijeira local.

As disputas de legitimidade entre saberes tradicionais e científicos – dialética frágil e que revela na verdade o embate das experiências no tempo cultural do mundo moderno – abrem o panorama dos sentimentos ou emoções partilhados no caso do queijo. Estes cenários emocionais incutidos nas estratégias de sobrevivência cultural dos queijeiros nos levam a duas perguntas centrais: de que modo o medo e a confiança controem pontes e barreiras no diálogo do saber-fazer? E como a nostalgia, produto sentimental internalizado na materialidade do queijo é transformada em valor?

Os sentidos do risco e do medo parecem engendrar parte dos dispositivos de reação do queijo artesanal. Ele é transformado por uma espiral de imagens recriadas no tratamento da rede de definições do queijo-produto e do queijo-feitura. E este é também o caminho coligado onde a nostalgia é recuperada como linguagem.

Como deleite e fruto da intersubjetividade, o prazer gustativo transforma a passividade em sensibilidade ativa, porque trabalha o passado, mobilizando memórias, imaginários e pertencimentos. Estes reverberam e atuam na composição do queijo em estudo como comida confiável, capaz de realizar toda a cadeia de emoções que atravessa seus produtores; produto heróico na fala deles, em oposição a figura vilânica que a fala fiscalizadora usa para controlar e redefinir. O conflito que nasce dessa dialética involuntária é o que gera os avanços peritos sobre o que é o bom alimento, o que é o alimento livre e o que o alimento corajoso; uma narrativa de medos e epopéias registrada na condição de contador das histórias de si do queijeiro.

Rastrear essas resistências e associar as interpretações individuais e coletivas dos agentes da contenda aos mecanismos simbólicos e de história social que os armam, é uma forma de aproximação contínua da explicação sobre as disputas dos regimes de “verdade”. É, em paralelo, compreender outros aspectos das formas de regulação do corpo, do incorporado, do comestível e do saudável, como zonas de embuste e ocultação ou de demarcação e identidade. A antropologia e a sociologia podem aqui, junto com uma teoria das relações e reações sociais, fazer avançar os debates sobre quais instâncias são capazes e precisam organizar o aceitável sobre o que se produz, sobre o que se come e sobre o que se é.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um estudo voltado à compreensão da agência é, posso dizer, uma jornada entre a vivacidade das interações (as previstas e as imprevistas) e o vastíssimo campo das memórias: porque as imagens das ações parecem dançar conforme muitos ritmos, na medida em que encontros e desencontros marcam todos aqueles nos mundos compartilhados. Assim foi com minha travessia na pesquisa sobre a ação do queijo, seu poder e sua capacidade motora (econômica, política, cognitiva). Assim foi esta longa passagem de escuta e observação sobre os queijeiros, agentes também dentro desse circuito de vozes. Finalizar ou, melhor dizendo, *rasurar* considerações ao fim dessa passagem é, claro, um exercício intenso, sem regras ou determinações claras.

Talvez seja preciso começar dizendo que a primeira grande ruptura que este trabalho me proporcionou foi a de reconectar articulações físicas e epistemológicas quando o assunto foi *observar*. Experimentei mundos muito ricos de objetos, história e partilha, lugares e pessoas que me ensinaram sobre seu fazer e sobre como esse fazer repercutia neles e além deles. Os produtores de queijo de leite cru traçaram suas lutas em suas narrativas; tiveram a gentileza de contá-las e isso me ajudou a entender para onde olhar. Nesse ponto, passei a ver melhor também as *coisas*, o queijo, tentando não deixar escapar o modo como meus interlocutores o olhavam e sentiam. Percebi uma comida-movimento, comida-viva, comida-processo: um objeto encaixado em redes de relações e conhecimentos onde sua condição de coisa comestível não era consensual ou estável. Aqui, a viagem teórica implicou em um duplo dilema: pensar a agência das coisas sem mitificá-las e tratar disso nas falas das pessoas sem subalternizá-las a meros transmissores/reprodutores. É muito claro para este trabalho a relevância e centralidade dos queijeiros, de suas percepções sobre como seu universo tem sido construído e desafiado por forças outras. Foi por meio dessa dimensão interpretativista que pude entender a força ativa que o queijo possui nesse enredo. E, com a ajuda de uma série de reflexões anteriores, expostas ao longo deste trabalho, fui compondo um quadro provisório de uma agência dos objetos ainda em compreensão.

Jaguaribe é uma cidade que assiste (e faz) sua história mesclada ao leite e ao queijo. Por intencionalidades culturais, econômicas e políticas, aprendeu a

fazer uso dessa mistura. Dentro dela, sujeitos caminham com uma bagagem de saberes e fazeres capazes de desafiar e provocar transformações, ainda que sempre em negociação com estas. Os produtores de queijo apresentam assim, ao mesmo tempo, esse personagem não-vivo e vivo, o queijo, como elemento-chave de uma série de metamorfoses que o lugar carrega e induz. Nesse ponto, minha passagem por Jaguaribe, minhas andanças na cidade e nas queijarias, reavivou uma capacidade de escuta das narrativas humanas, mas também dos silêncios dos objetos e de suas falas simbólico-materiais. Neste ponto, a atenção precisou tornar-se metodologia e creio ter avançado sobre receios e hesitações para pensar (não sem o cuidado de frequentemente *repensar*) nos modos de fazer “os objetos falarem”, sem deixar de olhar para as interações destes com pessoas e cenários. O contato entre antropologia, história e sociologia permitiram essas superações paulatinas ou, mais precisamente, a construção lenta de convicções necessárias para a defesa de um argumento. Isto associado a uma responsabilidade com o campo empírico, com o projeto de entender o queijo dentro de suas redes ou sistemas de interação. O que não representou malabarismos perceptivos, mas um aprendizado em associar dados e experiências: recurso que só me foi possível graças a meus interlocutores diretos, mas graças também a Miller, a Latour, Appadurai e tantos outros teóricos com os quais tentei conversar nestas páginas. Tanto quanto pude, esforcei-me para manter o esclarecimento metodológico de meus passos tanto na apreensão dos “dados”, quanto nas análises.

Não foi fácil. O trabalho de desconstruir representamentos teóricos da tradição sociológica, de empreender relações entre o que escutamos e lemos é duro, mas felizmente mediado pelos saltos que o diálogo e o esforço dialógico com o campo marcam. Gosto de pensar que entender a participação do queijo no mundo de transformações relatados pelos queijeiros foi ele mesmo um processo de “cura”, de mudança interna de categorias e habilidades de ser e se relacionar – de modo semelhante ao que parece acontecer com os queijos em maturação. Aliás, a percepção é elemento-chave de todo esse estudo: é com ela que acessei e analisei emoções. Vi, toquei, provei o queijo; comparei o que vivi e ouvi, e essas relações imediatas entre corpo e objeto foram de fundamental importância para a construção de algumas das conclusões que aqui arrisco.

A caminhada empírica foi permeada de novas percepções, novos espaços de percepção ressignificados. Viajar à Jaguaribe foi o primeiro passo e o

passo mais intermitente. Minhas idas e vindas à cidade e suas queijarias estabeleceram uma clareza sobre a “coleta de dados”: ela é um processo errático, mesmo quando planejado. Conhecer interlocutores por meio de interlocutores foi um acontecimento corriqueiro e que renovou minha leitura metodológica; a condição artesanal de nossa própria realidade de trabalho, nas ciências sociais, nunca foi tão bem demarcada. A cada novo dia e a cada novo desdobramento de encontros e construção de *aliados* de pesquisa, vi-me cercada da percepção de suas realidades locais: as pequenas fazendas, as propriedades de criação de gado ou as casas de queijo; eram todos lugares que apresentavam seus sistemas de objetos, seus cheiros e sons – e junto com tudo isso *situava* os sujeitos com os quais falei em mundos de sentidos e emoção. Não é por glamourização, mas por refinamento da percepção que digo que esta riqueza de contextos me ajudou a entender melhor as falas, assim como as falas me ajudaram a entender a gama de materiais e objetos que analisei.

A entrevista compreensiva, base deste estudo, significou uma conexão, um “tornar-se conversa” que amadureceu essa transição de percepções e meu contato mais aprofundado com os dilemas, lutas e memórias relacionados ao queijo. A terra da criação de gado, as vasilhas de contenção de leite, as paredes caiadas ou azulejadas e as janelas com telas de proteção reaparecem nesse momento, em minha memória, como um estatuto de estar em campo: somos inundados pelo perceber e esse perceber é provocado por redes de heterogêneas de agências. No fim, o que quero registrar, inclusive para futuros pesquisadores e futuras pesquisadoras nesta senda, é que a imersão e a fluidez que a pesquisa empírica pedem tem a ver com o uso consciente desse tempo com os outros, no lugar dos outros: espécie de percepção empática que pode, sem dúvida, disparar a imaginação sociológica e a compreensão do que vivemos nessa aproximação.

O queijo de leite cru, em sua manifestação desafiadora, tem apresentado poder através do gosto, da defesa coletiva de sua dimensão saudável e tradicional. Age, assim, por meio de sua reputação em processo, atualizada nos diversos cenários de conhecimentos e interesses por onde se desloca. Nesses termos, para entender melhor isso, articulei leituras teóricas distantes e próximas para chegar a formas melhores de aproximação com essa agência.

Na esteira desses movimentos teóricos e de suas zonas de conflito, penso ser importante pontuar quatro dimensões deste estudo. Primeiro, ele é um

rastreio da agência dos objetos como partes de redes complexas, múltiplas, tanto subjetivas quanto *inter-objetivas* do queijo. Isso quer dizer que a agência não aparece ou inspira explicações místicas: ao contrário, ela imputa concretudes, pesos e contrapesos entre os agentes humanos e não-humanos. A história dinâmica dos contatos entre estes implica lógicas de criação e recriação mútuas. Em segundo lugar, a atenção metodológica, criada pelo reconhecimento das disparidades teóricas deste debate, deixou-me atenta a uma crise de tratamento do objeto no pensamento social. Esta crise não está apenas na avaliação de sua importância, mas também no tratamento de seu movimento, dos modos pelos quais ele convive (ou, minimamente, coexiste) com as pessoas. Isso ajuda a tratar o problema do queijo seguindo uma prática de estudo e coleta de dados alimentada teoricamente. Além disso, gera uma necessária pluralidade de atenções para os lugares e afetações dos muitos objetos que encontrei no caminho da pesquisa. A terceira dimensão que relato é a condição de uma pesquisa que assume os debates como partes viáveis de uma aproximação com os mundos dos objetos para além dos fantasmas do “social”: Latour, mas também Ingold e Miller, permitem focar relações outras das ciências sociais com os objetos, os materiais, os trechos e coisas, abrindo o campo das relações físicas e da reconstrução conceitual de seus poderes.

Por fim, a dimensão histórica que o presente trabalho enfrenta, o coloca sempre em contato com a natureza viva do queijo. Eis um espírito de contradição desafiador: o inanimado e o vivo apresentam disposições em conflito; o queijo pode ser ambas as coisas e é mais uma, pois estrutura-se como agente na teia contínua de objetivações entre os corpos de seus produtores, entre os corpos de animais, entre os corpos *não-vivos* dos sistemas de objetos *que lhe dão vida*. “Vida” é um recorte sociológico emergente dessa teoria: de que modo um objeto é vivo? Como ele assume e mantém essa marca e como ele a faz agir nas trajetórias que se abrem? Esta tese trabalha a agência dos objetos a partir de um objeto que assume essa característica, essa fama ou esse processo: o queijo age enquanto um objeto-comida, vivo em termos orgânicos, comerciais, culturais, políticos, etc.

As particularidades das brigas no queijo, com o queijo e pelo queijo são parte necessária das pontuações finais. Tentei aqui demonstrar, com diferentes ajudas, como esse objeto é atravessado por agências. O queijo de leite cru pode ser visto como um alimento deslocado na modernidade industrial, já que mantém-se na contracorrente do asséptico padrão, pois precisa das bactérias, delas retira sua força

de autocomposição – e, assim, ajuda renovar os sentimentos e as formas de pensar o microbiológico em nosso tempo: não mais por meio de uma (bactério)fobia, mas como um potencial parceiro na produção de comida boa e saudável. Essa primeira luta, o épico de luz e trevas narrado pelos produtores, onde boas bactérias destroem as más bactérias, admite a condição perene do movimento alimentar. O queijo age porque age sobre ele, porque ele nasce na ação humana e não-humana, e floresce como potência frente aos muitos oponentes que ainda enfrentará, auxiliando na recomposição das moralidades à mesa. Como dissemos, as bactéria, aliadas do queijo de leite cru, vão ganhando novo valor na dietética contemporânea – ou, no mínimo, aprendemos a diferenciar que há, entre elas, “boas” e “más” para a alimentação humana.

Ao mesmo tempo em que seu apoiador, o homem é também rival do queijo – ou, pelo menos, este o desafia. O queijo microbiológico precisa brigar para existir tal qual os sujeitos esperam, pois os objetos-agentes dentro dele, com ele, tem seus caminhos próprios. A receita, o saber-fazer passado em atualização, garante chances aos seres humanos. Mas é uma batalha sem fim, uma luta pela determinação de certas qualidades esperadas; rusga pela capacidade de dizer o que o queijo será: os produtores sabem bem que quem deseja o controle total do queijo não o conhece. Por fim, o queijo proibido pede aliados. E aqui, uma vez mais, agências se cruzam, com humanos e alimentos associados contra instituições, leis e regramentos; tudo para fazer valer a travessia do queijo, o encontro deste com outros agentes no fim da longa jornada de estradas, fiscalizações e mercados: o consumidor. Por tudo isso, as brigas foram atenção necessária, embora não únicas, pois contam sobre as agências e seus limites, suas fronteiras de interação.

As falas de produtores, comerciantes-atravessadores e consumidores retratam – e dão vida – a compreensão sobre esse espírito conflituoso e sobrevivente do queijo de leite cru. Mas reforço: é preciso observar a dinâmica das relações entre os objetos para entender melhor que estes, com seus recursos, qualificam as trajetórias das lutas. Quando falamos da madeira, do coalho animal, dos itens de metal e plástico, da confusa equação entre o que seriam as formas antigas e novas de feitura, falamos desse jogo físico também de intervenções. Assim, as brigas incluem personagens-duros, seres inanimados que são animados nas redes de confronto e acordo. Não são apenas coisas significadas, são forças de intrusão e feitura; interferem, determinam, afetam o que as encontra. E esse

reconhecimento é válido para levar o estudo da sociologia dos alimentos para um lugar que não despreze tais sistemas em troca da pureza do “social” e do simbólico. Le Breton (2016, p. 468) afirma que “comer concerne menos ao alimento do que ao sentido que lhe é atribuído”. Como isso é possível? Comer é sentir concretamente o alimento, mastigar, deglutir, digerir. Comer concerne tanto ao alimento, quanto ao sentido que lhe é atribuído, porque não há matéria apartada das relações com o simbólico, com o conhecimento – e o contrário também parece certo: “o substantivo se forma por acumulações de adjetivos”, e os adjetivos surgem para explicar/qualificar os substantivos; viver é uma experiência simbólico-material integrada.

Busquei entender o queijo, então, na observação de sua feitura, na fala sobre sua rotina produtiva e de sua quebra por meio de novas regras, mas também na história, na imagética que se cria por instituições que validam sua condição patrimonial, por exemplo. Não travo, para os fins deste estudo, uma filiação demasiado rigorosa a um ou outro autor – muito embora também não nego uma maior aproximação com a teoria ator-rede (de Latour) e com a teoria da cultura material (de Miller), mesmo ciente das disparidades entre estas. Tentei seguir apenas indicações que o próprio campo revelou como mais coerentes com a experiência e com a observação do queijo como coisa-objeto. É desse modo que registro o reconhecimento dessas contribuições para além de uma revisão de literatura: elas impõem ritmo à reflexão e à abordagem empírica e ajudaram, em diferentes medidas, a conhecer os movimentos da ação do queijo; força e processo que tangencia influências nos produtores e demais sujeitos deste palco.

Estou certa, contudo, que estudos mais avançados sobre as incompatibilidades epistemológicas (assim como das possibilidades efetivas de articulação) das teorias abordadas ficam ainda como pendência para o futuro. O tempo disposto para a entrega de uma tese nem sempre se afina com os desejos de exploração das camadas de complexidade do objeto. Mas o exercício de reflexão que tentei construir ao longo destas páginas, penso, pode ser tratado como um primeiro passo no sentido de uma sociologia da ação e da reputação da comida, da avaliação de sua eficiência para a investigação de certos temas e relações. Explorar com mais cuidado as potencialidades teóricas de ideias como *comida experiente* pode ser uma trilha no amadurecimento da categoria reputação e de suas interfaces com as relações entre material e simbólico, sujeito e objeto, ação e estrutura, além

de outros temas clássicos e caros à sociologia – afinal, disto também é feita uma tese: da abertura de passagens para a revisão de formas de pensar e escrever sobre o mesmo, inspirada em diferentes vivências de mundo.

REFERÊNCIAS

A MENTE É MARAVILHOSA. **Qual é o vínculo entre emoção e alimentação?**

Publicado em 18 de outubro de 2017. Disponível em:

<<https://amenteemaravilhosa.com.br/vinculo-entre-emocao-e-alimentacao/>>. Acesso em: 22 mai. 2018.

ABDALA, Mônica Chaves. Do tabuleiro aos *self-services*, **Caderno Espaço Feminino**, v. 13, n. 16, Jan./Jun. 2005.

_____. **Receita de Mineridade:** a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz Jr. **A invenção do Nordeste e outras artes**, Recife, PE: Fundação Joaquim Nabuco, São Paulo: Cortez, 2006.

ALMEIDA FILHO, Niemeyer; ORTEGA, Antônio César. **Desenvolvimento territorial:** segurança alimentar e economia solidária. Campinas, SP: Alínea, 2007.

ALMEIDA, Maria da Conceição. **Complexidade, saberes científicos, saberes da tradição**. São Paulo: Livraria da Física, 2010.

ALMEIDA, Simone de Lira; PAIVA JÚNIOR, Fernando Gomes de; GUERRA, José Roberto Ferreira. "Representação da produção e consumo de queijo coalho artesanal". *In: Revista Interdisciplinar de Gestão Social (RIGS)*. Vol.2, nº2, 2013.

ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Jaime; MENASCHE, Renata (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação:** diálogos latino-americanos. Porto Alegre: EdUFRGS, 2012.

ALVES, Caleb Farias. A agência de Gell na Antropologia da Arte. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 14, n. 29, jan./jun., p. 315-338, 2008.

ALVES, Elder P. Maia. **A economia simbólica da Cultura Popular Sertanejo-Nordestina**. Maceió: UFAL, 2011.

AMAT, Jean-Marie; VINCENT, Jean-Didier. **Por uma nova fisiologia do gosto**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2006.

AMON, Denise. **Psicologia Social da Comida**. Petrópolis RJ: Vozes, 2014.

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas:** as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói RJ: EDUFF, 2008.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Raquel A.; GINANI, Verônica C. (orgs.). **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: EdUNB, 2005.

_____. TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org.). **Gastronomia:** Cortes & Recortes. v. I. Brasília: SENAC do Distrito Federal, 2008.

ASIMOV, Isaac. **Eu, robô**. São Paulo: Aleph, 2014.

ASSIS, Luana. **Alimentos seguros**: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: SENAC de São Paulo, 2014.

AUGÉ, Marc. **Não-lugares**, Campinas, SP: Papyrus, 1994.

BACHELARD, Gaston. **A terra e os devaneios da vontade**: ensaio sobre a imaginação das forças. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BALANDIER, Georges. **A desordem**: elogio do movimento. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

BANDUCCI JR., Álvaro; BARRETO, Margarida (orgs.). **Turismo e identidade local**: uma visão antropológica. Campinas, SP: Papyrus, 2001.

BARBOSA, LÍVIA. "Feijão com arroz, arroz com feijão. O Brasil no prato dos brasileiros". *In*: **Horizontes Antropológicos**, ano 13, nº 28, jul/dez, 2007.

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin. **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

BARREIRA, Irllys A; VIEIRA, S. A. O Sertão na cidade e a invenção das tradições. *In*: LIMA, Antônia J. (org.) **Cidades brasileiras**: atores, processos e gestão pública, Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

BASTOS, Socorro; ULISSES, Ivaneide; FONTENELE, Maria. **Queijo de coalho do Jaguaribe**: sabor perpetuado de uma tradição secular. Fortaleza: Embrapa-CE, 2013.

BAUDRILLARD, Jean. **O sistema dos objetos**. São Paulo: Perspectiva, 2006.

BBC NEWS. **Stilton campaigners meet 'big cheeses' in name row**. 17 July 2014. Disponível em: <<https://www.bbc.com/news/uk-england-cambridgeshire-28343644>>. Acesso em: 24 mar. 2019.

BBC NEWS. **Stilton ruling 'cheeses off' village**. 23 October 2013. Disponível em: <<https://www.bbc.com/news/uk-england-cambridgeshire-24636649>>. Acesso em: 24 mar. 2019.

BEAUD, Stéphane; WEBER, Florence. **Guia para a pesquisa de campo**: produzir e analisar etnografias. Petrópolis: Vozes, 2007.

BECK, Ulrich. **Sociedade de risco**: rumo a uma outra modernidade. São Paulo, Editora 34, 2011.

BECKER, Howard. **Segredos e truques da pesquisa**. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

_____. **Truques da escrita:** para começar e terminar teses, livros e artigos. Rio de Janeiro, Zahar: 2015.

BEAUVOIR, Simone de. **O Segundo Sexo.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1980.

BELL, David; VALENTINE. **Consuming Geographies: we are we eat.** London: Routledge, 1997.

BELUZZO, Rosa. **Nem garfo, nem faca:** a mesa com os cronistas e viajantes. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.

BENJAMIN, Walter. **Passagens.** Belo Horizonte/São Paulo: UFMG/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2006.

BERMAN, Marshal. **The Politics of Authenticity:** radical individualismo and the emergence of Modern Society. London, New York: 1970.

BERNSTEIN, B. On the classification and framing of educational knowledge. *In:* YOUNG, M. (Ed.) **Knowledge and control.** Londres: CollierMacmillan, 1971.

BEZERRA, José A. Barros. **O processo de gênese do saber em alimentação no Ceará.** 2008. 8 fls. Projeto de pesquisa de estágio de pós-doutorado do Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

BLOG DO BART RABELO. **Eca, kefir!** Disponível em: <<http://www.bartrabelo.com/2010/05/eca-kefir.html>>. Acesso: 19 mar. 2017.

BLOG DO JEFFCELOPHANE. **A história do queijo “proibido” de Minas.** 5 de outubro de 2011. Disponível em: <<http://jeffcelophane.wordpress.com/2011/10/05/a-historia-do-queijo-proibido-de-minas/>>. Acesso em 17 ago. 2014.

BNDES. Biblioteca Digital, Agropecuária. *In:* MAIA, Guilherme Baptista da Silva; PINTO, Arthur de Rezende; MARQUES, Cristiane Yaika Takaoka; ROITMAN, Fábio Brener; LYRA, Danielle Didier. **Produção leiteira no Brasil.** Rio de Janeiro: 2013. Disponível em: <https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/1514/1/A%20mar37_09_Produ%C3%A7%C3%A3o%20leiteira%20no%20Brasil_P.pdf>. Acesso : 12 mar. 2018.

BOIVIN, Nicole. **Material Cultures, Material Minds:** the impact of things on human thought, society and evolution. Cambridge: Cambridge University Press 2011.

BONAIUTO, Marino et al. Food reputation impacts on consumer's food choice. **Corporate Communication:** an international journal, Vol 17, Issue 4, p. 462-482, 2012.

BONNEUIL, Christophe; JOLY, Pierre-Benoit. **Sciences, techniques et société.** Paris: Éditions La Découverte, 2013.

BORGES, Jorge Luis. **O livro dos seres imaginários.** São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

BORGES, Jorge Luis. Tlön, Uqbar. Orbis Tertius. *In: Nefasto*. Contos. Disponível em: <<http://nefasto.com.br/tlon-uqbar-orbis-tertius-jorge-luis-borges/>>. Acesso em: 14 jun. 2019.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: RS Zouk, 2008.

_____. **A produção da crença**: contribuição para uma economia dos bens simbólicos. Porto Alegre: Zouk, 2008.

_____. A metamorfose dos gostos. *In: Comunicação feita na Universidade de Neuchâtel. Palestra...* Neuchâtel, 1980. Disponível em: <www.scielo.com.br>. Acesso em: 24 set. 2008b.

_____. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

_____. **O senso prático**. Petrópolis RJ: Vozes, 2009.

_____. **Razões Práticas**: sobre a teoria da ação. Campinas: Papyrus, 1996.

BOYLE, David. **Authenticity**: brands, fakes, spin and lust for real life. London: HaperCollins Publishers, 2004.

BRANDÃO, Carlos. **Território e desenvolvimento**: as múltiplas escalas entre o local e o global. Campinas: EdUnicamp, 2012.

BRANT, Leonardo (org.). **Diversidade Cultural - globalização e culturas locais**: dimensões, efeitos e perspectivas. São Paulo: Escrituras; Instituto Pensarte, 2005.

BRIGIDO, João. Outrora, no Ceará. *In: CASCUDO, Luis da Câmara. Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1995.

BUARQUE, Daniel. **Comendo Londres: um guia para AMAR a PIOR comida do mundo**. São Paulo: Aeroplano, 2016.

BUCHLI, Victor (org.). **The material culture reader**. Oxford, New York: Berg, 2002.

BUENO, Maria Lúcia; CAMARGO, Luiz Otávio de L. (orgs.). **Cultura e consumo**: estilos de vida na contemporaneidade. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

BURAWOY, Michael; BRAGA, Ruy. **Por uma sociologia pública**. São Paulo: Alameda, 2009.

BURKE. Peter. **Variedades de história cultural**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

CAMPBELL, Colin; BARBOSA, Livia (orgs.). **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FVG, 2006.

CAMPOS, Eduardo. **A gramática do paladar**, 1996. Disponível em: <http://www.eduardocampos.jor.br/_terrasol/menuop6b.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2009.

CANCLINI, Néstor Garcia. **A globalização imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2007.

_____. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1982.

_____. **Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 2003.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda D (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Coleção Antropologia e Saúde.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Caminhos da identidade: ensaios sobre etnicidade e multiculturalismo**. São Paulo: Unesp, Brasília: Paralelo 15, 2006.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Gilmar de. **Artes da Tradição: mestres do povo**. Fortaleza: EdUFC, 1995.

_____. **Tramas da cultura: comunicação e tradição**. Fortaleza: Museu do Ceará, 2005.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Sociologia do Açúcar**. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971. Coleção Canavieira, nº 5.

CASTORIADIS, Cornelius. **Instituição imaginária da sociedade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

CASTRO, Celso; OLIVEIRA, Lúcia Lippi; FERREIRA, Marieta de Moraes. Alimentação. **Estudos Históricos**, nº 33, jan-jun de 2004. Rio de Janeiro, Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas.

CATENACCI, Vivian. **Cultura popular: entre a tradição e a transformação**. Disponível em: <www.scielo.br>. Acesso em: 20 dez. 2007.

CAVALCANTE, José Fernando M. (org). **Queijo Coalho Artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste S/A, 2017.

_____. **Sistema de apoio à decisão na produção de leite e queijo coalho com segurança alimentar**. 2005. 158f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2005.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. v. 1, Rio de Janeiro: Vozes, 1994.

_____. **A invenção do cotidiano**. v. II, Rio de Janeiro: Vozes, 2004.

CHARTIER, Roger. Cultura popular: revisitando um conceito historiográfico. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 16, 1995.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

CINTRÃO, Rosângela P. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural. **Ruris**. v. 8, Nº 2, Set., 2014.

_____. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais**. 2016. 396pp. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Departamento de Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2016.

COARÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Disponível em: <www.scielo.com.br>. Acesso em: 15 out. 2008.

COLETI, Vinícius Deotan. **Os agricultores familiares e a construção dos mercados do leite e do queijo: a pequena produção e a qualidade frente à legislação brasileira e europeia**. 2013. 229 fls. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2013.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; MONTTEBELLO, Nancy de Pilla (org.). **Gastronomia: Cortes & Recortes**. v. II. Brasília: Editora SENAC do Distrito Federal, 2008.

COLLODI, Carlo. **Le avventure di Pinocchio**. Milano: Rizzole, 1949. Disponível em: <https://vk.com/doc57509625_237554118?hash=8a1616e70f07dabc01&dl=b5b87cc84f560bc3cf>. Acesso em: 12 fev. 2016.

CONTRERAS, Jesus; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

_____. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: editora Fiocruz, 2011.

_____. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. *In: História: Questões & Debates*, Curitiba, n.º 54, p. 19-45, jan/jun, EdUFPR, 2011.

COUTO, Cristiana. **Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)**. São Paulo: Editora SENAC de São Paulo, 2007.

COUTO, Francisco. Antigas famílias do sertão. **Revista do Instituto do Ceará**. Iguatu, 13/03/1967. p. 215-218. Disponível em: <<https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/1971/1971-AntigasFamiliasSertao.pdf>>. Acesso em: 10 dez. 2018.

COUTO, Monsenhor Francisco. Famílias antigas do Sertão. **Revista do Instituto Histórico do Ceará**, ANNO LXXXV, 1971.

CRUMPARKER, Bunny. **A vida sexual dos alimentos: uma viagem através da história e da psicologia da comida**. São Paulo: Ideia e Ação, 2009.

CRUZ, Fabiana T. da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS**. 2012. 292 fls. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012.

CRUZ, Fabiana T. Da; MENASCHE, Renata. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Visa em Debate**, v. 2(04), pag. 34-42, 2014.

CSENGO, Júlia. “A emergência das cozinhas regionais” In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da Alimentação**, São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CSORDAS, Thomas J. **Corpo/significado/cura**. Porto Alegre: EdUFRGS, 2008.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. São Paulo: EDUSC, 2002.

CULTURA PAU-FERRENSE. Origem da família Diógenes. 21 de maio de 2011. Disponível em: <<http://culturapauferrense.blogspot.com/2011/05/origem-da-familia-diogenes.html>>. Acesso em: 10 dez. 2018.

DAMATTA, Roberto. **A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DEL PRIORE, Mary. **Histórias do cotidiano**. São Paulo: Contexto, 2001.

_____. VENÂNCIO, Renato (orgs). **Uma história da vida rural no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

DERRIDA, Jacques. **A força da lei: o “fundamento místico da autoridade”**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

DIAS, João Castanho. **Uma longa e deliciosa viagem**: o primeiro livro da história do queijo no Brasil. São Paulo: Barleus, 2010.

DRAZIN, Adam, KÜCHLER, Susanne (orgs). **The social Life os Materials**: studies in Material Society. London, New Dheli, New York, Sidney: Bloomsburry Publish Pic, 2015.

DOMINGOS, Nuno; WEST, Harry G. Gourmandizing Powered Food: the serpa cheese slow food presidium. **Journal of Agrarian Change**, v. 12, nº1, p. 120-143, janeiro de 2012.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista**: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac, 2009a.

_____. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009b.

_____. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2006.

_____. **E-boca livre**. São Paulo: Tapioca, 2015.

_____. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha izoneira. São Paulo: Três estrelas, 2014.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo: Perspectiva, 2014.

DROUARD, Alain. Chefs, gourmets e goumands: a cozinha francesa nos séculos XIX e XX. *In*: FREEDMAN, Paul (org.). **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

DURAND, Gilbert. **As estruturas antropológicas do imaginário**. Martins Fontes: 2002.

DURKEIM, Émile. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1981. (Coleção Grandes Cientistas Sociais).

ECKERT, Cornélia. **Memória e trabalho**: etnografia da duração de uma comunidade de mineiros de carvão. Curitiba: Appris, 2012.

EDWARDS, Elizabeth; GOSDEN, Chris; PHILLIPS, Ruth B. **Sensible Objects**: colonialism, museums and material culture. Oxford, New York: Berg, 2006.

ELIAS, Norbert. **A sociedade de corte**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

_____. **A sociedade dos indivíduos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

_____. **Escritos & Ensaios**. v. 1. Estado, processo, opinião pública. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

_____. **O processo civilizador**. v. 1, Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1992.

_____. **O processo civilizador**. v. 2, Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

_____. **Sobre o tempo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.

EUFIC. **Empower people for a healthier life**. Disponível em: <<http://www.eufic.org/article/en/page/FTARCHIVE/artid/Quality-logos-in-the-European-Union/>>. Acesso em: 06 set. 2016.

FABIAN, Johannes. **O tempo e o Outro**: como a antropologia estabelece seu objeto. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FAMÍLIA DIÓGENES NO BRASIL. *In*: DIÓGENES, Kennedy. **O Patriarca da Família Diógenes**. 18 de março de 2010. Disponível em: <<http://familiadiogenesnobrasil.blogspot.com/2010/03/o-patriarca-da-familia-diogenes.html>>. Acesso em 08 dez. 2018.

FARIAS, Airton de. **História do Ceará**. Fortaleza: Armazém da Cultura, 2012.

FBSSAN. Fórum Brasileiro de Soberania de Segurança Alimentar e Nutricional. **Normas sanitárias, culturas alimentares e padronização do gosto**. 16/10/2017. Disponível em: <<https://fbssan.org.br/2017/10/normas-sanitarias-culturas-alimentares-e-padronizacao-do-gosto/>>. Acesso em: 30 ago. 2018.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA NETO, Cicinato. **Índigenas e Negros no Vale do Jaguaribe: entre o cativo e a liberdade**. s/d.

FIEC. Federação das Indústrias do Estado do Ceará. **Maior Bacia Leiteira do Ceará**. Disponível em: <<http://clipping.sfiec.org.br/?st=informe&id=67042>>. Acesso em: 30 ago. 2014.

FISCHLER, Claude. A 'MacDonaldisação' dos costumes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

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

FLAUSINO, Maria Coelho. Gastronomia da fome e segurança alimentar. *In*: ARAÚJO, Wilma M. Coelho; TENSER, Carla M. Rodrigues. **Gastronomia Cortes e Recorettes**, v. I, Brasília: Senac-DF, 2006.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORIT, Luciano. **A reinvenção social do natural**: natureza e agricultura no mundo contemporâneo. Blumenau: Edifurb, 2004.

FORTE, Bruna. Raimundo do Queijo Novos ares em ponto boêmio da cidade. **Jornal O Povo**. 17/02/2019. Disponível em: <https://www.opovo.com.br/jornal/vida_e_arte/2019/02/33423-raimundo-do-queijo-novos-ares-em-ponto-boemio-da-cidade.html>. Acesso em: 01 abr. 2019.

FOUCAULT, Michel. **As palavras e as coisas**: uma arqueologia das ciências humanas. São Paulo: Martins Fontes: 2000.

_____. **Segurança, território, população**. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador á gourmet**. São Paulo: Editora Senac, 2006.

FREEDMAN, Paul (org.). **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

FREITAS, Ellen. Queijarias do Jaguaribe buscam modernização. *Jornal Diário do Nordeste*. 04/12/2013. Disponível em: <<http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/queijarias-do-jaguaribe-buscam-modernizacao-1.788826>>. Acesso em: 25 jul. 2015.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Global, 2007.

_____. **Casa grande e senzala**. São Paulo: ALLCA XX, 2002.

_____. **Manifesto Regionalista**. Disponível em: <<http://www.arq.ufsc.br/arq5625/modulo2modernidade/manifestos/manifestoregionalista.htm>>. Acesso em: 14 mai. 2010.

_____. **Nordeste**. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Vida social no Brasil nos meados do século XIX**. São Paulo: Global, 2008.

GARSON, Marcelo; TORQUATO, Shirley (orgs). **Alimentação e Ciências Sociais**: perspectivas contemporâneas. Rio de Janeiro: Autografia, 2018.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

_____. O mundo em pedaços: cultura e política no fim do século. *In: Nova luz sobre a antropologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

_____. **O saber local**: novos ensaios em antropologia interpretativa. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

GELL, Alfred. **Arte e Agência**: uma teoria antropológica. São Paulo: Ubu, 2018.

GIDDENS, Anthony. **A constituição da sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

_____. **As consequências da modernidade**. São Paulo: EdUNESP, 1991.

_____. A vida em uma sociedade pós-tradicional. *In: Em defesa da sociologia: ensaios, interpretações e réplicas*. São Paulo: EdUNESP, 2001.

GINZBURG, Carlos. **Olhos de madeira: nove reflexões sobre a distância**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

GIRÃO, Valdelice Carneiro. Da Conquista à implantação dos primeiros núcleos urbanos na Capitania do Siará Grande. *In: SOUZA, Simone de (Coord.)*. **História do Ceará**. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana**. Trad. Maria Célia Santos Raposo. 8.ed. Petropolis, RJ: Vozes, 1999.

GOLDENBERG, Mirian. A comida como objeto de pesquisa – uma entrevista com Claude Fischler. **Psicologia Clínica**, Rio de Janeiro, vol.23, n.1, p.223 – 242, 2011.

_____. Cultura e gastro-anomia. Psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos; GUIMARÃES, Roberta Sampaio; BITAR, Nina Pinheiro (org.). **A alma das coisas: patrimônios, materialidades e ressonâncias**. Rio de Janeiro: Mauad, Faperj, 2013.

GOODY, Jack. **Cozinha, Culinária e Classes: um estudo de sociologia comparativa**. Oeiras, Portugal: Celta, 1998.

GOV.UK. Product Specification Stilton Cheese. Disponível em: <https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/271252/pfn-stilton-cheese.pdf>. Acesso em: 04 set. 2016.

GRUZINSKI, Serge. **A guerra das imagens: de Cristóvão Colombo à Blade Runner (1492-2019)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

GUEDES, André Dumas. **O trecho, as mães e os papéis: Etnografia de movimentos e durações no norte de Goiás**. São Paulo: Garamond, 2013.

GUIA GEOGRÁFICO CEARÁ. **Carta do Atlas de João Teixeira Albernaz**. 1640. Disponível em: <<http://www.ceara-turismo.com/mapas/albernaz.htm>>. Acesso em: 03 abr. 2019.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

_____. Quem precisa da identidade? *In*: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2000.

HARBUTT, Juliet; DENNY, ROZ. **Manual Enciclopédico do Queijo**. Lisboa: Editorial Estampa, 1999.

HASTRUP, Kirsten. Incorporated knowledge. *In*: **Mime journal**. Clarmont, California: Pornona College, 1995.

HIPOTENUSA. Bartholomeu Nabo Correa e Domingos Paes Botão. 15 de novembro de 2015. Disponível em: <<https://putegi.blogspot.com/2015/11/bartholomeu-nabo-correa-e-domingos-paes.html>>. Acesso em: 20 abr. 2019.

HIRAI, Wanda Griep. **Segurança Alimentar em tempos de (in)sustentabilidades produzidas**. Jundiaí: Paco Editorial, 2011.

HOBBS, Thomas. **Leviatã**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence (orgs.). **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HONETH, Axel. **Luta por reconhecimento: a gramática moral dos conflitos sociais**. São Paulo: Editora 34, 2009 (reimpressão: 2015).

HOSKINS, Janet. **Biographical objects: how things tell the stories of people's lives**. New York: Routledge, 1998.

IBGE. Biblioteca. Pacajus. Ceará – CE. [2008]? Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/ceara/pacajus.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2019.

INGOLD, Tim. **Estar Vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

_____. **Lines: a brief history**. London, New York: Routledge, 2016.

_____. **Making: anthropology, archeology, art and architecture**. London, New York: Routledge, 2013.

_____. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *In*: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, Ano 18, n37, p. 23-44, jan/jun, 2012.

IPHAN. **Modo artesanal de fazer Queijo de Minas**. Distrito Federal: IPHAN, 2014.

IPHAN. Exposição Modo artesanal de fazer Queijo Minas. Jon Welch. Source of Stilton cheese's unique smell revealed. **BBC News**. 30/04/2019. Disponível em: <<https://www.bbc.com/news/uk-england-20818627>>. Acesso em: 24 mar. 2019.

JORNAL O POVO. **Café do Sertão**. 17/07/2015. Disponível em: <<https://www20.opovo.com.br/app/opovo/comesebebes/2015/07/17/notcomesebebes,3470685/cafe-do-sertao.shtml>>. Acesso em: 01 abr. 2019.

KAUFMANN, Jean-Claude. **A entrevista compreensiva: um guia para pesquisa de campo**. Petrópolis: Vozes; Maceió: Edufal, 2013.

KNOWLES, Caroline. Trajetórias de um chinelo: microcenos da globalização. **Contemporânea**, v. 4, n. 2 p. 289-310, Jul.–Dez., 2014.

KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. *In*: APPADURAI, Arjun (org.). **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: EdUFF, 2008.

KOSTER, Henry. Refeições no Nordeste. *In*: CASCUDO, Luis da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

_____. **Viagens ao Nordeste do Brasil**. Rio, São Paulo, Fortaleza: ABC Editora, 2002.

KUPER, Adam. **Cultura: a visão dos antropólogos**. Bauru, SP: EDUSC, 2002.

KURLANSKY, Mark. **Sal: uma história do mundo**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2003.

LAPLANTINE, François. **A descrição etnográfica**. São Paulo: Terceira Margem, 2004.

LATOUR, Bruno. **Reagregando o social: uma introdução à teoria do Ator-Rede**. Salvador: EDUFBA; Bauru SP: EDUSC, 2012.

_____. **The Pasteurization of France**. Cambridge, Massachusetts, London: Havard University Press, 1988.

LE BRETON, David. **Antropologia do corpo**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

_____. **Antropologia dos Sentidos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

_____. **As paixões ordinárias: antropologia das emoções**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo: Melhoramentos, Empresa das Artes, 2008.

LEÃO, Marília. **A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira** / Marília Leão; Renato S. Maluf – Brasília: ABRANDH, 2012.

LEGROS, Patrick; MONNERYRON, Frédéric *et all.* **Sociologia do Imaginário**. Porto Alegre: Sulina, 2007.

LEVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas**. v. 1: O cru e o cozido. São Paulo: Casac & Naify, 2004.

_____. **Mitológicas**. v. 3: A origem dos modos à mesa. São Paulo: Cosacnaify, 2006.

_____. **A antropologia diante dos problemas do mundo moderno**. São Paulo, Companhia das Letras, 2012.

LHOSA, Mario; COUTO, Mia *et al.* **Pensar a Cultura**. Porto Alegre: Arquipélago Editorial, 2013.

LIPOVETSKY, Giles. **A estetização do mundo: viver na era do capitalismo artista**. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

LIMA, Claudia. Para uma Antropologia da alimentação brasileira. *In*: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE. 2005, Recife. **Anais...** Recife: Fundação Gilberto Freyre. 2005, p. 14-17. Disponível em: <www.fgf.org.br/centrodedocumentacao/publicacoes/gastronomia_gf/02_ClaudiaLima.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2008.

_____. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira**. Recife: Ed. Da Autora, 1999.

LIMA, Maria de Fátima Farias de. **As tapioqueiras e a sua arte: mudanças e permanências no “shopping das tapiocas”**. 2007. Monografia. (Graduação em Ciências Sociais) – Departamento de Ciências Sociais, Centro de Humanidades. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2007.

_____. **Imagens regionais e restaurantes temáticos: comida, cultura e lugar**. 2010. 123 fls. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2010.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: temas de antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora SENAC de São Paulo, 2008.

LUCCHESI, Geraldo. **Globalização e regulação sanitária – os rumos da Vigilância Sanitária no Brasil**. 2001. 245 fls. Tese (Doutorado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública/Fiocruz, Rio de Janeiro, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, v. 7, n. 16, Porto Alegre, dezembro de 2001.

_____. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. **Mneme-Revista de Humanidades** [Dossiê Cultura, Tradição e Patrimônio Imaterial], Porto Alegre, v.7 n.18, out/nov. 2005.

MAIA, João Marcelo Ehlert. **A terra como invenção: o espaço no pensamento social brasileiro**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril, 1976.

_____. **O Capital**. Livro I, Seção 4. São Paulo: Nova Cultural, 1996.

MARINETTI, Filippo Tommso. **A cozinha futurista**. São Paulo: Alameda, 2009.

MARTINS, José de Souza. **Uma sociologia da vida cotidiana**. São Paulo: Contexto, 2014.

MARTINS, Mônica. **Açúcar no Sertão: a ofensiva capitalista no Nordeste do Brasil**. São Paulo: Annablume, Fortaleza: Banco do Nordeste, 2008.

MARX, Karl. A mercadoria. *In: O capital*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1975.

_____. **Manuscritos econômicos e filosóficos**. São Paulo: Boitempo, 2008.

MAUSS, Marcel. As Técnicas Corporais. *In: MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia*, vol. 2. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974.

MEDEIROS, Cleyber Nascimento de; SOUSA, Fátima Juvenal de; LIMA, Kathiuscia Alves de. **Perfil das regiões de planejamento vale do Jaguaribe**. 2016.

Disponível em:

<http://www2.ipece.ce.gov.br/estatistica/perfil_regional/2016/Perfil_Regional_Vale_Jaguaribe2016.pdf>. Acesso em: 21 abr. 2019.

MELO, A. da Silva. O mercado público de Fortaleza (1948). *In: CASCUDO, Luis da Câmara. Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo Artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social da América Latina. *In: Revista Geográfica da América Central*. Número Especial EGAL, 2011.

_____. Queijo de Coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social da região Nordeste. *In: Revista de Geografia (UFPE)*. v. 28, nº1, 2011.

_____. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359 fls. Tese (Doutorado em

Geografia) - Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão, 2009.

MERENCIO, Fabiana Terhaag. **A imaterialidade do material, a agência dos objetos ou as coisas vivas**: a inserção de objetos inanimados na teoria social. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2012. Mimeografado.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Conversas**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

MICHELSON, Patricia. **Los Mejores Quesos artesanos del Mundo**: un recorrido por el sabor la tradición y las regiones queseras. Barcelona: Blume, 2014.

MILLER, Daniel. **A theory of shopping**. Cambridge: Polity Press, 2008.

_____. Consumo com cultura material. **Horizontes Antropológicos**, ano 13, n. 28, jul./dez. 2007.

_____. **Consumption and its consequences**. Cambridge: Polity Press, 2015.

_____. **Home Possessions**: material culture behind close doors. Oxford, New York: Berg, 2001.

_____. (org). **Materiality**. Durham, London: Duke University Press, 2005.

_____. **The Comfort of things**. Cambridge: Polity Press, 2015b.

_____. **Trecos, troços e coisas**: estudos antropológicos sobre cultura material. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2013.

_____. WOODWARD, Sophie. **Blue Jeans**. Berkeley, Los Angeles: University of California Press, 2012.

MILK POINT. **Ministério regulamenta produção artesanal de queijo**. 19/12/2011. Disponível em: <<https://www.milkpoint.com.br/cadeia-do-leite/giro-lacteo/ministerio-regulamenta-producao-artesanal-de-queijo-76927n.aspx>>. Acesso em: 12 mar. 2016.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

_____. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

_____. **Histórias da Mesa**. São Paulo: Estação Liberdade, 2016.

_____. (org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009.

NASCIMENTO, Angelina Bulcão. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. Salvador: EDUFBA, 2007.

NASSU, Renata Tieko; MACEDO, Benemária Araújo; LIMA, Márcia Helena Portela. Queijo de Coalho / Renata Tieko Nassu, Benemária Araújo Macedo, Márcia Helena Portela Lima. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. Disponível em: <<https://central3.to.gov.br/arquivo/228628/>>. Acesso em: 17 mar. 2017.

NEALS YARD DAYRE. **Cheese**. Disponível em: <<https://www.nealsyarddairy.co.uk/>>. Acesso em: 29 mar. 2019.

NEVES, Ednalva Maciel. **Antropologia e Ciência: uma etnografia do fazer científico na era do risco**. São Luís: EdUFMA, 2008.

NEVES, Frederico de Castro. **Imagens do Nordeste**. Fortaleza: Secult, 1994.

NIEDERLE, Paulo André; VITROLLES, Delphine. Indicações geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v.I, n.18, 2010, p.5-55.

OLIVEIRA, Luís Roberto Cardoso de; WERNECK, Alexandre. **Pensando Bem - estudos de sociologia e antropologia da moral**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

OLIVEN, Ruben George. Antropologia e diversidade cultural no Brasil. *In*: ORO, Ari Pedro; TEIXEIRA, Sérgio Alves. **Ensaio de Antropologia Social**, Porto Alegre: EdUFRGS, 1992.

_____. **A parte e o todo**. Petrópolis: Vozes, 2006.

OLIVERIA, Débora. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil**. São Paulo: Editora SENAC de São Paulo, 2013.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa: filosofia do gosto**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2005.

PAIM, Jairnilson Silva. **Reforma sanitária brasileira: contribuição para a compreensão e crítica**. [online]. Salvador: EdUFBA; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.

PAUGAM, Serge. **A pesquisa sociológica**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

PAULINO, Francisco Souto. **Nordeste: poder e subdesenvolvimento sustentado**, Fortaleza: EdUFC, 1992.

PAXTON, Heather. Locating value in artisan cheese: reverser engineering terroir for New-World landscapes. **American Anthropologist**, v. 112, Issue 3, p. 444-457, s/d.

_____. "Post-pausterian cultures: the microbiopolitics of Raw-Milk Cheese in the United States". **Cultural Anthropology**, vo. 23, issue 1, p. 15-47, 2008.

_____. The 'art' and 'science' of handcrafting cheese in the United States. **Endeavour**, v. 35, n. 2-3. s/d.

_____. **The Life of Cheese: crafting food and value in America**. Berkeley, Los Angeles: UNiversity of California Press, 2013.

PEIXOTO, Marcus. Mais de 90% do queijo de coalho têm produção ilegal. 18 de Setembro de 2014. **Jornal Diário do Nordeste**. Disponível em: <<http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/mais-de-90-do-queijo-de-coalho-tem-producao-ilegal-1.1103113>>. Acesso em: 16 fev. 2016.

PENNA, Maura. **O que faz ser nordestino: identidades sociais, interesses e o 'escândalo'** Erundina. São Paulo: Cortez, 1992.

PERCIVAL, Brown; PERCIVAL, Francis. **Reinveting the Wheel: milk, microbes and the fight for real cheese**. London: Bloomsbury Publishing/Bloomsbury Sigma, 2017.

PEREIRA JÚNIOR, Edilson. Dinâmicas industriais e urbanização no Nordeste do Brasil. **Mercator**. Fortaleza, v. 14, n.4, Número Especial, p. 63-81, dez. 2015.

PEREIRA, Débora. Queijo brasileiro vive dia de glória e vexame na Itália. **Estadão**, 20 de setembro de 2017. Caderno Paladar Comida. Disponível em: <<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,queijo-brasileiro-vive-dia-de-gloria-e-vexame-na-italia,70002009567>>. Acesso em: 21 nov. 2018.

PEREIRA, René; TEIXEIRA, Daniel. Queijo canastra deixa a roça. **Estadão**, 07 de janeiro de 2018. Caderno Economia & negócio. Disponível em: <<https://economia.estadao.com.br/noticias/geral,queijo-canastra-deixa-a-roca,70002141209>>. Acesso em: 25 fev. 2019.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento**. São Paulo: SESI SP, 2013.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC de São Paulo, 2009.

PINHEIRO, Carolina; MONTEIRO, Luiza. A saga do queijo canastra. **Revista Super Interessante**. 10 out 2018. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/sociedade/a-saga-do-queijo-canastra/>>. Acesso em: 05 jun. 2018.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e saberes da casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. In: CUNHA, Manuela Carneiro (org.) Patrimônio imaterial e biodiversidade. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Brasília, Iphan/Minc, n. 32, p. 280-301, 2005.

POLLAN, Michael. **Cozinhar: Uma história natural da transformação**. Trad. Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

_____. **Em defesa da comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

_____. **O Dilema do Onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

_____. **The end of Food**. Boston/New York: Mariner Books, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de nutrição**, v. 16, n. 4, Campinas, Oct./Dez. 2003.

_____. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis: EdUFSC, 2006.

POMPA, Cristina. **Religião como tradução**: missionários, tupi e "tapuia" no Brasil colonial. Bauru-SP: EdUSC, 2003.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE. **Jaguaribe, terra do melhor queijo coalho do mundo**. Disponível em: <<http://www.jaguaribe.ce.gov.br/>>. Acesso em: 22 abr. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE. **Terra do queijo Coalho**. Disponível em: <<http://jaguaribe.ce.gov.br/municipio/produtos-locais/>>. Acesso em: 16 fev. 2017.

QUEIROZ, Rachel. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

RENTERÍA, Enrique. **Sabor Moderno**: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

REZENDE, Cláudia Barcellos; COELHO, Maria Cláudia. **Antropologia das Emoções**. Rio de Janeiro: FGV, 2010.

RIAL, Carmen; SILVA, Sandra Rubia da; SOUZA, Angela Maria de. (org.). **Consumo e Cultura Material**: perspectivas etnográficas. Florianópolis: EdUFSC, 2012.

RIBEIRO, Magda dos Santos. Por uma biografia das coisas: a vida social da marca Havaianas e a invenção da brasilidade. **Etnográfica**. v. 17 (2), 2013.

ROCHA, Marilene (org.) *et al.* **Segurança Alimentar**: um desafio para acabar com a fome no Brasil. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

RODRIGUES, Jaime. **Alimentação, vida material e privacidade**: Uma história social de trabalhadores São Paulo nas décadas de 1920 e 1960. São Paulo: Alameda, 2011.

ROSA, Mário. **A reputação na velocidade do pensamento**: imagem é ética na Era Digital. São Paulo: Geração Editorial, 2006.

ROSSI, Paolo. **Comer**: necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: EdUNESP, 2014.

RUIZ, Aline; KAUFMANN, Andrea, *et al.* **Comida e bebida: contos, crônicas, poemas-receitas, palavras cruzadas, fotos e canções.** São Paulo: Publifolha, 2009.

SAHLINS, Marshall. **Como pensam os “nativos”:** sobre o capitão Cook, por exemplo. São Paulo: EdUSP, 2001.

_____. **Cultura e Razão Prática.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

_____. **Ilhas de História.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

SALOMÃO, Raphael. Governo e setor privado estudam política nacional para o leite. 18 jan 2019. **Globo Rural.** Disponível em: <<https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/Leite/noticia/2019/01/governo-e-setor-privado-estudam-politica-nacional-para-o-leite.html>>. Acesso em: 16 abr. 2019.

SALOMON, Marta. Lula retoma programa do leite lançado por Sarney. **Folha de São Paulo.** 30 de novembro de 2003. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc3011200302.htm>>. Acesso em: 12 mar. 2018.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Para um novo senso comum:** a ciência, o direito e a política na nova transição paradigmática. v.1 – A crítica da razão indolente: contra o desperdício da experiência. São Paulo: Cortez, 2011.

_____. Por que é tão difícil construir uma teoria crítica? **Revista Crítica de Ciências Sociais**, nº 54, junho, 1999.

_____. Os desafios das ciências sociais hoje. **Encarte Clacso** – cadernos da América Latina X. Conferência realizada em 29 de março de 2007.

SANTOS, Carlos R. Antunes. **A alimentação moderna:** fusão ou confusão? Disponível em: <www.historiadaalimentação.ufpb.br>. Acesso em: 05 ago. 2009.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil:** um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. 2014. 260 fls. Tese do (Doutorado em Agronomia) - Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2014.

SAQUET, Marcos Aurlério. **Abordagens e concepções do território.** São Paulo: Outras Expressões, 2013.

SASSATELI, Roberta. Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida. **Tessituras**, Pelotas, v.8, n.2, p. 10-34, jul/dez 2015.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SAYER, Andrew. **Why Things Matter to People:** social Science, values and Ethical Life. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.

SCHIMIDT, Lawrence, K. **Hermenêutica**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SCHROEDER, Tania M.R; RECHIA, Talita. Mitologias no imaginário educacional. **Educere e Educare: Revista de Educação**. v. 8, nº 16, 2013. p. 383-392.

SCHULTZ, M.; MOURITSEN, J.; GABRIELSEN, G. Sticky reputation: analyzing a ranking system. **Corporate Reputation Review**, 4(1), 24-41, 2001.

SCHÜTZ, Alfred. **Fenomenologia e relações sociais**. Textos escolhidos de Alfred Schütz. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SCHLÜTER, Regina C. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Alepf, 2003.

SEGÓVIA, Rafael. As perspectivas da cultura: identidade regional *versus* homogeneização global. In: BRANT, Leonardo (org.). **Diversidade Cultural – globalização e culturas locais**: dimensões, efeitos e perspectivas. São Paulo: Escrituras, Instituto Pensarte, 2005.

SENNETT, RICHARD. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2009.

_____. **Respeito**: A formação de caráter em um mundo desigual. Rio de Janeiro: Record, 2004.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SIMMEL, Georg. A metrópole e a vida mental. In: VELHO, Otávio G. **O fenômeno urbano**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1976.

_____. O Avarento e o Esbanjador. **Revista Política e Trabalho**. PPGCS/UFPB, n. 27/30 Abril de 2009. p. 334-346.

_____. O dinheiro na cultura moderna. In: SOUZA, Jessé; OELZE, Berthold (Orgs.). **Simmel e a modernidade**. Brasília: EdUNB, 2005.

_____. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**. nº 33. Rio de Janeiro, 2004.

SITWELL, William. **A história da culinária em 100 receitas**: Uma incrível viagem pelos hábitos alimentares ao longo do tempo. São Paulo: Publifolha, 2015.

SLOW FOOD BRASIL. **Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru**. 05 Julho 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso: 18 de Ago. de 2014.

SLOW FOOD BRASIL. **Resultados da discussão do Grupo de Trabalho do Slow Food no quadro do I Encontro e I Simpósio Nacional sobre Queijos Artesanais de Fortaleza**. 01 Agosto 2012. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/557-resultados-da->

discussao-do-grupo-de-trabalho-do-slow-food-no-quadro-do-i-encontro-e-i-simposio-nacional-sobre-queijos-artesanais-de-fortaleza>. Acesso em: 18 ago. 2014.

SLOW FOOD IN THE UK. **One of the oldest cheeses in europe can't use its own name**. Disponível em: <<https://www.slowfood.org.uk/call-to-action-raw-milk-cheese-stilton/>>. Acesso em: 09 set. 2016.

SLOW FOOD. **Sign to save one of England's oldest cheeses**. Disponível em: <<https://www.slowfood.com/support-stilton/>>. Acesso em: 25 mar. 2019.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

STRATHERN, Marilyn. **O efeito etnográfico e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

STRAUSS, A. e CORBIN, J. L'analyse des données selon la Grounded Theory – Procédures de codage et critères d'évaluation. *In*: CEFAI, D. **L'Enquête de terrain**. Paris: La Découverte, 2003.

STRONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

THE BELL STILTON. **History**. Disponível em: <<http://www.thebellstilton.co.uk/bell-inn-history>>. Acesso em: 24 mar. 2019.

THE GUARDIAN. **It looks like stilton, tastes like stilton, smells like stilton**. So why is it called Stichelton? 2016. Disponível em: <<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2016/mar/27/artisan-cheesemaker-fights-for-stilton-label>>. Acesso em: 24 mar. 2019.

TILEY, Chris et al (orgs). **Material Culture**. Los Angeles, New Delhi, London, Singapore, Washington DC: Sage, 2013.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da Literatura Culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

TRILHAS DOS POTIGUARAS. Disponível em: <<http://www.trilhasdospotiguaras.com.br>>. Acesso em: 19 abr. 2019.

ULISSES, Ivaneide B. **Consumo da tradição: a inserção do queijo coalho de Jaguaribe-CE no mercado de produtos artesanais (1970-2010)**. 2016. 205 fls. Tese (Doutorado em História) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2016.

_____. Fonte Oral, memória e trabalho: possibilidade de uma história do queijo em Jaguaribe – Ceará. Encontro Nacional de História Oral – Testemunhos: história e política, X, 2010, Recife. **Anais...** Recife, 2010.

_____. Memórias que se querem História: os relatos orais na construção de uma tradição do queijo de Jaguaribe – Ceará. Primeiro Seminário Internacional História do Tempo Presente, 2011, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis, 2011.

UOL BLOG. **150 anos de Paroquia de Jaguaribe**. 27/01/2011. Disponível em: <<http://150anosdeparoquia.zip.net/>>. Acesso em: 12 dez. 2018.

VELLOSO, Carolina. **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável**: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC). Florianópolis: 2008. 166 fls. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, 2008.

VIEIRA, Sulamita. O Ceará faz a feira. *In*: CARVALHO, Gilmar de. **Bonito pra chover**: ensaios sobre a cultura cearense. Fortaleza: Demócrito Rocha, 2003.

_____. **O sertão em movimento**: a dinâmica da produção cultural. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2012.

VISÃO OESTE. **Doria deve incorporar polêmica “ração humana” na merenda escolar**. 18/10/2017. Disponível em: <<https://www.visaooeste.com.br/doria-deve-incorporar-polemica-racao-humana-na-merenda-escolar/>>. Acesso em: 17 jun. 2019.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

WANG, Ning. Rethinking authenticity in tourism experience. **Annals of Tourism Research**, v. 26, n2, p. 349-370, 1999.

WEBER, Florence. **Trabalho fora do trabalho**: uma etnografia das percepções. São Paulo: Garamond, 2009.

WEBER, Max. **Ciência e Política**: duas vocações. São Paulo: Martin Claret, 2002.

_____. **Economia e Sociedade**. Brasília: UNB, 1994.

WERNECK, Alexandre. Sociologia da moral, agência social e criatividade. *In*: OLIVEIRA, Luís Roberto Cardoso de; WERNECK, Alexandre. **Pensando Bem - estudos de sociologia e antropologia da moral**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

WILSON, Bee. **Pense no garfo**: uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2014.

ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliano Bruno. **Produção de alimentos tradicionais – Extensão Rural**. Aparecida SP: Ideias & Letras, 2008.