



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA - PPGS

INÃ CÂNDIDO DE MEDEIRO

MODOS DE SABER-FAZER E DE RESISTIR: os desafios dos produtores familiares de
queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano

Recife
2023

INÃ CÂNDIDO DE MEDEIRO

MODOS DE SABER-FAZER E DE RESISTIR: os desafios dos produtores familiares de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano

Tese apresentada ao Programa de Pós Graduação de Sociologia da Universidade Federal de Pernambuco como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em Sociologia

Área de concentração: Mudança Social

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Josefa Salete Barbosa Cavalcanti

Recife

2023

Catálogo na Fonte
Bibliotecário: Rodrigo Leopoldino Cavalcanti I, CRB4-1855

M488m Medeiro, Inã Cândido de.
Modos de saber-fazer e de resistir : os desafios dos produtores familiares de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano / Inã Cândido de Medeiro. – 2023.
245 f. : il. ; 30 cm.

Orientadora : Josefa Salete Barbosa Cavalcanti.
Tese (doutorado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH.
Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Recife, 2023.

Inclui referências e anexo.

1. Sociologia. 2. Agreste pernambucano. 3. Alimentos - Qualidade.
4. Crise sanitária. 5. Queijo de coalho - Fabricação. 6. Queijo artesanal.
7. Camponeses. I. Cavalcanti, Josefa Salete Barbosa (Orientadora). II.
Título.

301 CDD (22.ed.)

UFPE (BCFCH2023-146)

INÃ CÂNDIDO DE MEDEIRO

MODOS DE SABER-FAZER E DE RESISTIR: os desafios dos produtores familiares de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em Sociologia.

Área de concentração: Mudança Social

Aprovada em: 16/05/2023.

BANCA EXAMINADORA

Participação via videoconferência

Prof.ª Dra. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti (Presidente/Orientadora)
Universidade Federal de Pernambuco

Participação via videoconferência

Prof. Dr. Remo Mutzenberg (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

Participação via videoconferência

Prof. Dr. Ludovic Alexandre Jacques Aubin (Examinador Externo)
Universidade de Angers

Participação via videoconferência

Prof.ª Dra. Renata Menasche (Examinadora Externa)
Universidade Federal de Pelotas

Participação via videoconferência

Prof.ª Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes (Examinadora Externa)
Universidade Federal de Sergipe

AGRADECIMENTOS

O meu percurso do doutorado foi marcado por momentos de alegrias, celebrações e descobertas, tanto em Recife como no interior de Pernambuco. Ao longo desse período, conheci pessoas, fiz novas amizades e reencontrei algumas antigas. Vibrei bastante, tracei objetivos e tive que lidar com percalços pelo caminho. Nesses últimos anos de diversos contratempos e incertezas, devido à pandemia e contexto político, a pesquisa ficou ainda mais desafiadora, o que tornou o apoio de muitos ainda mais significativos e importantes para mim. Dito isto, deixo aqui os meus sinceros agradecimentos:

À Vera Lúcia, minha mãe e grande amiga, devo muito pelas agradáveis e valiosas conversas diárias e por toda a atenção, carinho e incentivo, mesmo nos momentos mais difíceis.

Ao Maurício da Mata, por todo o companheirismo e amizade ao longo do tempo.

Às minhas avós, Luzia Laudade e Conceição Medeiro, pelos afetos, memórias e por fazerem parte da minha vida.

Ao meu pai Antônio Roberto e toda a família, pelo acolhimento e suporte para que eu pudesse fazer um curso superior.

Ao meu tio Eduardo Cândido e a minha tia Yara Acorinte, pelo auxílio e preocupação em diferentes momentos da minha trajetória.

À Tereza Calado, pela hospitalidade, solidariedade e gentileza, durante o tempo que estive no interior de Pernambuco.

Ao pessoal do Povoado Maniçoba, especialmente à Karina Calado, Ana Almeida, Ângela Araújo, Agostinho Jessé, Francisca Teixeira, Mateus Jessé e Maria das Dores, por toda disponibilidade e auxílio durante o trabalho de campo.

À Leonardo Bastos, pela revisão atenta do resumo em inglês.

À Sebastiana Moraes (Tianinha) e Maria Auxiliadora (professora Dorinha), que, mesmo distantes, sempre vibraram com a minha formação.

Em seguida, deixo os meus agradecimentos aos professores e professoras, amigos, colegas, grupos de pesquisa e instituições, que estiveram mais presentes durante o doutorado e/ou que foram importantes para minha formação acadêmica, reflexões e escrita desta tese. Por isso, é imprescindível referenciar:

À minha orientadora e professora, Josefa Salete Barbosa Cavalcanti, agradeço pelos ensinamentos no campo da Sociologia da Agricultura, por me introduzir nos grupos de pesquisa nacionais e internacionais; pelas correções, sugestões, dedicação e por todo apoio, paciência e esforço em contribuir para a minha formação e para o desenvolvimento desta pesquisa.

Aos Grupos de pesquisa apoiados pelo CNPq: Globalização e Agricultura, ao Laboratório de Estudos Rurais (Lae Rural); ao GT45 do Conselho Latino Americano de Ciências Sociais (CLACSO), pelos apontamentos, debates e sugestões bibliográficas que contribuíram para minha formação acadêmica.

Ao grupo de pesquisa Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania Alimentar e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas do Nordeste (CSDHANA-NE), pela oportunidade de expor a minha pesquisa, pelo aprendizado e partilha de ideias.

Ao Professor Alessandro Bonanno, da Sam Houston State University, do Grupo de Pesquisa Globalização e Agricultura e professor visitante do Programa de Internacionalização da CAPES, pelas importantes considerações feitas à pesquisa.

À FACEPE (Fundação de Amparo a Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco) pela bolsa de Doutorado que, ao me garantir o suporte financeiro, possibilitou que eu me dedicasse integralmente à pesquisa.

Ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UFPE; À Karine Mendes, Mônica Malafaia e à coordenação do PPGS, por tirar minhas dúvidas e auxiliar nas atividades do curso, principalmente durante a pandemia da Covid-19. À Ludovic Aubin pelo diálogo e partilha de conhecimentos ao longo da minha formação. À Ana Maria Costa, pelo acolhimento, recepção e dedicação em poder auxiliar em todos os momentos em que estive nos grupos de pesquisa, atividades do Programa e no Lae-rural.

Ao professor Cristiano Ramalho e à professora Maria Luíza, por lerem meu projeto e por darem sugestões relevantes para este trabalho. Aos professores Breno Augusto Souto, Gustavo Gomes e à professora Silke Weber, agradeço a gentileza e disponibilidade em participar da banca de qualificação e pelas contribuições à esta pesquisa.

Aos professores membros da banca examinadora de doutorado, Remo Mutzenberg, Ludovic Aubin, Renata Menasche e Sônia de Souza Mendonça Menezes, pela disponibilidade e por todas as intervenções e sugestões para o aperfeiçoamento da tese.

Aos vários colegas do doutorado e de outras localidades, que participaram e contribuíram de alguma maneira para minha formação. Ao João Flávio, pela disponibilidade e ajuda inestimável durante o período de disciplinas do doutorado. Aos meus amigos da sociologia, Daniel Costa, Gregório Mangana, Helton, Mariana Cavalcanti, pelos anos de uma convivência agradável e pelos encontros e diálogos constantes.

Ao meu amigo Rômulo Santos, pela relação de amizade duradoura e pelos diálogos profundos, além da partilha constante de conhecimentos e reflexões enriquecedoras sobre a vida, literatura, cinema, culinária, sem esquecer do mundo acadêmico.

Ao meu amigo José Roberto Lemos, pelas ótimas conversas e trocas de experiências e por estar sempre presente em momentos não só de descontração, mas também fundamentais e decisivos da minha vida.

Eu não posso deixar de registrar que muitos daqueles que não foram citados possuem grande relevância para minha trajetória. Conhecidos de diferentes lugares onde morei e visitei, em diversos momentos, fazem parte da minha lembrança com carinho.

Importante agradecer à Marcelo Tubarão, por ser prestativo ao trazer informações sobre a produção e comercialização dos queijos e ao facilitar meu acesso ao campo de pesquisa.

Agradeço, especialmente, às produtoras e aos produtores rurais de Capoeiras, São Bento do Una e de outras localidades visitadas. Foram vocês, com sua grande generosidade em me receber em suas casas e por compartilharem momentos de suas vidas, que me permitiram obter as informações que aqui exponho e sem as quais este trabalho não poderia ter sido concretizado.

Agradeço imensamente à minha companheira Karolina Calado, por fazer parte da minha vida e me acompanhar nessa jornada ao longo dos anos, seja nos momentos de alegrias e dificuldades, toda a sua maneira única de ser, junto do seu afeto, apoio irrestrito e sabedoria, permitiram que essa pesquisa se tornasse realidade.

O queijo fabricado pelos Almeida Calado do Gurjão e Xucurus, resistiu a tudo: secas, epidemias de aftosa, crises econômicas, concorrências e até a industrialização para, ainda hoje, conservar seu lugar de destaque, por ser famoso e tradicional: É famoso, por ter divulgado o município de São Bento do Una. É tradicional, por ter passado de pai para filho, neto, bisneto, trineto e pentaneto. E é arte, porque os espertos no assunto, consideram como tal. (CINTRA, 2004, p.7).

Tem gente que é caprichosa. Todo mundo sabe. Não precisa fazer uma queijaria do jeito que eles pedem. Muita gente gasta o que não tem. Aí vive se endividando e acaba não conseguindo o registro, porque não está do jeito que eles querem. Entendeu? Aí, tem muito cabra que fica se zangando. E eu não acredito no mundo, que fábrica faça queijo mais limpo e mais gostoso do que o meu. (Marlene, produtora de São Bento, 16 de abril de 2022).

RESUMO

Esta tese versa sobre a dinâmica socioeconômica das famílias produtoras de queijo de coalho artesanal ao terem que lidar e resistir às lógicas de modernização do campo, sobretudo reforçadas pelas regulações sanitárias. Baseadas em avaliações de qualidade e controles de riscos internacionais, essas formas de prescrições e controles externos geram uma série de dilemas e impedimentos para a produção, consumo e comercialização de queijo de coalho de leite cru no Agreste Pernambucano. Diante de tais imposições e levando em consideração o contexto da pandemia da Covid-19, a tese tem como objetivo principal compreender como as famílias produtoras desses territórios, principalmente dos espaços rurais de São Bento do Una, Capoeiras organizam o seu trabalho, sua sobrevivência e seu modo de vida. As situações vividas pelos produtores familiares para a elaboração e comercialização desses alimentos artesanais serão investigadas com base nas contribuições de teóricos que há décadas estudam o campesinato, como objeto legítimo das Ciências Sociais. Assim, optou-se por compreender as famílias que vivem na região produtora investigada para além do que se convencionou chamar de “camponeses puros” com foco em práticas e valores éticos e morais, que estão presentes em maior ou menor grau no cotidiano dos produtores de queijo, segundo uma articulação ambivalente entre a “tradição” e a “modernidade”. Como instrumentos teórico-metodológicos, a partir de uma abordagem qualitativa, privilegiou-se o uso da observação direta de estabelecimentos produtivos, feiras do queijo, entre outros; entrevistas semiestruturadas com produtores familiares, lideranças locais e agentes sanitários; e o levantamento prévio de documentos relacionados às normas sanitárias. A pesquisa de campo foi realizada de 2019 a 2022, sendo os dados obtidos por meio das observações nas unidades produtivas e de outras localidades com o uso do gravador de voz, os quais foram sistematizados no diário de campo e registros imagéticos. Posteriormente, os dados e as entrevistas em profundidade foram transcritos, o que possibilitou a categorização e análise do material obtido. Por fim, pode-se constatar que as famílias produtoras gozam de uma ética campesina e dos seus saberes-fazeres locais, que lhes garantem uma autonomia relativa para enfrentar os controles externos, sobretudo nas esferas atreladas às atividades agropecuárias, às trocas mercantis e aos cuidados multidimensionais presentes em cada unidade produtiva, como estratégia de reprodução socioeconômica. E, assim sendo, elas não assumem uma forma única e linear de atuação; essas variam conforme a dinâmica familiar, o ciclo de vida, os arranjos produtivos e os meios de resistência frente às pressões e controles externos sobre os seus territórios.

Palavras-chave: Agreste Pernambucano; qualidade dos alimentos; crise sanitária; produtores de queijo artesanal; camponeses

ABSTRACT

This thesis elaborates around the social-economic dynamics of artisanal “coalho” cheese curd producing families while facing and resisting the modernising logics of rural areas, especially those reinforced by sanitarian regulations. Based on quality evaluations and international risks assessments, those prescribing modes and external controls generate a series of dilemmas and hindrances for the production, consumption and commercialisation of the raw milk “coalho” cheese curd in the Agreste Pernambucano subregion. Regarding those impositions and taking in consideration the context of the Covid-19 pandemics, this thesis has as its main objective the understanding of how the producing families from those territories, in particular from rural spaces in São Bento do Una, Capoeiras (and its surrounding areas), organise their work, survival and way of life. The situations experienced by the producing families in the elaboration and commercialisation of those handmade foods will be investigated based on the contributions by theoreticians that have studied the peasantry for decades, as a legitimate object of the Social Sciences. Thus, we chose to understand the families that live in the investigated producing region beyond what has been agreed on calling as “pure type peasants”, focusing on practices and ethical and moral values, which are present in bigger or smaller degree in the everyday life of the cheese producers, according to an ambivalent articulation between “tradition” and “modernity”. As a theoretical-methodological instrument, starting from a qualitative approach, the use of direct observation of the producing outlets, cheese fairs, among others, was privileged; semistructured interviews with the producing families, local leaders and health agents; and a preliminary survey of documents related to sanitary norms. The field research was held from 2019 to 2022 and the data was collected by the observation of the producing units and other places and use of a voice recorder and were synthesised in the field diary and images registration. Later, the data and the in depth interviews were transcribed, which made possible the categorisation and analysis of the collected material. In the end, it is possible to observe that the producing families benefit from a peasant ethics and their local know-hows, which guarantees to them a relative autonomy to face the external controls, especially those tied to farming activities, trade and multidimensional cares present in each producing unit, as a social-economic reproduction strategy. And therefore, they do not assume a single and linear way of acting; those vary according to the family’s dynamics, the life-cycle, the productive arrangements and the means of resistance against the pressures and external controls over their territories.

Keywords: Agreste Pernambucano; food quality; sanitarian crisis; artisanal cheese producers; peasants

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Mapa do Agreste Pernambucano	49
Figura 2	Apreensão de queijos artesanais no Mercado de Afogados em Recife-PE	69
Figura 3	Mapa do Agreste indicando a localização de São Bento do Una - PE	79
Figura 4	Mapa com a localização de Capoeiras - PE	81
Figura 5	Imagem em perspectiva de um povoado pertencente a região produtora de Capoeiras	98
Figura 6	Criação do gado leiteiro em uma propriedade rural de São Bento do Una	107
Figura 7	Farelo de trigo encontrado em uma propriedade rural no município de São Bento	110
Figura 8	Plantação de palma forrageira em um estabelecimento produtivo de um povoado localizado em Capoeiras	113
Figura 9	Gado leiteiro sendo ordenhado em um estabelecimento produtivo de São Bento do Una, no início da manhã	119
Figura 10	Utilização de uma ordenhadeira mecânica no curral	122
Figura 11	Visão externa de uma “casinha do queijo”	139
Figura 12	Etapas gerais do processamento do queijo de coalho artesanal	142
Figura 13	Barris de leite e produtores fazendo queijo coalho no interior de uma queijaria	143
Figura 14	Antiga prensa de madeira	145
Figura 15	Queijos artesanais nas formas de inox de uma fabriqueta em São Bento do Una	146
Figura 16	Queijos artesanais na salgadeira de uma casinha do queijo	148
Figura 17	Projetos de IGs em desenvolvimento no Semiárido Nordeste	152
Figura 18	Queijo de coalho artesanal encaixotado e pronto para ser comercializado	180
Figura 19	Centro da cidade de São Bento do Una/PE	184
Figura 20	Feira do queijo em Capoeiras durante a pandemia da Covid-19	187
Figura 21	Toneladas de queijos apreendidas na estrada e encaminhadas à Adagro para ser descartada	200

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAGRO	Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco
APCDL	Associação Pernambucana dos Produtores e Comerciantes de Queijos e Derivados do Leite
BDE	Base de Dados do Estado (Pernambuco)
CEASA	Central Estadual de Abastecimento
CIG	Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários
CLACSO	Conselho Latino-americano de Ciências Sociais
DOP	Denominação de Origem Protegida
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FBSSAN	Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
FDA	Federal Drug Administration
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG	Indicação Geográfica
IP	Identificação de Procedência
IPHAN	Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
ITEP	Instituto de Tecnologia em Pernambuco
LAE-RURAL	Laboratório de Observação Permanente sobre as Transformações do Meio Rural no Nordeste
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária
OECD	Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico
OMC	Organização Mundial de Comércio
OMS	Organização Mundial da Saúde
PPGS	Programa de Pós-Graduação em Sociologia
PRONAF	Programa Nacional de Agricultura Familiar
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal

SECTMA	Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente do Estado de Pernambuco
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECTMA	Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente do Estado de Pernambuco
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	17
1.1	Questões da pesquisa	23
1.2	Percurso teórico metodológico	27
1.3	Apresentação dos capítulos	40
2	O DESENVOLVIMENTO DA AGROPECUÁRIA E DA FABRICAÇÃO DOS QUEIJOS NA BACIA LEITEIRA DE PERNAMBUCO	42
2.1	O avanço das atividades agropecuárias e queijeiras no Agreste Pernambucano	44
2.2	A regularização técnico industrial dos produtos derivados do leite em Pernambuco	51
2.2.1	<i>O processo de modernização do campo e a virada de qualidade dos alimentos</i>	57
2.3	As exigências legais para a produção de queijos artesanais na Bacia Leiteira de Pernambuco	63
2.3.1	<i>A importância do queijo de coalho em São Bento do Una, Capoeiras e para o estado de Pernambuco</i>	71
3	ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E DO COTIDIANO DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL	77
3.1	As famílias produtoras de queijo de coalho artesanal: onde vivem e quem são?	78
3.2	O cotidiano das famílias produtoras de queijo de coalho artesanal	84
3.2.1	<i>As famílias camponesas e a busca por autonomia</i>	91
3.3	Os cuidados dos produtores de queijos de coalho artesanais em seus estabelecimentos produtivos	94
3.4	Os cuidados com a pastagem e os rebanhos	105
3.4.1	<i>O leite, a ordenha e o queijo</i>	117
3.5	Formas de cooperação simples e de ajuda mútua	123
4	MODOS DE SABER-FAZER E DE RESISTIR: O QUEIJO DE COALHO ARTESANAL E OS CONTROLES EXTERNOS	129
4.1	Maneiras de saber fazer o queijo de coalho artesanal	130
4.1.1	<i>As etapas para elaboração do queijo de coalho e as regulações sanitárias</i>	138

4.2	O lugar da produção do queijo de coalho artesanal e as certificações de origem na Bacia leiteira de Pernambuco.....	150
4.3	Entre os saberes e fazeres locais e os controles externos: as formas de adequação produtiva e de resistência campesina.....	157
5	AS FORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO ARTESANAL EM UM CONTEXTO DE RESTRIÇÕES.....	175
5.1	Entre a agropecuária e o negócio: os desafios para a comercialização do queijo de coalho artesanal.....	175
5.2	A circulação dos queijos nas estradas, comércios e feiras locais.....	182
<i>5.2.1</i>	<i>Aprensão de queijos e controle nas estradas no Agreste Pernambucano e nos grandes centros urbanos.....</i>	<i>195</i>
5.3	Estratégias alternativas de comercialização em tempos de incertezas, no contexto pandêmico.....	205
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	213
	REFERÊNCIAS.....	220
	ANEXO A - LEI Nº 13.376, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2007.....	242

1 INTRODUÇÃO

Esta pesquisa aborda os processos de modernização no campo, especialmente com base na lógica industrial-sanitária e de especialização produtiva, indagando como esses meios de controle interferem na produção, consumo e comercialização de queijo de coalho artesanal na Bacia Leiteira de Pernambuco¹, especialmente nos espaços rurais dos territórios formados pelos municípios de São Bento do Una e Capoeiras. Levando em consideração o contexto da pandemia da Covid-19, busca-se investigar como as famílias produtoras desses territórios, em sua busca por autonomia, percebem, resistem e lidam com essa dinâmica técnico-industrializante para organizar o seu modo de vida e de trabalho, como meio de permanecerem no campo e em suas atividades produtivas.

As “inquietações iniciais” e escolhas para a elaboração desse estudo ocorreram conforme o episódio noticiado pela imprensa² sobre o caso em que agentes sanitários recolheram e descartaram centenas de quilos de queijos de coalhos artesanais pernambucanos do estande “Bar de Cachorro Quente”, da chef gaúcha Roberta Sudbrack, durante a sétima edição do evento Rock in Rio, no ano de 2017, na capital fluminense; bem como a partir da notícia³ sobre o evento *Slow Cheese*, organizado em Bra, na Itália. Ambos estavam certificados com o Selo de Inspeção Estadual (SIE), que está relacionado à averiguação nos estados de origem. Entretanto, não tinham o Selo de Inspeção Federal (SIF), que permite comercializar em todo território brasileiro e exportar os produtos para outros países.

Diante de tais ocorridos, teve-se conhecimento sobre as exigências que envolvem as regulamentações dos queijos artesanais elaborados pelas famílias produtoras. No Brasil, normas e regras sanitárias internacionais, no início da década de 1950, respaldadas na lei RIISPOA (Regulamentação de Inspeção Industrial de Origem Animal)⁴ e baseadas em métodos

¹ A produção de leite e derivados em pequenas unidades e fábricas é significativa na região do Agreste Pernambucano. A pecuária leiteira é a principal base de sua econômica, tornando essa região conhecida como a bacia leiteira do estado. Essa região, que contempla cerca de dez mil produtores, sendo que grande parte se encontra na informalidade. A bacia leiteira é composta por 44 municípios e produz mais de 1,2 milhões de litros de leite por dia, o que corresponde a 70% da produção estadual e metade desse percentual destina-se à produção de queijo (PAQUEREAU, MACHADO, CARVALHO, 2017). Nesse território, estão localizados municípios, como: Bom Conselho, Capoeiras, Cachoeirinhas, Venturosa e São Bento do Una.

² Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2017/09/1919202-chef-e-barrada-por-fiscais-e-tem-prejuizo-de-r-200-mil-no-rock-in-rio.shtml>> Acesso em: 15 jun.2018.

³ Esses mesmos produtos foram premiados em concursos que ocorreram na França. Disponível em: <<http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,queijo-brasileiro-vive-dia-de-gloria-e-vexame-na-italia,70002009567>> Acesso em: 12 jun. 2018.

⁴ Nesse caso, trata-se da Lei n. 1.283, editada em dezembro de 1950 (BRASIL, 1950) e aprovada pelo Decreto n. 30.691, de 1952 (BRASIL, 1952), que estabelece diretrizes sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

de produção de larga escala e de padronização⁵ passaram a referenciar legislações que regulam a produção nos espaços rurais e nos mercados internos e de proximidade.

Esse fenômeno pode ser em grande medida associado ao processo histórico do avanço do capitalismo moderno⁶ e às dinâmicas socioeconômicas que culminaram, ao longo dos séculos, em um modelo hegemônico⁷ de produção estabelecido por uma lógica científica-industrial e de acumulação do capital, que repercutiu em uma série de impedimentos para a atuação dos “pequenos produtores”⁸. Tais controvérsias que envolvem os alimentos artesanais de origem animal, também podem ser correlacionadas a uma dimensão mais ampla, relativa à globalização agroalimentar e à modernização do campo (BONANNO et al, 1994, CAVALCANTI, 2005).

Em um contexto mais específico, pode-se afirmar que, somente a partir da publicação do RIISPOA, a produção, até então historicamente⁹ realizada no âmbito doméstico, passa para o setor formal, o que, pelas normas instituídas, levou à exclusão de grande parte do processamento tradicional de alimentos de origem animal dos mercados.

⁵ Os queijos industrializados geralmente ofertados em grandes redes de varejos, são padronizados e produzidos em maior escala. Nesse processo, o leite é pasteurizado antes da elaboração dos queijos. A pasteurização, fortemente recomendada pelas legislações internacionais, consiste no tratamento térmico do leite, e tem como objetivo eliminar bactérias indesejáveis transmissoras de doenças, assim como bactérias responsáveis por deteriorar o leite. No entanto, a mesma desnatura proteínas, altera o sabor e elimina também os micro-organismos benéficos (bactérias lácticas, fermentos, etc.) responsáveis pelas características especiais dos queijos tradicionais (CINTRÃO, 2016).

⁶ O cerne desses conflitos pode ser entendido a partir dos estudos de Max Weber (1991; 2004) referentes ao processo de “racionalização instrumental” - que emprega com base no direito e na economia contemporânea, um sistema de máximas, princípios e regras - como fator preponderante nas sociedades ocidentais. O autor afirma que, devido ao desmoronamento da tradição e a irrupção mais ou menos energética do livre lucro no seio dos agrupamentos sociais, o que se seguiu foi uma afirmação de uma doutrina ética, cada vez mais consolidada que desconsidera o modo de vida das populações tradicionais. Daí, a valorização racional do capital no quadro da empresa foi se tornando a potência dominante na orientação da ação coletiva para a produção, lucro e ganhos materiais, inclusive no meio rural, em diversas partes do mundo.

⁷ Segundo Boltanski e Chiapello (2009), apesar das diferentes caracterizações do capitalismo feitas nos últimos séculos, existe uma fórmula mínima que enfatiza a exigência de acumulação ilimitada do capital por meios formalmente pacíficos. “Trata-se de repor perpetuamente em jogo o capital no circuito econômico com o objetivo de extrair lucro, ou seja, aumentar o capital que será novamente revestido sendo a principal marca do capitalismo aquilo que lhe confere a dinâmica e a força de transformação que fascinaram seus observadores mesmo os mais hostis” (p.35).

⁸ Devo esclarecer que, no âmbito da pesquisa, refiro-me a um segmento dos agricultores familiares, precisamente aquele que, entre as suas diversas atividades agropecuárias, produz leite e queijo, geralmente em menor escala, quando comparado com os métodos de média e grande produção das indústrias e fábricas de laticínios.

⁹ Os queijos elaborados a partir do leite recém-ordenhado, estão presentes em diversas partes do mundo, desde tempos remotos. Inúmeros são os relatos sobre o local que teria surgido a cultura da produção desses queijos. Enquanto algumas versões estão relacionadas às narrativas míticas, mitológicas (grega, romana e asiáticas), bíblicas, outras, por sua vez, atribuem à domesticação dos animais e as atividades pecuárias no continente africano. Há milênios, alguns dos povos do Norte da África, como os haussás, por exemplo, embora não utilizassem o queijo, estiveram próximos dele, ao produzir a coalhada (NASCIMENTO, 2008). “Na mitologia grega, sua difusão incluía o filho de Apolo, Aristeu, que aprendera a coalhar o leite. Por sua vez, na Bíblia, encontra-se, no primeiro livro de Samuel, a menção de Davi presenteando um comandante com uma dezena de queijos” (PAQUEREAU < MACHADO, CARVALHO, 2016, p.24).

Vale destacar que, no Brasil, alimentos como os queijos de coalho são fabricados há centenas de anos em pequena escala. Conforme a colonização portuguesa se expandiu pelo território brasileiro, a pecuária passou a envolver um grande número de pessoas na produção de leites, queijos e produtos derivados, os quais se desenvolveram em diversas regiões. Em Pernambuco, a cultura do leite e do queijo está presente desde a divisão das terras produtivas segundo a qual o gado foi transferido da Zona da Mata para o Sertão do estado, onde teve uma boa adaptação.

Na transição do século XIX para o XX, a pecuária leiteira já revelava uma forte tendência a se ampliar, considerando a chegada de novas raças bovinas (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016). Com o surgimento dos municípios no Agreste Pernambucano¹⁰, alguns deles passaram a constituir parte da área que posteriormente ficou conhecida como Bacia Leiteira de Pernambuco, a exemplo de Garanhuns, situada nessa região, e elevada à cidade desde 1878 como sede municipal. Em pouco tempo, o município já tinha uma estação rodoviária e, logo, passou a ter cidades próximas que também se desenvolveram como São Bento do Una, que atualmente é reconhecida devido a relevância de suas atividades agropecuárias para o estado - tanto na produção de ovos de galinha, como de laticínios (BDE, 2018).

Desde o início do século XX, independente da instalação de fábricas¹¹ de laticínios, a maior parte da elaboração do queijo da região de São Bento do Una e Capoeiras ainda é artesanal¹² e feita, principalmente, com o leite cru¹³, sobretudo por uma parcela considerável de

¹⁰ O Agreste Pernambucano, região localizada a oeste de Recife, realiza de maneira combinada a agricultura de subsistência e a criação de gado. Suas terras ocupam porções consideradas sub-úmidas, com trechos mais elevados no planalto de Garanhuns, geralmente acima de 800 metros de altitude, ilhas ou manchas de clima mesotérmico. Essa região de transição, amplia-se por 18.830 km², ora apresentando características bem semelhantes às da Mata, ora do Sertão semiárido.

¹¹ No estado de Pernambuco, a produção de queijo se concentra na Bacia Leiteira, que contempla cerca de dez mil produtores, sendo que grande parte se encontra na informalidade. Essa região é composta por 44 municípios e produz mais de 1,2 milhões de litros de leite por dia, o que corresponde a 70% da produção estadual e metade desse percentual destina-se à produção de queijo (PAQUEREAU, MACHADO, CARVALHO, 2017).

¹² Longe de esgotar o debate, assume-se que a concepção de alimento artesanal pode ser entendida, sobretudo por meio dos modos de produzir que tiveram suas técnicas de produção estabelecidas em um tempo significativamente longo, quando não se dispunha de mecanização e nem/ou técnicas automatizadas de produção. “Apesar de realizar alterações e adaptações, em geral a maioria dos produtores(as) preserva grande parte das características e do modo de fazer ensinado por gerações anteriores. Mas, diferentemente de alimentos que remetem a tradição, há alimentos artesanais, produzidos em pequena escala, sem automatização dos processos, que não necessariamente tiveram seus processos de produção estabelecidos a séculos, ou seja, não possuem saber-fazer tradicional, podendo ser considerados artesanais, mas não necessariamente tradicionais” (CRUZ, 2020, p.10).

¹³ “A expressão ‘queijo de leite cru’, que não é uma expressão local, é utilizada para diferenciá-los dos queijos industriais feitos com leite submetido a tratamentos térmicos, como a pasteurização, fortemente recomendada por códigos sanitários mundiais como o *Codex Alimentarius* e alvo de fortes controvérsias internacionais” (CINTRÃO, DUPIN, 2020, p.245).

produtores familiares¹⁴. Levando em consideração a noção francesa de *terroir*¹⁵, pode-se afirmar que esses produtos artesanais não são padronizados e se diferenciam pela qualidade, devido aos sabores particulares, aos fatores históricos e naturais (clima, temperatura e umidade do solo) e aos aspectos sociais (modo de produção e saber-fazer) de um território.

Somente nas últimas décadas, as mudanças nas dinâmicas produtivas para a fabricação e comercialização dos alimentos tradicionais¹⁶, como no caso do queijo elaborado com o leite recém ordenhado, se tornaram mais presentes em diferentes territórios. Em vários países, as avaliações e gerenciamento de qualidades e riscos internacionais se deslocam cada vez mais para o cenário local, com consequências políticas, econômicas e sociais para a soberania dos Estados. Ao servir aos propósitos mercantis das grandes corporações de alimentos e do modelo empresarial de agricultura (PLOEG, 2008) “percebe-se que essas regras passam também a referenciar legislações nacionais que regulam mercados internos e de proximidade, com fortes impactos sobre as produções artesanais e da agricultura familiar” (SCHOTTZ; CINTRÃO; SANTOS, 2014, p.118).

Nos dias atuais, tendo em conta padrões de segurança e qualidade definidos através da legislação sanitária¹⁷, técnicos especializados e agentes governamentais consideram os “queijos não inspecionados” produzidos majoritariamente por agricultoras/agricultores familiares como um alimento de risco à saúde humana. No estado pernambucano, constata-se que, independentemente da grande importância socioeconômica do queijo de coalho artesanal¹⁸ (PERRY, 2004), muitos produtores familiares da Bacia Leiteira de Pernambuco estão, segundo

¹⁴ Cabe esclarecer que termos como agricultores familiares, famílias produtoras, produtores rurais e criadores devem ser entendidos, em grande medida, nesse trabalho, como sinônimos que são utilizados para fazer referência a grupos sociais que expressam dimensões de um modo de vida campesino, presente nos territórios rurais pesquisados.

¹⁵ O termo *terroir* surgiu na França há pelo menos cem anos com o propósito de expressar uma qualidade, tipicidade e identidade de um determinado produto, associado a uma localidade e um micro-clima específico. Com o tempo, serviu para consolidar o poder econômico dos alimentos, especialmente nos setores de vinho, bem como a reputação internacional francesa como árbitro de bom gosto. No caso do queijo, especialistas e cientistas definem o *terroir* pela influência de fatores edafoclimáticos no desenvolvimento de microrganismos endógenos responsáveis por características específicas de textura e sabor (BOWEN, 2011).

¹⁶ “Existem diferentes denominações para se referir aos produtos alimentares tradicionais, como alimentos tradicionais, produtos típicos, locais, territoriais, entre outros. Embora associados a diferentes abordagens e ênfases, características dos distintos campos de conhecimentos, o termo, nesse caso, refere-se a produtos que possuem forte conexão com um espaço de origem, capazes de mobilizar sentimentos de pertencimento, tradição, localidade e uma ancestralidade comum” (SANTOS *et al.*, 2016, p.14).

¹⁷ “Esse regulamento foi revisado e atualizado e um “novo” RIISPOA foi publicado em 2017 (Brasil, 2017a). Mas, do mesmo modo que o regulamento da década de 1950, o desenho da versão atual continua voltado ao processamento em larga escala” (CRUZ, 2020, p.12).

¹⁸ “O nome ‘queijo coalho’ deve-se ao fato de que ele era elaborado originalmente, segundo uma tradição secular, com coalho natural (enzima) extraída do estômago do mocó (*Kerodon rupestris*), um pequeno roedor silvestre existente nos sertões do Nordeste. Depois empregou-se o estômago de preá, cabritos, bezerros, entre outros. Daí o nome ‘queijo coalho’”. (CAVALCANTI, BASTOS, FONTENELE, 2017, p.50).

as normas, na “clandestinidade” e vivem sob constante ameaça, porque suas mercadorias ao serem consideradas “ilegais” pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO) são constantemente apreendidas, tanto nas estradas, como nos comércios e mercados dos grandes centros¹⁹.

Por não se adequarem às normas vigentes, as famílias produtoras não conseguem obter o registro desse órgão competente e, conseqüentemente, escoar a produção para outras localidades, a exemplo da capital do estado e outras regiões do país. Como resultado, as regularizações sanitárias, em geral, causam prejuízos aos produtores familiares, ao dificultarem tanto a produção, como o acesso aos mercados formais.

De maneira agravante, nos últimos anos, esse território rural tem enfrentado inúmeros desafios: uma grande seca e o surgimento de pragas nas plantações de palmas²⁰ fizeram diminuir de forma considerável a produção de leite e a fabricação do queijo; a migração da juventude rural para cidades e grandes centros urbanos; a redução de incentivos governamentais (assistência técnica, créditos, financiamento etc.) para as famílias produtoras (BELIK, 2017) e o estímulo “quase infinito” a diversos setores do agronegócio (POMPEIA, 2021); além de, atualmente, acrescentar-se a esse panorama a intensificação da crise econômica e sanitária, em parte ocasionada pela pandemia da Covid-19²¹.

A pesquisa de campo provoca o questionamento acerca da persistência desses atores rurais em levar adiante suas formas de (re) produção familiar, pois, eles ao terem que lidar com essas adversidades, podem ficar inviabilizados de exercer seus saberes e fazeres campestres de modo a não encontrar soluções efetivas para permanência em suas atividades produtivas. Junto a isso, correm o risco de ser desprovidos do seu patrimônio sociocultural e de julgarem não oportuno transmitir o seu ofício para suas filhas e seus filhos.

¹⁹ Casos de apreensões como o da matéria abaixo são frequentemente veiculados na imprensa pernambucana. Disponível em: <<https://pernambuco noticias.com.br/2018/05/11/mais-de-700-quilos-de-queijo-foi-apreendido-no-interior-do-estado-material-seria-vendido-em-caruaru/>>. Acesso em: 12 jun. 2018.

²⁰ Nos últimos anos, essa cactácea passou a ser cultivada em uma ampla parte do semiárido nordestino. Porém, as pragas causaram inúmeros problemas para os produtores da região. Entre tantas pragas que atacam a palma nos dias atuais, a que ofereceu maiores dificuldades, desde os anos de 2008, foi a cochonilha do carmim. Essas pragas encontram-se presente em estados como Sergipe, Alagoas, Paraíba, Pernambuco, Ceará e Rio Grande do Norte. As colchonilhas são as maiores causadoras de danos, mas outros insetos como formigas, caramujos e roedores também podem danificar as plantas (SANTOS et al., 2006).

²¹ O mundo entrou em estado de pandemia no dia 11 de março de 2020. A partir de uma avaliação da Organização Mundial de Saúde (OMS), o Coronavírus já havia se espalhado por todo o globo nesse período. No Brasil, devido ao fechamento de hotéis, pousadas, feiras, bares e restaurantes, produtores familiares de várias regiões tiveram que diminuir drasticamente a produção de leite e seus derivados artesanais em sua região. Soma-se a esse contexto a mudança de hábitos dos consumidores durante a quarentena, o que a princípio dificultou ainda mais a comercialização desses produtos. Tal constatação representou um duro golpe na renda para muitas famílias produtoras (GROSSI, TONIOL, LOZANO, 2020).

Diante das imposições presentes do capitalismo atual, reforçadas por uma lógica agroindustrial que se utiliza de critérios e parâmetros baseados nas regulações sanitárias e especialização produtiva, que em parte desconhecem e desconsideram os processos produtivos-alimentares-tradicionais e o modo de vida das populações rurais principalmente de São Bento do Una, Capoeiras, pretende-se responder às seguintes questões de pesquisa: como se configura a busca por autonomia das famílias produtoras de queijos de coalhos alicerçada em práticas e saberes-fazer locais, tendo em vista os controles para a produção e circulação de seus produtos artesanais? E de quais maneiras essa dinâmica da tradição se estabelece em tempos de pandemia da Covid-19?

Tendo em vista a problemática desse universo empírico, busca-se compreender quem são os produtores familiares de queijos artesanais dos referidos territórios, e de quais formas eles organizam sua sobrevivência, seu trabalho e seu modo de vida, principalmente no contexto pandêmico da Covid-19, frente ao controle e às exigências técnicas-normativas de padronização dos alimentos e de segurança sanitária.

Concomitantemente, os seguintes objetivos específicos foram elaborados:

- Analisar os significados, noções e concepções atribuídos pelas famílias produtoras às qualidades alimentares e às formas de valorização: pessoais, mercadológicas e institucionais (certificações, selos de qualidade etc.) dos queijos artesanais;
- Investigar os costumes, práticas, saberes e fazeres camponeses relacionados direta e/ou indiretamente à elaboração, consumo e aperfeiçoamento do queijo artesanal nas unidades familiares e para além destas;
- Distinguir e analisar as principais tensões, possibilidades, limites e impasses proporcionadas pela regulação sanitária e a lógica industrial de padronização e especialização produtiva sobre os produtores de queijos artesanais em tempos da Covid-19;
- Entender as formas de comercialização dos produtores familiares e, junto a isso, os meios fundamentais de circulação dos queijos artesanais nas regiões investigadas, especialmente durante o avanço da pandemia da Covid-19.

Nessa conjuntura de inúmeros desafios intensificados pela deflagração do Novo Coronavírus, evidencia-se a existência de diferentes soluções buscadas por esses atores sociais para seguir em suas atividades, o que demonstra a resistência desses contra as adversidades (externas/internas) presentes no dia-dia. Por isso, considera-se que os arranjos produtivos e de sobrevivência e as estratégias alternativas para a elaboração e comercialização de queijos de

coalho artesanais na região constituem uma prática cotidiana que pode contribuir para a permanência desses produtores no território rural – que é o lugar de partilha da vida (BRANDÃO, 1999, MENEZES, 2009) e de trabalho dessas famílias camponesas.

Em diferentes épocas, a luta por liberdade e a subordinação dessas famílias camponesas do Agreste Pernambucano nunca estiveram longe uma da outra. No momento atual, a precariedade das condições de vida e de trabalho de uma grande parte das famílias produtoras, possivelmente agravadas pela situação pandêmica, pode exigir um maior envolvimento de todo o conjunto familiar para a sobrevivência no campo.

Nessas condições de incertezas, a permanência e a melhoria das unidades familiares e queijeiras da referida região produtora dependerão, na “grande maioria das vezes, da sua capacidade de suportar a expropriação de suas condições de reprodução” (GODOI; MENEZES; MARIN, 2009, p. 274). Logo, o trabalho de toda a unidade familiar pode ser percebido como algo importante para o melhor desempenho na produção e na busca por uma valorização alternativa de seus alimentos artesanais.

Em resposta aos inúmeros desafios e conflitos no campo, muitas famílias camponesas constroem um sistema singular de valores e crenças partilhadas, inscritas na luta por autonomia e pela sobrevivência (PLOEG, 2014). Assim, os produtores de queijo, apesar das inúmeras “tormentas” - relacionadas à crise atual e aos princípios e expansão da modernização da agricultura, atreladas à lógica agroindustrial e às rigorosas prescrições sanitárias - que muitas vezes desqualificam suas competências, precisam utilizar sua enorme capacidade de adaptação para se manterem em suas atividades queijeiras.

1.1 Questões da pesquisa

O meu interesse pelo tema dessa pesquisa se deve a uma ligação íntima com questões relacionadas à comida, à memória afetiva e à sociabilidade, enquanto elementos constitutivos de aprendizado. Mais especificamente, em relação aos queijos artesanais, o primeiro contato surge durante as minhas idas ao sul de Minas Gerais (lugar de nascimento). Ainda na minha infância, soube de alguns relatos envolvendo os saberes, os sabores e os modos de fazer tradicionais de queijos elaborados na região da Serra da Canastra.

A partir da minha graduação na Universidade Federal da Paraíba (UFPB), o fato de passar a viver definitivamente na região Nordeste, me trouxe aos poucos um “novo olhar” sobre aspectos socioculturais e econômicos que envolvem a cidade e o campo, inclusive naquilo que diz respeito às culturas alimentares locais. Ao longo do mestrado no PPGS-UFPE, ao pesquisar

sobre o Serta²², obtive um contato maior com temáticas relacionadas ao meio rural (agroecologia, permacultura, migração, entre outros); tudo isso me possibilitou uma outra vivência e aprendizado, pois passei a maior parte da vida na região metropolitana de São Paulo.

Naquele momento, já era integrante do Laboratório de Observação Permanente sobre as Transformações do Meio Rural no Nordeste - LAE-RURAL²³, que pesquisa os processos rurais, e do grupo de pesquisa Globalização e Agricultura, com foco na globalização do sistema agroalimentar. Posteriormente, participei do Grupo GT 45 do CLACSO. Eles foram fundamentais para minha formação acadêmica.

Nessa época, também tive a oportunidade de me aproximar dos agricultores familiares e camponeses de diferentes territórios do estado de Pernambuco. Um dos mais relevantes foi o contato prévio através de conhecidos e pessoas próximas que apresentaram, no ano de 2016, alguns dos seus parentes: as (os) produtoras (es) de leite e de queijo de coalho do Agreste Pernambucano, localizados, sobretudo, nos espaços rurais de Capoeiras e São Bento do Una. A partir de então, visitei esses municípios em vários momentos e estabeleci vínculos de amizade, participei de eventos e festividades, além de conhecer as feiras de queijos desses municípios.

Nesse sentido, a partir do pensamento do sociólogo, Charles Wright Mills, acredita-se que a produção intelectual não deve ser desvinculada da própria experiência de vida do pesquisador. Tal como um artesão em uma oficina medieval e, até mesmo, o próprio produtor de queijo enquanto uma espécie de “artífice da natureza”, o trabalho e a vida são indissociáveis e constituem um ofício sociológico, isto é, um “artesanato intelectual” (MILLS, 1980, p. 22.).

Esta tese, então, emerge motivada por estas experiências particulares, profissionais e acadêmicas e se configura em uma determinada continuidade das pesquisas realizadas em períodos anteriores e no momento atual. Tais interesses e descobertas podem contribuir para se entender de forma mais aprofundada os conflitos, dilemas, entraves e impasses que perpassam as culturas alimentares de diferentes grupos sociais no mundo contemporâneo. Além disso,

²² Em Pernambuco e no Nordeste, uma das propostas de educação alternativa e profissionais do campo foi estabelecida pelo Serta (Serviço de Tecnologia Alternativa), por meio do Curso Técnico de Ensino Médio em Agroecologia. A escola, que possui unidades em Glória de Goitá e Ibimirim, desenvolve atividades com moças e rapazes agricultores familiares e agentes de desenvolvimento local de agroecologia.

²³ O LAE-RURAL foi constituído em 1999, reunindo desde então pesquisadores e estudantes das Ciências Sociais de universidades do Nordeste. O Laboratório foi criado pelas professoras Josefa Salete Barbosa Cavalcanti e Maria de Nazareth Wanderley e com o objetivo de fomentar uma reflexão multidisciplinar e aprofundada sobre a problemática do mundo rural da região Nordeste. Atualmente é coordenado pela professora Josefa, Salete Barbosa Cavalcanti e Maria Luiza Lins e Silva Pires.

surgiu ao longo do curso de doutorado, um crescente interesse por saber mais a respeito de onde são produzidos tais alimentos e os sentidos atribuídos a eles e quem os produzem.

Conforme a relevância das pesquisas socioantropológicas sobre as transformações no campo e a importância do debate nacional e internacional acerca dos desafios no meio rural para a agricultura familiar, pretende-se refletir e apontar novas possibilidades para esses atores rurais conquistarem maior autonomia frente às subordinações no campo.

O campesinato, forma política e acadêmica de reconhecimento conceitual de produtores familiares, sempre se constituiu, sob modalidades e intensidades distintas, um ator social da história do Brasil. Em todas as expressões de suas lutas sociais, seja de conquista de espaço e reconhecimento, seja de resistência às ameaças de destruição, ao longo do tempo e em espaços diferenciados, prevalece um traço comum que as define em detrimento das lutas pela condição de protagonistas dos processos sociais (GODOI; MENEZES; MARIN, 2009, p.12).

Mediante relevância, essa sistematização teórica, por sua vez, é importante para traçar caminhos alternativos para a elaboração e valorização dos seus produtos alimentares artesanais e para o próprio reconhecimento dos mesmos em seus territórios.

Ao realizar um levantamento bibliográfico inicial para melhor compreender essa dinâmica produtiva, identificou-se que estudos convencionais daquela bacia leiteira, muitas vezes, se limitam a analisar as agroindústrias de médio/grande porte e que buscam soluções efetivas com base no empreendedorismo e no aumento da escala de produção. Do mesmo modo, diversas abordagens se restringem aos enfoques econômicos “excessivamente normativos”, que defendem como se fossem “leis naturais” a integração das famílias produtoras à cadeia produtiva de laticínios (ARAÚJO et al, 2006) e aos canais formais de comercialização como forma exclusiva e garantidora do desenvolvimento local²⁴. Em contraposição, entende-se que o campesinato possui (ou pode adquirir) uma relativa autonomia com os mercados (globais, regionais e locais)²⁵, por isso é relevante entender no âmbito da pesquisa que, embora a unidade

²⁴ A partir da problematização estabelecida por Varga (2017) e Cruz (2020), pode-se entender que grande parte da literatura sobre o tema provavelmente subestima a influência de interesses pessoais desses atores rurais na existência de uma “economia informal” que, mais do que uma mera “armadilha da pobreza”, como afirma Maloney (2003), se constitui em um complexo conjunto de arranjos produtivos e de sobrevivência; além de práticas não contratuais que possibilitam aos participantes dessa economia, sobreviver e buscar maior autonomia apesar da ampliação do setor formal.

²⁵ “Como pressuposto básico, pode-se caracterizar alguns elementos constitutivos de uma certa tradição do campesinato brasileiro, isto é, como expressão da existência permitida sob determinadas restrições e provisórias e sob certos modos de negociação política” (GODOI; MENEZES; MARIN, 2009, p.13). Em certa medida, as famílias campestres que fabricam queijos também podem ser reconhecidas em termos analíticos e históricos pela sua produção em modo e graus variados de mercados (locais e em redes) e paralelamente por buscarem uma certa autonomia perante os mesmos através de formas de elaboração voltadas para o autoconsumo (GARCIA JR, 1989).

das famílias produtoras de queijo “esteja condicionada e seja afetada pelo contexto capitalista em que funciona não é diretamente governada por ele” (PLOEG, 2016, p.9).

Tendo em vista tais impedimentos legais, é preciso evidenciar que a escolha desse produto alimentar e artesanal se deve não somente devido a sua importância socioeconômica para o estado de Pernambuco, mas por esses produtos alimentares poderem ser definidos como “essencialmente vivos”²⁶ (CINTRÃO, 2016). Essa característica fundamental²⁷ faz com que se tenha uma maior diferenciação dos resultados finais obtidos pela produção industrial quando comparada aos métodos utilizados em “menor escala”. De certa forma, contribui para o avanço do debate sociológico, ao analisar os conflitos que envolvem a temática em questão²⁸.

Para além disso, se a investigação e o reconhecimento acadêmico do processamento de alimentos encontram maior espaço no que diz respeito às agroindústrias – unidades de transformação e comercialização de produtos agropecuários²⁹, do que aquele realizado em grande medida no âmbito doméstico. Em função disso, há poucas pesquisas que permitam compreender de forma mais satisfatória os aspectos relacionados ao modo de vida e à reprodução socioeconômica das famílias produtoras desse tipo de alimento. “Isso se deve em boa medida à invisibilidade desse tipo de processamento de modo informal” (CRUZ, p.2, 2020). Tais pressupostos se tornam ainda mais evidentes devido à escassez de pesquisas sociológicas que envolvem a busca por autonomia dos produtores familiares de queijo artesanal, sobretudo no Nordeste, e mais especificamente na Bacia Leiteira de Pernambuco e nos municípios investigados.

²⁶ O queijo de leite cru é considerado um “alimento vivo”. Alistados como trabalhadores microscópicos, bactérias e fungos têm o crédito de ajudar a produzir o valor gustativo de um queijo artesanal. (CINTRÃO, 2016, PAXSON, 2013).

²⁷ O queijo de coalho artesanal, necessariamente, é elaborado com leite cru, sendo classificado como Queijo Coalho Tipo B (AMARANTE, 2015). Esse “alimento vivo” tem sido o âncora da pecuária leiteira do Agreste Pernambucano. Ele se diferencia do queijo manteiga, que segundo a IN nº 30/01 é um produto exclusivamente lácteo, que apesar de geralmente utilizar o queijo de leite cru, sofre um tratamento mais drástico do que o da pasteurização do leite e por isso não há necessidade de pasteurizá-lo do ponto de vista higiênico-sanitário.

²⁸ Tais processos produtivos, quando comparados com outros alimentos artesanais (inclusive vários tipos de queijos), permitem uma análise que perceba de forma mais ampla e consistente, aspectos que envolvam uma maior tentativa de controle, regras e prescrições industriais-sanitárias de segurança e qualidade para a produção, consumo e comercialização. E, por outro lado, frente a essas imposições, há luta e resistência cotidiana (PLOEG, 2008; SCOTT, 1985) pelas famílias produtoras, tanto quanto mais “enraizados” em um território local (BOWEN, 2011) esses autores rurais estejam.

²⁹ Além de agroindústria familiar rural, outros termos que têm sido adotados para se referir ao processamento de alimentos pela agricultura familiar em agroindústrias: agroindústria familiar, agroindústria caseira, artesanal e/ou colonial e agroindústria rural de pequeno porte. Apesar das diferentes nomenclaturas, considera-se, nessa pesquisa, que se trata de “[...] uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando sobretudo à produção de valor de troca que se realiza na comercialização” (Mior, 2005, p. 191).

Apesar dos avanços destacados, essas questões, de fato, ainda possuem menor reconhecimento por setores da sociedade civil e até mesmo no âmbito acadêmico³⁰. Ao afirmar historicamente essa dimensão, é necessário ressaltar a importância e a capacidade de muitas famílias camponesas de formular um projeto de vida (WANDERLEY, 2013), de resistir às circunstâncias nas quais estão inseridas e de construir formas alternativas de integração à sociedade global. Tais práticas sociais podem revelar um caráter inovador e uma grande capacidade de adaptação e de conquistas de espaços socioeconômicos (MENEZES, 2009), que em grande parte ainda lhes são pouco acessíveis.

Por fim, no contexto específico da Covid-19 e de profundas adversidades e “tormentas” (crises ambientais, econômicas, políticas e sociais) que geram maiores graus de conflitos e incertezas em diversas partes do mundo, se faz ainda mais necessário “investigar, registrar e reconhecer essas estratégias, por mais invisíveis que muitas vezes elas sejam” (GODOI; MENEZES; MARIN, 2009, p.16).

1.2 Percurso teórico metodológico

Inúmeras questões vêm ocupando o amplo campo das Ciências Sociais - naquilo que se refere às novas relações entre o meio rural e à sociedade. Segundo Bendini; Cavalcanti e Lara Flores (2006), tal campo está sendo constantemente redefinido, sobretudo pela inclusão de novas dinâmicas estabelecidas de forma dialética entre a globalização, os sistemas agroalimentares e os territórios locais (e vice-versa). Uma das principais consequências é o surgimento de novos desafios teóricos e metodológicos para a compreensão das sociedades contemporâneas (JOLIVET, 1998) e seus conflitos. Assim, essas questões emergentes a serem investigadas contribuem para uma reflexão sociológica que possibilite identificar continuidades, mudanças e rupturas na produção, comercialização e consumo de queijos artesanais, as formas de dominação/poder e intensificação do controle no mundo do trabalho globalizado e nos espaços rurais (BUTTEL, 2005).

Para melhor entender o fenômeno social investigado e seus desdobramentos, o contato com as reflexões presentes ao longo da formação no Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS-UFPE) e da participação nos grupos de pesquisa mencionados trouxeram chaves analíticas pertinentes relacionadas às transformações no campo e suas consequências para os

³⁰ De forma similar a diversas minorias rurais (a exemplo da juventude rural), essas famílias produtoras de queijo artesanal ainda sofrem de certa invisibilidade entre parte da sociedade e dos estudiosos do desenvolvimento rural. (DURSTON, 1998).

territórios locais³¹, em especial naquilo que diz respeito aos temas que envolvem a produção, o consumo e a comercialização de produtos artesanais pelas famílias camponesas. Esses aspectos contribuíram para um maior diálogo transdisciplinar no que diz respeito a diferentes áreas das Ciências Sociais e para a intersecção na pesquisa entre: os estudos etnográficos do “mundo camponês” e do trabalho rural; além da antropossociologia dos alimentos (regime de sentidos relacionados à qualidade e risco alimentar) globalização dos alimentos e dos mercados (circuitos curtos de produção e processos de informalização/ilegalização).

A busca pela transversalidade em confluência com as preocupações e temáticas da sociologia em geral auxiliam no entendimento do fenômeno social pesquisado ao se entrecruzarem e perpassarem os estudos relacionados à globalização da agricultura e dos alimentos e às formas de poder exercidas pelo capital nos territórios rurais. Nesse caso, trata-se de considerar esses aspectos conjuntamente como condição para compreender os elementos que envolvem o âmbito global/local e lhes dar uma interpretação de cunho mais sociológico (JOLIVET, 1998). Como se tratam de processos rurais e socioeconômicos que se entrecruzam, as justificativas e abordagens teóricas-metodológicas escolhidas (e que serão abordadas mais adiante) se desdobram e se multiplicam em diversas outras, abrindo interfaces e interlocuções para dar conta da problemática e dos objetivos da pesquisa.

Essas abordagens teóricas vinculadas aos processos rurais (BUTTEL, 2005) lançam mão de um olhar que se compromete em investigar e problematizar as dinâmicas de dominação/poder associadas à subordinação do campo à indústria e seus desdobramentos (macro/micro) que repercutem nos controles/pressões na agricultura, nas formas de organização, heteronomia e resistência camponesa; além dos fluxos produtivos-artesanais que envolvem as famílias produtoras em seus territórios locais.

Com isso, na elaboração do quadro analítico geral, optou-se por uma perspectiva com enfoque nos processos de modernização agrícola³² – principalmente naquilo que tange às mudanças impostas pela lógica industrial (BONANNO, 2014, CAVALCANTI, 2005) e as

³¹ Nesse sentido, a noção de território e conseqüentemente de territorialidade serão utilizá-las como um *locus* pertinente no qual foca-se questões fundamentais (materiais/simbólicas) para o entendimento da configuração socioespacial, relacionadas: aos setores e formas de produção queijera, os principais agentes/atores, as relações de poder, as identidades locais, os recursos, os saberes e fazeres e as tradições e as inovações. Em seus estudos, Santos, Souza e Silveira (1994) constataam que a territorialidade, mais do que seu aspecto empírico, devido sua dinamicidade e imprecisão, precisa de uma constante revisão histórica. Por isso, cada território é uma categoria não estanque, fragmentada e temporária, pois está em constante transformação.

³² Trata-se de um vasto programa, realizado por iniciativa do Estado brasileiro, que visa modificar os processos de produção tradicionais para o aumento do uso de insumos de origem industrial. Nesse caso, o próprio Estado se modifica criando ou redefinindo instituições aptas a prestar assistência necessária aos “empresários” rurais convidados a se modernizar. Por ser extremamente seletivo, ele enfrenta limites e impasses. (WANDERLEY, 2015).

regulações sanitárias – a qual será utilizada como fio condutor para a análise. No contexto brasileiro, os avanços que envolvem o capital e a própria modernização nos territórios, de maneira frequente, foram acompanhadas de uma visão crítica³³ de suas implicações para a sociedade, especialmente no meio rural (CASTRO, 1979; WANDERLEY, 2001). Assim, procura-se analisar as dimensões culturais, econômicas, políticas e de como elas se articulam com o modo de produção capitalista, sabendo que tal processo, ao variar no tempo e espaço, carrega múltiplos conflitos e que propiciam entraves e exclusão para muitas unidades familiares de queijo artesanal.

No que se refere às imposições às famílias produtoras nos espaços rurais, os estudos do sociólogo Jan van der Ploeg (2008) demonstram ser um eixo teórico fundamental para compreender como a demanda global por produtos agropecuários tem afetado, de diferentes maneiras, as oportunidades socioeconômicas de diferentes segmentos relacionadas à produção e comercialização de alimentos artesanais. Isso se deve ao motivo de a teoria proposta pelo autor se debruçar sobre a lógica técnico-econômica presente no sistema agroalimentar, que impõe não só um modo de produção, mas, junto com ele, mudanças nas relações de trabalho, no uso da terra e na dinâmica populacional. Tal lógica modernizante pautada em um padrão industrial e com o intuito de ampliar a produtividade e o lucro exerce um poder monopólico sob a agricultura e pecuária por meio de ações que encadeiam a produção, a comercialização, o processamento, o controle, a regulamentação e a distribuição dos alimentos no âmbito global e local.

Diante da expansão da acumulação capitalista em que as legislações sanitárias operam e reforçam os processos de modernização, a fim de impor aos agricultores familiares um modelo hegemônico de controle e de especialização produtiva (BONANNO; GAKUIN; FEUER, 2019), a categoria “camponês” emerge como uma referência fundamental para o estudo proposto. Assim, busca-se entendê-lo no âmbito da pesquisa, a partir dos tipos de ocupação e do uso de seu território, considerando a família, a terra e o trabalho (LAMARCHE, 1993) como aspectos fundamentais que ordenam e dão sentido ao universo material e simbólico de todos os envolvidos.

A pluralidade de situações vivenciadas pelos produtores familiares para a elaboração dos queijos artesanais leva à necessidade de dialogar com os teóricos que estudam o

³³ O mesmo está relacionado a escolha pelos estudos críticos ligados ao processo de “transição agrária” e que referenciam e problematizam o projeto de modernização conservadora estabelecido no Brasil (WANDERLEY, 2015) e não a corrente teórica vinculada às reflexões sociológicas presentes a partir da década de 50 sobre a modernização, frequentemente associados a visões afirmativas de uma ordem social capitalista, que se opõem a perspectivas marxistas ou aquelas consideradas contestadoras, daquela ordem (NAVARRO, 2021).

campesinato, como objeto legítimo das Ciências Sociais (WELCH et al, 2009, GODOI; MENEZES; MARIN, 2009). Esse grande número de pesquisas sobre o campesinato e o leque de matrizes teóricas que inspiraram seus autores contribuem para que essa categoria social possa ser melhor compreendida.

Desse modo, optou-se por compreender que as famílias que vivem na região produtora investigada não podem ser definidas como “camponeses do tipo puros” (BRANDÃO, 1999) e, sim, por meio de práticas e valores éticos e morais, que estão presentes em maior ou menor grau em uma articulação ambivalente entre a “tradição” e “modernidade” (DUPIN, 2019), como também analisa Shanin (2005). Ao encontro desses pressupostos, Wanderley (2011) destaca que as profundas transformações resultantes da modernização da agricultura, de inovações tecnológicas, da urbanização e industrialização não podem ser compreendidas através de uma caracterização totalizante e uniforme que indique o fim definitivo de certas particularidades e da diversidade do campesinato nos espaços rurais.

Levando em conta as singularidades desses atores sociais, opta-se por compreender os sentidos e significados atribuídos por esses através da noção de campesinidade presente no estudo de Woortmann (1990). Conforme será visto ao longo da pesquisa, o contato estabelecido com as famílias produtoras de queijo da Bacia Leiteira de Pernambuco evidencia que as formas de interações simbólicas e relação desses atores sociais entre si e com o “mundo exterior” (mercados, agentes públicos etc.) não podem ser definidas a partir de uma teoria restrita e presente nos estudos sobre a racionalidade do “*homo economicus*”³⁴, mas por meio de uma “racionalidade (s) própria (s)” vinculada (s) aos costumes, valores culturais e morais que asseguram a reprodução social. Três características, portanto, podem ser consideradas na análise: o cálculo econômico camponês específico, o modo de vida e a “economia moral”, esses são os valores que orientam a vivência e a forma de produzir do campesinato.

Com base nesses pressupostos, entende-se que a campesinidade está atrelada, em diferentes níveis, ao conceito de “economia moral” de autores como Scott (1985) e Thompson (1998), que buscam analisar e compreender o tipo de racionalidade econômica, cultural, social e política dos camponeses. Este último autor, ao pesquisar sobre os motins de subsistência dos pobres na Inglaterra no século XVIII e o tecido incerto das normas sociais e das trocas de

³⁴ Existem limites à transição do “modo camponês de produzir” para o modelo empreendedor agrícola. A própria “natureza” da atividade agrícola, a partir de ciclos e de substratos biológicos, muitas vezes, limita e restringe a aplicação das mesmas ferramentas de análise e de ação da indústria ou das atividades comerciais. Enfim, no caso do produtor de queijo, o mesmo exerce suas atividades em família, ou em grupo, e sempre no interior de uma comunidade local com os membros da qual não pode manter apenas relações respondendo à teoria da escolha racional. Assim, esses atores sociais encontram-se numa situação dialética entre mercado e identidade e/ou entre troca mercantil e reciprocidade” (SABOURIN, 2009).

reciprocidades que regulam a vida cotidiana no contexto analisado, rejeita o reducionismo da racionalidade voltada para o auto-interesse e/ou subsistência que, transforma um ator social “altamente complexo” em outro que “golpeia espasmodicamente suas mãos no estômago e responde a estímulos econômicos elementares” (THOMPSON, 1998, p.65).

De fato, essa caracterização por ser deveras genérica e, assim apresentada, pode ser adequada à compreensão de uma grande diversidade de situações concretas de reprodução das famílias camponesas (WANDERLEY, 2005). Contudo, mais importante é compreender as especificidades presentes em um quadro de ordem moral desse grupo em particular, principalmente no contexto investigado. Nesse sentido, a camponesidade como ordem moral, será utilizado como meio de indicar distintas manifestações camponesas em tempos e lugares diferentes e, portanto, em contextos culturais particulares, mas que podem ser vistas como transformações de uma matriz básica (WOORTMANN, 1990). Com isso, entender as práticas materiais e simbólicas gerais e singulares através dessa “ética camponesa”, que se apresenta em diferentes níveis, contribui para a análise das possibilidades de sua quase irrefreável luta por autonomia (PLOEG, 2008) mobilizada por meio de estratégias alternativas, de arranjos produtivos e de sobrevivência; além das formas de (micro) resistências (e para além) desse grupo social.

O ofício dessas famílias produtoras de queijo e a própria ideia do que é a artesanidade e/ou alimento artesanal, portanto, não está definido previamente e/ou de uma maneira “essencializada” e/ou mecanizada, embora seja necessária a utilização de alguns pressupostos básicos para sua análise. Por isso, ao longo da pesquisa de campo, eles foram investigados tendo como prioridade o cotidiano e o trabalho familiar no estabelecimento produtivo (CHAYANOV, 1978, LAMARCHE, 1998), alicerçados em diferentes graus de práticas relacionadas a uma “ecologia dos cuidados” com a terra, com os bens da natureza e os animais (BRANDÃO, 1999, PLOEG, 2008, PAXSON, 2013) junto à própria noção do pensar e agir do “artífice” sugerida por Sennett (2020), na busca por um trabalho bem feito e de um relativo senso camponês de territorialidade.

Vinculados às referidas concepções e práticas em comum, os critérios e noções de qualidade e risco alimentar³⁵ que envolvem diferentes agentes/atores na cadeia produtiva do queijo de coalho artesanal podem ser entendidas a partir de processos sociais multifacetados,

³⁵ Embora presente em diversos debates, a definição de qualidade e risco apresentam significados bastante complexos e contraditórios, como é o caso da própria conotação desses termos. Devido ao seu caráter polissêmico, elas têm atribuições tanto positivas como negativas, podendo variar conforme a relação entre o produto e os critérios estabelecidos para avaliá-los em uma determinada pesquisa (HARVEY; MCMEEKIN. 2004).

possuindo várias frentes de investigação para responder à necessidade de defini-los previamente. Por se constituírem de forma ambígua, os mesmos podem ser caracterizados de diferentes ângulos empíricos e teóricos. No caso desta tese, ao buscar traçar contornos analíticos e explicativos mais específicos relacionados ao objeto, ao problema e aos objetivos da pesquisa, entende-se existir um caráter multidimensional e contraditório da qualidade dos alimentos, há de se considerar, sobretudo:

1. A noção de “Segurança Alimentar” e suas dimensões (culturais, econômicas, políticas e sociais) em contraposição ao de “Segurança dos Alimentos”³⁶, pautada em uma lógica higiênica-sanitária, levando em consideração a disputa política entre diferentes termos, a qual reflete interesses de agendas e valores divergentes em relação à produção e comercialização dos queijos (SONNINO, MARSDEN, 2006).
2. A lógica modernizante e ética campesina: as diferentes formas definidas por Ploeg (2008; 2016) de se fazer agricultura (camponesa, empresarial e capitalista), técnicas e escalas produtivas, responsáveis pela (re) estruturação da rede de produção, processamento e distribuição.
3. A rastreabilidade e circulação dos produtos na cadeia de alimentos em determinados territórios (BONANNO, 2014; CAVALCANTI, 2005).
4. As múltiplas práticas, expectativas e significados socioculturais e ambientais dos atores envolvidos, relacionados: à dinâmica produtiva de alimentos (industriais/artesanais), além dos aspectos individuais/singulares (LAHIRE, 2008), intersubjetivos, contraditórios e não quantificáveis (MUCHNIK, 2004).

Atrelados às noções e sentidos da qualidade alimentar e de ética campesina a serem entendidas no contexto de busca por autonomia das famílias produtoras, os estudos sobre mercados alternativos relacionados às cadeias curtas agroalimentares (CCAs)³⁷ contribuíram

³⁶ Há uma disputa social e política de sentidos, significados e classificações em torno da noção de “alimento seguro” associada às noções de “risco” e “perigo”, assim como de “segurança do alimento”, às vezes confundida com “segurança alimentar”. Autores como Braga (2019), Cruz e Schneider (2010) e Cintrão (2016) observam que a expressão “segurança do alimento” (*food safety*, em inglês) se refere a normas sanitárias (*Codex Alimentarius*), que estabelecem padrões sanitários e de qualidade com base em estudos técnico-científicos, considerados como neutros e universais. “Essas normas são construídas no âmbito do comércio internacional, voltadas para a produção industrial de grande escala e para as exportações, levando a uma forte padronização de processos produtivos. Já o termo ‘segurança alimentar’ (*food security*), que surge relacionado a questões de pobreza e fome, também com definições internacionais no âmbito das Nações Unidas, passou a incorporar na sua definição a questão das “práticas alimentares promotoras de saúde”, que abrange as dimensões ambiental, cultural, econômica e social” (DUPIN, CINTRÃO, 2020, p.243)

³⁷ As Cadeias Curtas Agroalimentares (CCAs) são definidas como um sistema de interrelações entre atores que estão diretamente engajados na produção, distribuição, consumo e transformação de alimentos (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017). Ao diminuir a distância entre produtores e consumidores espera-se melhores preços

de forma específica para análise da aproximação existente entre produção e consumo dos queijos de coalho artesanais por diferentes atores, no contexto pandêmico. Tais interações incorporadas localmente têm como base a construção de um sentido de territorialidade, de sustentabilidade, de laços sociais estreitos, de cooperação e de trocas mercantis entre produtor e consumidor (BOWEN, 2011), em contrapartida aos padrões e valores de produção hegemônico – predatório, distantes de sua origem, desmembrados e impessoais (PLOEG, 2014).

Para uma investigação teórica-metodológica mais aprofundada das famílias camponesas, de suas dinâmicas produtivas e significações culturais do queijo de coalho, buscou-se realizar entrevistas formais, diretamente nas feiras locais, junto aos produtores de queijo de diversas regiões do Agreste Pernambucano. No entanto, a partir de conversas com os informantes nas comunidades locais, tomou-se conta de que esse instrumento metodológico não seria o “melhor caminho”, pois ao se tocar diretamente em certos assuntos, constatou-se uma certa desconfiança e receio por parte dos produtores de que fiscalizações sanitárias poderiam aplicar multas e/ou fechar os seus estabelecimentos produtivos.

Em seguida, delimitou-se que os espaços rurais de São Bento do Una e Capoeiras e suas áreas circunvizinhas (sítios e povoados)³⁸ seriam priorizadas, isso se deve à relevância histórica e socioeconômica e da tradicional produção queijeira realizadas por diversas famílias produtoras³⁹, diferentemente da ovinocultura que, apesar do grande reconhecimento na região, concentra o capital “nas mãos” de poucos empresários envolvidos com esse lucrativo setor produtivo.

de venda. “Outra característica importante das CCAs é a de que um produto chega às mãos do consumidor com informações que lhe permitam saber onde o produto foi produzido (lugar), por quem (produtor) e de que forma (sistema de produção) em detrimento à alimentação padronizada na agricultura industrial” (TONEZER, 2021, p.100).

³⁸ Durante o início do trabalho de campo, definiu-se que o município de São Bento do Una seria o foco maior da investigação tanto para entender a dinâmica produtiva e de sobrevivência das famílias produtoras de queijo coalho. Mas logo, tomou-se conhecimento que nos territórios investigados, existem alguns espaços rurais limítrofes (e que se confundem) entre São Bento do Una e Capoeiras. Junto a isso, baseado na pesquisa de Cavalcanti (2014), verificou-se que os critérios e limites físicos-burocráticos delimitados pelo poder político-administrativamente para a localização territorial desses municípios, nem sempre coincidem com as classificações, noções e representações socioespaciais (materiais/imateriais) estabelecidos pelos habitantes locais. Essas evidências contribuíram para que a coleta de dados fosse ampliada, ao se levar agora em consideração a produção queijeira e as unidades familiares envolvidas nessa atividade de ambos os territórios.

³⁹ Segundo Menezes (2009), a diversidade de pequenas unidades de produção nos espaços rurais ampliam consideravelmente as possibilidades de aproveitamento das vantagens, motivada pelas relações de proximidade às quais contribuem para a difusão das inovações existentes. Com base em uma ética camponesa, a cooperação, às trocas mercantis e de reciprocidade, permeiam em diferentes níveis essas estratégias de reprodução social dos produtores de queijo, denotando a existência de um capital social (PUTNAM, 2005), que podem favorecer o desenvolvimento e o fortalecimento da agricultura familiar.

Todavia, conforme afirma Geertz (1989, p. 16): “o lócus de estudo não é o objeto de estudo”, pois os pesquisadores não estudam as “aldeias” (povoados, cidades, vizinhanças), eles estudam nas “aldeias”. Essa reflexão é fundamental não só para trabalhos com uma perspectiva socioantropológica, mas, em geral, para as pesquisas que se inserem em um determinado espaço físico em que o local não é em si objeto de investigação, mas espaço das relações que dizem respeito à pesquisa.

A escolha desse território rural se deve também à relação duradoura estabelecida com os informantes-chave (presidente da APCDL⁴⁰ - Associação Pernambucana dos Produtores e Comerciantes de Queijos e Derivados do Leite; conhecidos e familiares dos produtores), alguns deles pertencentes a essas comunidades locais. Esse aspecto permite um maior acesso ao campo de pesquisa – mesmo durante o romper da pandemia – tornando-se favorável para uma aproximação (gradual) como meio de se estabelecer um diálogo mais “aprofundado” e adquirir “maior confiança” dessas famílias rurais. Além disso, esses contatos com essa associação possibilitaram ajustes e o direcionamento para situações e eventos ou pessoas que foram úteis para obter “novos insights” e prosseguir com a coletas de dados⁴¹.

Na construção de uma relação mais duradoura com os informantes, optou-se por uma abordagem metodológica qualitativa, privilegiando o acompanhamento contínuo das atividades junto às famílias produtoras de São Bento do Una e Capoeiras em seus estabelecimentos produtivos e em suas comunidades locais. Assim, a partir de uma descrição densa e de uma interpretação de “segundo grau”⁴², procurou-se dar conta das principais experiências cotidianas desses produtores familiares, suas formas de ver, criar e sentir, naquilo que tange a verificar seus aspectos simbólicos, culturais e materiais (WOORTMANN, 1990).

⁴⁰ Conhecida como “associação dos pequenos”, a organização – localizada no município de Capoeiras foi criada pelos comerciantes e produtores de queijo - que em sua maioria atuam na “clandestinidade”. A princípio, ela teve como objetivo debater e negociar junto a Adagro a regulamentação dos queijos produzidos pelas famílias de agricultores, mas durante o período pandêmico da Covid-19 suas reuniões foram canceladas. Antes de seu fechamento, durante a pandemia, ela possuía algo em torno de 200 associados (queijeiros e produtores de queijo).

⁴¹ É importante destacar que o predomínio da escolha na pesquisa desses municípios pertencentes à Bacia Leiteira de Pernambuco pode servir como parâmetro para a análise de demais regiões produtoras de queijo artesanal. No entanto, ela está longe de servir como um modelo uniformizante sobre o tema, “o que inclusive deslegitimaria toda a nossa construção sobre a especificidade da questão local/regional e suas tradições no trato com o alimento em relação a regulação sanitária e produtiva” (BRAGA, 2019, p.228).

⁴² Baseado nos estudos sobre interpretação cultural de Geertz (1989), procura-se “ler o mundo” desses atores sociais “por seus próprios ombros”, ainda que consciente de que tão somente é uma aproximação, nunca toda a plenitude de seus saberes e fazeres. Nesse caso, entende-se que não é possível coletar os dados almejados sem que se incorpore algum nível de interpretação do modo como os atores sociais estabelecem o sentido de suas atividades num determinado universo simbólico. Portanto, o trabalho de análise consistirá em uma interpretação de “segundo grau”, que se estende em diversos casos para as concepções dos atores locais envolvidos, mas que se separa delas, pois o pesquisador deve obter dados relacionados a um contexto mais amplo.

Desse modo, os dados iniciais foram coletados a partir de idas periódicas à região entre os anos de 2019 e 2020, por meio de técnicas de observação direta, uso do diário de campo e de conversas informais com queijeiros⁴³, população local e lideranças das comunidades rurais e através de visitas aos estabelecimentos produtivos. Durante esse período, ao percorrer alguns pontos principais da “trajetória do queijo de coalho” foram coletados dados nas comunidades locais, fábricas e pontos de venda de queijo, nas feiras locais e de comércios dessas regiões produtoras.

Nesses momentos, o uso do diário de campo e do gravador de voz permitiram tomar notas sobre o que foi observado e ouvido, constituindo-se como importantes instrumentos para registrar os eventos da pesquisa e o progresso da busca por novas respostas. Eles possibilitaram explicitar impressões de um primeiro momento de observação. Assim, se buscou fazer descrições detalhadas de comportamentos, conflitos e das próprias reflexões emergidas na pesquisa de campo. Foram incluídos detalhes e impressões relacionadas à localização, quem são os envolvidos, seus costumes, suas motivações, horários, ambientes e assim por diante. Além disso, para registrar uma sequência de questões para o desenvolvimento de análises e os primeiros “esboços” para a elaboração do plano de redação até a construção do manuscrito definitivo.

Entretanto, em observância às dificuldades operacionais decorrentes de todas os protocolos e medidas de isolamento e de segurança determinadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS) por causa da pandemia do SARS-CoV-2, a pesquisa teve que passar por determinados ajustes e adaptações. Devido ao avanço da Covid-19 e dos impedimentos de acesso ao campo de pesquisa (unidades familiares, feiras locais e reuniões da APCDL⁴⁴), optou-se por realizar algumas dessas entrevistas em profundidade e de manter conversas informais com as/os produtoras/produtores⁴⁵ de maneira remota, por meio do celular e aplicativos de mensagem instantânea.

⁴³ Os “queijeiros” são comerciantes (ou denominados como atravessadores) que possuem uma ligação estreita com o queijo e por isso são reconhecidos por esse nome (CINTRÃO, 2016, DUPIN, 2019). Diversos desses atores sociais com a qual se estabeleceu contato nos territórios investigados possuem algum vínculo com as comunidades rurais e com a produção e/ou comercialização de queijos coalhos artesanais, seja em estabelecimentos próprios, ou através de familiares e conhecidos próximos. Por isso, as conversas cotidianas com os mesmos foram relevantes para dar conta dos objetivos da pesquisa, pois elas demonstraram serem ricas em informações sobre a dinâmica socioeconômica envolvendo a produção, comercialização e consumo dos queijos, além dos conflitos envolvendo os agentes sanitários.

⁴⁴ Devido ao contexto pandêmico da Covid-19, não foi possível participar de nenhuma atividade e reunião junto a APCDL. Em função disso, no âmbito da pesquisa se fez necessário fazer ajustes nos objetivos específicos, percursos, enquadramentos e locais a serem visitados ao longo do trabalho de campo.

⁴⁵ Os povoados e sítios visitados e os nomes das produtoras e produtores de queijo (e de seus familiares e vizinhos) foram alterados e/ou não foram reveladas em momento algum, para manter o sigilo e integridade desses atores sociais durante a realização da pesquisa. Uma exceção, refere-se ao presidente da APCDL, por ser uma figura

Nesse momento, tais entrevistas foram sendo realizadas por aplicativos online⁴⁶, enquanto não ocorria a reabertura das atividades em geral. Com uma retomada maior dos comércios e de muitos serviços, a realização das entrevistas com os produtores familiares (seguindo os protocolos de segurança da OMS), voltou a ser feita (de maneira pontual) através das visitas aos respectivos estabelecimentos e, em casos específicos, nas feiras-livres do queijo (São Bento do Una, Capoeiras e Canhoerinha [onde os produtores comercializam seus queijos])⁴⁷. Com isso, buscou-se observar a forma como estavam produzindo, organizando a produção, o trabalho e o modo de vida no estabelecimento, assim como, as estratégias de comercialização por eles empregadas no período pandêmico.

Esse tipo de interlocução prosseguiu até que se atingisse graus significativos de regularidade (ou de novidades), não oferecendo novas perspectivas e respostas a serem aprofundadas em torno dos objetivos estabelecidos para a pesquisa. No total, foram realizadas dezoito entrevistas semiestruturadas, com sete produtoras e onze produtores⁴⁸, na maioria das vezes com a pessoa responsável pela produção de queijo no estabelecimento⁴⁹ (ou com aquele disponível), além dos dois principais líderes da Associação dos Produtores e Comerciante de Queijos e Derivados de Pernambuco (APCDL)⁵⁰. Além disso, se estabeleceu contato com os agentes e técnicos sanitários responsáveis pelos estabelecimentos produtivos das regiões investigadas⁵¹.

pública. Ademais, optou-se por manter outras informações, inclusive aspectos que envolvem o perfil das propriedades e o detalhamento das atividades queijeiras, pois tais dados são relevantes para a análise do fenômeno sociológico investigado.

⁴⁶ Durante o ano de 2021, foram realizadas cinco entrevistas com os produtores de queijo de Capoeiras e São Bento do Una. Todos eles indicados pelas lideranças da APCDL, embora apenas dois dos entrevistados pertenciam à própria associação.

⁴⁷ Devido sua enorme relevância socioeconômica, a feira de queijo na cidade de Cachoeirinha também foi visitada, embora de maneira pontual, devido o enfoque maior nas produtor(as) dos municípios de São Bento do Una e Capoeiras, além dos impedimentos, riscos e dificuldades de mobilidade gerados em diferentes momentos pela pandemia da Covid-19.

⁴⁸ O número de produtoras (es) familiares não foi definido por critérios estatísticos, portanto não teve a pretensão de representar o conjunto de produtores que trabalham e comercializam nos municípios estudados. Na realidade, buscou-se compreender qualitativamente a regularidade e diversidade de experiências existentes nesses territórios e em casos específicos para além desse. Além disso, foram coletados dados com produtoras (es) de outros municípios e regiões através de “conversas informais” nas redes sociais, feiras locais, comércios e na capital do estado pernambucano.

⁴⁹ Além dos entrevistados, buscou-se estabelecer contato e conversar com outros familiares (filhos, esposos e outros parentes) que fazem parte de cada unidade produtiva.

⁵⁰ As entrevistas junto a essas lideranças (inclusive, um produtor de Caetés), embora realizadas com um questionário bastante semelhante aos demais entrevistados, possuíam algumas questões específicas relacionadas a assuntos que dizem respeito à associação, às normas sanitárias e aos canais de comercialização.

⁵¹ De maneira complementar, foram coletados alguns depoimentos de outros agentes/atores envolvidos com a cadeia produtiva de leite e seus derivados (comerciantes locais, técnicos e queijeiros.). Esse procedimento teve como intuito levar em consideração “outros ângulos do problema” e de alcançar uma visão mais detalhada e plural sobre o assunto. A importância da seleção desses atores consistiu em obter uma maior gama de informações e perspectivas sobre o tema de estudo (KUZEL, 1992). Neste aspecto, “devem incluir aqueles que poderiam oferecer evidências ou visões contrárias, especialmente diante da necessidade de testar explicações rivais” (idem, p.37-41). Para além disso, buscou-se tais critérios para evitar (ou amenizar) a escolha de fontes que apenas confirmem os

Mesmo com uma série de ajustes em relação aos objetivos específicos (acréscimos relacionados ao contexto pandêmico da Covid-19) e aos locais visitados, a abordagem teórica-metodológica manteve o intuito principal de explorar o espectro de opiniões, práticas, falas e concepções dos atores pesquisados sobre os assuntos pertinentes à investigação e para dar conta da problemática estabelecida. O propósito principal foi o de coletar e analisar os dados sobre as principais características socioeconômicas e culturais no nível mais detalhado possível (ANGROSINO, 2009; WEBER, 2009). Ao esclarecer as complexidades das relações sociais, buscou-se investigar as práticas mais comuns dos pesquisados, que geralmente passam mais despercebidas e/ou que se acredita ser “naturais”.

Os temas abordados ao longo dos questionamentos sucessivos estão relacionados ao histórico familiar do entrevistado, sua trajetória, os cuidados com a propriedade, suas crenças, seus costumes, sua participação política (associação, sindicatos, cooperativas, principalmente.), detalhes fundamentais sobre como eles lidam com a pandemia da Covid-19; além de formas de elaboração, comercialização e os dilemas para a regularização do queijo e de seus estabelecimentos; além de suas expectativas para o futuro no campo.

Os depoimentos dos entrevistados tiveram valor e sentido, sobretudo ao correlacionar com as observações (e anotações no diário de campo) das práticas e atividades cotidianas - que envolvem o seu trabalho e modo de vida frente a inúmeras adversidades (internas/externas). Com isso, pretendeu-se saber mais a respeito das ações, fatos e histórias vividas. A busca de indícios objetivos e subjetivos engendrados em blocos temáticos procurou contribuir para uma reflexão mais aprofundada sobre o fenômeno investigado.

É importante destacar que, em determinadas situações, antes e durante a pandemia, alguns produtores de queijo recusaram ser entrevistados. Um desses, mesmo com a visita previamente marcada em sua propriedade, desmarcou e afirmou que não seria mais possível e que indicaria outro familiar, o que, no final das contas, não ocorreu. Em outro momento, um grupo de queijeiros e produtores de diversos municípios, que estava reunido na famosa feira de queijos de Cachoeirinha, se dispersou ao tomar conhecimento que uma entrevista estava sendo realizada naquela localidade. Esse receio em parte é compreensível e até mesmo justificável, já que não é incomum casos de famílias que tiveram sua mercadoria apreendida nas estradas pelos órgãos de vigilância sanitária.

Com o avanço das vacinas e a maior (re) abertura das atividades durante a pandemia da

Covid-19, o trabalho de campo foi retomado definitivamente no ano de 2022. A partir daí, retomaram-se as visitas aos comércios, feiras de queijos e comunidades locais com o intuito de avançar na coleta de dados e também para compreender as mudanças que ocorrem nesse “novo momento” da crise sanitária global que prossegue impactando de diferentes modos a dinâmica socioeconômica dos territórios investigados. Junto a isso, houve o acompanhamento contínuo do trabalho e afazeres cotidianos de quatro famílias produtoras e eventuais visitas a diversas outras unidades produtivas. O esforço de registrar no diário as observações e as interlocuções com esses atores rurais prosseguiram até se encontrar graus de regularidades e especificidades que, de algum modo, satisfizesse os objetivos estabelecidos nessa pesquisa.

Paralelamente, foram construídas quatro categorias empíricas, tendo sido as mesmas elaboradas a partir da fundamentação teórico-metodológica e ao observar os padrões das práticas locais das produtoras e produtores familiares. Tais articulações possibilitaram estabelecer uma definição operacional para fornecer subsídios analíticos com o intuito de compreender os principais arranjos produtivos e as estratégias de reprodução socioeconômica das famílias produtoras (e para além desta) (DUPIN, 2019):

- *Cuidados* (lida com os animais⁵² e a lavoura, provisão, transmissão de conhecimentos para as futuras gerações e formas de reciprocidade campesina).
- *Saberes-Fazeres* (representações e critérios de qualidade alimentar, além da utilização de práticas artesanais e locais direcionados à elaboração do queijo de coalho, tendo como base a busca por um trabalho bem feito).
- *Negócios* (circuitos locais, acesso a mercados alternativos, laços de confiança e de trocas mercantis).
- *Resistência cotidiana* (confrontando e/ou reagindo a *mecanismos externos* de perda de autonomia, por meio de uma pluralidade de táticas de micro-resistência⁵³).

Essas categorias recorrentes que, de diferentes modos, estão entrelaçadas entre si e vinculadas a reprodução campesina são em uma grande medida associadas e impactadas pelas diretrizes de elaboração relacionadas às “boas práticas de fabrico e de higiene” e pela lógica industrial e de especialização produtiva. Apesar de não serem exclusivas, as mesmas estão

⁵² A partir do âmbito dos cuidados, busca-se levar em consideração o entrecruzamento das dinâmicas estabelecidas entre os seres (humanos e não humanos), mas passíveis de serem socializados (BRANDÃO, 1999). Com isso, analisa-se os principais processos relacionais interespecíficos de entidades socioambientais, ao tentar desconstruir em diversos momentos as fronteiras que isolam a categoria natureza e cultura (DUPIN, 2019, PAXSON, 2013).

⁵³ No caso das famílias produtoras de queijo pesquisadas, constatou-se durante idas periódicas ao campo que a luta contra formas de subordinação está em grande medida vinculada a uma resistência diária em seus territórios.

inseridas de forma recorrente em contexto tanto para as famílias produtores que pretendem permanecer na “clandestinidade” como aquelas que objetivam atender aos ditames reguladores para “conquistar” os selos de inspeção e formalizar sua produção.

Ademais, constata-se que as observações dos lugares e dos atores sociais feitas nessas circunstâncias contribuem a *posteriori* para elementos valiosos de dados para análise. Contudo, vale destacar que nem sempre foi necessário ou possível realizar entrevistas em profundidade, desse modo, utilizou-se de imagens fotográficas, pesquisas de notícias, além de observações e de “conversas informais” sobre assuntos considerados pertinentes para o campo de pesquisa.

Com os referidos instrumentos metodológicos, foi realizada uma pesquisa prévia das obras referentes aos processos sócio-históricos do Nordeste e do Agreste Pernambucano (ANDRADE, 1973; CASTRO 1980; 1946; CINTRA, 2004; PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016); com a coleta de dados dos respectivos materiais, buscou-se compreender os processos sócio-históricos desses territórios em que os atores sociais da pesquisa estão inseridos.

Também foram consultados os principais documentos sobre a legislação sanitária (ADAGRO, 2011), sobretudo no que tange à produção de queijo de coalho (industrial/não industrial). O objetivo foi o de contextualizar e de saber, de maneira mais detalhada, sobre os dilemas e impedimentos legais para a produção e comercialização desse produto alimentício.

Além disso, optou-se por participar de eventos e reuniões por videoconferência durante a pandemia da Covid-19 com o Sebrae Pernambuco, Slow Food Brasil e ITEP (Instituto Tecnológico de Pernambuco). Nesses encontros online, foram apresentados e debatidos por acadêmicos e técnicos da área de extensão rural temas imprescindíveis para a pesquisa: “A importância de boas práticas agropecuárias e de fabricação para as queijarias”, “O bioma da caatinga e a produção de alimentos artesanais” e “A arte de produzir o queijo coalho artesanal”.

Após o término da coleta de dados, as entrevistas foram integralmente transcritas através do site oTranscribe⁵⁴. Já a organização material dos arquivos digitais (conversas, notícias, textos de mídia e obras bibliográficas) foi realizada com o suporte do programa Mendeley⁵⁵. Esse

⁵⁴ Para mais informações, consultar o próprio site. Disponível em: < <https://otranscribe.com> > Acesso em 14 de jun. de 2022.

⁵⁵ Para mais detalhes de como utilizar e para o acesso ao programa, consultar o próprio site. Disponível em: < <https://www.mendeley.com/> > Acesso em 14 de jun. de 2022.

último permite armazenar, gerenciar, editar, categorizar e adicionar notas aos arquivos digitais, facilitando o acesso e a sistematização dos dados de campo e da bibliografia utilizada.

Por último, os dados foram relidos, transcritos e reexaminados para, finalmente, serem sistematizados e analisados. Assim, as visitas e o contato com as pessoas das referidas comunidades locais (informantes, entrevistados e seus parentes) diminuíram progressivamente, mas não de maneira definitiva.

1.3 Apresentação dos capítulos

A organização textual da tese, articula a argumentação a partir do problema e dos objetivos propostos (geral e específicos) tendo como referencial o arcabouço teórico metodológico e os achados da pesquisa. Com isso, além desta introdução, a divisão é composta por outros quatro capítulos e pelas considerações finais.

No primeiro capítulo, após a introdução, buscou-se apresentar de forma breve as principais características históricas e socioculturais da formação das populações e dos espaços do gado no semiárido e do desenvolvimento da agropecuária e, por sua vez, da atividade queijeira na região de São Bento do Una, Capoeiras. Foram abordados o contexto histórico, econômico e social da modernização do campo e de que forma tais processos culminaram na lógica industrial e nas regulações sanitárias na segunda metade do século XX. Tais medidas que se fazem presentes até os dias atuais geram uma série de desdobramentos na Bacia Leiteira de Pernambuco, além de impedimentos para as próprias famílias produtoras de queijo, que buscam se manter nessa atividade.

No segundo capítulo, abordou-se os desafios cotidianos enfrentados pelos produtores nos espaços rurais em que as famílias produtoras estão inseridas para garantirem sua autonomia - antes e durante o contexto pandêmico da Covid-19. Além da definição do conceito de autonomia campesina, buscou-se identificar os principais meios pelos quais eles organizam as etapas do seu processo produtivo, sua sobrevivência e o seu modo de vida. Tais práticas cotidianas são desenvolvidas com base nos cuidados com a terra, com o gado leiteiro (além de outros seres) e as formas de ajuda mútua entre os familiares em seus estabelecimentos produtivos e nas comunidades locais.

No terceiro capítulo, apresenta-se o processo de elaboração do queijo de coalho das famílias campesinas da região produtora, levando em consideração sua ética campesina, seus diferentes meios de resistência às normas sanitárias e sua busca constante por uma produção de qualidade. Junto a isso, analisou-se como tais atores sociais da região produtora buscam (ou não) construir

ações coletivas e políticas para a (re) valorização de suas mercadorias (e para a melhoria e reconhecimento dos seus modos de produzir e de viver.

No quarto e último capítulo, analisou-se a dinâmica da comercialização do queijo de coalho artesanal, sobretudo a partir da noção de cadeias curtas agroalimentares, levando em consideração a situação da crise sanitária, as dificuldades, conflitos e restrições para a circulação do queijo de coalho artesanal (nas rodovias, estradas, feiras e comércios) presentes no contexto pandêmico da Covid-19.

Nas considerações finais, foram retomadas as reflexões apresentadas no texto, apontando uma abordagem com foco nas observações, análises das entrevistas e das discussões teóricas metodológicas que contribuíram para responder ao problema e às questões centrais analisadas nos capítulos anteriores. Assim, ressaltam-se os aspectos socioeconômicos relacionados aos queijos de coalho artesanais sublinhados nas práticas camponesas e nos meios pelos quais eles buscam se adaptar e/ou confrontar os controles externos. Por sua vez, as formas de resistência das famílias produtoras revelam uma autonomia relativa para prosseguirem nessa atividade, no contexto analisado.

2 O DESENVOLVIMENTO DA AGROPECUÁRIA E DA FABRICAÇÃO DOS QUEIJOS NA BACIA LEITEIRA DE PERNAMBUCO

As exigências legais que envolvem os produtores e a elaboração de seus alimentos artesanais vêm ganhando destaque nacional⁵⁶ no âmbito acadêmico, nos meios de comunicação, na arte⁵⁷, na sociedade civil e na esfera política. Esses processos sociais e os conflitos que envolvem a produção e comercialização confirmam a importância de situar o debate junto aos setores da sociedade, na comunidade científica e na cadeia produtiva agroartesanal (produtores, comerciantes, consumidores técnicos de vigilância e inspeção sanitária, pesquisadores e profissionais vinculados à elaboração de alimentos), além de analisar as soluções alternativas para lidar com as adversidades enfrentadas pelas famílias produtoras no cotidiano.

Mesmo que parte da sociedade contemporânea enalteça e valorize o aumento da produção de alimentos em escala industrial como o uso de “tecnologias sofisticadas” (PIRES, 2018), no mundo atual, ainda existem territórios rurais onde os produtos fermentados permanecem sendo fabricados, de maneira tradicional. A elaboração artesanal é praticada para diferentes produtos e modos de fazer, incluindo vários tipos de queijos e carnes. Muitos destes têm se destacado no mercado por conservar aroma, textura e sabor característicos que vários consumidores afirmam estar ausente (ou são pouco perceptíveis) nos produtos industrializados.

Por outro lado, os impedimentos gerados a partir do processo de modernização e, sobretudo, pelas regulações sanitárias trazem uma série de consequências para um conjunto de alimentos locais produzidos e comercializados pelas populações rurais, especialmente os de origem animal (carnes, ovos e méis) e aqueles processados manualmente (farinhas, doces, bebidas e polpas de frutas). Portanto, pesquisar sobre as controvérsias e as dimensões socioculturais e econômicas da produção, consumo e circulação do queijo de coalho artesanal na região investigada aporta, ainda, elementos relevantes para a análise e compreensão de outros produtos alimentares tradicionais e de diferentes modos de vida.

Diante de uma pluralidade de circunstâncias que envolvem a elaboração dos referidos alimentos, é importante destacar que alguns desses, que há tempos são elaborados

⁵⁶ Vale destacar que comidas cotidianas, prosaicas, as quais tendemos a considerar comuns, frequentemente, escondem histórias sociais, culturais e econômicas complexas. O lugar de determinados alimentos no Brasil e no mundo pode gerar desafios sociopolíticos de primeira ordem a serem enfrentados para melhor serem compreendidos (MINTZ, 2001).

⁵⁷ As controvérsias entre a vigilância sanitária e a agricultura familiar, por exemplo, foram retratadas no documentário: *O Mineiro e o Queijo* (2011), do cineasta Helvécio Rattón. A película que possui um forte caráter poético, histórico e político, se passa nas regiões do Serro, Canastra e Alto Paranaíba. Nesse documentário, pode-se acompanhar vários depoimentos dos produtores do queijo artesanal e as dificuldades que eles têm em exportar os queijos devido às leis existentes que proíbem a comercialização desse produto fora de Minas Gerais (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

artesanalmente e que possuem enorme importância socioeconômica e cultural para os territórios rurais, muitas vezes, não alcançam diferentes canais de comercialização. Em contextos específicos, em que ocorra o agravamento de crises e conflitos, é possível que se gere um quadro de fragilidades que proporcione uma “ruptura dos sistemas tradicionais” (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012, p.17), além de um maior afastamento ou até mesmo a perda de saberes-fazer locais.

Referente à Bacia Leiteira de Pernambuco, a atividade que envolve a elaboração de queijo de coalho artesanal em “pequena escala” surge desde o início da interiorização e avanço da agropecuária no Agreste e segue, mesmo que sujeita a alterações, sendo produzido apesar da emergência de instalações de médios e grandes laticínios. Esse tipo de queijo permanece até hoje fortemente enraizada nas culturas alimentares dos pernambucanos, tornando esse tipo de alimento presente nas refeições do cotidiano: café da manhã, almoço e jantar. Por sinal, o mesmo passa a ser amplamente valorizados por chefs e gastrônomos de restaurantes renomados, além de turistas e pessoas de diferentes localidades.

Contraditoriamente, nos últimos anos, a continuidade dessa tradição campesina vem sendo obstaculizada por ações fiscalizadoras de agentes sanitários que buscam alterar as maneiras de se elaborar e/ou impedir a comercialização dos produtos que não possuem selos de inspeção. Por outro lado, conforme observado desde a minha chegada ao campo de pesquisa, e apesar dos constrangimentos para a sua produção e comercialização, esse alimento ultrapassa as fronteiras locais e circula em diversas feiras, centros urbanos de Pernambuco, estados vizinhos e até mesmo outras regiões brasileiras, mesmo durante a pandemia da Covid-19.

Ao longo do tempo, a incipiente industrialização brasileira junto a uma modernização da agricultura com moldes empresariais e da instauração de legislações e prescrições sanitárias se tornam incompatíveis com a lógica de produção em menor escala, ao gerar uma série de controvérsias para as famílias produtoras de queijo não industrializados – sobretudo o de coalho feito com leite cru – que vivem nessa região produtora. Assim, embates que envolvem o poder público, amparados por conhecimentos especializados e ratificados por convenções internacionais⁵⁸ passam a ter várias consequências e gerar impedimentos para a atividade queijeira não só na região produtora, mas em diferentes territórios do país. Entre os variados exemplos, pode-se destacar casos de queijos tradicionais como o queijo artesanal Serrano, o

⁵⁸ A existência de uma série de conflitos de interesse no campo da alimentação não é recente, mas se intensificou e tem sido bastante analisada na última década, tanto no que se refere à produção e à divulgação de conhecimento assim como na formulação e na gestão de políticas públicas (NESTLE, 2019).

Queijo Minas artesanal, o Queijo do Marajó e o Queijo de Coalho de diferentes estados do Nordeste.

Essas imposições, atreladas em grande medida ao processo de modernização do campo, investem contra os modos de vida tradicionais (DUPIN, CINTRÃO, 2018), desconsiderando práticas, saberes e fazeres locais, que podem repercutir na perda de autonomia dos produtores de queijo. Nesta tese, leva-se em consideração esse contexto histórico das atividades agropecuárias e queijeiras desde o início da interiorização do Agreste até a emergência de instalações de grandes e médios laticínios na região produtora, ao mesmo tempo em que as regulações sanitárias se intensificaram nesse território. Busca-se, então, descrever como elas passam a gerar uma série de desacordos com a maioria dos produtores rurais, sobretudo aqueles oriundos da agricultura familiar, que produzem e comercializam os queijos de coalho artesanais para sua sobrevivência.

Tais características relacionadas ao processo histórico dessa região produtora dão suporte para maior compreensão da dinâmica do desenvolvimento socioeconômico e territorial das atividades queijeiras, que são constantemente reelaboradas. Nesse sentido, diversas “práticas originais” podem ser percebidas na atualidade por meio dos costumes, dos conhecimentos (tácitos) e da continuidade de um padrão de organização do espaço relativo ao estabelecimento rural e nos territórios campestres.

2.1 O avanço das atividades agropecuárias e queijeiras no Agreste Pernambucano.

Vindo o gado vacum do Cabo Verde, encontrou condições de pleno desenvolvimento na Colônia, sendo o leite produzido utilizado para fabricação de manteiga e queijo. (Southey Robert apud DIAS, 2010, p. 11).

O período das grandes navegações favoreceu o intercâmbio alimentar com todo o Novo Mundo, além do Extremo Oriente. A expansão mercantil da colonização europeia e o avanço do capitalismo moderno (WEBER, 2004) resultaram em gradativas mudanças nos hábitos alimentares - mesmo que às custas de formas de violência e controle das populações tradicionais (KOTHARI, *et al*, 2021).

Com o tempo, alimentos como no caso dos queijos passaram a ter maior aceitação em diferentes localidades, deixando cada vez mais de ser consumido e produzido apenas por famílias produtoras, ao ganhar as prateleiras de comerciantes do gênero. Esses assumiram novos

formatos e sabores (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016). Desde então, houve uma gradual disseminação do queijo pelo mundo, inclusive, no território brasileiro.

Do mesmo modo que variados alimentos foram introduzidos na dieta europeia, o inverso também ocorreu, sendo o queijo um dos produtos mais propagados devido ao seu modo de conservação⁵⁹ e facilidade no transporte⁶⁰ (NETTO, 2014). Por isso, não temos como dissociar produção leiteira (seja ela de cabra, vaca e outros animais) e seus derivados (coalhada⁶¹ e queijos) das possibilidades e avanços no que diz respeito às técnicas de armazenamento e criatividades culinárias possíveis em relação a diferentes tempos e espaços geográficos ao redor do mundo (ULISSES, 2017).

Naquele período, a Europa vivenciava o aumento da criação de gado e o incremento de uma produção de queijo já bastante consolidada, especialmente voltada para o abastecimento de mercados externos.

[...] A manufatura do queijo, vinda dos povos tão antigos, entrou a fazer parte da diversidade de outros povos, *pari passu*, com a marcha da civilização universal. Chegada a Espanha, o *queso*, chegou a América e Portugal, veio ao Brasil inicialmente via Cabo Verde, à Capitania de São Vicente, graças a Martin Affonso, o produtor de vacas⁶² e cana de açúcar no Brasil. (NETTO, 2014, p.62-63)

O início da expansão colonizadora de Martim Afonso de Souza em São Vicente, no ano de 1532, trouxe ao país cabras e vacas leiteiras que permitiram anos mais tarde a produção de variados tipos de queijos, inclusive o de coalho. De modo geral, o Brasil ainda começa a ensaiar

⁵⁹ Em seus estudos, Michel de Certeau (2014) e Massimo Montanari (1988) destacam que os vários procedimentos de conservação de alimentos, inseridos nas práticas socioculturais estão presentes desde tempos remotos. “Nos ritmos da vida cotidiana com o da natureza, os seres humanos para controlar a produção, “esticavam o tempo” para tornar os alimentos disponíveis ao longo de um período de meses, às vezes quase inconcebíveis em relação à experiência de hoje” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.36). Somente mais tarde, surgiram inúmeras técnicas como a do salgadeiro e toda a forma de fermentação controlada, permitindo assim que os alimentos se conservassem por um maior período.

⁶⁰ É curioso notar que conforme a intensificação da comercialização em diversas partes do mundo, a especialização e a regulação da produção de alimentos se tornam uma preocupação dos Estados nacionais dessa época. Na França, o regime de Luís XIV ampliou, centralizou e codificou os guias de controle anteriormente espalhados. Também foi nesse contexto, que a designação de origem (BRAGA, 2019), começa a ter importância como um elemento distintivo para a produção e comercialização dos produtos. Por conseguinte, “isso contribuiu para os primórdios da utilização da indicação geográfica dos produtos alimentares como forma de proteção dessa cultura” (BRAUDEL 2005, p.186).

⁶¹ São inúmeras as narrativas que apontam, por exemplo, para a lenda de que algum pastor que teria observado que o leite azedo se separava entre o soro e a coalhada, “sendo que esta, escorrida, moldada e seca, servia de alimento nutritivo, de fácil transporte e manuseio”. Conforme descreve Netto (2014), a descoberta do queijo poderia ter ocorrido de um processo de observação de um “acidente natural”, relacionado a estocagem acidental do leite por viajantes em recipientes feitos de estômago de algum mamífero, cujo o contato com sua quimosina (coalho natural), resultasse na transformação do leite em coalhada e soro.

⁶² O gado, portanto, seria utilizado como um instrumento de interiorização, capaz de produzir bens materiais e um tipo de cultura que posteriormente geraria certa diferença do contexto socioeconômico encontrado no Litoral, sendo essa atividade introduzida a partir das Capitânicas Hereditárias (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

a criação de gados para alimentar as zonas auríferas pela extração de leites. Assim, foram registrados⁶³ os primeiros indícios⁶⁴ da produção leiteira e derivados, para o consumo próprio das famílias rurais (SAINT-HILARE, 1975; MAWE, 1978).

Para muitos historiadores (Ulisses, 2017), os queijos de coalho presentes no Nordeste brasileiro, possivelmente, são herdeiros do queijo português, mais especificamente da região da Serra da Estrela, chegados no período da colonização do território brasileiro. “Os portugueses trouxeram para sua expansão econômica e culinária um gosto forjado no espaço campesino, quer dizer, nos produtos originários da agricultura e da criação de animais” (p.13).

Câmara Cascudo (2007), em sua obra “*A história da alimentação brasileira*”, formula uma lista considerável de animais e plantas que os portugueses foram adaptando aos climas e geografias do Brasil. No caso dos vegetais, têm-se figos, tâmaras, limas, nabos, hortelãs, mostardas, alho, chicória, acelgas, cenoura e espinafres. Já entre os animais, conforme informado no tratado de Gabriel Soares de Souza (1587)⁶⁵, pode-se encontrar a galinha, o porco e, claro, o gado leiteiro, mas também as cabras e ovelhas.

Conforme a colonização ibérica se expandiu pelo território brasileiro⁶⁶, a pecuária passa a envolver um número considerável de pessoas na produção leiteira. Os animais bovinos surgiam a cada ano e propiciavam a criação e multiplicação desse gado, nos pastos, nas áreas produtivas e nos caminhos percorridos. Em Pernambuco, a cultura queijeira está presente desde que esses animais foram transferidos da Zona da Mata para o Sertão⁶⁷ do estado, onde tiveram uma boa adaptação.

⁶³ O inglês Robert Southey afirmou no ano de 1581: “O gado Vacum trazido de Cabo Verde multiplicava prodigiosamente: fabricavam-se manteiga e queijo e do leite se fazia o mesmo uso que na mãe pátria, pouco influenciando nisso o clima. Ovelhas e cabras também não faltavam trazidas do Cabo verde e Europa, e do leite se faziam manteiga e queijo” (Dias, 2010).

⁶⁴ O início das atividades queijeiras no país também está diretamente relacionado a presença da Companhia de Jesus na formação dos povoados durante o século XVI. Nessa empreitada, os padres jesuítas foram os pioneiros e disseminadores de técnicas e de formas de organização do queijo no território (DIAS, 2010).

⁶⁵ “As ovelhas e as cabras foram de Portugal e de Cabo Verde, as quase se dão muito bem, umas e outras parem, tirada a primeira paridura, duas crianças, e muitas vezes três, as quaes emprenham como são de quatro mezes, e parem cada anno pelo menos duas vezes, cuja carne é sempre muito gorda, mui sadia e saborosa; e quanto mais velha é melhor, e umas e outras dão muito e bom leite, de que se fazem queijos e manteiga” (SOUZA, 1587, p.174).

⁶⁶ Devemos ter em vista que os três primeiros séculos da História do Brasil, de dominação portuguesa estão intimamente ligados à expansão comercial e colonial europeia, inseridos no amplo quadro de competição entre potências. É no interior desse sistema mercantil e escravocrata que identificamos as determinações dentro das quais se procedeu a vida econômica e social do Brasil nesse período histórico (BRAGA, 2019).

⁶⁷ “A palavra Sertão vem a ser do século XV, de origem portuguesa. Contudo, a sua etimologia é pouco esclarecida. O padre João Azpilcueta já pronunciava que a conversão do gentio à fé católica seria vivenciado quando “for povoado este Sertão”, ou seja o interior. [...] Na ótica colonizadora, necessário seria fortalecer o povoamento da costa, com engenhos e comércio próximos, depois se pensaria em alargar a ocupação terra adentro. Motivados ainda por interesses mineradores, os colonizadores realizariam migrações para o Sertão, quando também surgiriam as missões religiosas, edificações de capelas e criações de gados nesse contexto de expansão do povoamento. Apesar de o padrão lusitano predominar no Sertão, essa área interna foi percebida e entendida como diferente do

Variadas implicações foram percebidas pelo trajeto do gado sertão adentro, que permitiam a comercialização de vários produtos relacionados à criação do animal e que atendiam, modestamente, a quem vivia em função disso. Todo esse caminho percorrido pelo gado possibilitou o descortinamento de novas áreas a serem povoadas e de territórios a serem mapeados⁶⁸. Territórios que, até então, eram conhecidos, mas assustadoramente temidos (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.42).

O Agreste, apesar de próximo à área açucareira⁶⁹, por dispor de condições climáticas e favoráveis para o desenvolvimento da pecuária, não foi povoado de imediato. O caminho do gado, iniciado em 1631, durante a ocupação e incêndio na cidade de Olinda – importante centro comercial pelos holandeses – deu oportunidade para diversos escravizados negros escaparem da dominação dos colonizadores. Nesses percursos, os fugitivos diminuía consideravelmente as chances de serem recapturados. De forma paralela, “com a invasão dos holandeses, muitos proprietários resolveram sair do litoral e formar currais em lugares distantes dos olhos dos holandeses, para que esses não confiscassem seus animais” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.36).

No início, a atividade canavieira necessitava de gado para carregar sua produção para o abastecimento e alimentação local. Mas, a pecuária não combinava com aquelas propiciadas pela agricultura devido aos danos causados aos plantios provocados por esse tipo de animal. Conseqüentemente, a Coroa Portuguesa determinou, por meio de uma Carta Régia, a proibição da criação de gado a menos de 10 léguas da costa litorânea, provocando assim, uma espécie de “sertanização” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

Apesar de todas os desafios que a região apresentava, a pecuária demonstrava-se viável, ao ponto dos escravizados, que cuidavam dos animais, acabarem se tornando homens livres, passando a ser conhecidos como vaqueiros, o que demonstra ser vantajosa a criação de gado no sertão. Os senhores de engenho e/ou fazendeiros tinham na figura do vaqueiro⁷⁰ o seu principal

Litoral não somente pela amplitude da terra, mas também pelo jeito de ser do sertanejo. O termo ao longo do tempo, deixou de significar apartado do Litoral, e passou a denotar região inóspita e sem lei, e mesmo constituindo-se tão ampla e escassa populacionalmente, ia se formando o grande território do Brasil” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.35)

⁶⁸ O povoamento do sertão, está vinculado diretamente ao processo de dominação, violência contra as comunidades indígenas que ali viviam. Em função disso, ocorreram vários episódios em que esses povos originários foram dizimados e/ou utilizados como mão-de-obra escrava (ADESE, 2011).

⁶⁹ A criação de gado foi desde o início do povoamento, uma atividade econômica subsidiária à cana-de-açúcar. “Os engenhos eram quase sempre movidos a tração animal e tanto os transportes da cana, dos partidos para a fábrica, como os transportes do açúcar, das fábricas para os portos de embarque estavam exigindo o maior número de bois e de cavalos” (ANDRADE, 1973, p.143).

⁷⁰ “O vaqueiro, além de cuidar da alimentação dos bois e vacas, também acumulava a função de administradores das fazendas ou dos currais. Como não havia uma estipulação de salário, os criadores de gado pagavam a seus trabalhadores com animais, na seguinte forma: para cada quatro crias, uma pertencia ao vaqueiro. Com essa forma de pagamento, era possível que alguns vaqueiros possuíssem seu próprio criatório” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.43).

aliado na expansão territorial pelo sertão, enfrentando todo tipo de dificuldade encontrada pelos “caminhos estranhos”, em que a maioria se arriscava ao fazer a travessia de novos rios e estradas a procura de outras terras.

Conforme o avanço das atividades pecuaristas, os habitantes sertanejos passaram a ocupar regiões agrestinas com maiores elevações. A partir disso, “uma economia camponesa nasceu e se desenvolveu por meio de pequenas unidades de produção cada vez mais numerosas” (SABOURIN, 2009, p.36). Logo, os produtores livres, colonos e mestiços, instalaram-se nessas áreas para produzir culturas alimentares variadas e criar animais destinados a abastecer grandes fazendas⁷¹.

Os precursores do gado tiveram grande importância nas interligações do interior nordestino. O ciclo desse tipo de criação desde o período colonial favoreceu o povoamento no interior. Então, devido a passagem e comercialização desses animais, teve início o surgimento dos primeiros embriões de vilas e povoados. Com o passar do tempo, “nas paradas forçadas às margens dos rios⁷², desenvolveram-se cidades, de um e de outro lado⁷³, tais como Juazeiro, Petrolina, Cachoeira, São Felix e São Bento do Una” (CINTRA, 2004, p.37).

No território pernambucano, se constituíram os municípios da região do Agreste. Nessas localidades, os produtores têm sido, desde então, amplamente reconhecidos pela produção de leite⁷⁴ e seus derivados.

⁷¹ “Os currais no Litoral da Bahia e de Pernambuco e de outras capitanias, chegavam a ter de duzentas a mil cabeças de gado, assim como existia fazendas que ultrapassavam esses números com a presença de currais que variam de seis mil a vinte mil cabeças. As boiadas surgiam a cada ano favorecidas pelas circunstâncias que promoviam a aparição e multiplicação do mesmo gado, sem esquecer a importância dos pastos, nas áreas produtivas, como também nos caminhos. Assim formava-se no trajeto do gado, uma população que somente seria superada em tempos das minas, nas proximidades do Rio. Retiravam-se os temores da viagem com o aconselhamento incentivado as pessoas a adentrarem esse espaço” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.39).

⁷² O Rio São Francisco teve papel imprescindível na expansão e fixação da pecuária para o interior. Os criadores baianos o transpuseram e subiram seus afluentes da margem esquerda - Ipanema, Moxotó e Pajeú. Não se deixou faltar, nesse percurso ainda desconhecido, a fome, a sede (CASTRO, 1980) e muitos confrontos com grupos indígenas. Logo, nas margens do “Velho Chico” surgiram dezenas de criatórios de gados. E por esse motivo ele é chamado “o rio dos currais” (CINTRA, 2004, p.35). Já o Rio Ipanema, foi utilizado para a penetração do Agreste. Ele nasce no município de Pesqueira/PE na serra de Orobá, corre o norte e o sul e banha os municípios de Pedra, Buíque, Águas Belas atravessa todo o estado de Alagoas e deságua próximo a Belo Monte/BA. Recebe no território pernambucano, as seguintes afluentes: Cordeiro, Mandacaru, Mulungu, Pintos, Tapera.

⁷³ Os limites naturais, conforme destaca Manuel Correia de Andrade (1961) não servem para delimitar os municípios, considerando que os situados no Agreste têm parte de seu território na Mata, como Correntes, Lagoa dos Gatos e Canhotinho; e outros no Sertão, como Taquaritinga do Norte, Santa Cruz do Capibaribe, Brejo da Madre de Deus e Alagoinha. No mesmo sentido, são evidentemente “agrestinos determinados trechos de Vitória de Santo Antão e Bonito, situados na Zona da Mata. Assim acontece com parte dos municípios sertanejos de Pedra, Buíque e Águas Belas” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.67).

⁷⁴ “Essa área que posteriormente seria denominada Triângulo Leiteiro, compreende os municípios agrestinos de Pesqueira, Sanharó, Belo Jardim e São Caetano, em suas porções meridionais, São Bento do Una e Alagoinha e a porção setentrional de Garanhuns assim como o município sertanejo de Pedra” (ANDRADE, 1961, p.71).

Figura 1 - Mapa do Agreste Pernambucano



Fonte:

www.amarante-vinhos.com.br/outras-paixões/queijo-coalho/regiões-principais/pernambuco

Ao longo de sua história, a produção queijeira nessa região está longamente associada à economia de subsistência⁷⁵, pois o queijo de coalho era utilizado majoritariamente para autoconsumo⁷⁶ de muitas famílias e de seus agregados. Para isso, esse produto lácteo era frequentemente “invernado”, isto é, “fabricado na época do “inverno” e armazenado para servir de alimento durante o verão. “Em muitos lugares, o queijo era conservado em caixões de farinha, podiam ficar guardados por meses sem problema de conservação” (ULISSES, 2017, p.20). Por sua vez, a comercialização de gado, de queijos e peças de couro⁷⁷ (chapéus, vestimentas, selins e mantas, entre outros produtos⁷⁸) possibilitam o acesso aos sertões mais distantes.

⁷⁵ A população Agrestina em grande parte era considerada pobre, limitando-se a cultivar o algodão – produto cujo a cultura se expandia desde meado do século XVIII, mas que no início do século XIX, realizaria uma revolução ao Agreste e no Sertão – o milho, o feijão, a mandioca e a cana-de-açúcar, para fazer mel e rapadura. As lavouras davam assim lucros reduzidos (ANDRADE, 1973, p.150).

⁷⁶ O historiador Evaldo Cabral de Mello evidencia que entre os mais “humildes”, mantinha-se o costume da feitura local e acrescenta que o colono, “mesmo fora da região açucareira teimava-se em se alimentar a maneira do Reino” (2007, p.227).

⁷⁷ Do boi, quase tudo era aproveitado, no comércio interno leite e seus derivados, além da carne, no comércio externo a exploração do couro (PAQUEREAU, MACHADO, CARVALHO, 2016).

⁷⁸ Vilas e cidades agrestinas próximas aos brejos passaram a ter grandes feiras, como a de Capoeiras e de Cachoeirinha. “As vezes as barracas e caçuás onde são expostos a venda dos mais diversos produtos, estendem-se por toda a rua do aglomerado, ocupando-se inteiramente (ANDRADE, 1973, p.163)

Além dessa região, as atividades queijeiras foram adquirindo uma importância relativa na Zona da Mata, Sertão do São Francisco, Sertão do Araripe e Sertão do Pajeú. “Estes fatos demonstram a relevância econômica e social da produção de queijo para o Estado de Pernambuco, especialmente no que diz respeito aos pequenos produtores do Agreste e Sertão” (PAQUEREAU, MACHADO, CARVALHO, 2017, p.142). No entanto, o trabalho pecuário – entre eles a feitura dos queijos – não ficava restrito a Pernambuco e ao Nordeste. Ele tomou lastro por outras áreas do território colonial. Essa difusão ocorreu especialmente pelo Rio São Francisco, indo para o sudeste e norte de Minas Gerais, chegando à ilha de Marajó no Pará e extremo sul do país.

A criação de gado demonstrava uma certa facilidade de implementação sem ter, contudo, as imensas despesas do litoral com a casa grande e os amplos canaviais, mas sem grandes lucros. A população mais pobre “ganhava a vida” ora com o comércio do gado, ora cuidando do gado para os senhores de engenho da região da Zona da Mata que iam passar o inverno no Agreste, ora se alugando como tangedora do gado – ou seja, aquela que toca os animais, que ia para localidades como Recife e/ou Salvador, Garanhuns, Cimbres e Bezerros. (ANDRADE, 1973).

Ainda no século XIX, existem registros da comercialização do queijo de coalho pelos comboieiros⁷⁹, aqueles que percorriam longas distâncias. Eles foram agentes sociais que contribuíram para a fama e a reputação do queijo de diversas localidades. “Então, além de popularizar o queijo de coalho, os comboieiros acabaram ajudando na inserção da iguaria na construção de uma identidade culinária” (BASTOS, ULISSES, FONTENELE, 2013, p.21). Inclusive, tais vendedores itinerantes cruzavam fronteiras entre as capitânicas, províncias e, hoje, Estados nordestinos como o Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Paraíba e Alagoas, entre outros. “Memórias familiares de produtores marcam o queijo [de] Coalho, até início do século XIX, em uma estreita relação de escambo, que era trocado por farinha, rapadura e sal” (ULISSES, 2017, p.21).

Com isso, surgem diversos momentos da presença e comercialização dos queijos. “Das naus em caixotes de madeira à fabricação para a subsistência das famílias locais; comercialização realizada nas feiras pelos comboieiros e/ou por membros da própria família fabricante” (ULISSES, 2017, p.22). Uma das principais formas de comercialização e

⁷⁹ O “queijo duro do sertão”, seja ele curado ou curtido, como geralmente se denomina também era considerado um alimento de suma importância para se levar nas longas jornadas empreendidas pelos viajantes (comboieiros) no Norte/Nordeste nos séculos XVII a XVIII e XIX e início do 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, 2017, p.20).

divulgação desse alimento foi ainda o próprio produtor com a sua família oferecendo seu produto em feiras sazonais⁸⁰, tanto no próprio município como nas regiões circunvizinhas, tipo de venda que predominou por quase todo o século 20. “As feiras se constituíram, com o passar do tempo, em estratégias para obtenção de produtos necessários ao consumo das famílias” (BASTOS, ULISSES, FONTENELE, 2013, p.22).

Como uma estratégia de reprodução socioeconômica (SABOURIN, 2009), os produtores-comerciantes escolhiam um “centro” para estabelecerem a feira, e, lá, executavam o sistema de trocas de mercadorias provenientes de diferentes localidades. Queijo, farinha de mandioca, entre outros alimentos, bebidas e objetos, eram os destaques desses espaços ocupados para o comércio local. Com essas medidas, tais famílias produtoras foram aumentando de maneira gradativa a venda de seus excedentes. Por meio da feira, elas vendiam a sua produção da esfera doméstica e adquiriam os demais itens necessários para os seus sustentos e para a manutenção de suas práticas socioeconômicas.

Com o tempo, o Agreste pecuário se tornou predominantemente agrícola nos séculos XIX e XX. Vários aspectos econômicos e sociais contribuíram para que essa região fosse se diversificando e se tornando policultora. Entre esses podem se destacar: o aperfeiçoamento técnico no campo, o aumento da densidade demográfica e a construção de estradas em melhores condições que ligam o interior às capitais, assim como a divisão das propriedades

De forma gradativa, foi estabelecido o abastecimento alimentar das cidades nordestinas. Valença (2005) destaca que, já nas primeiras décadas do século XX, o transporte de queijo de coalho e de manteiga passa a também ser realizado por meio da via ferroviária, embora não de forma tão expressiva. Com isso, “a pecuária vai perdendo cada vez maiores áreas, entretanto, vai se tornando uma atividade altamente compensadora, pois vai passando dos padrões culturais mais extensivos para os intensivos” (ANDRADE, 1973, p.159). Tais medidas socioeconômicas contribuíram para uma série de mudanças nas atividades leiteiras e de seus derivados relacionadas a prescrições para o fabrico, comercialização e consumo desses produtos.

2.2 A regularização técnico-industrial dos produtos derivados do leite em Pernambuco

⁸⁰ De acordo com Andrade (1973, p.163), “as vilas e cidades agrestinas próximas aos brejos tem grandes feiras, uma vez que a menor concentração fundiária permitia uma maior divisão de dinheiro: diminui o número de ricos e pobres aumentando o de remediados. Por isso, feiras como de Cachoeirinha e Capoeiras (municípios que pertenceram a São Bento do Una), apesar da pequena população de aglomerado, eram muito mais importantes do que as cidades grandes da Zona da Mata, como Goiana, Nazaré e Palmares. Às vezes, as barracas e caças onde eram expostos à venda os mais diversos produtos, estendia-se por toda a rua de aglomerado, ocupando-o inteiramente”.

Durante os últimos séculos, profundas transformações globais aconteceram nos padrões alimentares de importantes consequências socioambientais e econômicas, inclusive no território investigado. A forma como nossas refeições passaram a ser produzidas e consumidas não pode ser considerado um episódio banal na história. As técnicas de conservação e de processamento dos alimentos, as conquistas da química e da microbiologia, da produção industrial, da logística e desenvolvimento de transportes são aspectos de um processo mais geral⁸¹ que envolve todo o sistema agroalimentar (CARNEIRO, 2003).

Com a expansão da urbanização e crescimento populacional, a escala de produção de alimentos foi sendo redimensionada para aumentar a produtividade de maneira satisfatória em todo o país. O principal objetivo foi o de garantir alimentos em quantidades suficientes para alimentar os moradores dos centros urbanos. “Para tanto, a produção agropecuária e os setores de processamento e distribuição precisaram adotar tecnologias capazes de aumentar a produtividade e garantir a distribuição dos gêneros alimentícios” (CRUZ; SCHNEIDER, 2010, p.25).

Nesse sentido, a indústria queijeira no Brasil se iniciou praticamente em fins do século XIX, em Minas Gerais, graças à imigração de europeus não ibéricos. Os pioneiros foram dois queijeiros holandeses, que desenvolveram o Queijo do Reino, baseado no Ebam holandês. Até então, só estava disponível queijos como o de Minas, elaborado artesanalmente em diversas unidades familiares e fazendas (AMARANTE, 2015). Com o tempo, a indústria queijeira foi se desenvolvendo – mesmo de maneira precária - inclusive no território pernambucano (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

Já nas primeiras décadas do século XX, os meios de comunicação em Pernambuco⁸² reportavam, em um “apelo modernizante”, a necessidade de se ter um controle maior sobre o processo produtivo e de se buscar critérios de qualidade baseados em noções de higiene⁸³ para

⁸¹ “A difusão mundial de certos alimentos, como os que foram primeiro cultivados no Novo Mundo, é muito mais antiga do que a chamada “globalização” (MINTZ, 2001, p.33). Mesmo assim, a comida está inserida em um capítulo vital da história do capitalismo. Contudo, somente nos dois últimos séculos ocorreu uma difusão sem precedentes de novos alimentos e novos sistemas de distribuição no globo. Porém é engano supor que o processo de globalização ocorreu de maneira repentina.

⁸² [...] “Ao que deduzimos das contínuas reclamações que nos chegam contra o leite que, em parte está sendo vendido com água e às vezes algumas impurezas, a higiene não tomou em consideração, a que nos referimos, há dias, sobre o caso.” Jornal de Garanhuns “O Clarim”, 05 de maio de 1929.

⁸³ “A aceção do termo higiene, aparece provavelmente no Brasil, em regulamentos de 1923 e 1931, como parte da higiene do trabalho à que todos os estabelecimentos industriais, inclusive a indústria farmacêutica, deviam obedecer. A sua origem se mantinha fiel às ações ligadas à limpeza (limpeza espiritual, que de certa forma era extensiva à física), pois o termo higiene era associado, predominantemente, aos locais de alimentos, meios de transporte, veículos destinados ao transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária e ainda, em menor grau, aos manipuladores de alimentos. E assumia muitas vezes o sentido de asseio/higiene” (MARINS, TANCREDI, 2014, p.15).

os cuidados e tratamento do leite. Contudo, por parte das autoridades locais, em grande medida, não houve uma preocupação com a melhoria do leite e derivados, mas sim com a quantidade do produto vendido e com os lucros que os mesmos possibilitavam aos fazendeiros e demais criadores de gado.

Ainda em meados do século XX, no estado de Pernambuco, mesmo com o surgimento das indústrias de laticínios, prosseguia o predomínio da produção nas unidades familiares, onde os criadores de gado utilizavam os excedentes do leite para produzir queijo, manteiga e requeijão, produtos que conforme destacado são vendidos em feiras livres até hoje. Na época, o queijo sobretudo da região Agrestina era fornecido para pequenos comerciantes sem nenhum controle dos órgãos competentes na área de alimentação, uma vez que ele era considerado por muitas autoridades como um alimento de pouca qualidade⁸⁴, sendo o mesmo consumido principalmente por pessoas de baixa renda. Alguns queijos, as manteigas e os requeijões frescos vindos do interior para a capital constituíam-se como exceções, por serem muito apreciados. “Tais produtos apresentavam um valor comercial bem considerável”. (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.51).

A partir de 1917, o governo pernambucano buscou ter maior cautela com a saúde dos produtos de origem animal e seus derivados mais consumidos, tais como o leite, a manteiga e o queijo. Essa preocupação se torna mais evidente a partir do governador Manoel Antônio Pereira Borba em relação ao maior acompanhamento dado aos criadores de gado de Pernambuco (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016). Em outro momento, durante a I Conferência Nacional de Pecuária realizada no mesmo ano – na então capital federal, Rio de Janeiro – discutiu-se aspectos relacionados à qualidade alimentar e aos cuidados pecuaristas, tais como: origem do gado bovino no estado de Pernambuco, o desenvolvimento e a relevância da indústria pastoril e o aprimoramento das raças.

Ao longo do século XX, com a expansão da produção em toda a região e em parte dos centros urbanos, alguns produtores, juntamente com autoridades do estado de Pernambuco ligadas à agropecuária, passaram a ter uma maior preocupação de cuidar melhor do seu rebanho, tendo como objetivo produzir leite, queijo e carne de melhor qualidade (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

⁸⁴ “A única exploração racional era feita no município de Pesqueira, pela leiteira sertaneja dos Srs. Duarte, Ribeiro & Companhia, montada em 1913, mas que fazia escala muito limitada de queijos, manteiga e leite beneficiados para venda na Capital. Outro estabelecimento, montado em Belo Jardim, teve vida efêmera” (PERES, et al. 1935 p 79).

Até a década de 1950, era possível fabricar e comercializar os queijos produzidos nas propriedades rurais sem que esses fossem definidos como “ilegais”. Antes, a presença de práticas e atividades de transformação e/ou processamento de algumas matérias-primas para conservação dava-se, majoritariamente, no âmbito doméstico e fazia parte da vida das famílias camponesas, que, ao processar: carnes, embutidos, conservas e compotas garantiam maior diversidade de alimentos ao longo do ano. Tais alimentos básicos da dieta alimentar não “viajavam” muito longe do local original de produção, e apenas indivíduos e grupos sociais privilegiados – ou pessoas em contextos específicos – consumiam alimentos que tinham origem em locais mais distantes. De maneira lógica, no Brasil, “não existia regulação do setor primário para normalizar as diversas etapas de produção, de modo que não era possível falar em setor informal” (CRUZ, 2020, p.12).

As adequações na estrutura física dos espaços de fabricação do queijo se dão de forma gradual. A princípio, a produção dos derivados do leite se dá na cozinha da casa, evoluindo para anexos, que se assemelham aos “puxadinhos”.

Afora isso, ao mudar a condição de consumo doméstico do queijo para produto comercial, não houve a princípio mudanças significativas nos costumes e hábitos de preparo do queijo, como também na configuração do espaço destinado à fabricação e nos equipamentos utilizados (BASTOS, ULISSES, FONTENELE, 2013, p.20).

Paquereau, Machado e Carvalho (2016) destacam que tais alimentos eram transportados para as cidades e comercializados em feiras livres. Também eram vendidos junto a alguns moradores urbanos que pagavam diariamente para receber o leite em sua porta com a convicção de terem adquirido um produto de boa qualidade, a partir do momento que o fornecedor era considerado de confiança. Esse costume perpetuou-se ao longo de gerações.

Em Recife, o leite fresco⁸⁵ consumido na cidade vinha de apenas um pouco mais de uma centena de estábulos e esses eram distribuídos nas zonas urbanas e suburbanas dos bairros de Afogados, Graças, Boa Vista, Poço da Panela e Várzea (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016). Vale ressaltar que a criação de gado no litoral era muito “tímida”, principalmente quando comparada com algumas localidades do semiárido. Por esse motivo, eram poucos os lugares abastecidos com leite frescos considerado satisfatório para o consumo. O comércio do leite era feito pelas ruas, com as vacas conduzidas por pessoas que transitavam

⁸⁵ Até o início do século XX, o leite em todo o país era consumido sem tratamento prévio. O transporte do leite, feito em latão pelos negros escravizados, posteriormente passou a ser efetuado por vaqueiros que produziam leite nas periferias das cidades, e o entregavam diretamente ao consumidor. “O fabrico e o aperfeiçoamento dos refrigeradores domésticos e comerciais possibilitou a comercialização em massa do leite pasteurizado - após 1900 a pasteurização passa a ocorrer em escala comercial” (MARINS, TANCREDI, 2014, p.28).

por diferentes localidades. “Na época diversos relatos apontavam que o leite era acondicionado em vasilhames de flandres e “batizado”, ou seja, misturado com água, para os menos exigentes⁸⁶” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.51).

De acordo com os escritos de Valença (2005), coube ao governador Carlos Lima Cavalcanti (1935-1937) criar a Usina Higienizadora do Leite em Recife que, contudo, só passou a funcionar a partir do interventor Agamenon Magalhães, em 1938. Com infraestrutura precária, no governo de Barbosa Lima Sobrinho (1948-1951), essa empresa “conseguiu manter-se funcionando com o retorno das vacarias que comercializavam sua produção, criando verdadeiros ‘feudos’ nos bairros do Recife” (p.46).

Os produtores passaram a ter mais uma preocupação com a criação de gado, que dizia respeito à saúde do animal, a fim de obtenção de um produto de melhor qualidade em se tratando de carne, leite, queijo e requeijão. Essa preocupação com a saúde do gado ficou evidente quando se tratou de vacinar o animal contra qualquer tipo de doença. [...] Aqueles que não dispunham de condições favoráveis para investir em sua criação, passaram a fornecer seu produto para os grandes pecuaristas. Esses pecuaristas adquiriam o leite de pequenos sitiantes a preços módicos e o forneciam com um preço mais elevado às indústrias de laticínios instaladas nas áreas de maior produção do leite, que, posteriormente, ficou conhecida como Bacia Leiteira de Pernambuco (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.54-55).

De forma gradativa, a preocupação com a segurança dos alimentos, torna-se algo mais presente na região do Agreste Pernambucano e, por sua vez, ganha equivalência nas principais capitais do Brasil⁸⁷ (e vice-versa). Com o avanço da industrialização e das exigências colocadas para as exportações de carne no pós-guerra, o governo federal instaurou, em 1952⁸⁸, o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, que estabelece a obrigatoriedade de inspeção de todos esses produtos alimentícios, entre os quais se incluem o leite e os seus derivados (CINTRÃO, DUPIN, 2018).

⁸⁶ “Constata-se que, de vez em quando, ocorria fiscalização, só para a verificação da densidade do líquido, por fiscais considerados não muito capacitados. Não havia lei que regulamentasse a questão da higienização do leite e nem uma atenção voltada para a análise do produto que pudesse minar componentes nutritivos e graus de acidez, purificação para expelir os pelos do gado, ou mesmo insetos. Para se ter uma melhor qualidade do leite, sugeria-se a imitação de normas de centros avançados, dando como exemplo a Argentina, com relação à regulamentação e comercialização do leite, visando o bem-estar da população, e a queda da mortalidade infantil. Afirmava-se na época que todos os produtos das nossas indústrias de laticínios estavam muito aquém de atender as exigências de consumo do Estado”. (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.51).

⁸⁷ Até o início do século XX, o leite em todo o país era consumido sem tratamento prévio, oferecendo, supostamente, riscos à saúde dos consumidores. O transporte do leite, feito em latão pelos escravizados, posteriormente passou a ser efetuado por vaqueiros que produziam leite nas periferias das cidades, e o entregavam diretamente ao consumidor. “O fabrico e o aperfeiçoamento dos refrigeradores domésticos e comerciais possibilitou a comercialização em massa do leite pasteurizado - após 1900 a pasteurização passa a ocorrer em escala comercial” (TANCREDI, MARINS, 2014, p.28).

⁸⁸ Refiro-me à Lei n. 1.283, editada em dezembro de 1950 (BRASIL, 1950) e aprovada pelo Decreto n. 30.691, de 1952 (BRASIL, 1952), que estabelece diretrizes sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Além do grande aumento no consumo, a pasteurização do leite⁸⁹ passa a ser cada vez mais empregada com o intuito de anular supostos riscos⁹⁰, entre eles aqueles relacionados à saúde decorrente de infecções, a exemplo daquelas oriundas do gado tuberculoso. Ademais, conforme destacam Paquereau, Machado e Carvalho (2016) a preocupação do governador Estácio Coimbra, “levanta a questão de se ter profissionais especializados em cuidar do gado e da qualidade do leite em Pernambuco, para que esses, devidamente bem cuidados, pudessem produzir leites e queijos de boa qualidade” (p.53)

Mais adiante, o queijo de coalho passou a ser produzido com alguns critérios de cuidados e higienização com a saúde do animal. Entretanto, conforme citado, o “divisor de águas” foi somente a partir da publicação do supracitado *regulamento para produtos de origem animal*, quando a produção, até então historicamente realizada pelas famílias produtoras, passou para o âmbito do setor formal, o que levou o processamento tradicional de alimentos para a informalidade (WILKINSON, MIOR, 1999). O RIISPOA foi o primeiro regulamento do país voltado à formalização do processamento de alimentos. Ele foi revisado apenas em 2017, ano em que uma versão atualizada foi publicada⁹¹ (BRASIL, 2017).

No que tange ao processamento de alimentos, nas últimas décadas foi possível observar crescente organização e formalização do setor, evidenciando acentuado deslocamento das atividades de processamento do espaço doméstico, na cozinha, para o de uma agroindústria (CRUZ, 2020, p.4).

Esse modelo de regulação optou por um rigoroso controle do processo produtivo direcionado a um determinado tipo de produção industrial de alimentos e de exigências técnicas. A partir de então, surgem prescrições sanitárias para lidar com riscos alimentares⁹² decorrentes do ambiente fabril.

⁸⁹ “O incremento da malha ferroviária, a tecnologia de pasteurização e a refrigeração possibilitaram a ampliação do consumo do leite fluido, transformando esse produto em uma opção alimentar importante para as massas urbanas. Esse mercado, por sua grande aceitação, abriu caminho para o surgimento das indústrias de laticínios e para uma nova forma de organização comercial: as cooperativas de produtores de leite” (MARINS, TANCREDI, 2014, p.29).

⁹⁰ Na linguagem do senso comum, o “risco geralmente é associado a alguma coisa “ruim”, ameaças, que na eventualidade de algo infeliz aconteça, haverá danos “(BOSCO, 2016, p.19). Somente a partir do século XX houve o crescimento da utilização do termo. Nesse sentido, “a palavra risco vai assumir uma grande polissemia, que expande num jogo enorme, quase infundável de metonímias” (PRADIER, 2004, p.181). Com o desenvolvimento do conhecimento científico moderno, ele passa a ser utilizado nas ciências de modo geral. “A polissemia da palavra risco marcará de forma indelével o seu percurso epistêmico, metodológico e operacional desde o início do século XX” (MENDES, 2015, p.17). Como resultado geral, a noção de risco foi sendo utilizado cada vez mais por diversos campos do saber: crime, trabalho, economia, meio ambiente, política e saúde.

⁹¹ “Esse regulamento foi revisado e atualizado e um “novo” RIISPOA foi publicado em 2017 (Brasil, 2017a). Mas, do mesmo modo que o regulamento da década de 1950, o desenho da versão atual continua voltado ao processamento em larga escala” (CRUZ, 2020).

⁹² Referente a noção de risco, há alguns anos, trabalhos sociológicos na Alemanha, Inglaterra e França apontam que essa noção passou a ser entendida como uma das características mais marcantes da sociedade moderna. “Estas análises não dizem respeito explicitamente aos problemas alimentares, mas podem contribuir para compreender

A RIISPOA se inseriu como uma etapa do processo de modernização ao buscar orientar o modelo da indústria de alimentos a atingir parâmetros uniformes de produção e seguros do ponto de vista sanitário com vistas a viabilizar comercialmente toda a produção animal de origem animal, tal como a indústria de laticínios e nela o queijo industrializado (BRAGA, 2019, p.138).

Naquele momento, o papel do Estado nivela a produção de alimentos de origem animal com o objetivo de reduzir os seus riscos sanitários ao orientar o desenvolvimento desta produção em sentido industrializante, reestruturando a cadeia produtiva, na qual, por muito tempo, se baseava o modelo agropecuário vigente, voltado principalmente para o consumo disperso em pequenas propriedades no entorno de centros urbanos (BRAGA, 2019).

2.2.1 O processo de modernização do campo e a virada de qualidade dos alimentos

De maneira gradativa, a industrialização passa a se intensificar em grande parte do mundo. Desde o período pós-Segunda Guerra Mundial, os produtos químicos oriundos da guerra são transformados em insumos agrícolas e, assim, institui-se a denominada Revolução Verde⁹³. No Brasil, em decorrência do processo excludente de modernização conservadora do campo, o desenvolvimento do mercado interno no capitalismo passa a ter como elemento fundamental uma lógica industrial que subordina a agricultura ao capital e a produção de mercadorias especializadas (GRAZIANO, 1996). Soma-se a esse contexto, desde 1960, a emergência de profundas transformações no meio rural⁹⁴, sobretudo no setor agropecuário

uma parte das questões que estão envolvidas” (POULAIN, 2004, p.98).

⁹³ A expressão “Revolução Verde” foi empregada para nomear os ganhos de produtividade em países em desenvolvimento, resultantes do uso de novas variedades de sementes, fertilizantes e agrotóxicos, entre outras tecnologias. Essa “revolução” agrícola advinda da atuação de órgãos dos Estados Unidos em países sob influência geopolítica havia tido os primeiros momentos de destaque na década de 40, quando a Fundação Rockefeller começara a apoiar o aumento da produção do trigo no México. Diante do contexto de “guerra contra a fome” de Johnson, a Revolução Verde foi um forte elemento legitimador para que o governo dos Estados Unidos incentivasse o crescimento da utilização de fertilizantes e agrotóxicos em países sob sua influência (POMPEIA, 2021, p.66-67).

⁹⁴ Na década de 1960, “o Brasil passou a reorientar sua agricultura pelos padrões da Revolução Verde, com o Estado fomentando e subsidiando a adaptação do modelo tecnológico químico-mecânico desenvolvido originalmente para as realidades temperadas e frias nas condições tropicais e subtropicais. Expandiu-se a fronteira agrícola, intensificou-se a mecanização, o desmatamento, a mobilidade excessiva do solo, o uso do fogo, as monoculturas, o consumo de fertilizantes industrializados e dos agrotóxicos. Isto acompanhado de um incremento da produção e produtividade agrícola. Mas decorridos cinco décadas de implementação de tais políticas, a se ponderar seus custos e benefícios, suas principais consequências são os impactos ecológicos e sociais. Dentre eles, o problema da erosão e degradação do potencial produtivo dos solos, o assoreamento dos mananciais e a redução da disponibilidade hídrica, o incremento dos problemas fito e zoossanitários com a expansão das monoculturas, os acidentes ocupacionais com a manipulação de agrotóxicos, a produção de alimentos com resíduos tóxicos” (COSTA, 2017, p.22-23).

brasileiro. No cerne dessas mudanças, está o processo de modernização do campo⁹⁵, que possui diversas dimensões centrais e complementares.

Essa forma de modernização por sua estreita relação com setores industriais propicia, de forma rápida, alterações tanto no processo tecnológico e sistema de produção agroalimentar, quanto na vida dos agricultores e das famílias produtoras de queijo.

A sociologia rural passa então a se preocupar com as transformações sociais, sobretudo da família, que converte camponeses, tradicionais, em agricultores familiares, identificados como modernos. Modernos na sua referência com o mercado capitalista, como definidor das atividades agrícolas, como em referência aos meios e métodos de produção. (GEHLEN, MACHADO, 2021, p.840)

Com essas profundas transformações da realidade agrária, surgem desafios de primeira ordem em uma sociedade que se reconfigura e se apresenta como urbano-industrial consolidada (SORJ, POMPERMAYER; CORADINI, 1982).

Os programas de movimentos sociais e políticas públicas desenvolvidas ao longo dos anos foram, em diferentes momentos, reduzidos, senão mesmo impedidos de serem exercidos. Nesse contexto de restrições, houve o constante avanço do paradigma da modernização conservadora do campo (PLOEG, 2008).

No âmbito sociocultural, essa concepção dominante inclui determinadas significações⁹⁶ sobre agricultura, família, trabalho familiar, unidade de produção e consumo, cultura e de “técnicas rudimentares” ditas “camponesas”. “Em geral, estes aspectos estão associados às noções de atraso, de ignorância e de inferioridade, que em última instância acabam por legitimar projetos visando a modernização tecnológica da agricultura familiar” (MOREIRA, 2013, p.65).

Os referidos progresso e avanço produtivo no campo também fomentaram uma dinâmica tecnopolítica e burocrática, interligando e legitimando parte da ciência, da indústria e do Estado (WEBER, 1991), com o intuito de difundir “pacotes tecnológicos” padronizados para

⁹⁵ Trata-se de um vasto programa, realizado por iniciativa do Estado brasileiro, que visa modificar os processos de produção tradicionais para o aumento do uso de insumos de origem industrial. Nesse caso, o próprio Estado se modifica criando ou redefinindo instituições aptas a prestar assistência necessária aos “empresários” rurais convidados a se modernizar. Por ser extremamente seletivo e por gerar maior exclusão e desigualdade socioeconômica, o mesmo enfrenta limites e impasses. (WANDERLEY, 2015).

⁹⁶ Pode se afirmar que “as configurações camponesas são bastante diversas, entretanto as visões correntes tendem a compreendê-las por meio de noções pré-concebidas, como a caracterização dos camponeses como praticantes de uma agricultura de subsistência e desprovidos de mecanismos de geração de renda. Assim, necessitam de intervenção exterior de modo a modernizar suas práticas agrícolas para se posicionarem no patamar de geradoras de renda e de maior inserção no mercado. Essa pré-noção, que pode ser identificada na formulação de diversos agentes como intelectuais, agências governamentais, igrejas e organizações não governamentais, não dá conta das diferentes formas de organização social, das instituições econômicas e das práticas culturais do campesinato” (GODOI, MENEZES, MARIN, 2009, p. 23).

a agropecuária (WEDIG, RAMOS, 2020). Com a expansão da modernização no campo, “as tecnologias químicas e mecânicas restritas em um primeiro momento aos países centrais, promovem alterações significativas na agricultura desses países no que diz respeito ao incremento de produtividade e de muitas explorações vegetais e animais” (COSTA, 2017, p. 23).

Referente a essa dinâmica global, Ploeg (2008), ao analisar a expansão daquilo que ele define como “impérios alimentares”⁹⁷, constata que qualquer que seja sua forma específica e qualquer que seja sua posição na divisão espacial da produção agropecuária mundial, a modernização do campo implicou nas seguintes consequências nos territórios rurais:

1. Aumentos significativos na escala de produção e relações de absorção de parte das atividades agrícolas.
2. A introdução de tecnologias dirigidas a uma intensificação produtiva fundadas na exploração do trabalho humano.

Junto aos aumentos de escala e intensidade, está um abrupto e multifacetado processo de mercantilização (BONANNO; GAKUIN; FEUER, 2019), em que a matriz de insumos da agricultura e reestruturação do processo de produção caminham lado a lado⁹⁸ e se tornaram o núcleo de um novo modo empresarial de produção agropecuária (PLOEG, 2008). Embora esse modelo seja em parte diversificado, ele é marcado fortemente por uma produção especializada e pela expansão da sua escala produtiva, por meio do capital financeiro e industrial, que ditam (regras, normas e prescrições) na agricultura e para diferentes setores do sistema agroalimentar, conforme explicita Cavalcanti:

A agricultura é um setor que, embora permaneça como parte da natureza, na atualidade é fortemente orientada por regulações externas que em grande medida controlam o que, quando, onde e como produzir. O controle externo sobre o tipo de produto que deve ir aos mercados interfere, assim, nas decisões

⁹⁷ Os “impérios alimentares” surgidos a partir da aliança entre setores empresariais, sobretudo da indústria de alimentos e das grandes cadeias de supermercados. Eles são um modo de ordenamento novo e poderoso. O sociólogo holandês esclarece: “embora tenha havido transações de produtos agrícolas em escala global nos últimos séculos, os mercados globais agrícolas e alimentares de hoje representam um novo fenômeno que tem fortes impactos na agricultura onde quer que ela seja desenvolvida” (PLOEG, 2008, p.8). Como consequência, tais “impérios” pautados em uma lógica industrial e no intuito de ampliar a produtividade e o lucro, exercem um poder centralizador sob a agricultura por meio de ações que encadeiam o controle e a distribuição dos alimentos no âmbito internacional. O “império” é vinculado à agricultura do tipo capitalista. O mesmo pode ser personalizado como: grupos do agronegócio, grandes varejistas, mecanismos estatais, mas também por meio de leis, normas, tecnologias e modelos científicos, ressalta o mesmo autor.

⁹⁸ “No que se refere aos programas de desenvolvimento, estes objetivamente operam para incorporar ainda mais o campesinato às relações mercantis, e tentam padronizar e racionalizar a produção camponesa de mercadorias para os mercados doméstico e internacional” (BERNSTEIN, 1977).

que orientam o processo produtivo e nas estratégias utilizadas pelos produtores para garantir a competitividade dos seus produtos”. Tais estratégias repercutem nos processos de trabalho e nas formas de controle sobre os trabalhadores; esse fato está ainda mais presente nos casos de produtos alimentares que se destinam aos mercados internacionais (CAVALCANTI, 1997, p.80).

De certo, a modernização agrícola no Brasil e no mundo não eliminou a agricultura camponesa, mas um novo modelo baseado na agricultura empresarial vem se consolidando, e o modo de vida camponês vem se ajustando e se reconfigurando, segundo suas normas. Desde a década de 1990, esses “pequenos produtores” buscam se adaptar às novas circunstâncias dos mercados globais de alimentos (BONANNO, 2014). Muitos agricultores – entre eles, as famílias produtoras de queijo – continuam e/ou recomeçam em alguma medida o modo de produzir tradicional. Ao longo de sua “odisseia”, o campesinato assume “as tarefas de diversas maneiras de acordo com as exigências, as dificuldades e possibilidades que tem diante de si” (PLOEG, 2016, p.23).

De encontro à lógica hiper-industrial e padronizante, do final da década de 1980 e início de 1990, em diversas partes do mundo, ocorre uma crescente demanda por produtos orgânicos e artesanais, que passam a ser identificados como paradigmas alternativos aos alimentos produzidos em grande amplitude, de forma homogeneizada, pelas grandes indústrias e corporações transnacionais⁹⁹ (BONANNO; GAKUIN; FEUER, 2019, CAVALCANTI, 2004).

Nesse contexto internacional, movimentos contra-hegemônicos à excessiva padronização industrial (CARNEIRO, 2003) passam a destacar a superioridade gastronômica¹⁰⁰ dos alimentos processados em menor escala e diversificados. Esse é o caso do movimento *Slow Food*, fundado em 1989, que em 2001 foi respaldado por um manifesto internacional em defesa

⁹⁹ O próprio movimento dos camponeses contra a “comida ruim” que existiu na França décadas atrás, tendo José Bové (2001) como um dos expoentes contra o McDonalds, foi emblemático nesse aspecto. “A história começou em Millau, em 1999, quando criadores de ovelhas tomaram um McDonald’s em obras para protestar contra a retaliação norte-americana que atingiu exatamente o produto artesanal do qual depende a sobrevivência deles: o queijo Roquefort, a primeira chamada a denominação de “origem controlada” (*Appellations d’Origines Controlées* - AOC), francesa (1925), em razão da recusa europeia de importar carne bovina engordada com hormônios. O símbolo era duplamente forte: a “boa comida” contra o inqualificável, os produtos da terra contra o poder de uma multinacional. Desde o início a manifestação superou a reivindicação sindical: os camponeses convidaram os consumidores a se unirem a eles e foi, de fato, uma manifestação composta em boa parte por gente da cidade que invadiu o canteiro de obras do McDonald’s e demonstrou uma parte das instalações” (BOVÉ; DUFOUR 2001, p.15).

¹⁰⁰ Em diversas partes do mundo, “a gastronomia contemporânea vem incorporando condimentos, alimentos e pratos típicos de uma localidade específica e assume cada vez mais essa tendência contemporânea de valorização do local entre chefs e comensais” (AZEVEDO, 2015, p.81).

dos queijos de leite cru, assinado em Bra na Itália, como conquista de grande repercussão mundial:

O queijo feito com leite cru (não-pasteurizado) é mais do que um alimento maravilhoso, é uma expressão profunda de nossas tradições mais valiosas. É tanto uma arte quanto uma forma de vida. É cultura, patrimônio e ambiente estimados. E está em risco de extinção! Em risco porque os valores que ele expressa são opostos à sanitização e homogeneização dos alimentos produzidos em massa. Nós chamamos todos os cidadãos do mundo amantes dos alimentos para responder em defesa da tradição do queijo não-pasteurizado. Defesa de um alimento que tem por centenas de anos inspirado, dado prazer e sustento, mas que tem sido destruído pelas mãos estéreis dos controles higiênicos globais¹⁰¹.

Para além disso, no Brasil, em um contexto de maior reconhecimento da agricultura familiar¹⁰², uma “virada para a qualidade” (CRUZ, 2012) emerge fortemente vinculada a várias formas de descontentamento em relação aos impactos do modelo hegemônico de produção e processamento de alimentos. Essa virada, como destaca Goodman, (2003), diz respeito a produção agrícola e sustentável, redes agroalimentares alternativas, sistemas de garantia de qualidade; além de estratégias territoriais para a valorização local dos alimentos. O referido autor afirma que houve um maior deslocamento da homogeneização e da lógica da produção de mercadorias em grande escala em direção à qualidade voltadas para elementos que envolvem elos de confiança, de proximidade e de tradição, alicerçadas na localidade, em produtos ecológicos diversos e novas formas de organização socioeconômica e de consumo consciente.

Junto a isso, as consequências negativas da industrialização e os riscos (BECK, 2010) passaram a ser constantemente denunciadas por diversos setores da sociedade: contaminação ambiental com embalagens e garrafas plásticas, uso de aditivos químicos e corantes de produtos alimentares, padronização dos gostos alimentares, oligopólio dos mercados e relações

¹⁰¹ Disponível em: <<https://slowfoodbrasil.org.br/2007/07/manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru/>>. Acesso em: 29 mar. 2023

¹⁰² Embora tenham surgido tentativas de melhorias para os habitantes do campo, um salto de qualidade foi dado a partir do reconhecimento da agricultura familiar, como um ator de grande importância para o desenvolvimento do país. De acordo com Wanderley (2009), aquele momento foi profundamente marcado pelo embate polarizado entre o agronegócio e outras formas sociais de produção. Tais embates ocorrem em uma conjuntura que sob muitos aspectos foram favoráveis: para o avanço da democracia no Brasil, que estimulou a organização de agricultores e contribuiu para um maior debate nas instituições; para implantação de políticas públicas, como no caso do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), que reconheceu os protagonismos dos agricultores familiares; para o aprofundamento da crítica mundial ao modelo produtivista e predatório da modernização agrícola; a expansão da ciência e de novas técnicas produtivas e alternativas ao modelo da Revolução Verde; a intensificação da globalização, naquilo que tange a ampliação dos horizontes sociais e simbólicos dos agricultores e de seus espaços de intercâmbio.

desvantajosas para os países do cone sul (BONANNO; GAKUIN; FEUER, 2019, CARNEIRO, 2003).

De acordo com Beck (2010), na sociedade contemporânea, a modernidade tornou-se um problema para si mesmo. Tal sociedade e seus riscos¹⁰³ proporcionam vários efeitos colaterais e paralelamente uma possibilidade da “consciência social” para lidar com possíveis ameaças. Esse sociólogo reconhece que os seres humanos, ao longo da história, tiveram que enfrentar inúmeros riscos relacionados à fome, às guerras, às secas, às pestes, às tempestades, aos terremotos, aos maremotos e aos incêndios. A maior parte desses era imprevisível e fugia ao controle humano, muitas vezes sendo atribuída a alguma causa externa (destino, deuses, entre outras intempéries). Mas, com o tempo, o risco deixa de ser visto apenas como fruto da “providência divina”, associando-se cada vez mais à conduta humana. Logo, os riscos modernos não são especialmente limitados em seus efeitos, mas podem ameaçar sociedades inteiras, como no caso das “cadeias alimentares que interligam cada um a praticamente todos os demais da Terra” (BECK, 2010, p.43).

Com base na teoria sobre modernidade reflexiva desse autor, pode-se afirmar que diferentes grupos sociais passam a contestar de maneira crescente determinadas condutas desse sistema de peritos. Por sua vez, ao longo das décadas, quando os perigos e imposições da sociedade industrial passam a fazer mais parte do debate público, o projeto tecnocrático pode ser publicamente criticado como um projeto político. Nesse caso, diversos movimentos sociais do campo e da cidade contribuem no sentido de gerar uma maior valorização de circuitos curtos e descentralizados capaz de aproximar o produtor e o consumidor, cujo objetivo se pauta em ter maior acesso a alimentos produzidos de modo sustentável¹⁰⁴ (BUTTO ZARZAR; AUBIN; CAVALCANTI, 2020). Ademais, buscam valorizar as características ambientais, socioculturais e econômicas de um território e reconhecer a importância de ingredientes locais que contribuem para uma alimentação mais adequada e justa.

¹⁰³ George Ritzer (2010), ao se debruçar sobre o pensamento de Ulrich Beck, destaca que embora não vivemos apenas em uma “sociedade de risco”, do mesmo modo, não vivemos plenamente em uma “sociedade industrial”, ou seja, o mundo contemporâneo tem elementos de ambos. De fato, a “sociedade de risco” pode ser vista como um tipo de “sociedade industrial”, porque muitos desses riscos são rastreáveis pela indústria. Entre eles, incluem-se: ecológicos, químicos, nucleares e genéticos.

¹⁰⁴ Segundo Götsch (1997), a construção de projetos de agriculturas alternativas (agroecologia, agrofloresta, permacultura, entre outras) vem gradativamente ganhando maior notoriedade em diversas partes do mundo, inclusive no Brasil. Para ele é possível criar um modo de produção agrícola, em oposição ao modelo hegemônico, que harmonize o trabalho dos seres humanos com os processos de natureza, adquirindo dela aquilo que é necessário para se viver bem. “Isto implica em considerarmos um gasto mínimo de energia, onde não cabe maquinaria pesada, agrotóxicos, fertilizantes químicos e outros adubos trazidos de fora do sistema” (GÖTSCH, 1997, p.5).

Mesmo com as novas experiências e mobilizações contra-hegemônicas, agora, nas primeiras décadas do século XXI, é evidente que o projeto de modernização –baseado em um forte apelo ao modelo empresarial de setores dominantes do agronegócio ultrapassa seus próprios limites¹⁰⁵ – não só no campo material, como em parte significativa do campo político, intelectual, cultural e científico (PLOEG, 2008). Esses aspectos, reforçados pelas legislações sanitárias vigentes no Brasil e no mundo, prosseguem impactando, inclusive, a produção artesanal e tradicional de diferentes territórios rurais.

Na Bacia Leiteira de Pernambuco, diversas queijarias não saíram ilesas dos moldes industriais de produção e modernização. Elas passam por uma reestruturação produtiva¹⁰⁶, intensificada a partir dos anos 1990, com o avanço da modernização do campo e implementação das regulamentações do setor primário, sob influência das transformações dos produtos que se manifestam no campo tecnológico e no consumo de produtos lácteos. “A inserção dessas regulamentações evidencia as diferenças regionais e locais, pois refletem diferentes possibilidades na concepção do espaço” (MENDONÇA, 2017, p.198).

2.3. As exigências legais para a produção de queijos artesanais na Bacia Leiteira de Pernambuco

Independentemente da forte tradição do queijo de coalho produzido há mais de cento e cinquenta anos no Agreste Pernambucano, verifica-se, ainda nos dias atuais, que grande parte do produto fabricado artesanalmente não atende aos requisitos de segurança sanitária para seu consumo e comercialização.

Nas últimas décadas, as novas legislações sanitárias e as ações governamentais, com a chegada de técnicos, fiscais sanitários e pesquisadores extensionistas, foram se tornando mais presentes no território denominado como Bacia Leiteira de Pernambuco. A partir disso, foram estabelecidas normas técnicas¹⁰⁷ que exigem modificações no estabelecimento produtivo, no

¹⁰⁵ Em todo o globo, o projeto de modernização, vinculado a uma lógica industrial-empresarial na agricultura e na alimentação, contribui largamente para a expansão de (I) desertos verdes” ou plantações em que apenas plantas consideradas lucrativas podem crescer e se reproduzir, ameaçando a agricultura camponesa e a (agro)biodiversidade; e de (II) alimentos ultra processados, fast-food e alimentos que que envenenam os seres (humanos e não humanos). Tais processos se alinham ao paradigma ocidental do “desenvolvimento”, representado por exploração e manipulação de plantas e animais em laboratório, confinados em fazendas e granjas de engorda, bem como a utilização de fábricas, mercados e plantações para benefício exclusivo de poucas pessoas (ESCOBAR, 2021, SHIVA, 2000).

¹⁰⁶ Nas últimas décadas, em decorrência do processo de reestruturação produtiva do setor lácteo, pode-se observar nas regiões em que predomina a agricultura familiar com base no fornecimento da matéria prima do leite, uma forte pressão para a modernização da produção e adoção de inovações tecnológicas. Essa pressão tem agido no sentido do crescimento da importância mercantil do leite e seus derivados entre os agricultores familiares (MENASCHE, BELÉM, 1998).

¹⁰⁷ As normas têm sido consideradas um fenômeno-chave nas sociedades contemporâneas e passado a ser tema de

cuidado com o gado leiteiro e também nas condutas das famílias produtoras de queijos, associando resultados dos exames microbiológicos à percepção do ambiente como potencialmente perigosos à saúde humana.

Não só nessa região, mas em todo o Nordeste brasileiro, as instalações das queijarias passaram por transformações para que se adequassem às diretrizes de fabrico e comercialização. Nesse contexto, o queijo de coalho¹⁰⁸ produzido no Agreste Pernambucano passa a ser produzido cada vez mais segundo critérios de higienização e cuidados com a saúde do animal, além da organização socioespacial do próprio estabelecimento produtivo. Antes, por exemplo, a prensa e a forma eram feitas de madeira retiradas das matas próximas das fazendas. “Quanto mais antigo os tempos, mais as prensas e outros objetos da feitura do queijo se compunham de madeira, mesmo os fusos. Das fôrmas de madeira, fazia-se o queijo quadrado pesando de 5 a 15 quilos” (ULISSES, 2017, p.26). Entretanto, nos últimos anos, os equipamentos de aço inoxidável predominam de acordo com as normas nas queijarias industriais e até mesmo nos estabelecimentos rurais.

Para entender em parte essa realidade, deve-se ressaltar que, durante muito tempo, essas queijarias não eram enquadradas nos regulamentos e também não participavam de projetos de desenvolvimento econômico; a estrutura física e o processo de fabricação se mantiveram semelhantes por décadas. “A partir do momento que as exigências para a indústria de alimentos começaram a ser ampliadas também ao mercado tradicional, iniciou-se um conflito entre a sociedade produtora local e os órgãos responsáveis pela implantação e controle da segurança e qualidade alimentar” (CAVALCANTE, 2017, p.121).

No âmbito global, a partir da década de 1990, em um contexto de forte liberalização econômica e comercial, uma sucessão de crises sanitárias e/ou alimentares de repercussão internacional (como no caso da “vaca louca¹⁰⁹”, “gripe suína” e mais recente a Covid-19)

estudo sociológico ao permitir entender importantes aspectos da produção da ordem social. Segundo Busch (2011) elas funcionam como roteiros que orientam e disciplinam as práticas, regendo formas particulares de existência para pessoas e objetos e, simultaneamente, silenciando outras. Assim as normas interseccionam descrição e prescrição, linguagem e mundo material, em práticas alimentares (STAR; RUHLER, 1994) e em “tecnologias da informação” (DAVID, GUIVANT, 2020, p.249).

¹⁰⁸ De acordo com Dias (2010, p.83), “a primeira indústria de coalho no Brasil data de 1923, com a Coalho Frísia, fabricado em Mantiqueira/MG por Ian Kingman. Antes disso, para fazer a separação da caseína do leite, os produtores usavam o fermento oriundo da anta, do tatu-canastra, do veado ou do porco. Posto em garrafas de vidro, o Coalho Frísia facilitou muito a vida de pequenos sitiantes que saíam por aí vendendo queijos em balaios forrados por folhas de bananeira e voltaram para a casa com a tropa carregada de coalho para a nova safra de queijo”.

¹⁰⁹ Essa doença, cujo nome científico é encefalopatia espongiiforme bovina (EEB), surgiu na Inglaterra, na década de 1990. Diante do risco de contaminar seres humanos - várias mortes foram a ela atribuídas em todo o mundo - e da reação dos consumidores que afetou fortemente o mercado de carnes, as autoridades sanitárias de diversos países promoveram a eliminação dos animais infectados.

aumentou o medo das populações em relação aos microrganismos, assim como a influência dos mecanismos de segurança sanitária na cadeia de produção alimentar (DUPIN; CINTRÃO, 2018; WALLACE, 2020). Como resultado, no ano de 1995, o *Codex Alimentarius*¹¹⁰ foi considerado pela Organização Mundial de Comércio (OMC) referência fundamental para a arbitragem de impasses no comércio internacional.

O crescimento dessas instituições regulatórias no sistema agroalimentar, para além de refletir uma maior preocupação da comunidade internacional com o risco sanitário e com a saúde populacional, passa a ser utilizado para o benefício de interesses do capital (LUCCHESI, 2001). Nessa nova ordem mundial – distante do período inicial de interiorização do Agreste Pernambucano – os alimentos passam a ser produzidos como grande fonte de mercadoria e lucratividade, baseados em meios técnicos-industriais que buscam ser eficazes, confiáveis, previsíveis e seguros.

As imposições das avaliações e gerenciamento dos riscos globais se deslocam cada vez mais para o cenário local. Tais aspectos por sua vez, geram uma série de consequências políticas, econômicas e sociais para a soberania dos Estados.

Nos dias atuais, intensificam-se na Bacia Leiteira de Pernambuco os impasses em torno dos queijos e outros alimentos artesanais produzidos nas comunidades locais. Ainda na década de 1990, pesquisas científicas que submetem amostras de queijos existentes nos mercados a análises laboratoriais passam a detectar um elevado percentual desses produtos fora dos padrões legais-sanitários.

Em todo território nacional, a fiscalização sanitária de leite e de seus derivados para empresas que realizam comércio interestadual e internacional é realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Esse órgão federal é responsável pela regulação dos produtores de queijo que almejam realizar comércio para outro estado ou no exterior. Até receber autorização legal para ser vendido fora das fronteiras estaduais, o produto é submetido a diversas etapas de fiscalização e inspeção, cujas ações são orientadas e coordenadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/MAPA). A qualidade sanitária do queijo de coalho é

¹¹⁰ O *Codex Alimentarius* é um conjunto de normas técnicas, práticas e procedimentos, concebido a partir da reunião de comissões de especialistas, visando estabelecer padrões voltados para a segurança dos alimentos comercializados internacionalmente. Ele foi criado em 1963, como um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS) para elaborar e coordenar normas alimentares no plano internacional, tendo como objetivo proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos (FAO/OMS, 2006).

atestada para os estabelecimentos que cumprem com a legislação em vigor e é comunicada ao consumidor através do carimbo Serviço de Inspeção Federal (SIF)¹¹¹.

Com a promulgação da Constituição Federal em 1988, os serviços públicos passaram por uma política de descentralização. Despontam normativas estaduais vinculadas à vigilância sanitária e aos serviços de inspeção. Com isso, no âmbito das empresas que realizam comércio intra-estadual, a fiscalização sanitária é estadual¹¹², sendo realizada nos territórios estudados pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO). Anterior a esse órgão, a inspeção e fiscalização Agropecuária no território pernambucano eram exercidas pela Secretária Estadual de Agricultura, através do seu Departamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária (DEFIS). A Adagro absorve as funções do extinto DEFIS, como parte das ações de fortalecimento da agropecuária no estado de Pernambuco, na medida em que seu objetivo é promover e executar a defesa sanitária, animal e vegetal, o controle e a inspeção de produtos de origem agropecuária (ADAGRO, 2011).

Além disso, o entendimento de que a inocuidade do queijo passa pela pasteurização do leite vem sendo estabelecido pelo Estado Federal Brasileiro, de forma efetiva, desde o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de queijo de coalho, aprovado pela Instrução Normativa n. 30, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). No âmbito estadual, a lei dos queijos artesanais significou também em grande parte uma adequação das prescrições colocadas pelo RIISPOA e pelas normas internacionais, a exemplo da *códex alimentarius*. Sob essa justificativa, impedimentos¹¹³ envolvendo os aspectos produtivos do queijo de coalho artesanal¹¹⁴ se tornam parte do cotidiano de várias famílias agricultoras do estado de Pernambuco, inclusive da região de São Bento do Una e Capoeiras.

¹¹¹ Embora, o SIF tenha surgido no Brasil no período da República Velha, especificamente em 1915 quando foi editado o primeiro regulamento para a criação do serviço de inspeção dentro dos estabelecimentos processadores de alimentos, somente na segunda metade de século XX, o governo brasileiro oficializa uma intervenção estatal mais sistemática sobre a indústria de produtos de origem animal por meio da criação da Lei Nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 (ALMEIDA, et al, 2010).

¹¹² A descentralização motivou a municipalização dos sistemas de inspeção com a criação dos Serviços de Inspeção Municipal - SIM. Contudo, esse serviço não se expande como modelo, a não ser em algumas localidades nas regiões Sudeste e Sul do Brasil e nas capitais dos estados. “Alegam os gestores públicos, como razões para a não implantação do SIM, os custos gerados com o pagamento de profissionais especializados e os entraves como a restrição da área de comercialização ao espaço circunscrito do município” (MENEZES, 2011, p.49).

¹¹³ A publicação da Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007 (consulte anexo a), define o processo de produção de queijo de coalho artesanal em Pernambuco, delimitando a produção de, no máximo, 100 quilos diários; recentemente revogada pela Lei nº 14.933, de 04 de abril de 2013, que não restringe o volume de produção e considera o beneficiamento na propriedade ou em grupo de propriedades. Entretanto, os queijos registrados pelo estado de Pernambuco poderiam ser comercializados somente neste Estado, porque, a legislação federal não autorizava a comercialização de queijos fabricados a partir de leite cru, criando um contexto socioeconômico desfavorável para os produtores familiares de leite com atividade tradicional de fabricação de queijos artesanais (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2017).

¹¹⁴ Uma especificidade do estado de Pernambuco se deve a Resolução sprra nº 002, de 19 de abril de 1999, que estabelece a identidade e os requisitos mínimos do queijo de coalho artesanal, produzidos no estado de

Para os defensores dos queijos de leite cru de diferentes partes do mundo – como o coletivo do *Slow Food*¹¹⁵ – a contaminação do produto com microrganismos patogênicos pode ocorrer em diversas etapas do processo produtivo. Nesse sentido, a obtenção do “leite limpo” deve iniciar com o cuidado para com o animal leiteiro e não apenas na etapa de pasteurização. Em desencontro a essa lógica hiper-industrial, esse movimento pós-pasteuriano elucida que a preservação da microflora do leite potencializa sabores e aromas diferentes do queijo produzido com leite pasteurizado (SLOW FOOD, 2010).

Todavia, a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO) estabelece critérios¹¹⁶ para alteração na estrutura física dos estabelecimentos produtivos, frequência em espaços de formação, no modo de acompanhar o rebanho, no transporte do produto e nas “boas práticas de higiene”. Com a justificativa de facilitar a limpeza e evitar contaminações, inclui diversas exigências que abarcam desde a ordenha até tempos mínimos de cura¹¹⁷, impondo modificações nas formas usuais de elaboração do alimento artesanal. (DUPIN; CINTRÃO, 2018). Uma vez registrado, o “quarto do queijo” (local da produção desses alimentos) passa a ser denominado de queijaria e, por sua vez, o produtor pode comercializar livremente sua produção dentro do próprio estado.

Essas prescrições e meios de controle são ancoradas numa concepção internacional vinculada aos pasteurianos, que consideram que o leite cru é, por sua própria natureza, uma ameaça para a saúde humana. Sobre o seu consumo, nos EUA, o órgão governamental responsável pelo controle de alimentos – Federal Drug Administration (FDA), é inequívoco: o

Pernambuco, diferenciando o queijo de coalho tipo A elaborado a partir de leite pasteurizado, e o queijo de coalho tipo B elaborado a partir de leite cru.

¹¹⁵ Em 2001, o Slow Food lançou uma campanha para proteger os queijos feitos com leite cru e conseguiu mais de 20 mil assinaturas para defender os direitos dos queijeiros nos países onde leis sanitárias higienistas proíbem ou prejudicam a produção desse tipo de queijo. A campanha tem o propósito de contribuir para restaurar uma maior confiança e a dignidade dos produtores de queijo no mundo todo e destacar o sabor e as qualidades organolépticas extraordinárias do queijo artesanal de leite cru, assim como seu valor cultural. O Slow Food se posiciona em favor dos “pequenos produtores” de queijo, sobretudo em países como Brasil, Estados Unidos, Irlanda, Grã Bretanha e Austrália, onde as regulamentações prosseguem sendo muito rígidas ou proíbem completamente o leite cru.

¹¹⁶ A lei I nº. 14.933 retrata os processos para a produção do queijo artesanal. Disponível em: <http://www.adagro.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=19893&folderId=199865&name=DLFE-272702.pdf>. Acesso em: 20 jun.2018

¹¹⁷ No final de 2011, o MAPA publicou a Instrução Normativa 57 (IN 57) sobre o período de maturação dos queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, com o intuito de inserir a atividade pecuarista tradicional nas atividades comerciais nacionais e internacionais. Mas a IN 57 foi prevista somente para queijos artesanais mineiros e, portanto, não se adequava a realidade nordestina, inclusive de Pernambuco. Neste contexto, o Comitê Estratégico da Pecuária Leiteira de Pernambuco - CEPLEITE, fórum de discussão, coordenado pelo Instituto de Tecnologia de Pernambuco - ITEP - e composto por mais de 30 membros de diversas Instituições, como o Sistema S, representantes do Estado, Universidades, Empresas públicas e privadas e o Setor produtivo, solicitaram por meio da Confederação Nacional da Agricultura - CNA e da Câmara Setorial do Leite em Brasília, a revisão da IN-57 para adequação à realidade dos demais estados brasileiros (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2017).

leite cru é inerentemente perigoso e não deve ser consumido em qualquer circunstância. Em função disso, a segurança na produção de queijos variados é promovida através da pasteurização, com diversos testes do produto como proteção. Tal procedimento de esterilização que visa destruir microrganismos patogênicos, tornou-se um símbolo-chave colonial e técnico-científico da modernidade, que possui o intuito de dominar e instrumentalizar a natureza para fins humanos (PAXSON, 2013, MOORE, 2021).

Essa forma de dominação moderna que assume um caráter burocrático-legal se impõe com base em um universalismo conferido à ciência e propagado cotidianamente a partir de um grupo de peritos (BECK, 2010; GIDDENS, 1990), que muitas vezes são mobilizadas para desacreditar saberes e fazeres locais. Como efeito, hábitos, costumes e crenças cedem espaço às normas e regras, cercadas de uma orientação técnica determinada por uma grande parcela da comunidade científica (CINTRÃO, 2016).

Por esse motivo, os queijos produzidos em pequena escala, muitas vezes, ao serem tratados como “mercadorias ilegais”¹¹⁸ resultam em diversos casos de apreensão e multas, tanto nas estradas, como nos comércios e feiras estabelecidas nos centros urbanos. “Multas e apreensões pelo não cumprimento da legislação sanitária buscam reforçar a profecia de que os queijos artesanais feitos nas roças estariam fadados a desaparecer, suplantados pela superioridade da indústria de laticínios” (CINTRÃO, DUPIN, 2020, p.242).

Inclusive, vários desses casos vêm sendo noticiado nos últimos anos pelos veículos de imprensa¹¹⁹. Talvez um dos casos mais emblemáticos seja o da grande apreensão, em 2018, pela Polícia Civil de pelo menos 16 caminhões que realizam o transporte considerado inadequado de toneladas de queijos no Mercado de Afogados, na zona oeste de Recife. A “mercadoria ilegal” apreendida¹²⁰ foi amontoada e, logo após, incinerada e destruída. Supõe-

¹¹⁸ A rigor, a noção de mercados ilegais é bastante abrangente. Os fenômenos socioeconômicos cobertos pela noção de mercados ilegais são heterogêneos e também compreendem mercados que são, portanto, legais, mas envolvem um alto nível de atividades ilegais. De fato, a maioria das atividades ilegais nos mercados ocorre de fato dentro dos limites de um mercado que é legal. Em muitos casos, a legalidade do próprio mercado é até uma condição importante para o desenvolvimento e o sucesso de atividades ilegais. Devido ao caráter multifacetado dos fenômenos de ilegalidade nos mercados, não é possível distinguir mercados ilegais simplesmente em termos dos produtos comercializados (BECKERT, WEHINGER, 2013, p.3).

¹¹⁹ Casos de apreensões como os das matérias abaixo são frequentemente veiculados na imprensa pernambucana. Disponível em: <<https://pernambuco noticias.com.br/2018/05/11/mais-de-700-quilos-de-queijo-foi-apreendido-no-interior-do-estado-material-seria-vendido-em-caruaru/>>. Acesso em: 12 jun. 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/pe/pernambuco/noticia/2018/09/18/policia-faz-apreensao-de-queijo-coalho-irregular-durante-operacao-no-recife.ghtml/>> Acesso em 11 abr.2020.

¹²⁰ Na época, o presidente do Sindicato dos Produtores de Leite de Pernambuco (SINPROLEITE), Saulo Malta, disse que os consumidores devem comprar queijos e exigir a nota fiscal. Ele afirmou: "é uma forma de saber que os produtos passaram pela fiscalização da Adagro".

se que a maioria dos alimentos apreendidos era das famílias produtoras oriundas de diversos municípios do Agreste Pernambucano, inclusive da região de São Bento do Una e Capoeiras.

Figura 2 - Apreensão de queijos artesanais no Mercado de Afogados em Recife-PE



Fonte: (DIÁRIO DE PERNAMBUCO, 2018)¹²¹

Recentemente, uma reviravolta legislativa vem gerando expectativas entre diversos produtores de alimentos artesanais de origem animal em todo o país. A nova lei do Selo Arte, 13.680/2018, sancionada pelo governo federal entrou em vigor no dia 15 de junho de 2018, data de sua publicação no Diário Oficial, e altera a legislação em vigor desde a década de 1950, que exigia o selo federal SIF para a circulação dos produtos artesanais em território nacional. A mesma, conforme destaca Braga (2019, p. 270), tem como intuito promover sobretudo três alterações na forma como se regula a produção artesanal de queijo:

- Pretende autorizar a comercialização interestadual dos produtos artesanais que estejam submetidos à fiscalização de saúde pública dos estados e Distrito Federal.
- Estabelece um novo regulamento para produtos artesanais em torno do Selo Arte, indicando claramente a necessidade de parâmetros que sejam adequados às dimensões e às finalidades de empreendimento, cujo procedimentos de registro deverão ser simplificados.
- A Lei estabelece que a comercialização dos produtos de que trata fica autorizada

¹²¹ Matéria “ Operação apreende queijos de coalho ilegais comercializados em Recife. Disponível em: <<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/vidaurbana/2018/09/operacao-apreende-queijos-de-coalho-ilegais-comercializados-no-recife.html>> Acesso em 20 de set. de 2018.

em todo o território nacional até sua regulamentação.

Em Pernambuco, a Adagro disponibiliza o Selo Arte aos produtos artesanais derivados de leite do estado, entre eles: o queijo de coalho, a manteiga de garrafa e o doce de leite. Segundo essa agência (2020), para ser considerado um produto artesanal, o mesmo deve ser elaborado com predominância de matérias-primas de origem animal, a partir de técnicas prioritariamente manuais e por quem tenha o domínio integral do processo. Os alimentos, que serão submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, devem ter fabricação individualizada e genuína, que mantenha a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais, sendo devidamente identificados com o Selo Arte¹²².

Nas palavras de um reconhecido produtor de queijo de coalho de Venturosa, que possui queijaria formalizada e que comercializa há anos seus produtos artesanais para todo o estado de Pernambuco:

O Selo Arte exige que o laticínio tenha que estar registrado, junto ao órgão [Adagro] ou ter o SIE que é o estadual ou ter o SIM que é o municipal, que não tem em Pernambuco, ou ter o SIF. No nosso caso, teria o SAI, que seria a nossa licença para produzir o queijo. Estamos na expectativa desse selo, que é um sonho que nós tínhamos e hoje já é cada vez mais uma realidade. Já tem alguns estados que já tem esse Selo Arte. O governo do estado de Pernambuco deve estar dando entrada na solicitação para o MAPA para que se possa credenciar alguns laticínios que possuem a condição de obter esse selo, para que se possa vender esse produto para toda parte do Brasil.[...]

Diante dessas novas circunstâncias de implementação do Selo Arte, esse produtor rural complementa:

Pequenas coisas e ajustes que estão faltando se fazer, mas que a gente está buscando e acredito que, em breve, vai ter as primeiras queijarias artesanais por todo o Nordeste. Já há em cidades como Brasília, São Paulo e Minas Gerais. [...] Em geral, só é permitido a circulação do queijo dentro do estado. Isso vai alavancar muito. Vai dar um impulso muito grande, dentro do setor de laticínio. Principalmente o queijo de coalho que nós temos [com selo]. Maior parte da produção que está na informalidade hoje é de queijo de coalho. Os outros itens não são tão fortes, não tem uma demanda tão grande quanto o nosso queijo de coalho. Pode se dizer que ele é absurdamente consumido pelo pernambucano. (Alberto, produtor de Venturosa, 05 de julho de 2020).

Essa lei que se aplica a todo território nacional procura diferenciar os modos distintos de produzir os alimentos de origem animal. Nesse sentido, cada tipo de produção deve possuir uma regulação própria: o RIISPOA para produtos industrializados e a indicação arte para os

¹²² Para mais informações sobre a emissão do Selo Arte no estado de Pernambuco: <<https://www.adagro.pe.gov.br/blog/11-blog/1427-emitir-selo-arte>>

produtos artesanais. Mas, para Braga (2019) e Cruz (2020), fica evidente que, até então, esse debate e seus contornos jurídicos não têm avançado o suficiente para encerrar os impedimentos para a produção de queijo e muito menos para resolver as complexas questões de sua inserção na atividade produtiva¹²³ (principalmente relacionadas ao acesso a mercados pelos agricultores familiares).

Apesar da emergência do Selo Arte, os impedimentos que envolvem os queijos artesanais ainda permanecem vivos em todo território nacional. Distante de uma solução efetiva, as fiscalizações sanitárias que atuam em diversas localidades geram uma série de exigências legais para os produtores familiares. Como resultado, os casos de apreensões desses produtos pelos agentes sanitários contribuem, muitas vezes, para a construção de uma imagem depreciativa dos produtores, segundo exemplos do que ocorrem em São Bento do Una e Capoeiras.

Com isso, as legislações sanitárias tendem a causar consideráveis prejuízos aos produtores familiares da região, ao dificultarem ainda mais tanto o acesso aos mercados formais como a permanência no campo. Por outro lado, muitas famílias produtoras ao manterem suas atividades queijeiras na “clandestinidade”, continuam desafiando a vigilância sanitária e os ordenamentos legais no país.

2.3.1 A importância do queijo de coalho em São Bento do Una, Capoeiras e para o estado de Pernambuco

A área das cabeceiras do Rio Una, povoada pelos sertanejos desde o começo do século XVIII, passou a ser reconhecida no estado de Pernambuco pela sua “vocação pecuarista”. Nessa região, São Bento do Una¹²⁴ surge, por volta de 1825, originada na fazenda Santa Cruz pertencente a Ant nio Alves Soares¹²⁵, fugitivo da grande seca que chegou   região em 1777.

¹²³ De acordo com as reflexões de Cruz (2020), pode-se destacar que embora esse regulamento possivelmente traga elementos inovadores, as divergências em torno de sua aplicabilidade, decorrentes em boa medida do modo não participativo com que a lei foi construída e publicada, não permitem afirmar que ela implicará, de fato, avanços no que se refere ao reconhecimento e   possibilidades de legaliza o da produ o artesanal e tradicional de alimentos pela agricultura familiar. Assim, “essa lei deixa em aberto uma série de d vidas quanto a sua operacionaliza o, sobretudo no que se refere   fiscaliza o desses produtos e ao enquadramento conceitual do que seriam alimentos artesanais” (CRUZ, 2020, p.15-16).

¹²⁴ Conforme encontrado nos registros da pesquisa de Cintra, Andrade e Paiva (1983) sobre a forma o histórica de São Bento do Una, o nome da cidade teve origem quando os habitantes para se livrarem das cobras durante a ocupa o desse território invocaram o nome de São Bento, o santo católico. “Essa devo o, divulgou-se por toda parte e por todas as famílias, sem objetivar-se a não ser por uma imagem do mesmo santo, adquirida depois” (p.33). A complementa o do nome foi feita em 1941, homenageando o Rio Una e distinguindo o município de outros com o mesmo nome.

¹²⁵ Por volta de 1777, acossado pela seca, aqui chegou possivelmente vindo do Rio do Peixe, Ant nio Alves Soares, com o que restava do seu rebanho.   nascente da encruzilhada e   margem direita do Rio Una, edificou sua morada, uma casa de taipa, com uma porta e uma janela de frente e curral, ao lado, ocupou como senhor uma e outra

Em pouco tempo, com a chegada de mais colonos, toda a região dos vales do Rio Una, Ipojuca e Riachão tornou-se habitada. “Em 1885, todo o Vale do Rio Una, Ipojuca e Riachão estava plenamente colonizado, salpicado de choupanas, com seus currais ao lado” (CINTRA; ANDRADE; PAIVA, 1983 p.31).

Ao longo do tempo, nos vários sítios em que as terras foram subdivididas, surgem estabelecimentos para a produção pecuária, como é o caso da fazenda Independência, que mantinha mais de oitocentas cabeças de gado, inclusive de raças leiteiras (CINTRA, 2004). Além disso, parte do leite passou a ser utilizado para a feitura de queijos nas unidades familiares - como o de coalho e o de manteiga, entre eles o queijo Xucuru¹²⁶, que adquiriu maior reconhecimento local.

Conforme a interiorização avançava pelo território pernambucano, a região de São Bento do Una se tornou um trecho privilegiado para outras localidades. Isso se deve por ela possuir as vegetações rasteiras do semiárido e receber os ventos frescos e carregados de umidade que se desprendem da serra do Agreste, de Garanhuns e de Pesqueira, o que, com o tempo, contribui para a produção queijeira. Nessa localidade, assim como em outros lugares de pastoreio e pecuária, queijos como o de coalho foram uma das soluções encontradas entre os produtores para evitar que o excedente do leite estragasse.

Com a intensificação da modernização do campo e das relações comerciais, quando os veículos automotores sucederam aqueles de tração animal, os produtores e queijeiros ganharam um papel preponderante no comércio de queijos no estado e se tornaram mais numerosos na denominada Bacia Leiteira de Pernambuco. Em municípios como São Bento do Una e Capoeiras, a estruturação das estradas vicinais, com o maior asfaltamento nas rodovias, e a aquisição de veículos mais velozes aproximaram tais regiões dos grandes centros urbanos, encurtaram a distância e estimularam as relações comerciais.

marginem do Rio Una, e denominou sua posse de Pirineus, em virtude da ondulação do terreno, vindo à sua lembrança, uma aparência das montanhas europeias (CINTRA; ANDRADE; PAIVA, 1983, p.30).

¹²⁶ Segundo os relatos encontrados pela historiadora Ivete de Moraes Cintra (2004, p.51-52.), “constata-se que os precursores desse queijo - oriundos da fazenda Xucuru em São Bento do Una, remetem a família Almeida Calado e Ferreira Calado, “que é uma só”. Os dois irmãos resolveram sair de onde moravam em busca de “novos horizontes”. A região do Alto do Una foi a escolhida. Jacinto Ferreira Calado casou-se com Maria de Almeida Calado, sua prima e aqui construiu uma prole imensa que a princípio viviam toda ao seu redor; cultivando a terra, cuidando do gado leiteiro e de outros animais, além de fabricando o queijo que era feita em mutirão. Com o tempo, o rebanho aumentou, e conseqüentemente a produção de leite e seus derivados. Para aproveitar o empreendimento, essa família resolveu que parte da produção deveria ser comercializada em Garanhuns, por ser um meio mais acessível, oferecendo estradas, mais transportes, sendo os pontos de abastecimento dos tropeiros no intercâmbio da Zona da Mata com o Agreste. E assim tais queijos produzidos em São Bento do Una adentraram naquela cidade vizinha.

Durante o século XX, e até os dias atuais, a comercialização do queijo passa a ser feita para as grandes redes de supermercados (caso das produções ligadas aos laticínios), porém, a base de sua venda, enquanto produto artesanal, continua no âmbito familiar e, em sua maioria, informal¹²⁷. Na contemporaneidade, São Bento do Una prossegue se destacando na bacia leiteira pela sua atividade agropecuária e queijeira¹²⁸ juntamente com os municípios de Venturosa, Sanharó, Pedra, assim como Bom Conselho, Águas Belas e Itaíba.

Mesmo diante dos impasses com as legislações e regulações sanitárias, a reputação dos “queijos de coalho não industrializados”, elaborados pelos agricultores familiares, tem sido noticiada ao longo do tempo pela imprensa local e nacional. Essa iguaria tem suas qualidades relacionadas ao território onde é produzido e o “modo de fazer” tradicional, expressando a memória coletiva e a história de famílias que há séculos o elaboram, mantendo uma tradição de várias gerações. Ao longo do tempo, esse alimento passou por um processo de inserção no paladar¹²⁹ da população, sendo considerado por muitos como um dos alimentos “mais nordestinos” nos dias atuais.

Menezes (2009) afirma que a tradição do consumo do queijo artesanal está diretamente relacionada a constante circulação dessa iguaria e devido aos movimentos migratórios refletidos no crescimento das populações urbanas. Atualmente, essas produções movimentam mensalmente milhões de reais, o que sinaliza ser essa uma atividade socioeconômica importante em todo o estado de Pernambuco¹³⁰ e especialmente para os atores rurais envolvidos (PERRY, 2004). Tais queijos são produtos amplamente consumidos no Nordeste brasileiro¹³¹ e são

¹²⁷ Como podemos perceber em pesquisas como do grupo da EMBRAPA, em evento realizado em Belo Horizonte, no qual Araújo et al. (2011, p. 2) destacam que: “[...] 90% dessa produção (queijeira) é originária da agricultura familiar” (ULISSES, 2017, p.22).

¹²⁸ Ao longo das últimas décadas, São Bento do Una passou a ter algumas fábricas de queijo, entre elas, conforme destaca Cintra (2004), a propriedade de João Antônio. A princípio, ele fabricava leite e coalhada. Depois iniciou as atividades queijeiras e começou a comercializar esse produto em um depósito à Rua Direita, próximo ao Mercado São José em Recife. Em 1954, vendeu a propriedade de São Bento do Una para comprar uma fábrica em Surubim e outra em Vertente. Outro estabelecimento industrial de grande importância foi a Mauriceia, fundada em 1935 por Orestes Valença. Em pouco tempo, passou a vender além do queijo, a Manteiga Mauriceia, que era muito popular na época. Contudo, o lucro que a manteiga deixava era consumido pelo prejuízo do queijo, forçando a encerrar as atividades” (CINTRA, 2004, p.72).

¹²⁹ É curioso notar que a princípio os queijos de coalho trazidos do interior de Pernambuco, não estavam na preferência dos consumidores privilegiados dos engenhos, afeitos aos produtos importados os quais faziam parte do status. Esse menor interesse pelo insumo fica evidente frente ao número considerável de importações de queijos vindos da Europa. As propagandas veiculadas no jornal Diário de Pernambuco (1862), com grande circulação na época, já evidenciavam essa preferência. Com o tempo esse produto passou a ser cada vez mais produzido para comercialização. Daí, ao sair cada vez mais dos limites do interior para alcançar as prateleiras dos mercados e das feiras no litoral, ele foi superando a “má fama” de ser um alimento considerado por muitos consumidores como significativamente inferior (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

¹³⁰ Estima-se que o volume de queijos coalhos tipo B, correspondam a algo em torno de “80% da produção em Pernambuco” (AMARANTE, 2015 p.89).

¹³¹ O queijo coalho em Pernambuco e em outros estados do nordeste é tradicionalmente consumido assado ou grelhado, mas também fresco. Revestido de mel de engenho, orégano, doce de pimenta ou de geleia de jabuticaba,

considerados parte da identidade de grande parte dos pernambucanos por, culturalmente, fazerem parte dos hábitos alimentares de diferentes classes sociais. No caso do queijo de coalho, esse se destaca como um dos principais alimentos artesanais do estado de Pernambuco, absorvendo na sua produção um volume superior aos demais derivados. Assim, trata-se de um produto consumido amplamente pela população¹³² e pelos turistas que visitam o estado.

Esses alimentos eram inicialmente conhecidos nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, mas rapidamente alcançaram os mercados dos estados do centro do país até chegar ao Sul e ao Sudeste¹³³. Nos últimos anos, por meio de uma maior divulgação em eventos gastronômicos¹³⁴ e com o surgimento de novos nichos de mercado, torna-se cada vez mais comum encontrar tais iguarias em cidades do Sudeste, como Rio de Janeiro e de São Paulo, onde são comercializados em diferentes pontos (MANDACARU, 2013). Os queijos de coalho com os selos de inspeção estão presentes em atacados, padarias, lojas especializadas¹³⁵ e hipermercados, na forma de “espetinhos” simples e em peças que podem pesar mais de três quilos.

Os queijos de coalho artesanais, portanto, são alimentos que fazem parte de um complexo quadro sociocultural construído ao longo do tempo, em que tivemos a formação dos paladares. Ele “pode ser “nomeado no plural, por que lembramos que por mais que a base da receita da iguaria seja semelhante em todo o Nordeste, cada lugar traz características do “saber fazer” das gerações de antes e da atualidade, daqueles envolvidos na feitura do quitute” (ULISSES, 2017, p.12).

ele marca a mente sensorial de muitos apreciadores de culinária. A famosa tapioca de queijo e coco deixa espaço para “pratos sofisticados” como o risoto de frango com queijo coalho, arroz com charque e queijo de coalho, tortilhas de batata doce e queijo de coalho, rolinhos crocantes de queijo coalho, dentre outras “iguarias” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

¹³² Entre os derivados do leite, o queijo coalho aparece em maior destaque nos gastos do consumo dos pernambucanos. Além disso, os consumidores desse estado, desembolsam na compra de queijos praticamente o dobro do valor em relação ao que é destinado a aquisição do leite (SEBRAE, 2010)

¹³³ Devido à grande procura desse produto, outras regiões do país passaram a produzir o queijo coalho. Mas, a maioria do queijo coalho produzido nesses locais é industrializado e emprega leite de vaca pasteurizado, além de fermentos lácticos e coalho industrializado, cloreto de cálcio e sal (FURTADO, 1991).

¹³⁴ O site “Cozinha de Terroir” descreve que, na 20ª edição do evento AgriNordeste, realizado em 2012, na cidade de Recife, e promovido pela Federação de Agricultura de Pernambuco, promoveu a ideia de “Sabor Rural”, visando valorizar a gastronomia a partir de produtos locais. Esse e outros tipos de valorização gastronômica confirmam a tendência mundial da “cozinha de terroir”, isto é, da gastronomia que se utiliza e cresce a partir dos produtos locais e que passa a ser procurado por consumidores de diferentes perfis. Durante o encontro, as principais instituições de gastronomia locais participaram de um concurso gastronômico, usando insumos da cadeia leiteira estadual. Nessa ocasião Benoit Paquereau, francês radicado em Pernambuco que tem trabalhado na Comissão pelo reconhecimento da denominação de origem do queijo de coalho do Agreste do Estado “o queijo de coalho pernambucano apresenta características únicas no Brasil” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2017).

¹³⁵ Em um Empório, localizado no bairro da Várzea na capital recifense, encontrei o queijo artesanal de um famoso produtor com registro do S.E que fora entrevistado durante a pesquisa. Este produto artesanal, conquistou diversos prêmios em concursos de queijos no estado de Pernambuco e no Nordeste.

Mesmo com a grande popularidade do queijo artesanal, o produtor familiar desses territórios investigados ainda enfrenta inúmeros desafios para permanecer em suas atividades queijeiras. Apesar da implantação de políticas públicas, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), que representou um salto de qualidade significativo ao reconhecer a importância dos agricultores familiares, não foram anulados os conflitos históricos existentes entre modelos de desenvolvimento rural e concepções distintas de atores políticos e sociais (WANDERLEY, 2013).

Assim como em outras regiões do país, em São Bento do Una e Capoeiras, apesar das inúmeras adversidades, a produção de queijos para muitas famílias “possibilita um retorno monetário rápido e constante, uma vez que existem canais de comercialização alimentados por uma grande demanda pelo alimento nos centros urbanos” (DUPIN, 2020, p.164). Isso faz com que a atividade queijeira seja uma das principais alternativas de reprodução socioeconômica, pois ao garantir a alimentação da família e a comercialização de excedente, contribui para gerar renda e maior autonomia em seus territórios.

Ressalta-se aqui a importância socioeconômica dessa produção, que mesmo quando realizada de forma precária, mantém a sustentabilidade econômica do ambiente local. “A atividade queijeira artesanal sustenta milhares de pequenos produtores, promove uma maior distribuição de renda e equidade social, além de manter os traços regionais de identidade” (MENDONÇA, 2017, p.201).

Essa estratégia é importante no meio rural do Agreste e Sertão nordestino, ao dinamizar a economia em municípios de pequeno porte, constituindo em renda principal ou na complementação da renda das famílias, contribui para a circulação de renda no próprio município e desacelera o êxodo rural (MENEZES, 2011, p.41).

Embora, em grande parte, os queijos sejam comercializados de maneira considerada informal e até mesmo ilegal¹³⁶ esses são produtos de singularidade, amplamente valorizados e demandados por consumidores de todo o estado de Pernambuco. O queijo de coalho, devido à sua importância socioeconômica, torna-se uma base para a economia doméstica com sua elaboração no âmbito do espaço do cotidiano.

¹³⁶ De acordo com Cintrão (2016), as esferas “formal” e “informal” não estão inteiramente desvinculadas, havendo diferentes estratégias aquisitivas, “legais” e “ilegais” e uma multiplicidade de combinações possíveis entre delitos e formas de troca, entre crimes e mercados. As reflexões da autora apontam para o aspecto de que a existência de uma legislação em si, e mesmo da repressão, não garantem que uma atividade seja considerada simplesmente como “legal” ou “ilegal” pelos diversos setores da sociedade. Em função disso, esse aparato burocrático-legal (em um sentido weberiano) necessita ser acompanhada de processos de legitimação e/ou de ilegalização.

Nos dias atuais, permanecem as tensões e conflitos de interesses entre os órgãos fiscalizadores e os produtores familiares de queijos e outros alimentos artesanais da região produtora. Se por um lado, técnicos e fiscais defendem que os ordenamentos legais foram criados com o objetivo de proteger a saúde dos consumidores, por outro, as exigências feitas geram impedimentos para a produção das famílias de agricultores, ao determinar como inseguros diversos produtos artesanais, produzidos em pequena escala. Além disso, conforme destacado, o avanço da Covid-19 aumentou ainda muitas incertezas, não só na região produtora, mas em diversas partes do mundo¹³⁷.

O queijo de coalho, embora seja valorizado por ser considerado um produto típico da cultura alimentar nordestina e pernambucana, prossegue sendo comercializado à margem dos canais formais. Entretanto, esse alimento artesanal, por sua vez, continua sendo uma alternativa viável para a reprodução socioeconômica de muitas famílias na região produtora. Como demonstrado e visto de maneira mais aprofundada, nos próximos capítulos, nos territórios onde vivem, esses atores rurais resistem por meio das suas práticas e saberes e fazeres às imposições da modernização do campo e da lógica técnico-industrial, impostas pelas normas, ainda que suas atividades queijeiras não sejam devidamente valorizadas.

¹³⁷ Mais recentemente, com o avanço do novo Coronavírus na França, coletivos sociais e produtores familiares franceses e de outras localidades passaram a temer que um excesso de sanitarismo pós-pandemia possa dificultar ainda mais a produção e comercialização de determinados alimentos artesanais. Em defesa dos queijos de leite cru, eles planejam criar a *Fundação pela Biodiversidade Queijeira* com o propósito de valorizar e comprovar os benefícios para a sociobiodiversidade desse produto artesanal. Para mais informações sobre essa organização e suas propostas: <<https://www.collectiflaitcru.com>>

3 ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E DO COTIDIANO DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL

Há alguns anos, em uma das visitas iniciais à região de São Bento Una, avistou-se os vales e as pequenas propriedades espalhadas pelo campo e o gado leiteiro pastando próximo à estrada de terra. Naquela época, após o surgimento de diversas plantas e vegetações por causa das primeiras chuvas do período de inverno¹³⁸, a paisagem seca da caatinga¹³⁹ deu espaço a belos tons esverdeados. Paralelamente, ao longo do caminho, percebeu-se o amplo cultivo da palma forrageira, além da gama de espécies cactáceas de diferentes tamanhos (mandacaru, facheiro, coroa de frade, entre outras), essas são conhecidas por serem resilientes aos períodos de estiagens e estão presentes o ano inteiro naquele bioma (ou região).

Nesse território do semiárido, a natureza afeta intensamente os processos produtivos, sobretudo naquilo que diz respeito ao cultivo da lavoura e a produção do leite e de seus derivados. Vinculado a isso, a produção e comercialização do queijo artesanal – mesmo que realizado “clandestinamente” – demonstra ser um eixo fundamental para dinamizar a economia de municípios do Agreste Pernambucano, como a de Capoeiras e São Bento do Una. Tais práticas transmitidas pelos antepassados se “nutrem” de uma forte “carga histórica” permeadas pelo relativo sentimento de pertencimento e identidade local.

Vale destacar que a produção artesanal é uma dentre tantas outras atividades previstas pelas famílias campesinas no calendário anual. Por isso, a agropecuária leiteira e campesina, de onde provém queijos como o de coalho, há séculos coexiste com outros modos de produção com os quais mantém relações de interdependência e que definem os meios nos quais os produtores adaptam o seu manejo, suas formas de integração com o meio ambiente e com as comunidades locais¹⁴⁰. Nos dias atuais, mesmo diante de “tormentas” econômicas, políticas e sociais,

¹³⁸ Quando os europeus chegaram ao Nordeste brasileiro, perceberam que aqui não havia as quatro estações bem definidas como no continente europeu e sim que havia dois períodos distintos: o de chuvas e o seco. Nesse caso, “as chuvas são associadas ao inverno - quando a temperatura cai um pouco - e a seca ao verão - quando é mais quente” (SENA, 2011, p.14).

¹³⁹ Caatinga é a vegetação que predomina no Nordeste do Brasil e que está inserida no contexto do clima do semiárido. Os indígenas, primeiros habitantes da região, a chamavam assim porque na estação da seca, a maioria das plantas perde as folhas, prevalecendo a paisagem a aparência clara esbranquiçada dos troncos da árvore. Por isso o nome caatinga (caa: mata e tinga: branca) que significa: mata ou floresta branca.

¹⁴⁰ Baseado nas reflexões socioecológicas Kothari *et al* (2021), entende-se que apesar de que o termo comunidade ser um tanto questionável e que pode facilmente ocultar formas de poder e opressões baseadas em sexo/gênero, idade, classe, raça, habilidade, entre outros; paralelamente pode ser relacionado com práticas integradoras e na luta por autonomia. Com base em iniciativas e redes de solidariedade, tais localidades tem como alicerces tomadas de decisões por meio de relações de proximidade (face a face), com base de intercâmbios culturais e econômicos voltadas para atender às necessidades básicas e de sobrevivência, por meio da autossuficiência (ou pela sua constante busca). Para informações detalhadas sobre a legitimidade do uso de “comunidade” e seus derivados, reconhecendo as suas diversas contestações, consulte Escobar (2014).

agravadas pela propagação global da Covid-19, a elaboração do queijo recém-ordenhado prossegue sendo um importante recurso territorial, pois se caracteriza como um modo eficiente de conservar e agregar valor ao leite.

Assim inicia-se aqui a “trajetória do queijo” a partir do acompanhamento daqueles que o produz. Então, será abordada a dinâmica produtiva no campo desde o momento da feitura desse alimento antes mesmo da maior parte desse produto percorrer estradas e rodovias até chegar nos comércios, estabelecimentos, feiras e, por fim, na mesa do consumidor. Para isso, buscar compreender sobre as formas de se viver dessas famílias implica em saber mais do que o simples modo de elas “tocarem a vida”, ao produzir seus alimentos para si e para os outros. Nesses termos, fazer-se “produtor rural” envolve uma complexa trama territorial entrelaçada nas dimensões econômicas, socioambientais e na própria vivência e reprodução do campesinato (WELCH et al, 2009).

Em uma conjuntura repleta de incertezas, ao observar as interações sociais de proximidade entre as famílias produtoras, vizinhos e parentes, percebe-se que a atividade queijeira tem sua produção assegurada por práticas locais (ou para além destas). Em um complexo emaranhado de solidariedade e de vivências, o que se buscou registrar no diário de campo foram fragmentos das estratégias tecnológicas e socioeconômicas de reprodução cotidiana, sazonal e ancestral, da matéria física dessa comunidade e de um modo de viver (BRANDÃO, 1999).

Em uma ampla trama socioambiental se entrelaçam: a família, a natureza, os seres (humanos e não humanos), a comunidade local, a cidade e a “sociedade englobante” vinculadas a uma diversificada teia de significados (GEERTZ, 1989). Portanto, buscar a compreensão dos elementos que norteiam as “visões de mundo” e os principais comportamentos e práticas cotidianas dessas famílias, faz-se necessário para analisar como isso repercute nas tomadas de decisão desses atores rurais, em um ambiente adverso, construindo assim um “jeito de ser e de viver” no território em que estão estabelecidos.

3.1 As famílias produtoras de queijo de coalho artesanal: onde vivem e quem são?

Ao sair de Recife e viajar aproximadamente 200 km para o Agreste, pela BR-232, chega-se à cidade de São Bento do Una. Sua área total equivale a 726, 964 km², e a população local é de aproximadamente 53.242 habitantes, 27.899 (na zona urbana) e 25.343 (na zona rural) (IBGE, 2010). Esse município é composto pelos povoados de Jurubeba, Pimenta, Queimada Grande e Gama.

São Bento do Una está inserido na unidade geoambiental do Planalto da Borborema, formada por maciços e outeiros altos, com altitude variando entre 650 a 1.000 metros. Ocupa uma área de arco que se estende do sul de Alagoas até o Rio Grande do Norte. Essa região possui um relevo é geralmente movimentado, com vales profundos e estreitos dissecados.

Em relação à fertilidade dos solos é um tanto diversificada, com certa predominância de média para alta. A área da unidade é recortada por rios perenes, porém de pequena vazão e o potencial de água subterrânea é baixo. A vegetação desta unidade é formada por Florestas Subcaducifólica e Caducifólica, próprias das áreas agrestinas.

Figura 3 - Mapa do Agreste indicando a localização de São Bento do Una



Fonte: Portal SBU¹⁴¹.

Na economia local, a agropecuária e avicultura se apresentam como principais atividades; tendo seu comércio impulsionado por tais setores, inserindo-se como fonte de renda e empregos. No perímetro urbano, destacam-se os açougues, comércio de peças de veículos, feira de queijos, frutas e verduras, padarias, supermercados, lojas de roupas e calçados, entre outros.

Um dos sinais mais visíveis e marcantes do processo de modernização do campo em São Bento se dá através da forte presença de grandes galpões de aves de produção instalados

¹⁴¹ Mapa do Agreste indicando a localização de São Bento do Una. Disponível em: <<https://www.portalsbu.com.br/?sec=transportes>> Acesso em 07 de agosto de 2023.

em diferentes pontos. Esses tipos de propriedades concentradas em poucas empresas – que incorporam variadas formas de organização, tecnologias e técnicas de manejo – podem ser percebidos rapidamente durante a chegada na região. Nesses lugares, são encontrados diversas (os) trabalhadoras (es) responsáveis pela produção de ovos¹⁴² e criação de aves.

Importantes eventos fazem parte do calendário turístico do estado, como a tradicional Festa de Reis e a Festa da Galinha. Além disso, após os primeiros anos da pandemia, houve o retorno do Expoleite¹⁴³.

Já o município vizinho, Capoeiras, que foi um distrito subordinado¹⁴⁴ a São Bento do Una, possui os povoados de Riacho do Mel, Maniçoba e Alegre, e se estende por 336,3 km², contando com 19.593 habitantes no último censo (IBGE, 2010): 6.263 na zona urbana e 13.330 na zona rural (IBGE, 2010). Ele está situado nas proximidades dos municípios de Jucati, Caetés, Garanhuns e Pesqueira.

Seu território está inserido nos domínios das Bacias Hidrográficas dos Rios Una, Mundaú e do Grupo de Bacias de Pequenos Rios Interiores. Os principais tributários são o Rio Una e os riachos do Mimoso, do Mocambo, Pau-Ferro, da Pracinha, Bom Destino, do Mel, Do Meio e São Pedro, todos de regime intermitente. O município conta com os açudes do Gurjão (4.700.000 m³) e Cajarana (2.594.000 m³).

Ao longo da sua história, devido a relação entre os currais e os mercados consumidores, “foram abertas grandes estradas, embora fossem os passadores caminhos alternativos na caatinga para se evitar as florestas” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.46). Com a ampliação de novas áreas de expansão da pecuária surgiram importantes feiras de gado na região - Cachoeirinha e Capoeiras. Durante décadas ocupa-se da venda de gado, ração animal e queijos (ANDRADE, 1979), todos esses importantes para a geração de renda para muitas famílias produtoras.

¹⁴² Segundo os dados da Pesquisa da Pecuária Municipal, do IBGE (2019), de um total de 4,6 milhões de ovos de galinha produzidos comercialmente no Brasil, o município de São Bento do Una, ocupou o 4º lugar (89.376 dúzias), sendo de longe a principal produtora da região Nordeste.

¹⁴³ Importante evento anual da pecuária leiteira da região. O mesmo possui entre as principais atrações: apresentações culturais, concurso leiteiro, palestras, feiras de animais e alimentos; além de estandes de equipamentos agropecuários. Para mais informações: <<https://www.saobentodouna.pe.gov.br>>.

¹⁴⁴ O nome Capoeiras é de origem indígena e provém do vocábulo Capoeirã - relativo a “mato-frio”, sendo redefinido para Capoeiras. O distrito foi criado em 24 de Dezembro de 1901. Foi emancipado em 1963 pela lei estadual nº 4998, de 21 de Dezembro de 1963, assinada pelo governador Miguel Arraes de Alencar. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/capoeiras/historico>>.

Figura 4 - Mapa com localização de Capoeiras-PE



Fonte: IBGE, Cidades.

Nos dias atuais, a participação de atividades no comércio, somado aos serviços de alojamento e alimentação, está concentrada nos supermercados e lojas de variedades: farmácias, óticas, perfumarias, entre outras. A diversificação do comércio de Capoeiras é considerada baixa, quando comparados a média de municípios no estado de tamanho similar (IBGE, 2010).

Independentemente de ter uma menor extensão territorial e menos oferta de serviços, do que a sua vizinha São Bento do Una, possui uma famosa e tradicional feira de queijo da região que acontece durante às sextas. Os compradores são da própria cidade e de localidades próximas ou até mesmo de lugares mais distantes como Vitória de Santo Antão e de Recife.

As áreas rurais de ambos os municípios (que em alguns pontos se entrecruzam) de modo algum se apresentam como homogêneas. Elas possuem sítios isolados, sítios com vizinhanças e povoados com maior ou menor acesso a serviços gerais. Algumas propriedades localizadas no campo se encontram mais próximas e outras mais distantes das suas sedes. Com isso, existem tanto zonas rurais mais “acessíveis” quanto aquelas que apresentam um relativo grau de isolamento.

Em ambos municípios, os queijos de coalho contribuem com uma expressiva produção realizada por inúmeras unidades familiares, as quais se beneficiam do espaço dessas áreas elevadas e clima mais frio (principalmente à noite), que proporcionam maior conforto térmico para o gado leiteiro, tais fatores dão reconhecimento a essa localidade como município de tradição pecuarista.

Assim como em diversas outras regiões queijeiras do país (SANTOS, 2017), pode-se afirmar que tais atores sociais estão superficialmente identificados, pois não existem dados quantitativos significativos para notificar sobre as suas propriedades, os aspectos produtivos do

queijo, seus meios de vida, assim como não se identificou algum movimento sociopolítico no sentido de organizar ações governamentais, visando realizar políticas públicas para uma realidade tão específica e repleta de desafios.

O que pode-se destacar é que, nesses espaços rurais, sua profissão, os seus saberes e fazeres e suas crenças, inclusive religiosas, se confundem muitas vezes com o próprio modo de vida campesino¹⁴⁵. Essa lógica, que tem sido transmitida por gerações, longe de ser algo homogêneo e estático, expressam as diversas formas desses atores rurais de viver e de se relacionarem com a natureza (BRANDÃO, 1999) e com as comunidades locais onde vivem.

Entre as características socioeconômicas, apesar de muitos dos entrevistados não declararem (ou não saberem responder), estima-se que nas unidades familiares abarcadas da pesquisa, obtém, em média, uma renda aproximada de 1 a 2 salários. Em geral, essas famílias têm pouco acesso a crédito¹⁴⁶ e elas muitas vezes seguem distanciadas do poder público, sem terem contato direto com as instituições oficiais que trabalham para o desenvolvimento rural no estado.

De modo específico, as (os) produtoras (es) entrevistadas (os) das referidas unidades, residem nas áreas rurais de Capoeiras e São Bento do Una e tem como grau de instrução, no máximo, o nível fundamental completo¹⁴⁷. Além disso, possuem uma média de faixa etária de quarenta anos, ou mais, o que demonstra, em certa medida, a existência de uma corrente migratória¹⁴⁸ no Agreste Pernambucano.

Como visto, tais territórios rurais possuem estabelecimentos que produzem produtos derivados do leite espalhados por diferentes localidades e com pequenas variações na produção da lavoura. Entre as famílias produtoras pesquisadas, o tamanho das propriedades rurais variam entre 2 hectares até mais de 20 hectares (sendo a média de 13,5 hectares). Essas unidades familiares responsáveis pelo queijo de coalho têm esse tipo de alimento como sua principal

¹⁴⁵ Tais atores rurais podem “ser compreendido, portanto, através das investigações de características do estabelecimento rural camponês, tanto interna quanto externas, isto é, suas especificidades, reações e interações com o contexto social mais amplo” (SHANIN, 2005, p.5).

¹⁴⁶ Embora seja possível constatar que alguns dos produtores, sobretudo os mais velhos se beneficiem da previdência e de políticas sociais.

¹⁴⁷ Entre os produtores entrevistados, dois produtores declararam possuir ensino médio e apenas um que diz possuir curso superior (incompleto). Todos eles do sexo masculino.

¹⁴⁸ O desequilíbrio de terras cultiváveis e o crescimento demográfico favoreceu para que no Agreste houvesse grandes contingentes para migração interna no país, especialmente para o estado de São Paulo e Paraná (MELO, 2012, ANDRADE, 2022). Tal instabilidade foi “agravada pelo esgotamento dos solos, as secas e o avanço da bovinocultura na segunda metade do século XX” (ANDRADE, 2022, p.299).

fonte de rendimento¹⁴⁹, embora existam casos particulares de algum membro da família, filhas (os), cônjuges, que trabalham em atividades não agrícolas, principalmente serviços públicos e comércios, nas cidades próximas e na capital.

Não sendo homogêneas, as suas formas de organização da produção entorno do queijo de coalho possuem como principais as seguintes características: a) enquanto um grupo se caracteriza pela contribuição do trabalho familiar e contrata trabalhadores permanentes e/ou temporários para tarefas específicas, como a poda, reparos ou desbaste de plantas, b) outro grupo realiza as tarefas unicamente por meio de sua unidade familiar e, em alguns casos, com o auxílio de parentes próximos; c) ainda, existe uma parte minoritária que realiza todo o trabalho sozinho¹⁵⁰ e esse geralmente possui maior dificuldade de ter a atividade queijeira como fonte de renda.

Assim como em grande parte do Agreste Pernambucano, a caracterização da pequena propriedade e as policulturas se fazem presente nesses municípios. Tais atividades são realizadas geralmente em parcelas de terras consideravelmente reduzidas. O trabalho agrícola nessas localidades se caracteriza, portanto, pela associação de vários subsistemas: roçados, pequenas criações de várias espécies de animais (galinhas, porcos, entre outros) nos quintais e colheitas, os quais são capazes de produzir gêneros alimentícios e gerar algum tipo de renda. A agricultura em toda essa região é baseada em culturas tradicionais: milho, feijão, mandioca, algodão e palma. Além disso, está presente a exploração das atividades de agropecuária: pecuária de corte, avicultura, suinocultura, produção de ovos, banha e leite¹⁵¹.

A atividade pecuária voltada para a produção leiteira e de seus derivados (em sua maioria realizada com ordenha manual) é predominante em diferentes pontos desses municípios, pois o solo em diferentes pontos é seco e pedregoso e, pouco fértil devido à escassez de chuvas na região. Devido a esses aspectos socioespaciais, destaca-se a acentuada presença de produtores familiares que, ao se adaptarem ao meio ambiente e as intempéries climáticas, possuem a tradição de produzir queijos, especialmente os de coalhos para garantirem sua sobrevivência. Todavia, há regiões vizinhas mais úmidas, em lugares geograficamente mais

¹⁴⁹ A maior parte dos produtores do Agreste Pernambucano comercializa sua produção no mercado interno, embora existam poucas fabriquetas regularizadas que produzem o queijo para outras regiões.

¹⁵⁰ Entre as(os) produtoras(es) entrevistadas, encontrou-se apenas uma pessoa nessa condição. O referido produtor, localizado em uma pequena propriedade de Capoeiras, afirma que por estar aposentado, ter se separado da esposa; e devido à sobrecarga de trabalho, pensa seriamente em parar de produzir e comercializar o queijo coalho.

¹⁵¹ Já os dados do BDE (2018), apontam São Bento do Una como um dos maiores produtores de leite da Bacia Leiteira de Pernambuco (47.840 litros). Disponível em: <http://www.bde.pe.gov.br/visualizacao/Visualizacao_formato2.aspx?codFormatacao=401&CodInformacao=474&Cod=3> Acesso em 18 ago., 2020.

elevados, que os habitantes se referem constantemente como “agreste” próximo ao que se entende por “brejo de altitude” característico dessa região, locais de altitude elevada em que a terra possui maior fecundidade e que, por isso, a agricultura se constitui como principal atividade.

Portanto, os aspectos socioeconômicos das famílias produtoras desse território se revelam inevitavelmente nas dinâmicas cotidianas que envolvem os arranjos de sobrevivência, ciclo de vida e o trabalho nos estabelecimentos produtivos como unidade básica da economia e da sociedade. Ao considerar esses locais como espaço de vida (WANDERLEY, 2013), entende-se que atores sociais investigados possuem, portanto, modalidades específicas para produzir e viver em seus territórios. As suas atividades agropecuárias, longe de serem estáticas, podem ser entendidas como processuais e circunscritas na própria condição campestre.

Alicerçados em diferentes graus por um sentido de territorialidade (MENEZES, 2009), tais atividades agropecuárias refletem, em parte, a lógica de reprodução socioeconômica e de resistência das unidades familiares em um sentido amplo. Lógica, antes de tudo, incorporada para enfrentar inúmeros desafios relacionados à restrita disponibilidade de terras, bens da natureza e recursos monetários; além das incertezas ocasionadas pela pandemia e às exigências da modernização do campo.

3.2 O cotidiano das famílias produtoras de queijo de coalho artesanal

Em qualquer época e momento histórico, a dimensão da vida cotidiana¹⁵² faz parte dos seres sociais e, obviamente, as famílias produtoras de leite e seus derivados do Agreste Pernambucano, de modo algum, escapam a essa condição humana. Todas as pessoas a vivem, sem nenhuma exceção, qualquer que seja o seu posto na divisão do trabalho intelectual e físico” (HELLER, 2016, p.23). E ninguém consegue identificar-se com sua atividade humano-genérica a ponto de poder se desvincular inteiramente dos aspectos cotidianos.

No caso dos espaços rurais investigados, o cotidiano, seja no passado ou no presente, pode ser caracterizado de forma predominante não apenas pelo trabalho diário, mas também pela relação com a família e com a comunidade local. Em outras palavras, pode-se definir que nessas

¹⁵² Conforme destaca Heller (2016) a cotidianidade não está fora da história e da sociedade, mas dentro de estruturas nas quais os aspectos materiais e culturais estão imersos e que não conseguem se desvincular plenamente. “Sabemos que a vida cotidiana tem sempre uma hierarquia espontânea, determinada pela época (pela produção, pela sociedade, pelo posto do indivíduo na sociedade)” (p.44). Assim, os produtores em suas ações sociais, é atuante e fruidor, ativo e receptivo, mas não tem nem tempo nem possibilidade de se absorver inteiramente em nenhum desses aspectos; por isso não pode aguçá-lo em toda sua intensidade.

localidades "quase todos são, próximos ou distantes, parentes de quase todos" (PEREIRA DE QUEIROZ, 1973 p. 198).

A família, nesse caso, pode ser entendida “como uma comunidade afetiva, da qual decorre sua importância como elemento formador da personalidade e veiculador de valores morais e sociais ao conjunto de seus membros”. No interior da família, constitui-se laços de solidariedade, “que justificam a dedicação de pais à criação e formação de jovens, bem como a responsabilidade dos filhos pelo amparo dos pais na velhice e em casos de doença”. São esses laços afetivos que explicam o desejo de manter a proximidade, mesmo quando [...] os filhos se emancipam e assumem a própria vida (WANDERLEY, 2013, p. 81).

As comunidades locais passaram a ser percebidas na pesquisa como espaço predominante do trabalho, das relações de solidariedade¹⁵³, das formas tradicionais/modernas de sociabilidade e dos aspectos fundamentais da vida cotidiana. Distante de ser essencializada ou meramente vista como uma história limitada, “o que dá especificidade a um lugar é o fato dele ser construído de acordo com uma constelação específica de relações sociais, que se reúnem e se entrelaçam em um *locus* particular” (VELEGRAKIS, GAITANOU, 2021, p.391).

Antes mesmo do romper da pandemia da Covid-19, percebeu-se que as diversas práticas locais são (re) estabelecidas nas celebrações religiosas e comunitárias; nas confraternizações, a exemplo de quando as (os) filhas (os) que estavam nas cidades vizinhas ou grandes centros urbanos chegam para o almoço familiar; no constante fluxo (e vaivém) entre os parentes de cada casa; na igreja e suas missas regulares; em um cortejo fúnebre presenciado, muitas vezes em cortejo de cavalgada, pois quando um vaqueiro morre, os amigos e familiares fazem um acompanhamento vestidos com as indumentárias típicas: chapéu e gibão de couro; na “sentinela” ou rito fúnebre realizada na própria casa do morto, em que são entoados “benditos” ou cantigas de incências; nas celebrações de final de ano; nos encontros nos bares, na praça e seus fiteiros, onde os habitantes param para “jogar conversa fora” e contar as últimas novidades.

O produtor familiar e campesino, portanto, está inserido no cotidiano mediante os aspectos que envolvem sua individualidade e coletividade, sua personalidade e seus compromissos sociais (WOORTMANN, 1990). Sua existência jamais pode ser compreendida de maneira unidimensional e plenamente regular, pois a mesma em toda sua complexidade, assume um caráter fragmentado e multifacetado. Com isso, esses atores rurais colocam “em

¹⁵³ Conforme destaca Wanderley (2013), a referência aos laços de solidariedade não impede, de reconhecer que as relações familiares podem se constituir, igualmente como fonte de profundos conflitos, frutos frequentemente do caráter autoritário do poder paterno, da atribuição desigual das oportunidades presentes e futuras e de disputas patrimoniais, qualquer que seja a dimensão das posses familiares (p.81). Todos os elementos apontados pela autora, puderam ser em alguns momentos constatados durante a pesquisa de campo.

funcionamento” todos “os seus sentidos, todas suas capacidades intelectuais, seus sentimentos, paixões, ideias, ideologias” (HELLER, 2016, p.23).

Vinculado a isso, a ideia de produzir alimentos se nutre de representações sobre as especificidades desse trabalho em geral, articuladas em torno da comunidade rural como um meio comum fundamental. Esses referidos aspectos materiais e simbólicos estão paralelamente vinculados ao território e à identidade das famílias produtoras (MENEZES, 2009), que possuem como elo comum a prática artesanal fundamentada em um ordenamento moral mais amplo, relacionado aos modos de vida campesino (BRANDÃO, 1999). Ao mesmo tempo, entende-se que o cotidiano dessas famílias campesinas não se resume aos espaços rurais pela razão de que "essa vida social é completada pelas relações que têm como lócus o espaço ‘urbano’ mais próximo ou acessível: feiras, mercados, acesso a bens e serviços” (WANDERLEY, 2013).

Nessa região do semiárido, as relações entre o campo e a cidade, portanto, não se apresentam como em outros momentos históricos, em que eram efetivamente isoladas e até mesmo antagônicas. O complexo processo de redefinição e recomposição do rural¹⁵⁴ pode gerar mudanças nas identidades de diversos grupos sociais, além de estimular novos projetos no campo voltados para uma maior valorização do estudo, trabalho e estilos urbanos (CARNEIRO, 1998). Esse aspecto do estreitamento das distâncias entre o rural e o urbano, de estar em uma localidade e, simultaneamente, participar do sistema agroalimentar afeta diretamente a maneira como as famílias produtoras pensam e organizam o cotidiano e comercializam seus produtos alimentares.

De certo, as estradas de terra dos povoados e sítios ligam as áreas urbanas (e vice-versa) mais próximas de São Bento do Una e Capoeiras, local em que muitos produtores vendem os seus queijos nas feiras semanais. Porém, a circulação desses alimentos artesanais tem sido modificada de maneira considerável com a deflagração da pandemia. Logo nos primeiros meses de avanço do contágio nessa região produtora, houve uma mudança na dinâmica socioeconômica nos espaços rurais; as famílias produtoras passaram a lidar com um terreno fértil de incertezas relacionadas a uma crise econômica e sanitária que ainda pode ter consequências futuras¹⁵⁵.

¹⁵⁴ Seja no contexto global ou local, “não se trata de um processo inexorável de descaracterização dos núcleos rurais, mas da sua reestruturação a partir da incorporação de novos componentes econômicos, sociais e culturais” (CARNEIRO, 1998, p. 59).

¹⁵⁵ Os impactos socioeconômicos têm sido variados e tem consequências relacionadas: à mobilidade, práticas de produção, oportunidades de comercialização, ao controle de terra, relações de trabalho, além de questões que envolvem o apoio da comunidade local e as relações sociopolíticas com o Estado e outras populações agrárias ou

Esse vírus, conforme denuncia Boaventura de Souza Santos (2020), revela de forma cruel e implacável algumas das principais fragilidades econômicas do capitalismo vigente. Para esse sociólogo, a pandemia ao demonstrar a “fragilidade do humano” agrava uma situação permanente de crise, mortes e destruição, que a população mundial tem enfrentado¹⁵⁶, sobretudo as minorias sociais e grupos sociais mais vulneráveis. No que diz respeito ao sistema agroalimentar¹⁵⁷, “isso se aplica especialmente aos padrões hegemônicos de produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos” (PLOEG, 2021, p.5).

Essa tragédia social, que provocou uma situação de maior instabilidade, impôs uma mudança de rotina, e muitos agricultores familiares precisaram diminuir de forma considerável sua produção; entre eles os “produtores de leite e seus derivados artesanais da região produtora¹⁵⁸. Contudo, independentemente das medidas de isolamento, fechamentos e reaberturas de comércios em todo o estado de Pernambuco, constatou-se que as atividades agropecuárias das famílias produtoras em suas comunidades continuaram de algum modo, mas nem sempre da mesma maneira, sendo exercidas diariamente.

Ao contrário do pensamento vigente, as comunidades rurais estão longe de ser lugares estritamente “sossegados”, isolados e “quietos”. Independentemente da pandemia, este constante movimento que acontece no “mundo da vida” se amplia entre as unidades familiares, os sítios e as casas no campo e na cidade, vinculando assim um extenso território ampliado e dinâmico. “Nesse vai e vem circulam recados, pessoas, sementes, ferramentas, porcos, galinhas, pedaços de carne, ovos, verduras” (LOERA, 2020, p.291), leites, queijos e pessoas que prestam cuidados, principalmente com os mais velhos, as crianças, a lavoura e os animais.

Apesar do caráter dinâmico das atividades cotidianas, verifica-se por meio das observações diretas e de conversas recorrentes que elas possuem elementos de semelhanças e regularidades gerais. Nesse sentido, são partes “orgânicas” de todas as famílias produtoras: a

urbanas assentadas. As respostas para lidar com a pandemia são diferenciadas conforme a classe, o gênero, idade, raça/etnia, condição de saúde, território, etc. (SIMULA *et al*, 2021).

¹⁵⁶ A crise climática, o colapso da sociobiodiversidade, o aumento de doenças crônicas não transmissíveis, o surgimento de governos autoritários e de extrema direita, o avanço da pandemia, o negacionismo científico, o recrudescimento de racismos, violências e guerras, fazem parte da realidade do mundo atual.

¹⁵⁷ “Há uma série de fenômenos assustadores que surgem com a atual crise da Covid-19. Estes vão desde a fome generalizada e crescente, levando em alguns casos a motins alimentares, à escassez de partes da produção agrícola que são repentinamente convertidas em excedentes que apodrecem nos campos, ao mesmo tempo em que um excessivo contingente de animais fica aguardando o abate” (PLOEG, 2021, p.6).

¹⁵⁸ Soma-se a esse contexto de aumento da desigualdade e da perda de renda e mudança de hábitos dos consumidores durante o período de quarentena. Tais constatações representam um duro golpe na renda de muitos agricultores familiares em todo o país.

organização do trabalho e da vida doméstica, os lazeres e o descanso, a devoção religiosa, entre outras práticas recorrentes.

Ao indagar sobre como é o trabalho diário e a vida do produtor de queijo artesanal, um jovem rural responde:

De manhã eu compro leite, né? Eu sempre vou comprar leite e ela [a esposa] fica ajeitando o gado. Faço queijo e [trago] o leite. Ela ajeita o gado e os porcos. A gente sai... Como se diz, toda uma vida impressada. Mas, dá pra cumprir com o dever. Aqui, nosso lazer é o trabalho e o trabalho é o nosso lazer. Outra coisa não tem futuro. (Paulo, vinte e cinco anos, produtor de Capoeiras, 11 de outubro de 2020).

E um produtor que é uma das lideranças da APCDL, responde de maneira enfática:

É uma atividade muito prazerosa, entendeu? Mas, meu amigo quando você parte para a realidade, é pancada. Não é somente uma vida de desafios. É uma vida de batalha mesmo! É muito difícil! É uma vida de muita luta e que não tem fim” (Kledson, 66 anos, produtor de Capoeiras, 26 de maio de 2021).

Uma produtora na mesma direção relata: “É uma luta danada. O que eu acho que dá mais trabalho de tudo é o gado mesmo.” (Maria Lúcia, 50 anos, produtora de Capoeiras, 11 de outubro de 2020). E um outro, enquanto ordenhava as vacas, há mais de uma hora, com um ar de seriedade e com um sorriso no canto da boca, destaca: “Não é pra qualquer um. O trabalho aqui é pesado e nós não temos folga nenhum dia da semana” (Pereira, 52 anos, produtor de São Bento, 11 de outubro de 2020).

Em grande medida, a cotidianidade e a organização da sobrevivência desses atores rurais orbita em torno do trabalho e das formas de sociabilidade com sua família e a comunidade rural. Os deveres diários da vida no fluxo do tempo e espaço estão direcionados à experiência temporal de quem pratica, age e vivencia as dinâmicas dos ritmos cotidianos.

Um dia na vida das famílias produtoras

Apesar da pandemia, o trabalho do amanhecer até o crepúsculo pode soar como “natural” para as comunidades rurais. Nessas localidades, a rotina das famílias camponesas é em grande medida estabelecida pelas tarefas diárias. Elas iniciam bem cedo: entre três e cinco horas da manhã. Ao longo do dia, os afazeres são divididos com os seus membros da família, a exemplo de: cuidar da casa e dos animais; tirar o leite; cultivar a lavoura e a palma.

Com o atravessar da manhã, no auge do sol, chega o momento de pausa para o almoço, feito pelas produtoras rurais. Ao entardecer, retorna-se às atividades, entre elas, a

ordena novamente. O “terminar da tarde”, porém, às vezes, se estende para as primeiras horas da noite, após isso, há o jantar e o descanso. Esse curto ciclo de atividades, reinicia-se na manhã seguinte e assim por diante durante todo o ano.

Ao analisar o tempo e o trabalho, Thompson (1998) destaca que, por muito tempo, em diversas culturas, a rotina pastoral é basicamente determinada pela sucessão de tarefas e o cuidado com o gado¹⁵⁹. “A notação do tempo que surge nesses contextos tem sido escrita pelas tarefas (p.271). Essa talvez seja uma das orientações mais eficazes em sociedades camponesas e, independentemente da consolidação do capitalismo moderno ou em situações de mudanças extremas a exemplo do período de pandemia, continua tendo relevância naquilo que diz respeito aos costumes em comum e as atividades nas unidades produtivas.

Em diversas situações, registrou-se no diário de campo que, durante o cumprimento de suas atividades, tais atores sociais cuidam sobretudo daquilo que parece ser uma necessidade vital. Nessas comunidades rurais em que a orientação pelas tarefas está na ordem do dia, não existe uma separação muito clara entre o “trabalho” e a “vida”. “As relações sociais e de trabalho são misturadas – o dia de trabalho se prolonga ou se contrai segundo a tarefa – e não há grande senso de conflito entre o trabalho e o passar do dia” (THOMPSON, 1998, p.272).

Entretanto, essa mesma orientação se torna mais complexa a partir do momento em que se passou a empregar mão de obra nos estabelecimentos produtivos. Independentemente de a economia moral e familiar (WOORTMANN, 1990) ser predominantemente orientada pelos afazeres cotidianos, existe uma divisão de trabalho, alocação de papéis e a relação entre o produtor rural que emprega e o alugado. “Mesmo nesse caso, o tempo está começando a se transformar em dinheiro, do dinheiro do empregador. Assim que se contrata mão-de-obra real é visível a transformação por orientação de tarefas no trabalho de horário marcado” (THOMPSON, 1998, p.272).

Nos espaços rurais investigados, foram identificadas duas modalidades laborais exercidas pelos “trabalhadores alugados”: 1) A empreitada, ou “empeitada” como é conhecido por muitos na região é comumente empregada em situações de trabalho, prevendo o pagamento

¹⁵⁹ É bem conhecido na literatura que, entre os povos tradicionais, a mediação do tempo está diretamente vinculada com os processos familiares no ciclo do trabalho e/ou das tarefas domésticas e cotidianas. O antropólogo Evans-Pritchard (2013), por exemplo, ao investigar o senso de tempo entre os Nuer, analisa que o relógio diário para eles era o gado e a rotina de tarefas pastorais. Para esse povo, a passagem do tempo tem como referência fundamental, a sucessão de tarefas e sua relação mútua.

por tarefa concluída, por exemplo: a roçagem de uma área ou o plantio de uma roça. 2) A “diária” ou dia de serviço é uma modalidade laboral comumente empregada em situações de trabalho, prevendo o pagamento de um valor fixo por jornada trabalhada. Entre as situações observadas, pode-se apontar: a ajuda para construir um silo, o reparo na propriedade e a limpeza do mato para preparar o roçado. No caso do produtor de queijo, ele combina as diárias com o trabalhador alugado, quando, por exemplo, precisa viajar e/ou se ausentar por algum motivo ou quando precisa dessa força de trabalho no cotidiano de sua propriedade.

Apesar da dinâmica interna do funcionamento dessas unidades familiares também se pautar em algum nível em relações mercantis, as mesmas diferem das propriedades capitalistas, pois não estão fundamentadas em formas de exploração contratuais estabelecidas através do capital-trabalho. Elas, portanto, se baseiam prioritariamente em torno da atividade não assalariada exercida através do trabalho interno e familiar na busca pela manutenção da reprodução socioeconômica (PLOEG, 2016).

Para esses produtores, a maior parte das atividades agropecuárias – ao misturar momentos ambivalentes de ociosidade e de intensidade (THOMPSON, 1998) – pode até ser gratificante. Ao produzir alimentos enquanto “artífices da natureza”, os produtores familiares da região agrestina constantemente buscam fazer uma comida “saudável” e “saborosa” e querem uma vida boa pra si mesmos ao realizar um trabalho envolvente e gratificante (PAXSON, 2013). Mesmo um produtor que não conseguiu se manter na atividade queijeira nos últimos anos destaca: “eu que já tive vinte, trinta vacas, estou pensando em começar novamente. É o vício na coisa (risos). Mas, vou fazer diferente, não vou errar igual da outra vez” (Aristeu, 56 anos, ex-produtor de queijo de São Bento, 20 de dezembro de 2021).

Entretanto, tais atividades não deixam de ter um caráter de “penosidade”, seja na ordenha da vaca ainda de madrugada, seja ao roçar um pasto por horas a fio, seja no corte da palma sob um sol intenso no verão. A exaustão presente em muitas tarefas cotidianas é algo frequentemente relatado por esses atores sociais. Um dos relatos mais emblemáticos foi de uma produtora de meia idade, divorciada, que cria os filhos sozinha no campo. “A gente trabalha de não acabar para poder arrumar o básico. Não é coisa de você ficar andando em praia. Eu nunca fui numa praia, numa piscina por lazer. Nunca fui numa piscina sequer, que é a coisa mais simples, não é? (Marlene, 50 anos produtora de São Bento, 16 de abril de 2022).

Então, o esforço para o controle da vida produtiva se dá de forma quase ininterrupta, devido ao acúmulo de tarefas. Os ganhos materiais dificilmente são considerados como valores elevados frente às condições adversas e, até mesmo, exaustivas e de constantes incertezas.

3.2.1 *As famílias camponesas e a busca por autonomia*

Diferentes autores da antropologia e da sociologia rural demonstram que, em várias partes do mundo, o campesinato tem que lidar com condições desfavoráveis para sua sobrevivência. Contudo, em muitos casos, ao serem analisados como figuras passivas, subservientes e dominadas, tem se negligenciado a condição de agência e a luta desses grupos por autonomia, ao levar adiante o seu modo de vida. Tal perspectiva recorrente talvez não esteja sempre incorreta, mas, em muitos contextos, acaba sendo parcial e insatisfatória, pois dá ênfase a apenas um dos lados da equação.

Segundo Gustavo Esteva (2021), nos dias atuais, a autonomia¹⁶⁰ diz respeito a atitudes, práticas, posições e concepções que envolvem aspectos ideológicos, desde o autogoverno de indivíduos interdependentes até movimentos que adotam a democracia como horizonte emancipatório, para além de uma sociedade capitalista, do modo industrial de produção, da modernidade ocidental. “Mais do que autonomia, há autonomies, tanto na realidade quanto em projetos políticos, como mitos mobilizadores e como utopias - como aquilo que não existe” (ESTEVA, 2021, p.200).

No caso do campesinato, as formas de lidar com a heteronomia¹⁶¹ tomam contornos diferentes, podendo ocorrer por meio das “guerras camponesas” (WOLF, 1969) ou de modo menos perceptível e mais recorrente, no cotidiano, como formas de microresistências reconhecidas como as “armas dos fracos”¹⁶². Referente aos produtores de queijo, entende-se

¹⁶⁰ “A palavra “autonomia” é muito antiga. No século XVII, na Europa o termo grego podia ser usado em referência a liberdade concedida aos judeus que viviam de acordo com suas próprias lei, ou para discutir a autonomia kantiana da vontade individual. No século XX, várias escolas europeias de pensamento e ação adotaram a palavra para caracterizar suas posições e aspirações. No resto do mundo, outras noções, atitudes e práticas que hoje seriam chamadas autônomas existem desde tempos imemoriais”. (ESTAVA, 2021, p.201).

¹⁶¹ “Para compreender os debates atuais, pode-se destacar diferenças entre ontonomia, as formas tradicionais e endógenas ainda vigentes em todos os lugares; autonomia, que se refere aos processos pelos quais um grupo ou comunidade adota novas formas; e heteronomia, quando as regras são impostas pelos outros. Movimentos autônômicos tentam ampliar, tanto quanto possível, as esferas de ontonomia e autonomia” (ESTEVA, 2021, p.201).

¹⁶² A noção de resistência proposta pelo antropólogo e cientista político James C. Scott (1985) foi desenvolvida na sua obra: *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance* em uma pequena aldeia localizada na planície de Muda, no Estado de Sedaka, no Nordeste da Malásia. Neste lugar, os conflitos sociais não se expressavam através de movimentos organizados, mas por meio de uma série de práticas, táticas e representações que foram sistematizadas pelo autor através da noção de resistência cotidiana. Para ele, a resistência à relação de dominação e poder que atinge os camponeses, geralmente, se expressa de maneira sutil e com base em discursos difusos e fragmentados que orientam as ações dos atores sociais envolvidos.

que a luta contra as crises atuais e as formas de subordinação (externas/internas) está em grande medida vinculada ao segundo aspecto, isto é, relacionada à resistência cotidiana. Nesses casos, ao mobilizarem todo um repertório que envolve suas “artes de fazer” (CERTEAU, 2014), eles são impelidos a lidar com um mundo “em que os setores dominantes, muitas vezes, os “condena à submissão, dependência, privação e ameaças com a deterioração de seus meios de vida (PLOEG, 2008, p.20).

Mesmo que isolados e à margem do sistema agroalimentar dominante, tais atores rurais procuram transgredir os limites sociopolíticos e econômicos por meio dos afetos, compartilhamento e novas composições. As formas de autonomia, de responsabilidade e de confiança são valores importantes da sociedade e fazem parte da gramática vinculada ao modo de produção campestre (WOORTMANN, 1990). “As diversas populações rurais desenvolvem soluções locais, simples e seguras, com a sua própria identidade e que compreendem uma ordenação do mundo que se contrapõe a dos mercados globais” (CASEMIRO et al, 2018, p.39).

Então, pode-se afirmar que os atores rurais da região pesquisada, de maneira alguma, se apresentam imobilizados e passivos frente a um evento social, à ação do Estado, às crises e às mudanças não previstas. Seus enfrentamentos para reduzir formas de dependência e subordinação, frequentemente, possuem uma relação positiva com a qualidade de vida no campo e dos alimentos e com a necessidade de usar a escassa água, a energia e as terras férteis de maneira mais sustentável e eficiente (PLOEG, 2008). Como sujeitos portadores de “saber” e “conhecimento”, os mesmos podem ser entendidos como construtores de suas atividades socioeconômicas e, inclusive, dos “mercados alternativos” em que se inserem (ou não) e desenvolvem interações sociais com outros atores (LONG, 2006).

Em suas constantes lutas, a construção da autonomia e de um futuro melhor no campo perpassa, sobretudo, tanto pelo controle do processo produtivo como pela expansão de suas potencialidades, para que as mesmas sejam mais valorizadas e devidamente reconhecidas pela sua dignidade social e através de suas atividades rurais (GODOI; MENEZES; MARIN, 2009). A autonomia se articula no caso específico dessas famílias campestres como processo contínuo de construção, aperfeiçoamento, ampliação e defesa de uma base de recursos autocontrolada, sendo a terra e a natureza viva (cultivos, animais, luz solar, água) seus elementos fundamentais. Os seus bens naturais não se restringem aos recursos naturais, mas incluem um amplo leque de recursos sociais, à exemplo dos cuidados, das práticas cotidianas e das redes de solidariedade e de instituições específicas (PLOEG, 2008).

Por isso, as condições de vida e de trabalho podem ser melhoradas com base nas ações e práticas que visem a reduzir a dependência (do controle produtivo e das pressões na agricultura) e até mesmo garantir maior autossuficiência em relação às condições adversas extremas. Assim, “é importante enfatizar que, com algumas exceções importantes, a redução de interdependência não se refere apenas ao contexto político-econômico em si, mas acima de tudo, às inter-relações entre unidade de consumo e produção e seu contexto” (PLOEG, 2008, p.48).

Nos territórios em que vivem, mesmo em toda sua heterogeneidade, a busca por soluções alternativas desses atores sociais não se resumem a uma dimensão estritamente técnico-científica, pois, na realidade, são mediadas pelos costumes em comum, presentes no interior de uma ética campesina (WOORTMANN, 1990). De maneira geral, o saber e o fazer, portanto, não estão restritos a algo típico de (ou para capacitar alguém em) um perito/especialista dotado de um “*ethos* impessoal”, fruto do predomínio da dominação-burocrática moderna e de uma racionalidade instrumental, seguindo a perspectiva weberiana segundo o qual o “tipo de personalidade do 'perito profissional' porta um 'conhecimento 'mais' especializado”¹⁶³ (WEBER, 1982, p.277), que é a sua marca indelével.

A especialização produtiva e o controle técnico da produção queijeira – via prescrições sanitárias e selos de qualidade – levam a mudanças nas situações e enfrentamentos diários vividos pelas famílias produtoras. Esse aspecto produtivo das mudanças no modelo de produção impõe uma lógica que pode levar a uma maior produtividade, como também mais controle, disciplinamento, segmentação e intensificação das suas tarefas e afazeres diários (CAVALCANTI, 2015).

Todavia, a emergência de um modelo nos moldes empresariais de agricultura não fez desaparecer substancialmente o modelo camponês de produção. “Em muitos lugares, em todo o mundo, permanecem importantes “bolsões” de agricultura camponesa” (PLOEG, 2008 p.17). No cotidiano nos espaços rurais da região produtora, por exemplo, constata-se que, em diferentes níveis, prevalece o modo de vida tradicional, no qual se incluem as formas campesinas de produzir e de se relacionar com a natureza, a terra e com o trabalho, as quais

¹⁶³ Nessas condições, a rotina desses atores rurais não se restringe à uma espécie de “trabalho de Sísifo” - como na maquinaria de um sistema fabril do século XIX, descrita por Karl Marx (2013), em que o processo produtivo do proletariado está limitado a rotina, de repetição constante e exaustivo de gestos simples na linha de produção. Pelo contrário, mesmo nos dias atuais, a luta cotidiana por melhores condições exige que os produtores tenham que lidar com um “certo improvisado” com base em competências, habilidades em diversos domínios e cálculos de possibilidades para lidar com riscos e incertezas próprios dos novos processos rurais que podem ameaçar o futuro no campo.

permanecem presentes. “Nos marcos do projeto de modernização, tais características são consideradas como sinais de fraqueza e atraso (legados do passado). Mas em tempos de Covid-19, elas ressurgem como a materialização da resiliência” (PLOEG, 2021 p.26).

As lutas pela autonomia contra as imposições do sistema agroalimentar passam pelo fortalecimento dos produtores familiares em seus territórios rurais, tal como na busca por maior visibilidade e reconhecimento desses atores sociais. Eles buscam de forma constante o autogoverno (mesmo que dentro de certos limites contingenciais e estruturais) contra relações agressivas de subordinação e exploração no âmbito global e local. Isso se dá, principalmente, com base nas formas de resistência que são polivalentes e estão interligadas, perpassando pelos cuidados cotidianos nos campos, currais, estábulos, criação de animais, seleção de sementes, irrigação e insumos do trabalho (PLOEG, 2008).

Adiante, será visto como a rotina de organização do modo de vida, do trabalho e dos arranjos e estratégias/táticas de sobrevivência¹⁶⁴ desses produtores de queijo articula-se como processo contínuo na busca pela ampliação e pelo aperfeiçoamento e defesa de uma base de recursos autocontrolados vinculados à terra, à natureza viva (água, animais, seres microscópicos, cultivos, entre outros) e à unidade familiar. Ao investigar tais princípios organizativos-essenciais, evidencia-se que os elementos relacionados à reprodução da unidade produtiva (e para além destes), mesmo que possuam semelhanças entre si, paralelamente, são diversificados e repercutem em diferentes desdobramentos. Conforme será visto adiante, o produtor familiar busca obter controle das condições de produção, ou seja, da duração da intensidade e da qualidade artesanal no processo de trabalho, adequando-as em função da realização do valor que não é absoluto, mas sempre, relativamente simbiótico em relação às necessidades de reprodução do estabelecimento produtivo e familiar (DUARTE, 1999; RAMALHO, 2017).

3.3 Os cuidados dos produtores de queijos de coalho artesanais em seus estabelecimentos produtivos

Ao acompanhar a maior parte da rotina das famílias, constatou-se que a organização do trabalho perpassa por estratégias alternativas voltadas aos cuidados no meio rural, sobretudo

¹⁶⁴ Essas estratégias/táticas podem ser compreendidas como resultado das escolhas (conscientes ou não), opções e decisões (ou não) dos indivíduos com a família (e vice-versa), incorporados em uma trama social mais ampla. É preciso atentar, no entanto, que tais estratégias de reprodução social ocorrem nos limites de determinados condicionantes culturais, sociais, econômicos e históricos. Por isso, elas não são meramente causais, mas resultado de ações individuais/coletivas, frente às contingências que devem ser analisadas a partir das dinâmicas ambientais, socioculturais, políticas e econômicas presentes no âmbito global e local (CROW, 1989).

nas suas unidades produtivas. Assim como em outros territórios campestres, cuidar está longe de ser apenas uma racionalidade voltada exclusivamente para aspectos utilitários, isto é, uma ação social relativa para meios e fins, exercida de forma predominante pelo *homo economicus*¹⁶⁵. Isto supõe, por exemplo, no discurso do campesinato italiano a presença de *passione* (paixão), de *impegno* (a vontade de se dedicar inteiramente ao que você está fazendo) e exige *conoscenza* (aquele que é capaz de ser um bom conhecedor (SABOURIN, 2011)).

No tempo anterior à crise sanitária da COVID 19, ao visitar as unidades familiares da região produtora, constatou-se que os animais, a palma forrageira¹⁶⁶ e o leite e seus derivados fazem parte de um complexo processo agrícola-produtivo. Por trás da elaboração dos queijos estão características marcantes do trabalho multiespécie: as genealogias dos animais, a logística de criação e as rotinas diárias de pastoreio.

O conjunto dessas práticas materiais e simbólicas podem ser vinculados a uma ética dos cuidados. Baseado no estudo de Paxson (2013) sobre os produtores de queijos nos EUA, tal conceito diz respeito a um conjunto amplo de forças orgânicas, sociais e simbólicas colocadas em um jogo produtivo, a serviço da forma de vida campestre. Essa dinâmica produtiva ao envolver a interação de “interdependência”, “dependência” ou relativamente “aptas para a convivência” (BRANDÃO, 1999, DUPIN, 2019) entre agentes (humanos e não humanos) contribui para a atribuição de qualidades específicas dos queijos de coalho artesanais, quando comparados aos produtos alimentares processados industrialmente.

Nesses espaços rurais, o gado leiteiro, por exemplo, pode ser percebido como “trabalhando” com agentes humanos para produzir mais valor. Para realizar a produção dos queijos de leite cru, as famílias direcionam a atenção para várias formas de trabalho e de vida – desde os animais até os micro-organismos metabolizadores. Com isso, ao situar a produção artesanal do queijo de coalho atrelada às atividades multiespécies (PAXSON, 2013), pode-se destacar que a mesma envolve as múltiplas agências que contribuem para a atividade agropecuária, ao mesmo tempo em que essas dinâmicas em um estabelecimento produtivo são

¹⁶⁵ No âmbito da ética campestre, as famílias produtoras, de forma preponderante se aproximam de um tipo de comportamento e sensibilidade que Max Weber (2004) definiu historicamente como *tradicionalismo*, onde o ser humano não busca por “natureza” “ganhar mais dinheiro e sempre mais dinheiro, mas simplesmente viver, viver do modo que está habituado a viver e ganhar o necessário para tanto” (p.53).

¹⁶⁶ A partir da década de 50, iniciaram-se pesquisas com a cultura da palma forrageira, com o intuito de testar as espécies que melhor se adaptassem a região e que tivesse maior aceitação para os animais e por sua vez, para os produtores. A estação experimental de São Bento do Una, segundo Cintra (2004), foi uma das pioneiras no estudo desse plantio no Nordeste brasileiro.

aproveitadas por meio do modo de produção capitalista geradora de alimentos, tanto para o mercado como para o consumo.

Por ser uma atividade produtiva que está em constante transformação, ela diz respeito a um conjunto de práticas e de valores socioambientais mantidas juntas por forças históricas, econômicas, sociais e culturais em um determinado território. Entretanto, não é recomendável classificar os produtores de queijo simplesmente como ambientalistas, pois eles não se definem como ativistas sociais, militantes ou algo do gênero.

Essas famílias produtoras, apesar de não demonstrarem uma “reverência sagrada à natureza”, têm uma conexão material e simbólica pela mesma ao entendê-la, sobretudo, como fonte de condição primordial para sua sobrevivência e para levar adiante seus modos de vida no campo (ALIER, 2007). Como afirmou um criador de gado de Capoeiras, “o mundo ensina para quem quer aprender. Aqui tudo que temos precisa ser aproveitado da melhor maneira possível”. Tal “ethos campesino” (WOORTMANN, 1990) não deixa de ser um expoente para a manutenção de bens naturais, ao menos quando comparados com a agricultura patronal estabelecida nos moldes capitalista¹⁶⁷ baseada em uma lógica intensificada de produção caracterizada por seu caráter colonialista, padronizante, excludente e predatório (ACOSTA, 2016).

Esses modos de produzir são estabelecidos de formas distintas, embora nem sempre suas demarcações sejam bem definidas. “Um desses modelos centra-se na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados que ligam a produção e o consumo de alimentos, e de forma mais geral, a agricultura e a sociedade regional” (PLOEG, 2008, p.19); o outro é majoritariamente voltado para a produção em larga escala direcionado para a exportação, adotando o monocultivo e intensificação do uso da terra como elementos centrais do sistema produtivo (POMPEIA, 2020). Esse último serve aos interesses das grandes empresas de processamento, que controlam e processam itens alimentares, inclusive dos derivados do leite, e operam no âmbito global (BONANNO; GAKUIN; FEUER, 2019).

¹⁶⁷ Enquanto a agricultura camponesa representaria as unidades produtivas, pequenas e mais vulneráveis, cuja importância é vista por grande parte da sociedade como secundária, do lado oposto, a agricultura capitalista, reconhecida através do agronegócio, é considerada como vasta, eficiente, forte e importante para a economia e desenvolvimento do Brasil. Assim, “os modos de estruturação afetam profundamente a magnitude do valor agregado, sua redistribuição, bem como sua natureza, qualidade, sustentabilidade dos processos de produção e os alimentos que resultam desse processo” (PLOEG, 2008, p.18). No entanto, longe de serem “puros”, esses tipos de agriculturas se aproximam e se diferenciam nas formas de estruturar o material, o social e o simbólico, sobretudo na lógica que cada um deles lidam com a natureza, trabalho, cuidados, mercados, créditos e custos de produção.

Diferentemente dos aspectos produtivos do modelo dominante, os saberes e fazeres locais das famílias produtoras de queijo estão relacionados aos objetivos e necessidades ecológicas para a vida, como por exemplo: a utilização da energia, água, alimentação e espaço para habitar. (ALIER, 2007). Por isso, essa ética campesina dos cuidados se vinculada em diferentes proporções e níveis ao “ecologismo popular”¹⁶⁸, o qual se constitui por meio de práticas materiais e simbólicas direcionadas prioritariamente ao sentimento de afeto e pertencimento ao sustento e a reprodução socioeconômica.

Durante os períodos de isolamento na pandemia, por exemplo, ao entrar em contato com as famílias produtoras pelas redes sociais, foram vistas dezenas de fotos no status de seus perfis no WhatsApp, em que elas estão com os seus estimados animais de criação (bois, vacas, bezerros, cabras e porcos) e na natureza; além da postagem de vídeos curtos em que as mesmas, ao mostrarem os seus afazeres cotidianos (feitura dos queijos, utilização de tratores e ferramentas, ordenha do gado, limpeza do terreno, entre outros), demonstram aparentemente em suas falas e comportamentos, certo sentimento de afeto pela terra e de pela partilha da vida

Essas ações, por sua vez, estão contidas na expressão das atividades laborais e nos sentidos éticos e de moralidade que esses atores rurais estabelecem a partir dos seus territórios ocupados, tendo como base os cuidados (animais, terra e pastagens, principalmente) e a reciprocidade (entre os humanos e a natureza), enquanto condição camponesa (WOORTMANN, 1990). Além disso, o cuidado, em um certo sentido, vincula-se a noção de artesanidade, visto que ele se refere à qualidade do trabalho e/ou, em termos mais gerais, à organização dos processos de produção e reprodução campesina de uma forma que certifique como resultados um bom rendimento e um crescimento constante (PLOEG, 2008).

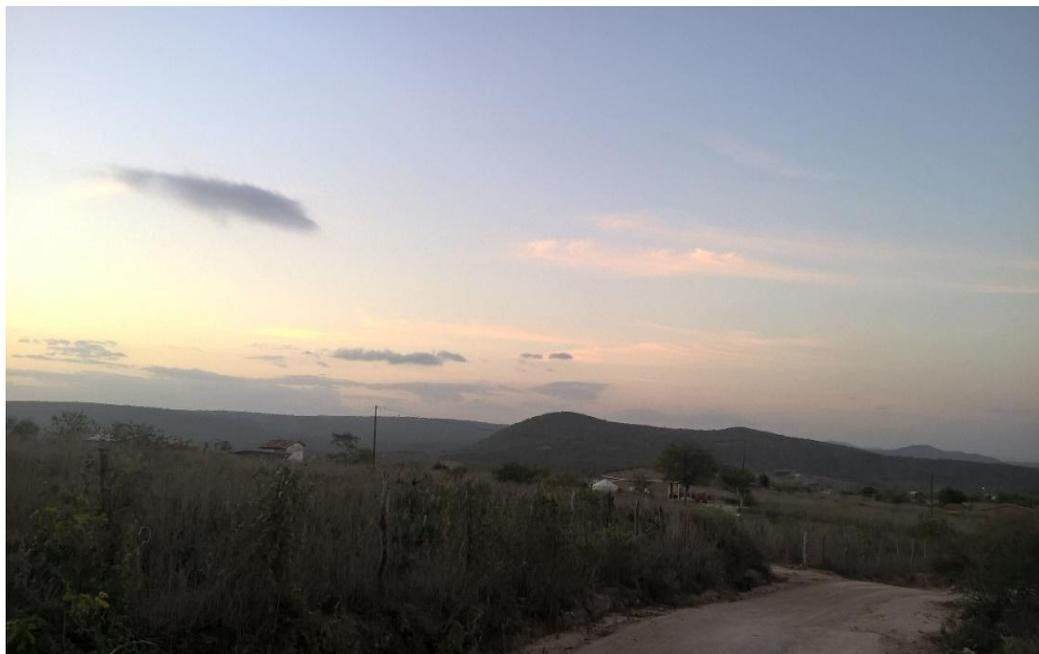
É certo que, para muitas comunidades locais, o vínculo que conecta o território aos modos de vida campesino possui uma riqueza de significados. “É um vínculo de subsistência, energia e saúde, uma fonte de identidade, cultura, autonomia e liberdade. Conecta gerações, preserva memórias e práticas do passado e as vincula ao futuro desejado. É o terreno no qual as comunidades aprendem, identificam valores e desenvolvem o autogoverno. (BORRINI-FEYERABEND, FARVAR, 2021, p.373).

¹⁶⁸ O “ecologismo popular” ou “ecologismo dos pobres” (ALIER, 2007, p.39) pode ser frequentemente relacionado com as lutas e conflitos ambientais nos âmbitos regionais, nacionais e globais de grupos populares (povos indígenas, camponesas e camponeses, comunidades ribeirinhas e quilombolas, entre outros atores sociais) pela sobrevivência, que perpassa pela conservação dos bens naturais. Em muitos contextos, eles não utilizam o discurso ambientalista. Essa é uma das razões pelas quais essa corrente do ecologismo não foi, até os anos 1980, plenamente identificada.

Percebe-se, então, a importância de compreender a dinâmica de suas atividades no estabelecimento produtivo: os seus horários, os seus afazeres com base nos cuidados com a terra, com a lavoura e com os animais. Ademais, entende-se que os produtos artesanais não podem apenas ser compreendidos como resultado final de uma cadeia produtiva, mas como elos de um sistema onde a diversidade de atividades se entrelaçam e se distanciam de forma predominante (PAXSON, 2013).

A partir desse “*ethos* campesino”, os queijos de coalho podem ser feitos, em grande parte, mediados por um tipo de habilidade artesanal que envolve uma ligação com atividades laborais associadas entre a “cabeça” e as “mãos” dos produtores (SENNETT, 2020) e não a padrões repetitivos presentes no modelo industrial. Todavia, esses “artífices da natureza”¹⁶⁹ não o fazem individualmente ou através da mão de obra familiar, apenas, os animais não humanos-ruminantes, os seres microscópicos (bactérias, leveduras, etc.) e as plantas e a vegetação da caatinga (palma forrageira, capim, etc.), contribuem de maneira efetiva para a materialização desses “alimentos vivos” (PAXSON, 2013).

Figura 5 - Imagem em perspectiva de um povoado pertencente a região produtora de Capoeiras



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2019.

¹⁶⁹ Para o sociólogo, Richard Sennett (2020, p.164), “o artífice representa uma categoria mais abrangente do que o artesão; ele simboliza em cada um de nós o desejo de realizar um trabalho concretamente, pelo prazer da coisa bem feita”. Os elementos relacionados as práticas e a mobilização dos saberes e fazeres do artífice são desenvolvidos de maneira mais aprofundada no próximo capítulo.

Foi verificado que exercer a atividade de produtor de queijo nessas condições expressa um acúmulo amplo de saberes e fazeres, que vincula planejar e executar (in) continuamente as etapas da produção agropecuária ao próprio modo de vida, em que elementos de ordem técnica não se desvinculam dos processos socioculturais e familiares, diferentemente do modelo de agricultura capitalista. Nesse sentido, "um pedaço de terra, uma casa, não são meramente fatores de produção; eles também estão carregados de valores simbólicos, de projetos de vida" (WOLF, 1969, p. 31).

Antes mesmo dos queijos chegarem às feiras como a de Capoeiras, de São Bento do Una e de Cachoeirinha e varejos ou até mesmo na mesa do consumidor, a sua elaboração perpassa pelas atividades agropecuárias dos produtores em seus territórios. Isso no geral está relacionado às estratégias de reprodução social que, de algum modo, estão vinculadas à busca por uma qualidade alimentar alternativa. As particularidades que possibilitam garantir um "queijo caprichado" estão entrelaçadas a toda uma dinâmica produtiva (do campo à mesa) relacionadas aos cuidados com os animais e a lavoura, com a própria natureza; com a organização e a mobilização de recursos e comercialização. "Trata-se de modos de produção que envolvem não apenas o produto final, mas todo o processo, que vai desde a origem das matérias-primas, modos de produzir, armazenar e consumir, nutrindo, no presente, os laços que ligam o passado ao futuro" (CRUZ, 2020, p. 8-9) em seus territórios.

É importante destacar que os cuidados no campo também sofrem variações, conforme o calendário agrícola. No inverno, que corresponde, em termos gerais, ao período compreendido entre os meses de março a abril e de agosto a setembro, com seu começo e final determinados pelo início ou término das chuvas, realiza-se o plantio. O verão compreende os meses restantes e é definido pela escassez ou até mesmo ausência de chuvas. Esse é o momento onde geralmente se realizam as colheitas.

Longe de estarem presas ao passado, as atividades dessas unidades produtivas, apesar de possuírem muitas semelhanças, apresentam uma configuração própria que envolve o tamanho do estabelecimento, o número de integrantes da família que trabalham naquela propriedade, o acesso a bens da natureza e de tecnologias, além do número de animais, principalmente. Apesar das características gerais que abarcam todos esses grupos sociais, cada uma dessas unidades familiares apresentam um "micro-universo". Isso de fato foi verificado conforme as visitas e observação de algumas propriedades, bem como, no decorrer das entrevistas com alguns produtores familiares, antes e durante a pandemia da Covid-19.

De maneira fundamental, o trabalho no estabelecimento se desenvolve diante de um quadro de cooperação familiar e de acesso aos saberes que, desde os primeiros anos até a vida adulta, depende de um longo período de aprendizado e prática. Assim, tais atores sociais estão acionando aspectos vinculados a uma noção de uma ecologia de cuidados para demarcar elementos da sua prática, inclusive aquilo que está relacionado à perícia artesanal (SENNETT, 2020), indispensável como forma de reprodução social para que os jovens possam dar continuidade aos saberes e fazeres desenvolvidos no campo.

Conforme os relatos dos produtores, a maioria começou a fazer o queijo ainda na infância, atividade aprendida com os próprios familiares. Esse processo de aprender fazendo pode ser definido por uma tradição que envolve saberes-fazeres passados ao longo do tempo. No caso da produção de queijo, ela demarca a origem de uma família e os processos de construção identitária. Tais evidências podem ser observadas fala de uma das produtoras entrevista:

É, [foi] mamãe, né? Realmente, lá em casa. Papai tirava um leitinho e mamãe fazia um queijinho. Quando ela não fazia botava a gente para fazer. E foi até agora, né? Estou com essa idade e nunca parei essa luta.” (Maria Lúcia, 50 anos, produtora de Capoeiras, 07 de outubro de 2020).

O marido de uma produtora que trabalha em uma atividade não agrícola afirma: “minha mulher nasceu no curral. Desde pequenininha, ela sabe” (Josué, esposo de uma produtora de queijo). Um dos líderes da APCDL relata que desde que os três filhos nasceram e cresceram, ele vem lhes ensinando a trabalhar no campo. E complementa:

O meu filho mais velho começou a tirar leite com sete anos de idade. Aí o pessoal falava: “ele é muito pequenininho”, mas ele dizia: “mas eu gosto de estar aqui”. É gratificante pra gente, né? Não é puxando saco, mas é um dos melhores tiradores de leite aqui da região” (Souza, 48 anos, líder da APCDL e produtor de Caetés, 26 de março de 2021).

As atividades agropecuárias e a sucessão geracional do estabelecimento familiar são transmitidas por diversas gerações, transformando-se em uma herança culturalmente difundida nessas regiões¹⁷⁰. Elas exprimem sentimentos vividos e valores, conformando uma das mais significativas e importantes manifestações tanto no aspecto econômico como no cultural. As

¹⁷⁰ A respeito dessas práticas, valores e saberes da agricultura familiar, Terrier et al (2014, p, 149) afirmam que além da herança dos bens físicos, a transmissão patrimonial inclui igualmente a transmissão de ofícios para o agricultor. Essa última remete à aquisição, pelo menos um dos seus filhos, de um gosto pela agricultura e dos saberes específicos, bem antes da transferência efetiva[...] A transmissão de um patrimônio profissional e familiar se associa a dos saberes, de uma organização de mundo, da história de um ofício, que se inscreve num processo de socialização agrícola e que passa pelo trabalho comum, ao mesmo tempo no estabelecimento e em família, desde a infância.

mesmas estão em diferentes níveis enraizadas no universo do cotidiano dos agricultores que configuram os territórios queijeiros (MENEZES, 2009).

Há casos em que apenas tardiamente se aprende a exercer a atividade queijeira. Esse é o caso de uma produtora familiar:

Quando eu era criança não participava dessa parte. No começo não sabia fabricar queijo. Não tinha aprendido. Aí, depois, com uns vinte cinco anos, acho que fui aprender a fazer queijo. A partir desse momento a gente deu continuidade àquilo que já se fazia [os antepassados]. E depois começou a tomar conta da parte leiteira, né? Ter leite para que eu possa fazer o queijo. Então minha história é de pouco tempo e agora eu tomo conta com minha família. Agora eu me identifico bastante. No começo foi difícil. Você começa a gostar conforme vai trabalhando. Eu não trabalhava antes com isso. Mas, agora, graças a Deus eu gosto muito. É um pouco trabalhoso, mas eu não me arrependo de ter aprendido (Aparecida, 46 anos, produtora de Capoeiras, 20 de março de 2021).

Por mais que os cuidados agrícolas se iniciem, na maioria dos casos, ainda na infância, não existe nada de essencializado e/ou mecânico em tal atividade, pois não se nasce agricultor, pecuarista e/ou produtor de queijo. Com isso, “fazer-se” e “tornar-se” produtor rural ganha ainda maior relevância quando se toma consciência da centralidade da unidade familiar, pois tal como pode ser concebido, é na unidade de produção agropecuária onde a propriedade e o trabalho estão intimamente entrelaçados à família (e vice-versa). A interdependência desses fatores socioculturais e econômicos enredados ao “funcionamento do estabelecimento, engendra necessariamente noções abstratas e complexas tais como a transmissão de patrimônio e a reprodução do estabelecimento” (LAMARCHE, 1993, p.15).

No interior da unidade familiar, constituem-se os laços de solidariedade (WANDERLEY 2013) que justificam a dedicação dos pais à criação e à formação de moças e rapazes. Segundo Brandão (1999) e Paulo (2010), a educação socioprofissional do jovem produtor começa na unidade familiar¹⁷¹ e no convívio com a sua comunidade local. Durante esse processo de socialização, as atividades no estabelecimento não são vistas pelos pais como exploração, mas como aprendizado para a vida, e apesar de (em muitos casos) serem consideradas como pesadas e penosas, ainda assim podem ser valorizadas pelos jovens. O aprendizado, por sua vez, está diretamente vinculado aos valores associados ao afeto da terra, à natureza, aos animais, à família, aos vizinhos, ao trabalho, à educação e à vida local.

¹⁷¹ Todavia, esse processo de aprendizado não corresponde à experiência de todos atores sociais. Apesar de ser uma exceção, houve relatos de produtoras do sexo feminino de unidades familiares que começaram a desenvolver a atividade queijeira somente na fase adulta, depois de casadas.

Essa lógica campestre (BRANDÃO, 1999), portanto, perpassa pelo aprendizado laboral como meio de conferir maior identidade e pertencimento local para esse grupo. De maneira geral, trata-se de um processo de formação mais amplo¹⁷², onde conhecimentos e técnicas – inclusive para a feitura do queijo – não deixam de estar vinculadas a um modo de viver singular. Assim, quando comparadas a um amplo conjunto de atividades não agrícolas, a dinâmica formativa desse tipo de produtor rural é relativamente mais extensa, por ser informal e abrangente, ao não apartar o mundo da vida do trabalho cotidiano.¹⁷³

De maneira geral, a dinâmica produtiva e de aprendizado que, conforme visto, envolve uma ética dos cuidados, é guiada por aspectos sócio-temporais relacionados ao ciclo da vida: tempo de preparar a terra, tempo de plantar, tempo de cuidar, realizar alguns tratos culturais e de espera, e tempo de colher – germinação (gestação), nascimento, vida e morte (LAMARCHE, 1993).

O estudo de Afrânio Garcia Jr. (1989) sobre a condição camponesa e da divisão do trabalho familiar no Brejo e Agreste da Paraíba evidencia que as trocas mercantis não são incompatíveis com a questão do autoconsumo. Nesse caso, a partir do princípio de alternatividade, é muito comum que um mesmo produto (a exemplo do leite e seus derivados) possa ser destinado para o comércio e para o consumo nas unidades familiares campestres.

Há uma esfera do consumo doméstico que pode ser abastecida diretamente do roçado para a casa, de produtos para o autoconsumo ou venda. Eles são constituídos pela:

alternatividade entre serem consumidos diretamente, e assim atender às necessidades domésticas de consumo, e serem vendidos, quando a renda monetária que proporcionam, permite adquirir produtos também de consumo doméstico, mas que também não podem ser produzidos pelo próprio consumo doméstico, como o sal, o açúcar, etc. (GÀRCIA JR., 1989, p.117).

A questão principal é “observar que, embora a unidade das famílias produtoras de queijo “esteja condicionada e seja afetada pelo contexto capitalista em que funciona, não é diretamente governada por ele” (PLOEG, 2016, p.9). Assim como ocorre em outros contextos rurais, a

¹⁷² Antonio Rugiu (1998, p.41) no seu livro *Nostalgia do mestre artesão*, destaca que há séculos atrás na Europa “a formação do aprendiz, assim (aquele jovem trabalhador) não acontecia só na atividade da oficina, mas também no clima e nas experiências da comunidade doméstica, de suas concepções, normas, direitos costumeiros, projetos de existências, e aqueles comuns a determinada profissão”.

¹⁷³ Entretanto, a participação de moças e rapazes na propriedade não se resume a atividades subsidiárias relacionadas à coletividade familiar, mas, em muitos casos pela busca de um projeto de vida que se encaminha para a constituição de uma nova família e para o encaminhamento profissional, que nem sempre condiz com a atividade no campo. “Essa evolução será viabilizada na medida em que a propriedade familiar assegure os meios para a sobrevivência de todos e se transforme no elemento viabilizador da individualização dos filhos, através da herança e da transmissão familiar” (WANDERLEY, 2013, p. 115).

vinculação mercantil da maioria desses atores sociais investigados não se orienta exclusivamente pela busca do lucro¹⁷⁴ (WOORTMANN, 1990).

Ao serem indagados a respeito das principais ocupações de cada membro da família, constata-se que as atividades das mulheres produtoras são voltadas – mas não exclusivamente – para os cuidados no âmbito doméstico¹⁷⁵. Tais encargos são frequentemente considerados os menos valorizados e reconhecidos. Nesse sentido, segundo Heredia (1979), as atividades da casa por estarem vinculadas a lógica do consumo, não são consideradas como trabalho e correspondem à esfera de domínio feminino, conforme reconhecidas. “O campo de ação da mulher é a casa e, por consequência, considera-se que esta não trabalha” (p.50).

As produtoras em muitos casos são as principais responsáveis não só pela elaboração dos queijos, mas também, em grande medida – e desde a infância – pelo cultivo de hortas, pela criação de animais de pequeno porte: galinhas, cabras e bodes, e conforme referenciado, os afazeres domésticos possivelmente intensificados durante a pandemia¹⁷⁶.

A pandemia da Covid-19 teve um efeito direto sobre esse processo dos cuidados, sobretudo das mulheres, seja no campo ou na cidade, em todo o mundo. “Se antes se cumpriam diversas tarefas ao longo do dia, porém em etapas, agora tem que fazer de maneira simultânea: as quarentenas a obrigaram a serem ao mesmo tempo, professoras, cozinheiras, limpadoras e

¹⁷⁴ Inclusive, foram observadas diversas situações de agricultoras mulheres e aposentadas, que preparam no fogão à lenha e/ou na cozinha de suas casas e de maneira pontual, iguarias como: o doce de leite, a manteiga e o queijo coalho; todos esses alimentos exclusivamente voltados para o consumo próprio e familiar, ao utilizar o leite de cabra e de vaca coletados em seu próprio estabelecimento ou adquirido através de parentes - produtores de leite na região.

¹⁷⁵ No campo acadêmico, a noção de cuidado tem sido impulsionada pelas acadêmicas feministas europeias desde a década de 1970. Antes da prévia consolidação dos cuidados como objeto de estudo, o movimento feminista se ocupou de conhecer o debate sobre o trabalho doméstico. A inquietude pelo tema iniciou-se a partir das peculiaridades da opressão que esta atividade dentro da sociedade capitalista, em particular sobre a situação das donas de casa. O debate centrou os aspectos da definição, contendo as formas de trabalho doméstico e sua relação com a produção capitalista de bens. Os diversos posicionamentos acadêmicos também refletiram sobre a motivação prática subjacente por trás desse estudo: a revalorização econômica e social do trabalho remunerado das mulheres (BATTHYÁNY, 2021, p.54).

¹⁷⁶ A pandemia da Covid-19, teve um efeito direto sobre esse processo dos cuidados, sobretudo das mulheres, seja no campo e na cidade em todo o mundo. “Se antes se cumpriam diversas tarefas ao longo do dia, porém em etapas, agora tem que fazer de maneira simultânea: as quarentenas a obrigaram a serem ao mesmo tempo, professoras, cozinheiras, limpadoras e cuidadoras de enfermos, de meninos e meninas e de pessoas maiores dependentes” (BATTHYÁNY, 2021, p.54). Na região produtora investigada, também houve mudanças de rotinas das mulheres, principalmente com a permanência em casa das filhas e filhos que não puderam ter aulas presenciais na escola, em função da transmissão do novo Coronavírus. No âmbito da pesquisa de campo, a partir 2020, ao ser impossibilitado de acompanhar as famílias em seus estabelecimentos produtivos, devido às medidas de segurança estabelecida pela OMS, não se pode verificar de maneira mais aprofundada, as principais consequências nos cuidados e no trabalho doméstico das produtoras de queijo durante esse período pandêmico.

cuidadoras de enfermos, de meninos e meninas e de pessoas maiores dependentes” (BATTHYÁNY, 2021, p.54).

Na região produtora investigada, também fora constatado que houve mudanças na rotinas das mulheres, principalmente com filhos que não puderam ter aulas presenciais na escola, em função da transmissão do novo Coronavírus. Todavia, no âmbito da pesquisa de campo, a partir 2020, ao ser impossibilitado de acompanhar as famílias em seus estabelecimentos produtivos, devido às medidas de segurança estabelecidas pela OMS, não se pôde verificar de maneira mais aprofundada, as principais consequências nos cuidados e no trabalho doméstico das produtoras de queijo durante esse período pandêmico.

Portanto, os cuidados realizados pelas mulheres¹⁷⁷ se apresentam como uma atividade vital do dia-dia vinculado a esfera considerada reprodutiva. Assim, naquilo que diz respeito ao âmbito doméstico, “cozinhar, alimentar, limpar, passar, costurar, curar, gerar, criar e educar são verbos conjugados no feminino¹⁷⁸ também no meio rural (MENASCHE, BELÉM, 1998, p.140).

Os ganhos de renda (apesar de desiguais) adquiridos sobretudo através do cultivo agrícola¹⁷⁹ realizado pelas mulheres do campo¹⁸⁰ são algo de suma importância, pois podem ser usados para a compra de instrumentos, para a casa, para o curral e/ou para o consumo familiar e pessoal. Assim, a dimensão do consumo, portanto, aparece como um aspecto fundamental

¹⁷⁷ Em diferentes épocas, a história do trabalho apresenta a divisão de funções entre homens e mulheres. “Diferentes historiadores destacam que a mulher, principalmente nas sociedades agrícolas antigas, exercia, desde muito cedo, as tarefas de plantar, colher, cuidar de animais, de hortas, além de outras atividades. No exercício dessas atividades, as trabalhadoras passaram a aproveitar os excedentes de alimentação, sobretudo o leite, para o fabrico de outros alimentos, em uma prática” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.24).

¹⁷⁸ Aqui está se falando, portanto, de divisão sexual do trabalho, que o separa a partir do sexo de quem realiza, cuja principal característica é destinar de forma prioritária os homens para trabalhos que acontecem na esfera considerada como produtiva e, às mulheres, a esfera considerada como reprodutiva, como se ambas fossem separadas e opostas, e não completamente dependentes uma da outra. (CONTE, CALAÇA, TABORDA, 2020) Assim a divisão sexual de trabalho possui dois princípios organizadores: o primeira é a separação no qual há trabalho de homem e trabalho de mulher, e o segundo, ainda mais perverso, é a hierarquização - entre um que vale mais que o outro (KERGOAT, 2009).

¹⁷⁹ De maneira geral, em diversos territórios rurais, são as mulheres que manufaturam os alimentos colhidos no campo, a exemplo da farinha de mandioca, de milho, de rapadura e derivados da cana, dos derivados do leite, os doces de frutas entre tantos outros produtos artesanais (ou não) da agricultura campesina, como forma de proporcionar maior autonomia no campo (CAVALCANTI, SILVA, KREFTA, 2020).

¹⁸⁰ Estamos sofrendo uma profunda inversão, em que o que é essencial (o cuidado) é considerado em diferentes lugares como algo exclusivo do âmbito privado e desvalorizado pela economia dominante. O filósofo e sociólogo, Cândido Grzybowski, a partir da noção de biocivilização (2011), afirma que “devemos situar o cuidado no centro da economia, como um princípio para a gestão da simbiose entre a vida humana e a vida natural que constitui o planeta e como base da vida das comunidades, nas quais vivemos e compartilhamos com os outros” (2021, p.223).

nas estratégias e arranjos produtivos das famílias produtoras para lidar com os desafios no campo.

No âmbito da pesquisa, as famílias campestinas que produzem o queijo artesanal têm o autoconsumo como um elemento central da sua identidade campestina. Elas, por sua vez, relatam consumir o leite ordenhado e o queijo de coalho¹⁸¹ diariamente, durante as refeições.

Paralelamente, com a necessidade de se agregar valor ao produto a ser comercializado, torna-se necessário manter o controle produtivo, mesmo que frente às imposições presentes no processo de modernização, reforçadas pela lógica produtivista e empresarial. Em contraposição às formas heteronômicas, em grande medida, se constituem como pré-requisito básico para sua condição campestina, mas que não é algo dado e nem sempre é conquistado de maneira satisfatória. Por isso, o mais importante em um primeiro momento é que o processo produtivo possa ser configurado de modo que viabilize a sobrevivência e garanta de diferentes modos uma reprodução ampliada¹⁸².

3.4 Os cuidados com as pastagens e o rebanho

Adeus meu capim mimoso
E o umbuzeiro frondoso
Adeus bebedor saudoso
Onde o meu gado bebia
Adeus cana que plantei
Adeus casa que morei
Banheiro que me banhei
Adeus até outro dia”.

Toada cantada por uma das senhoras produtoras, no município de Capoeiras.
(Abril de 2022).

A lida com o leite obtido na ordenha e, na parte das vezes, o cuidadoso trato dos animais podem ser verificados como um dos mais visíveis da pecuária leiteira. Desde o povoamento desses territórios, até os dias atuais, constata-se que no semiárido nordestino existe uma longa tradição agropecuária em pequenas propriedades, onde muitas famílias convivem com os seres

¹⁸¹ Em apenas um caso a produtora relatou que não consome o seu próprio queijo: “É por eu ficar mexendo e mexendo... Trabalhando com isso todos os dias. Sem parar. Aí eu compro mesmo o queijo manteiga para comer. Como assim, um pedacinho. Mas, agora para o queijo coalho não dou valor”. Dou valor para o de manteiga” (Helena, 42 anos, produtora de São Bento).

¹⁸² A reprodução ampliada não necessariamente segue a rota da produção de valor excedente seguida pela acumulação. Ampliar um rebanho através da criação, construir um terraço adicional, aumentar a propriedade, etc. são igualmente expressões de uma reprodução ampliada (PLOEG, 2008).

não humanos, sobretudo o gado leiteiro, enaltecido em canções, toadas e versos populares¹⁸³. A criação desses animais, conforme destacado, é frequentemente apontada como uma “vocação” do semiárido brasileiro, pois ao “modelarem” seus corações e mentes (PAXSON, 2013) contribuem para sedimentar tais atores rurais nesses espaços de vida e trabalho.

Vários exemplos observados levam a perceber que existe uma lógica da personalização, poder e de interdependência dos produtores com os rebanhos presentes nos estabelecimentos familiares. Nesses lugares, o trabalho familiar é organizado de acordo com as características intrínsecas de cada animal.

Embora a esses sejam atribuídas características gerais, paralelamente, são classificados a partir de determinadas singularidades, sendo cuidados de acordo com suas necessidades. Os mesmos pertencem a membros específicos da família produtora, “cabendo a eles conhecê-los, juntamente com outros elementos que o influenciam seu trabalho, como clima, vegetação, doenças ou mesmo a presença de estranhos” (DUPIN, 2019, p.316).

Aqui, em uma constante interação entre espécies, os animais de certo modo podem ser percebidos como integrantes dessas famílias rurais. Durante as atividades agropecuárias na propriedade, por exemplo, verifica-se que as vacas, novilhas e bezerras possuem nome, sendo chamadas e atendidas como: Amazonas, Acerola, Maravilha, Mimosa, entre outros. As mesmas são classificadas pelas suas características físicas e pelo seu tipo de personalidade: sadia, namoradeira, doente, magra, brava, mansa, feliz e triste. Tal lógica campesina se diferencia da produção de larga escala, presente na cadeia alimentar da indústria, que faz reunir de maneira mercantil e impessoal centenas ou milhares de seres da mesma espécie, confinados em um só lugar¹⁸⁴.

¹⁸³ Em sua pesquisa sobre a pecuária e cantorias Câmara Cascudo (2002), retrata os versos louvando os bois, touros, novilhos e vacas, especialmente do Nordeste brasileiro. Entre poemas e canções, frequentemente tais personagens são escolhidos como protagonistas em diferentes histórias.

¹⁸⁴ A criação de CAFOS (*Confined Animal Feeding Operation*), contribuem de forma considerável para o crescimento de graves problemas socioambientais e de saúde. Entre eles, pode-se citar: água e ar poluídos, surgimento de resíduos tóxicos e de novos e mortais agentes patogênicos. Inclusive, a criação de animais nessas condições, fazem da agroindústria de países à exemplo da China e dos Estados Unidos, potenciais produtores de epidemias em diferentes territórios ao redor do mundo (WALLACE, 2020).

Figura 6 - Criação do gado leiteiro em uma propriedade rural de São Bento do Una



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2022.

Esses modos de viver e se fazer produtor – além dos cuidados – podem ser aprimorados através de ações e práticas que visem reduzir a dependência e até mesmo garantir maior autossuficiência em relação às condições adversas e de escassez. A pecuária, portanto, tem condições de representar um relevante eixo para os sistemas de produção no semiárido, desde que se estruture um suporte alimentar que garanta reservas para o período de seca e, assim, permita aos produtores manejarem rebanhos maiores, mesmo em pequenas propriedades rurais, gerando uma escala de produção que de fato assegure renda e lucros para as famílias camponesas.

A literatura sobre as sociedades camponesas demonstra a necessidade de que a unidade familiar-produtiva esteja apta a realizar variadas atividades quando necessário. Mesmo que o curral seja majoritariamente um espaço masculino onde desde a tenra idade o filho aprende a lidar com o gado, ajudar¹⁸⁵ a “apartar”/separar as vacas do bezerro, auxiliar na alimentação do bezerro, buscar as vacas no pasto, protegê-las do sol intenso e tocá-las/tangê-las/guia-las para

¹⁸⁵ “Embora os filhos desenvolvam algumas das mesmas tarefas que o pai, diz-se que os filhos ajudam o pai de família, indicando-se assim que eles estão sob sua autoridade, na medida em que o controle das tarefas ali realizadas é exercido por ele” (HEREDIA, 1979, p.50).

o curral, raspar o estrume do curral e levar o soro do queijo para os porcos; vale ressaltar que o local em que se produz o queijo é um espaço predominantemente feminino (BRANDÃO, 1999; HEREDIA, 1979). No entanto, A escassez de mão de obra, que decorre do êxodo de moças e rapazes, da dificuldade de contratação de trabalhadores alugados, “junto com a especialização produtiva, tem borrado os contornos dessa divisão de trabalho” (DUPIN, p.331-332).

Nessas situações, a autossuficiência implica que a produção seja, em primeiro lugar, destinada para a satisfação das necessidades alimentares da família produtora. Em outras, (LAMARCHE, 1993) ela se refere à capacidade de cumprir as condições impostas pelos mercados, bancos, grupos agroindustriais e pelo Estado. Portanto, elas são variadas ao assumirem diversas formas e estratégias.

Em sua lida diária, o criador, portanto, precisa organizar suas complexas atividades tendo consciência do tamanho do seu rebanho, a média de consumo desses animais por dia e a dinâmica durante o verão e inverno em sua região. Ele precisa também gerenciar as diferenças que existem entre os alimentos, como por exemplo: a quantidade de água e de matéria seca; quais provimentos tem mais proteína e energia, como combinar esses mantimentos e quais as necessidades deles nas diferentes categorias (vacas em lactação, vacas secas, novilhas, garrotas, bezerras, touros). Aliás, a baixa capacidade de suporte dos pastos nativos e a pequena área dos muitos estabelecimentos produtivos fazem com que sejam limitadas as soluções alternativas para o desenvolvimento pecuário com uma escala de produção sustentável, sem fazer uso da produção intensiva de forragens e da utilização de práticas de armazenamento.

Nesse caso, aquilo que Jan Ploeg define como coprodução¹⁸⁶ não está limitada a subsistência, pois ela objetiva fortalecer os bens naturais para as famílias produtoras prosseguirem em suas atividades agropecuárias. Por meio dela, “torna-se possível contribuir para uma extensão qualitativa da base de recursos, mas muitas vezes ela possibilita uma melhoria qualitativa dos recursos disponíveis ou uma redefinição de sua composição” (PLOEG, 2008, p. 47). Em alguns contextos sua produção pode ser artificial; em outros, baseada no capital ecológico. Por isso, na busca por uma maior autonomia, “os processos de produção agrícola revelam graus diferentes de coprodução” (PLOEG, 2008, p. 55).

¹⁸⁶ Para Ploeg (2016), a coprodução diz respeito à interação dos seres sociais e a natureza que levam a transformação mútua de ambos. A coprodução pode englobar trocas ecológicas e mercadológicas e é um aspecto muito importante da agricultura.

Na região do Agreste, todas as unidades familiares observadas para dar continuidade às suas atividades queijeiras necessitam recorrer aos concentrados comerciais (milho, farelo de soja, farelo de trigo, torta de algodão, entre outros) encontradas nos armazéns feiras de gado e comércios locais. Tais produtos que já possuíam preços elevados no passado recente e, agora nos dias atuais, com a hedge funds¹⁸⁷ e o squeeze¹⁸⁸ na agricultura, que atuam como forças desarticuladoras e que especulam com os altos preços no sistema agroalimentar, esses alimentos se tornam “quase proibitivos”. Essa crise na agricultura se agrava ainda mais devido a desequilíbrios globais/locais¹⁸⁹ que, de diferentes formas, geram inúmeros impactos direta ou indiretamente na vida do produtor rural da Bacia Leiteira de Pernambuco.

Uma das principais consequências está relacionada ao valor do queijo de coalho, que em parte se modifica conforme o clima e a dependência de insumos externos. Baseado nos estudos de Menezes (2017), destaca-se que esse se alterna de acordo com a sazonalidade. No inverno, período chuvoso, a partir das primeiras chuvas regulares, o gado é alimentado com os bens naturais disponíveis na unidade familiar, aumentando a oferta de leite e a diminuição do seu valor agregado. Assim, geralmente nesse período é grande a oferta e, assim, reduz-se o preço do queijo. Todavia, no verão, com a estiagem, o rebanho é alimentado à base de ração animal. Com isso, nos últimos anos, o valor desse produto artesanal tem se tornado ainda mais elevado. Conseqüentemente, os preços dessas rações, como no caso da soja, sobem os custos de produção do leite e de seus derivados, provocando a diminuição da oferta e aumento do preço da produção queijeira.

¹⁸⁷ Trata-se de um instrumento financeiro que opera especulativamente (donde seu alto risco) para proteger – oferecendo superganhos – vultuosos investimentos (donde seu acesso apenas para grandes empresas capitalistas rentistas) em títulos das mais variadas espécies. Mecanismo típico da financeirização do capitalismo contemporâneo, que se desenvolveu após os anos 1980 (embora tenha precedentes no imediato, segundo pós guerra), os *hedgefunds* se beneficiam largamente da “desregulamentação” neoliberal que tem permitido a mais ampla mobilidade ao grande capital (ZIEGLER, 2013, p.24).

¹⁸⁸ Jan Ploeg define o squeeze da agricultura como uma condição do mercado em que “os preços estagnam, os custos disparam e muitas famílias agrícolas são empurradas para uma condição de marginalidade” (2008, p.7).

¹⁸⁹ “Há ainda outro elo nessa teia de interdependências que é o dos ingredientes para a produção de concentrados industriais para alimentação animal. Os preços dos alimentos para animais estão atualmente subindo rapidamente, enquanto a produção de laticínios e a pecuária estão enfrentando quedas de preços em quase todos os lugares porque a demanda doméstica está se retraindo” (PLOEG, 2021, p.10).

Figura 7- Farelo de trigo encontrado em uma propriedade rural no município de São Bento do Una



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2022.

Ademais, no que diz respeito à alimentação animal, os criadores disseram que é necessário variar consideravelmente a ração para aumentar o conforto do gado e a produção de leite e para que se possa, por sua vez, melhorar a qualidade do queijo. Heitor, 50 anos, produtor de São Bento do Una destaca: “o gado come de tudo um pouco e igual a gente, não aguenta ficar sempre se alimentando da mesma coisa todo santo dia. A propriedade depende de farelo, e é muito difícil cultivar pasto de forma regular, pois “isso é coisa de rico”. Segundo o mesmo, o manejo de pastagem realizado de forma satisfatória e por um longo período, torna-se um privilégio para aqueles poucos que possuem na região uma propriedade rural com uma área mais extensa.

Portanto, “apoiar-se em recursos externos pode ajudar a reduzir consideravelmente as penosidades enfrentadas pela família agricultora. Mas, uma unidade extremamente dependente de mercados a montante¹⁹⁰ pode facilmente ser devorada por esses mercados.” (PLOEG, 2016, p.72). Com a chegada do verão, por exemplo, caso o produtor não faça esses “cálculos” terá que comprar em maior quantidade os alimentos que não foram armazenados durante o período de inverno, isto é, “fazer o hoje para ter o amanhã”, afirmou um produtor rural que trabalhava no roçado de um povoado de Capoeiras. Nesse caso, ele encontrará mantimentos que ou tem uma qualidade muito baixa (palhas, capins secos, bagaço de cana) ou com um custo muito

¹⁹⁰ Jan Ploeg (2016, p.163), define os mercados a montante, como os mercados capazes de fornecer recursos necessários para a agricultura, por exemplo, terra, mão-de-obra, instrumentos de trabalho, todos os tipos de insumos materiais, crédito, entre outros.

elevado (rações de armazém). Nessa lógica de optar pela obtenção de recursos internos ou externos, o importante é possuir espaços para manobras para que se possa fazer diferentes escolhas.

Para lidar com os preços exorbitantes da ração animal, torna-se necessário aos produtores se utilizarem de diferentes estratégias produtivas, segundo um criador: “não ficar dependendo só de armazém. Se você ficar só no limite, e ter pouco, precisa ficar comprando, isso já aconteceu comigo, comprar palma, ou tá correndo comprando maniva, não vale a pena” (Aristeu, 56 anos, ex-produtor de queijo de São Bento, 20 de dezembro de 2021). Essa medida tem o propósito principal de (re) ajustar o sistema de criação, passando a utilizar o máximo de forrageiras nativas produzidas no próprio estabelecimento rural. Quanto maior for a quantidade de forragens produzida e armazenada e melhor a qualidade das mesmas, menor será a necessidade da utilização exclusiva dos concentrados comerciais.

Atrelados a isso, “a utilização destas espécies, raças e variedades nativas originadas de biomas e clima semelhantes precisa incorporar os conhecimentos tradicionais dos agricultores, estreitamente ligados à cultura camponesa¹⁹¹, (GUEDES, 2018, p.95). Referente ao manejo ecológico¹⁹² e à produção nas regiões semiáridas, Primavesi (2019, p.91) destaca a importância da escolha do tipo de raça adequada de animais, uma vez que o suporte da pastagem da carga animal depende da preferência desses seres pelas diversas espécies herbáceas, arbustivas e arbóreas. Assim, para a referida autora, o elemento norteador não é tanto o de procurar a raça mais produtiva de alguma outra região, mas descobrir a raça mais produtiva para a sua região.

Com as raças adaptadas, portanto, a chance de perdas e prejuízos¹⁹³ podem ser menores, desde que obedecidos os cuidados básicos de criação, como a “estocagem de alimentos para a

¹⁹¹ Relacionadas à atividade do queijo coalho, nos municípios de Capoeiras e São Bento do Una e outros, destacam-se na criação de rebanho através da prática de gado de corda. “Esse tipo de criação era e ainda é praticado por pequenos proprietários e “foreiros” que dispõem de pouca terra e, ao cuidarem de poucos animais, o fazem para o fornecimento do leite à família e aumentando do orçamento com a venda de bezerras” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.70).

¹⁹² De acordo com Ana Primavesi (2019, p.90), “o manejo ecológico é o manejo de todos os fatores de um lugar, respeitando suas inter-relações e conservando e recuperando o seu equilíbrio, evitando assim a degradação do sistema. Ele visa, o uso eficiente da pastagem, a manutenção das espécies forrageiras mais importantes por tempo indefinido, o aumento da produção de rebanhos em carne, leite e lã e de sua fertilidade e, finalmente a manutenção e o equilíbrio dos cursos da água (incluindo o controle de sua erosão)”.

¹⁹³ Na vida cotidiana, o produtor atua sobre a base da probabilidade, da possibilidade: entre suas atividades e as consequências delas, existe então uma relação objetiva de probabilidade. Em função disso, “jamais é possível, na vida cotidiana, calcular com segurança científica a consequência possível de uma ação. Nem tampouco haveria tempo para fazê-lo na múltipla riqueza das atividades cotidianas” (HELLER, 2016, p.35).

seca e a vermifugação regular” (GUEDES, 2018, p.96). Tudo isso confere maior resiliência ao ambiente, às doenças, “reduzindo a necessidade de insumos externos (GUEDES, 2018, p.96).

O armazenamento da água, em determinadas épocas escassas, o cuidado com as lavouras, a criação dos animais de pequeno e médio porte têm estreita relação com os saberes e fazeres campestres. Os mesmos possuem múltiplas funções dos sistemas produtivos aos quais incluem o fornecimento de alimentos para a família, de produtos para comercialização, como no caso do leite e de seus derivados e de insumos para o enriquecimento da fertilidade do solo (GUEDES, 2018).

Segundo os depoimentos da produtora Maria Lúcia, a mudança nos cuidados e com alimentação do rebanho pode modificar o resultado final na elaboração do queijo, o que, para ela, traz uma mudança na qualidade do alimento. Esse aspecto, por sua vez, resulta em uma maior/menor receptividade do consumidor por esse tipo de alimento.

A “pequena produção” agropecuária no semiárido tem nas caatingas e pastos nativos seu principal suporte forrageiro. Assim, os produtores usam como opção de manejo esses pastos, principalmente no período das chuvas, sobretudo de forma mais sustentável, de maneira a selecionar a melhor alternativa de armazenamento de forragens para garantir o alimento dos rebanhos no período seco. O número de opções forrageiras adaptadas ao semiárido é considerável, principalmente, aquelas capazes de alcançar maiores rendimentos para a unidade familiar na formação de reservas para a bovinocultura de leite.

Uma maneira de garantir a alimentação do rebanho em tempos difíceis é através da produção de silagem, que é a forragem verde armazenada e conservada mediante fermentação em depósitos próprios dos silos¹⁹⁴. Esses estoques (PLOEG, 2016) são uma expressão estratégica ao serem utilizados como reserva de alimentos. Esse é um alimento volumoso utilizado para suplementar as pastagens durante a época em que a disponibilidade de forragem é baixa, como no caso dos períodos de seca. Essa prática para armazenamento da forragem

¹⁹⁴ Ainda na década de 1950, iniciou-se, a técnica de ensilagem nesta região. Como se sabe, essa foi que os produtores encontraram de armazenar as forragens em longos períodos, sem perder seus valores nutricionais e suas propriedades organolépticas. “Essa técnica hoje é muito usada pelos pecuaristas da região, graças ao pioneirismo da estação experimental de São Bento do Una” (CINTRA, 2004, p.48). Esse município também foi importante para a utilização da ureia, na alimentação animal, que reduz o consumo do concentrado e por sua vez, contribui para a renda do produtor. Paralelamente, realizaram-se estudos sobre a adubação, espaçamento e densidade de plantio.

permite que o alimento seja armazenado por um longo período, graças a uma fermentação controlada durante o processo.

Para ampliar consideravelmente a produção queijeira, se faz necessário investir no aumento de rebanho, em equipamentos e na ração – esse último tem sido de longe uma das maiores dificuldades relatadas pelas famílias produtoras ao longo do contexto pandêmico. Para aqueles que pretendem se regularizar, se faz necessário incorporar um “pacote tecnológico” ao seu processo produtivo, conforme elucidado em pesquisas sobre os produtores de queijo da Serra da Canastra (CINTRÃO, 2016, DUPIN, 2019). Esse cadastramento “exige uma necessidade de maior investimento em infraestrutura e equipamentos, que para se tornar viável demanda uma maior especialização - que é comumente chamada pelos técnicos de “profissionalização –, e um rebanho com maiores índices de produtividade – que demanda uso de silagem ou rações à base de milho e soja” (DUPIN, 2019, p.261).

Nessa dinâmica produtiva legitimada por um sistema perito (GIDDENS, 1990), não são apenas as famílias agricultoras que imprimem os “códigos campestres” em suas unidades produtivas; uma outra lógica passa a ditar “novas regras” cientificamente projetadas para aspectos relacionados à segurança, logística e eficiência, ao entender a agricultura especialmente em termos mercantilistas e sanitários (PLOEG, 2016). Como resultado, a unidade pode se tornar mais dependente do mercado ao se estruturar como um empreendimento empresarial.

Figura 8 - Plantação de palma forrageira em um estabelecimento produtivo de um povoado localizado em Capoeiras.



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2020.

Outra alternativa para tentar manter o equilíbrio da produção e reprodução em períodos de estiagem, quando diminui a disponibilidade de pasto, é utilizar a palma forrageira¹⁹⁵. A palma também é um recurso alimentar estratégico para as regiões semiáridas por apresentar um aspecto fisiológico especial, suportando prolongados períodos de estiagem. No entanto, a palma não é utilizada para uso exclusivo¹⁹⁶ e ninguém afirma fazer uso isolado da mesma. Comumente, ela é utilizada para substituir as forragens tradicionais. Como de costume, muitos criadores relatam fazer uso dela junto a mistura de alimentos concentrados.

Como uma estratégia campesina relacionada aos cuidados, o uso de plantas adaptadas¹⁹⁷ para compor a dieta animal é uma importante alternativa alimentar para criação de ruminantes na região semiárida sem perda do desempenho animal (ROCHA, 2012, p.19). Entre a tradição e a inovação, busca-se aprimorar os aspectos da formulação e fornecimento das rações para a dieta animal.

As fortes pressões na agricultura, a exemplo do aumento vertiginoso do preço da ração animal, fizeram com que muitos buscassem soluções alternativas para continuar na atividade, enquanto outros preferiram diminuir a sua produção de leite e derivados. É curioso notar que o volume do aumento de cabeças de gado pode estar relacionado à prosperidade na agricultura e negócio, se o seu efetivo diminui, há uma conotação de que se trata de “épocas ruins”. Em todos esses casos, o gado serve como uma forma de acumulação para construção, reforma ou ampliação da casa, conforme destaca Garcia jr (1989, p.137) em seus estudos campesinos.

Constata-se ainda que, devido ao aumento do preço da ração e a migração de filhos e filhas para a zona urbana¹⁹⁸, existem casos específicos de produtores que diminuem o gado por conta da quantidade de trabalho e começam a vender o leite para laticínios de médio e grande porte,

¹⁹⁵ A utilização das palmas forrageiras para a alimentação do gado leiteiro requer a mobilização de saberes e fazeres relacionados ao território, ao clima e aos comportamentos do rebanho. Segundo um experiente criador de uma comunidade local, dependendo do animal, ele acaba tendo maior predileção por determinados tipos de alimentos, como, por exemplo, o caso palma miúda do que a palma conhecida como pata de elefante: “elas preferem porque é igual bife para elas”. Dados semelhantes puderam ser coletados a partir de diferentes conversas com os produtores e ao observar diferentes unidades produtivas.

¹⁹⁶ A presença de palma na dieta, substituindo em parte capins e grãos, aumenta a palatabilidade e a ingestão, favorece o aproveitamento dos nutrientes (BISPO et al., 2010), além de reduzir os custos da ração. Porém, não se recomenda a substituição total dos volumosos por palma (OLIVEIRA et al., 2007). Ela é fornecida tanto por meio de farelos das raquetes picadas, secas e moídas.

¹⁹⁷ O cultivo de palma frutífera é algo que pode ser explorado na agricultura como forma de diversificar a produção e uma fonte alternativa de renda. Em outros países, curiosamente, a palma é cultivada para alimentação humana, além de servir para fins medicinais como matéria-prima de cosméticos e para uso como cerca viva. Fica evidente a relevância dessa espécie para as populações de regiões áridas e semiáridas onde são cultivadas (ROCHA, 2012)

¹⁹⁸ Segundo relatos coletados dos moradores das comunidades locais investigadas, algumas moças e rapazes migram para cidades próximas ou para a capital, seja para trabalho ou para estudo. É comum, inclusive, que muitos desse jovens busquem empregos, muitas vezes em condições precárias com jornadas longas e baixos salários, nas granjas instaladas nesses territórios.

a exemplo da Bom Leite, e para pequenos laticínios de produtores locais e/ou para outras unidades familiares. Inclusive, durante a ida à campo, foram encontrados alguns produtores que deixaram de fazer queijo em determinados momentos e passaram a comprar esse alimento de vizinhos e parentes ou fazê-lo apenas para o consumo próprio. Muitos desses voltaram a fazer o queijo de coalho devido às boas condições de produção, justificadas, sobretudo, por conta do período chuvoso na região (como por exemplo nos primeiros meses de 2023) e, conseqüentemente, o aumento do preço desse produto.

Um agricultor familiar perto de se aposentar e que nos últimos anos não conseguiu se manter na atividade queijeira, mas que tem grande interesse de retornar, pondera:

Eu digo a você por experiência própria, dá pra melhorar um pouquinho. A pessoa não pode ser tão ambiciosa em quantidade. Mas eu vejo, no momento, que a única solução é: quem criou vinte vacas passa a criar meia dúzia. [...] Talvez se eu tivesse criado meia dúzia de vaca, oito ou dez, eu tivesse ficado mesmo com oito ou dez. Porque você só pode criar se o seu terreno der. Ainda tem que ter maquinário. E só pode criar muito se tiver muita terra e muita coragem de trabalhar.” (Aristeu, 56 anos, ex-produtor de queijo de São Bento, 20 de dezembro de 2021).

“A unidade camponesa é o resultado complexo e dinâmico das considerações e deliberações estratégicas da família agricultora” (PLOEG, 2016, p.85), no tempo e espaço. Contudo, o equilíbrio entre produção e reprodução que envolve especificamente os cuidados com o gado pode ser facilmente desestabilizado em determinados momentos. O desequilíbrio pode ser induzido tanto por diversos fatores internos e externos (ciclos da vida, doenças, disponibilidade de trabalho familiar, partilha de bens, entre outros). Eles têm ainda maiores chances de acontecer quando as famílias camponesas buscam vantagens de curto prazo¹⁹⁹.

Inclusive, uma produtora relata o anseio de diminuir de maneira considerável sua produção leiteira:

Quanto mais vaca, mais bezerro e mais luta [...]. Agente trabalha, as meninas [suas filhas] trabalham. E a gente se mata ainda de tanto trabalhar. Você vê que não compensa. Por isso eu digo: vende os bichos e deixa só uma sementinha. Minha tendência é assim: deixa quatro ou cinco vaquinhas da melhor e vende as outras, que você vai ter menos lucro do queijo, menos

¹⁹⁹ Foi o que aconteceu, por exemplo, na “produção frisia de leite na primeira metade do século XIX. Naquela época, o preço da manteiga era tão alto que os camponeses usavam toda a pastagem para ordenhar as vacas em períodos de lactação a fim de obter a maior quantidade possível de leite para a fabricação de manteiga. Bezerros e novilhos ficaram restritos à periferia da propriedade para umidificar pedaços de terra com biomassa em pouca quantidade e baixa qualidade. Eram mal cuidados. Em suma, a reprodução foi negligenciada e a produção dominou. Dentro de duas décadas o resultado não deixou dúvidas: a qualidade da ração foi arruinada. Os animais ficaram menores e os rendimentos da produção de leite consideravelmente menores. Essa dolorosa lição se tornou um ingrediente fundamental da memória coletiva: um bom agricultor não é um comerciante – o que significa que construir e reproduzir uma base de recursos de alta qualidade sempre vem em primeiro lugar” (PLOEG, 2016, p.69).

queijo; só que a ração vai comer menos, seu trabalho vai ser menos e você vai ter uma folguinha, né? Senão, você se mata. Você morre amanhã e deixa tudo. Não faz sentido. (Maria Lúcia, 50 anos, produtora de Capoeiras, 07 de outubro de 2020).

Mesmo que resulte na perda de renda, tais ajustes e medidas ao se afastarem da lógica agroindustrial, possibilitam, ao longo do tempo, maior “respiro” para os atores rurais envolvidos. Reduzir a escala e intensidade de trabalho (naquilo que tange ao aumento contínuo de rendimentos), pode contribuir para reequilibrar a situação produtiva de determinadas unidades familiares. Nesse sentido, entende-se que “os diversos equilíbrios são vinculados a um todo coeso que se traduz no planejamento organizacional da propriedade” (PLOEG, 2016, p.85).

Há outras situações nas quais alguns criadores relataram ter que vender o gado para comprar os aprontamentos²⁰⁰ e/ou até mesmo para pagar empréstimos realizados para algum tipo de beneficiamento no sítio.

Vê-se que agricultura-criação-negócio se constitui como um tripé para a estratégia de reprodução socioeconômica dos criadores. A integração ao mercado, não necessariamente significa apenas uma atividade voltada para uma profissão e até mesmo uma baixa ou ausência de campesinidade. Sua ordem social pode ser entendida a partir de uma ética dos cuidados (DUPIN, 2019) – pois nesse caso, a natureza e os seres (não humanos) não são, necessariamente, vistos exclusivamente como mercadoria, e sim para além disso. Um dos aspectos mais relevantes a ser destacado é o de que “produzir para o mercado não significa necessariamente, modernidade no plano do valor” (WOORTMANN, 1990, p.15)

Nessa altura, dentro daquilo que já foi evidenciado, o que pode parecer óbvio é que a criação de vacas pode proporcionar leite e seus derivados para o consumo de casa, mas não fundamentalmente é o único objetivo. Os excrementos dos animais, por exemplo, servem de estrume para o roçado, embora raramente em escala suficiente para que não se procure fora do roçado.

A criação exige a ocupação do terreno, praticamente no ano inteiro. É comum que os produtores de queijo reservem sua área para soltar o gado dentro para pastar. “Essa atividade pecuária, soma-se à agricultura e ao negócio como forma de obtenção de renda que garante o consumo doméstico necessário e permite a reprodução das condições sociais de produção” (GÀRCIA JR.,1989, p.136). Além disso, os cuidados com o rebanho preenchem a função de

²⁰⁰ O aprontamento é como a população local da região pesquisada denomina o enxoval para o casamento.

reserva e acumulação na esfera masculina, ou seja, funciona como reserva e acumulação para a agricultura e o negócio, ou mesmo, quando estas proporcionam apenas uma renda insuficiente para o consumo necessário. “A criação do gado para muitas famílias, portanto, pode garantir o abastecimento da casa em ocasiões difíceis ou a realização de uma despesa eventual particularmente grande” (GÀRCIA JR.,1989, p.137).

3.4.1 *O leite, a ordenha e o queijo*

Os produtores ao conduzirem os rebanhos, conseguem obter o sustento de suas famílias e, ao produzir o queijo de coalho, conquistam um maior reconhecimento pelo seu ofício. Conforme visto, todo esse trabalho perpassa por uma série de aspectos cotidianos que envolvem desde a logística de comercialização e a busca por maior qualificação até os cuidados com os animais e respeito com a natureza. Dentro da “porteira”, o sucesso dessa tarefa mantém estreita relação com o regime de manejo de uso e os cuidados com a saúde e alimentação animal, nas etapas de produção e recria²⁰¹.

A matéria-prima do queijo, o leite²⁰², tem relação direta com o tipo de gado utilizado e com a alimentação e os tipos de cuidados que este gado recebe ao longo do ano. De acordo com vários entrevistados, o leite, juntamente com outras características do sistema, vai conferir elementos importantes para a produtividade do queijo. Isso pode ser destacado a partir do relato de um dos líderes da APCDL:

Se o queijo é feito com leite, jamais vou conseguir fazer um queijo bom se o leite também não for bom. Para ter qualidade na ordenha você tem que ter qualidade nos animais. Entendeu? Tem que ter essa qualidade, porque é um produto perecível. Quinze dias, vinte dias para comercializar. Você pode levar para algum canto, pode melhorar. Agora, melhorando a qualidade do animal, a qualidade da ordenha, a qualidade do transporte, a qualidade do processamento, para ter a qualidade do produto final” (Kledson, 66 anos, produtor de Capoeiras, 26 de maio de 2021).

²⁰¹ A modernização do campo vem modificando a agropecuária, inclusive ao ser definida como profissão e, no contexto atual, essa pode ser aprendida tanto por meio de especialistas em serviços de assistência técnica como em escolas especializadas. Em consequência, a atividade de agricultor e pecuarista “sofreu uma profunda transformação, o que constitui um dos maiores desafios, pois implica na verdade, a reconstrução da própria identidade profissional” (WANDERLEY, 2000, p. 121).

²⁰² “A portaria nº 146/96 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) determina que o Queijo de Coalho seja elaborado com leite integral e padronizado a 3% em seu conteúdo de matéria gorda, e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente. É claro que essa exigência legal é voltada para os queijos fabricados industrialmente, classificados no Nordeste como tipo A. Nos estados nordestinos, a maior parte da produção é tradicional e artesanal, empregando leite de vaca cru, coalho e sal, sem adição de fermento. Esses são os queijos classificados como tipo B. Normalmente para produzir um quilo de queijo de Coalho são usados em média de dez litros de leite, podendo variar de oito a doze litros” (AMARANTE, 2015, p.100).

A produção de leite e seus derivados nos espaços rurais investigados é realizada majoritariamente a partir daqueles com aptidão leiteira (gado de leite), mesmo que, segundo alguns criadores, sejam animais mestiços, especialmente com grande presença genética da raça holandesa²⁰³. Ainda, em poucos casos, presenciou-se a utilização de caprinos de leite²⁰⁴ para a produção dos reconhecidos queijos de cabra. Durante a ida nas comunidades rurais e feiras livres da região produtora, constatou-se que uma parcela considerável da população local tem preferência pelo queijo de vaca, por considerar que o queijo de cabra possui um sabor muito “peculiar” e “marcante” para não dizer “forte”.

O primeiro passo antes de tirar o leite é a preparação e limpeza dos utensílios²⁰⁵: dos baldes, dos canecos e das jarras. Isso geralmente é feito dentro da própria casa. Assim como nas atividades leiteiras de outras regiões, como no Sul do país, conforme demonstra a pesquisa de Menasche e Belém (1998), esse tipo de tarefa é realizada de forma predominante pelas mulheres. Mas se elas não estão presentes por terem se ausentados da propriedade, por trabalharem em outra atividade, por motivos de doença e velhice, essas atividades passam a ser realizadas pelo pai e os filhos homens.

A partir do leite, sabe-se que alguns outros produtos são elaborados, como a manteiga, o creme de leite e o iogurte ou coalhada. No entanto, nenhum dos produtores entrevistados os fabricavam de forma regular, qualquer um dos três ou quatro alimentos²⁰⁶. Entre eles, a prioridade está na elaboração do queijo de coalho, apesar do constante interesse por alguns em criar uma fabriqueta para a elaboração do queijo de manteiga.

²⁰³ As matrizes holandesas são reconhecidas pela sua alta produção leiteira com teor de gordura em torno 3% e 4%. Animal de grande porte, apresentando pelagens preto e branca, vermelha e branca e vermelha. O rebanho da raça no Brasil está entre as maiores entre as leiteiras. Sua origem é da Holanda, mas hoje já existem várias linhagens altamente selecionadas: Frísios, Americanas, Canadenses e Galega. (VALENÇA, 2005, p.61)

²⁰⁴ Os queijos de cabra são sensorialmente considerados muito brancos, devido à ausência de caroteno na gordura, sendo o de cabra os mais brancos de todos. A gordura do leite de cabra difere muito do leite de vaca. Apresenta maior quantidade de certos ácidos graxos, como capróico, caprílico e cáprico, o que dá o sabor e aroma típicos desses queijos (AMARANTE, 2015).

²⁰⁵ Diferente de outras épocas no território investigado, a utilização de utensílios de inox provavelmente é generalizada. Considerado fácil de limpar e desinfetar, o aço inoxidável é o material exigido pelas prescrições e leis sanitárias, presentes em Pernambuco e outros estados do Brasil. Fundamentado em uma lógica pasteuriana, os utensílios de inox uma vez lavados deixam sua superfície lisa e brilhante, oferecendo indícios de boa higiene, inclusive para o trato do leite e derivados. Já o utensílio de madeira que era mais utilizado outrora, segunda a vigilância sanitária, ostenta todas as imperfeições de um material natural – com veias, entalhes e fendas onde as bactérias podem ficar alojadas e se “esconder” (PAXSON, 2013).

²⁰⁶ Mesmo assim é muito comum encontrar em qualquer uma das feiras visitadas ao longo da pesquisa (Capoeiras, Cachoeirinha e São Bento do Una) a venda desses produtos provindos das fábricas, por queijeiros e vendedores de diferentes municípios.

A fabricação dos queijos inicia com a ordenha, principalmente de vacas, que, conforme descrito, ocorre duas vezes ao dia: no início da manhã e no final da tarde. Essa tarefa quando feita manualmente é em maior escala realizada pelo gênero masculino, mas conforme presenciado, nem sempre acontece dessa forma.

Figura 9 - Gado leiteiro sendo ordenhado em um estabelecimento produtivo de São Bento do Una, no início da manhã



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2021.

Nesse momento, as vacas que irão ser ordenhadas são recolhidas e levadas para o local onde são amarradas e alimentadas em seus respectivos “cochos”. Com isso, se faz necessário apoiar os bezerros, quando muitas vezes se verifica que os membros mais jovens da família auxiliam nessa tarefa. Desse modo, permite-se que a cria tome o leite do apoio, isto é, faz-se o bezerro mamar o primeiro leite da vaca com o objetivo de que seu leite afluja mais facilmente no momento da ordenha. Após o terneiro mamar os goles iniciais de leite, ele é novamente separado de sua mãe, para que então possa ser realizada a ordenha. Ressalta-se que esse procedimento está atrelado à vaca que possui bezerros que ainda mamam.

Segundo os entrevistados, a realização da atividade queijeira exige duas ordenhas diárias durante trezentos e sessenta e cinco dias por ano, inclusive sábados, domingos e feriados. Em outras palavras, “tem que ordenhar sempre para poder ter o leite. Não é uma coisa espontânea, como a pessoa que vai no mercado e compra leite em pó ou de caixa e não faz ideia de como é nosso trabalho” (Ana, 42 anos, produtora de Capoeiras, 19 de agosto de 2021).

O número de gado leiteiro ordenhado diariamente, por vezes, supera uma dezena. O horário da ordenha não é algo pré-estabelecido, dependendo de diversos fatores, nos quais foram observados: o comportamento do animal sob pastejo, o horário de entrega e/ou do recolhimento do leite e seus derivados e a disponibilidade de mão de obra familiar. Em alguns casos foram presenciadas ordenhas sendo realizadas antes do raiar do dia, um pouco depois de três horas da madrugada²⁰⁷, enquanto em outros, até mesmo depois das seis horas da manhã.

Essa atividade – ao se distanciar do imaginário bucólico e pastoril – quando exercida de maneira manual, pode ser considerada árdua e pressupõe uma série de cuidados prescritos por agentes sanitários e outros técnicos²⁰⁸. Para a realização dessa tarefa, cabe um considerável esforço devido a uma longa sequência de “gestos repetitivos”, que, no dizer dessas pessoas, “gasta o corpo” e, segundo a fala de um produtor há muito tempo sentado durante a observação de campo: “chega a doer o traseiro”²⁰⁹. Em outra ocasião, um senhor com quase setenta anos relata: “eu queria botar uma ordenhadeira, o cara tirando leite dá uma dor na vista e na mão”.

A ordenha que antes era feita exclusivamente de forma manual, mudou; hoje, encontra-se produtores que relatam fazer uso da ordenhadeira mecânica²¹⁰. Durante uma visita e uma conversa no curral de uma propriedade, um produtor revelou que aderiu recentemente ao uso desse tipo de tecnologia²¹¹. A opção, segundo o mesmo, foi para tornar o trabalho mais leve, inclusive para liberá-lo para outras atividades no estabelecimento e para a otimização do tempo.

²⁰⁷ Durante o acompanhamento de uma unidade familiar, a produtora que não estaria presente no dia esqueceu de avisar a minha visita aos familiares e trabalhadores do estabelecimento produtivo e ao chegar no local, eles devido uma sensação de constante insegurança e medo da violência que assola a região, acharam a minha movimentação suspeita e disseram que ficaram receosos de ser um assaltante ou algo do gênero. Esse episódio resultou no atraso da ordenha e de outras atividades que iniciaram em torno das três horas da manhã.

²⁰⁸ Segundo o manual organizado por técnicos da Embrapa (CAMPOS; MIRANDA, 2012, p.240), o ponto chave para o manejo da ordenha - e para o sucesso e controle de doenças como a mastite - está nos cuidados com os animais, na limpeza, na higiene e na desinfecção dos tetos ao terminar essa atividade. Entre algumas outras medidas que podem ser destacadas: manter as vacas em ambiente limpo e seco, tratar imediatamente todos os casos clínicos, tratar todos os quartos mamários no início do período de secagem da vaca, manter as vacas de pé após a ordenha, descartar as vacas com infecção crônica e fazer a manutenção adequada dos equipamentos de ordenha.

²⁰⁹ Entre os produtores, sobretudo os mais velhos, são recorrentes a queixa de fadiga e de diversas dores pelo corpo devido às atividades que envolvem a lida com o gado e a lavoura.

²¹⁰ A produção leiteira em diferentes partes do mundo, vem passando por um grande processo de modernização nas últimas décadas, com a implementação de novas tecnologias direcionadas para um aumento da escala de produção e do lucro. Voltada para o modelo industrial de produção, tais “avanços” vêm se tornar ainda mais intensos com a utilização da pecuária de precisão e de instrumentos como a ordenhadeira robotizada, para o aumento da produção diária e para a integração de um sistema de automação, que gerencia os dados e monitora a atividade, do começo ao fim.

²¹¹ A racionalidade da acumulação, da expansão e do desenvolvimento capitalista, na maioria das vezes associa a tecnologia a rendimentos físicos mais elevados e a eficiência técnica. No entanto, nem sempre ocorrem desse modo, conforme destaca Francesca Bray (1986), em sua pesquisa sobre “economias de arroz” em comunidades

A ordenhadeira mecânica propicia mudanças na rotina de trabalho e nos cuidados com os animais, sendo considerada por diversos agentes e técnicos da vigilância sanitária como equipamentos mais ‘seguros’ e ‘higiênicos’. Ela requer mais investimentos em equipamentos, energia, instalações e insumos necessários, mas aumenta os custos de produção (CINTRÃO, 2016). No entanto, esse tipo de equipamento exige diferentes cuidados para a limpeza de suas tubulações. Em função do leite possuir alto teor de gordura, essa limpeza é realizada por meio do uso de detergentes, que podem deixar resíduos no leite e afetar o queijo, e/ou a utilização de água fervente, além de aumentar consideravelmente os gastos com a energia, que encareceu ainda mais nos últimos anos.

rurais asiáticas. Segundo a referida autora, as tecnologias orientadas por habilidade, utilizam instrumentos relativamente simples, combinando de maneira satisfatória os saberes-fazeres dos atores sociais que trabalham com eles. No caso das tecnologias mecânicas, geralmente é oposto: enquanto os instrumentos são supersofisticados (por exemplo máquinas automáticas de ordenha), requerem menor conhecimento para serem operados. Assim sendo, as tecnologias mecânicas podem ocasionar, o afastamento das habilidades (PLOEG, 2016, SENNETT, 2020).

Figura 10 - Utilização de uma ordenhadeira mecânica no curral



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2021.

Segundo um técnico da vigilância sanitária, após a ordenha, o leite não pode ser resfriado, pois ele deve ser rapidamente transportado para a “casinha do queijo”, nome popular dado ao local destinado à feitura dos queijos de coalho.

O “excedente do leite”, o soro²¹² que sobra da feitura dos queijos, é algo de suma importância, pois as famílias o utilizam para alimentar os porcos²¹³. Esse líquido resultante da elaboração do queijo contribui de maneira significativa para maior renda das unidades

²¹² “Produto obtido pelo dessoramento da massa (fenômeno de sinérese provocado pela contração do coágulo, seguido pela eliminação do soro). Junto com a água, são carregados componentes hidrossolúveis como proteínas (albumina e globulinas), um pouco de lactose, certos sais minerais e vitaminas (principalmente a B). Alguns ditos “queijos” são produzidos a partir do soro, como a Ricota”. (AMARANTE, 2015, p.322).

²¹³ A criação de porcos tem enorme relevância nessa região. Além de favorecerem para um maior ganho de renda, os porcos são considerados reservas (que muitos produtores chamam de escora) e são destinados com frequência ao consumo ritual, como batizados, casamentos, além de serem preparados e consumidos em festas, feriados e comemorações das famílias de diversos povoados e sítios.

familiares. Isso pode ser confirmado através da fala de uma mulher campesina. “Só dá pra criar o porco com um sorinho. Não sei como o povo cria. Não sei... porque eu só me acostumo no soro, né? Agente tapeia” (risos) - (Maria Lúcia, 50 anos, produtora de Capoeiras, 07 de outubro de 2020).

Além da feitura do queijo, as mulheres geralmente são responsáveis pela tarefa de fazer a limpeza do curral, lavar e guardar os utensílios; transportar, armazenar e resfriar o leite recém-ordenhado. Como em outras regiões do país, existe uma decisão de quem faz o quê e quem decide, mas cabe a todos os membros da família colaborarem²¹⁴ para que as atividades sejam realizadas de maneira satisfatória (MENASCHÉ; BELÉM, 1998).

3.5 Formas de cooperação simples e de ajuda mútua

Assim como em outras regiões do semiárido, é diária a luta das famílias campesinas pela autonomia e sobrevivência. “No percurso histórico das condições econômicas e das relações sociais de produção nas condições ambientais do semiárido, formaram-se as estratégias de produção e reprodução social” (GUEDES, 2018, p.111). Em maior ou menor grau, a cooperação é uma realidade histórico-cultural do campesinato (WELCH, et al, 2009) e, ao romper com o isolamento das unidades familiares, possibilita uma maior resistência para permanecer no campo.

A partir das próprias palavras de um produtor de queijo, pode-se destacar a importância desse tipo de trabalho familiar:

Essa cooperação, ela é como uma troca de favores, vamos dizer assim. Por exemplo, meu vizinho aqui, ele precisa de fazer uma viagem, aí a gente vai lá e faz o trabalho dele, e quando a gente precisa também pode contar com ele. Às vezes, acontece de uma pessoa tá doente, aí a gente ou ele também faz a mesma coisa. Aqui a gente sempre tem amigos, né? Que, por exemplo, na época da silagem, quando a gente tá colhendo milho, sempre vêm outros amigos de outro sítio, família da gente, também todos vêm ajudar, né?.” (Souza, 48 anos, líder da APCDL e produtor de Caetés, 26 de março de 2021).

De acordo com Sabourin (2011), existem vários modos de cooperação e reciprocidade²¹⁵ e as mesmas geram e mobilizam sentimentos, práticas e valores diferentes. De maneira geral, tais

²¹⁴ Nas últimas décadas, as mulheres da região produtora (e de outras localidades) vêm gradativamente conquistando importantes espaços na sociedade. Nesse caso, em algumas unidades familiares, muitas das decisões já não são mais decididas exclusivamente pelos homens. Além disso, existem casos específicos, revelados durante as entrevistas, em que se soube que a esposa é a principal responsável pela fonte de renda da família, ao ser dona de um negócio (lanchonete) ou até mesmo trabalhar como funcionária pública na cidade mais próxima.

²¹⁵ Vale ressaltar que autores clássicos como Marcel Mauss, Karl Polanyi e os contemporâneos D. Temple, entre tantos outros, inspiraram a leitura e a elaboração teórica de muitos estudiosos sobre a questão da reciprocidade.

formas fundamentais podem ser entendidas como estado de qualidade do caráter do que é recíproco: a ajuda da família, da amizade e dos serviços requisitados. Conforme verificado em diversos momentos, essas relações e prestações cotidianas nem sempre implicam em noções de cálculo e/ou que privilegiam a satisfação de interesses materiais privados que correspondem bem ao princípio do espírito de troca mercantil, isto é baseado em uma “racionalidade instrumental” em um sentido definido por Max Weber (2004).

Um dos produtores, por exemplo, destaca que durante a pandemia precisou se ausentar por quinze dias para cuidar da sua mãe que era idosa e de grupo de risco – conforme as determinações da OMS – e que, na época, tinha contraído o coronavírus. Ainda durante o forte surto, em abril de 2021, sua esposa afirma pelo celular que houve receio, medo e até mesmo momentos de pânico, e que demorou para se acostumar com essa nova realidade.

Eu costumo dizer: dentro de casa todo mundo mudou sua rotina. A gente teve que saber que era real e que a gente não podia vacilar. E depois saber como se prevenir para poder lidar com essa nova situação, não é verdade? Acaba dando ainda mais receio. (Penélope, 36 anos, produtora de Capoeiras, 30 de maio de 2021).

Segundo o relato do próprio casal, apesar das constantes incertezas em relação ao futuro, o trabalho familiar e o auxílio de vizinhos foram fundamentais para a continuidade da atividade queijeira e para que obtivesse êxito, mesmo na ausência da figura paterna na unidade produtiva.

De acordo com Ploeg (2008), diante de inúmeras dificuldades, a cooperação permite enfrentar de maneira mais satisfatória os percalços vivenciados pelas agricultoras e agricultores. Por isso, as circunstâncias adversas “requerem formas adaptadas” (PLOEG, 2008, p.50). É por meio de formas cooperativas que os interesses individuais e coletivos podem ser protegidos, diminuindo a situação de vulnerabilidade socioeconômica das famílias agricultoras.

No caso dos trabalhadores alugados, esses geralmente são pessoas da própria comunidade local ou de regiões próximas. Devido uma situação de precariedade, precisam vender sua “mão de obra por não possuir trabalho, pouca ou nenhuma terra e renda. Muitas vezes, eles vendem os seus serviços para as famílias produtoras ou para qualquer outra pessoa que possa pagar pela sua mão-de-obra.

“A grosso modo, do ponto de vista antropológico, corresponde, portanto, a um ato reflexivo entre sujeitos, a uma relação intersubjetiva e não somente a uma simples permuta entre bens e objetos” (SABOURIN, 2011, p.21). A sociologia, de maneira geral, considera a reciprocidade como fundamental para compreender diversos elementos atrelados às relações sociais.

Segundo os relatos de alguns informantes, grande parte dos “contratados” são de pessoas jovens ou adultos advindos da mesma comunidade ou de localidades próximas. Conforme visto e relatado anteriormente, o trabalhador alugado exerce a atividade laboral como “empreitado” ou um “diarista”.

Nessa diária eles chegam de 7 horas e param de onze, né. Aí onze almoça. De onze fica até uma descansando, aí quando é de uma trabalha de uma até as quatro ou cinco da tarde, né? Às vezes, não paga no dia. Às vezes, por exemplo, eles trabalham segunda, terça, quarta e quinta. Aí a gente paga na sexta, porque a gente sempre recebe o dinheiro mais da produção de queijo na sexta” (Souza, 48 anos, líder da APCDL e produtor de Caetés, 26 de março de 2021).

O número de pessoas mobilizadas varia conforme a época do ano e pelas próprias demandas e tamanho do estabelecimento produtivo e da situação da roça. Há momentos em que alguns deles relataram contratar apenas uma pessoa enquanto outros requisitaram cinco ou até quinze trabalhadores. Mesmo durante o surto de casos do coronavírus, soube-se que os produtores continuaram requisitando os “alugados” para lhes auxiliar nos afazeres do campo.

Em condições adversas – inclusive por terem que se expor por causa da pandemia – os trabalhadores alugados vendem força de trabalho temporária ou permanente para os proprietários de terras e tentam inserir-se nas dinâmicas econômicas do rural da região. Assim, embora tenham habilidades específicas (taipeiros, cerqueiros, domadores), trabalham naquilo definido pelo produtor, conforme lhe pareça mais importante no momento.

Cintra (2004) destaca que, antigamente, a elaboração do queijo, a exemplo daqueles produzidos pelas famílias pioneiras de São Bento do Una, era realizada em mutirão entre diferentes grupos domésticos de uma maneira diferente da atual:

- 1) As vacas viviam no pasto juntamente com os bezerros. Dois ou três dias antes da data marcada, procedia-se a ordenha manual e deixava-se o leite coalhar ainda de modo natural.
- 2) O fabrico do queijo era dividido com todos os membros da família que tomavam parte da tarefa.
- 3) Depois da última ordenha, o gado voltava com os bezerros para a mesma criação extensiva.
- 4) Um pouco antes de finalizar a reserva do queijo, era determinada a data de um novo mutirão, que quando ocorria, era sempre realizado junto a uma festa.

A obrigação de retribuir um serviço recebido de um grupo de pessoas orienta-se por códigos morais e não por regulamentos formais. Durante a divisão de tarefas, aquele que não retribui poderá ser alvo de sanções sociais (DURKHEIM, 2010), que pode afetar de forma negativa sua imagem na localidade. Além disso, “o mutirão é um evento de reafirmação das relações de amizade, parentesco por meio da festa oferecida ao término do trabalho” (GODOI; MENEZES; MARIN, 2009, p.25).

Além da importância das formas de reciprocidade²¹⁶ mediando a associação entre trabalho e festa, a experiência de ‘trabalhar com outros e trabalhar cantando’ acontece em um cotidiano fundamentado na relação entre os sujeitos criadores, a terra, o trabalho, a poesia, a magia e a religião (GODOI; MENEZES; MARIN, 2009, p.26).

Em diversos espaços rurais da região investigada, o mutirão²¹⁷ se fez presente ao longo de sua tradição agropecuária. Mas, hoje em dia, tal prática foi se tornando cada vez menos frequente segundo as próprias famílias produtoras e os seus parentes. Conforme disse um produtor da região: “hoje em dia, o mutirão quase não acontece mais. No passado, tinha muito. Depois teve gente querendo tirar vantagem e foi acabando”²¹⁸ (Darius, 56 anos, produtor de queijo de Capoeiras, 19 de dezembro de 2022).

As formas tradicionais de cooperação marcadas pela reciprocidade, distribuição de bens e vínculo social sofreram grande deterioração nas últimas décadas. Com isso, pode-se dizer que “tais práticas se transformam e evoluem no tempo, em função das modificações das condições da produção, do contexto social, tecnológico e econômico” (SABOURIN, 2009, p.120). Isso ocorreu devido a aspectos que envolvem a mecanização, o êxodo, a penetração da lógica mercantilista e de ideologias urbanas nas comunidades locais.

Mesmo assim, a importância de se fazer parcerias com arranjos organizacionais, que priorizam o associativismo, a produtividade e a comercialização ainda se encontram em algum nível presente na vida dos produtores de queijo²¹⁹. Por isso, produzir um “queijo de qualidade”

²¹⁶ “A diferença entre esta modalidade de ajuda mútua, mutirão, e as outras, bastante mais frequentes, é que o próprio “dono do serviço” não toma a iniciativa de convocar parceiros, parentes e/ou vizinhos. Ele recebe em sua casa, em um clima de surpresa e festa, os trabalhadores do mutirão. E mesmo que porventura saiba o que vai acontecer, ele deve representar o papel de quem nada sabe” (BRANDÃO, 2009, p.43).

²¹⁷ Distinguem-se vários tipos de mutirões presentes no Nordeste brasileiro, convite ao conjunto da comunidade para ajudar uma família necessitada e obras coletivas de produção ou manutenção de bens comunitários (SABOURIN, 2009);

²¹⁸ Não foi possível nessa pesquisa, investigar mais a fundo sobre a questão do mutirão nessas regiões produtoras.

²¹⁹ Tais elementos constituintes do universo simbólico e material das famílias produtoras de queijo, talvez pudessem ter sido melhores investigados e explorados caso pudesse haver uma maior imersão no campo. O que não foi possível, devido ao avanço da Covid-19 e das regras de isolamento e confinamento, que embora necessárias se pendurou e inviabilizou novas visitas à comunidade local e estabelecimentos produtivos.

que proporcione rentabilidade é um constante desafio para os produtores, envolve uma lógica de cuidados, ajuda mútua entre as famílias e até ter que recorrer a outros trabalhadores.

No entanto, não se constata uma efetiva perda de produção do sentimento de amizade e dos valores de solidariedade – apesar de não se poder negar os conflitos entre parentes em diversos momentos – e tampouco uma evolução utilitarista exclusivamente voltada para trocas mercantis (SABOURIN, 2009). Quando a estrutura de reciprocidade é presente o suficiente, a monetarização da ajuda mútua não significa necessariamente uma mercantilização do trabalho em um sentido pleno.

Nos espaços rurais analisados, o que se percebe, portanto, é mais uma prestação de ajuda cotidiana, onde a troca de bens e serviços entre vizinhos é constantemente estimulada. Diariamente, moças e rapazes, mandados pelos pais, vão à casa de um vizinho pedir emprestado algum utensílio de cozinha e/ou qualquer objeto necessário naquele momento em sua casa, entre os quais se incluem ferramentas de trabalho. Ao solicitar algo emprestado ao vizinho, o mesmo pode retribuir pedindo algo em troca. Esta reciprocidade contínua e pouco perceptível é que permite a manutenção deste tipo de relação social (HEREDIA, 1979). Tais costumes em comum podem ser bem ilustrados por meio da seguinte fala:

Há uma cooperação que você vai ali na propriedade pra dar uma força a alguém. Assim em uma emergência. A gente lá é unido, sabe? Aí um ajuda o outro. Eles também compram ração. Não tem um carro pra levar, eu levo na minha caminhoneta. A gente sempre ajuda um aos outros. Lá tem uns vizinhos muito bom. É quase tudo parente. (Ulisses, 45 anos, produtor de Capoeiras, 18 de abril de 2021).

Em diversos momentos, foram constatados que os produtores e suas famílias “dão uma mão” e organizam turnos pontuais para realizar trabalhos agrícolas nas propriedades de uns ou outros, além de auxiliar nas tarefas domésticas e diárias (limpar a casa e o terreiro, cozinhar e cuidar dos filhos e de animais de pequeno porte, como cães, gatos e galinhas) ou em algum tipo de reparo básico e até mesmo uma carona para a “rua”, ou seja, cidade (para ir às feiras de Capoeiras e de São Bento do Una visitar um parente, tratar de uma doença²²⁰, entre outras circunstâncias). Há situações em que a vizinha ajuda na preparação do queijo, quando a produtora tem que se ausentar por algum motivo de sua propriedade. Desta maneira, é comum a assistência até em casos de alguma situação econômica crítica. Mas, aparentemente, nem

²²⁰ Durante a pandemia, soube-se de casos de familiares (avós, mães e filhas) que cuidavam de parentes adoecidos devido à contaminação pelo coronavírus.

sempre se verifica tais práticas de solidariedade. Alguns poucos afirmam que dificilmente recebem qualquer tipo de apoio de outro parente, vizinho ou conhecido.

Em síntese, pode-se avaliar que a lida com o gado e a gestão dos afazeres diários na propriedade e lavoura estão atrelados profundamente com a organização social, envolvendo a ordenação dos laços de proximidade e de parentesco, a divisão sexual do trabalho e a vivência no território. Nesses espaços rurais, os saberes campesinos convivem e confrontam os conhecimentos (externos) impostos pela profissionalização do campo, reforçados por um sistema perito e pela legislação sanitária baseadas nos moldes industriais.

Em função dos aspectos descritos, compreende-se que nesses espaços, por meio de suas culturas singulares, esses atores rurais criam, sentem, reproduzem seus próprios modos de se relacionar com sua comunidade local e com a natureza do semiárido. Assim, tais vivências possibilitam que eles construam e utilizem práticas individuais e colaborativas que, por sua vez, permitem desenvolver um maior senso identitário com os territórios que fazem parte (BRANDÃO, 1999, MENEZES, 2009).

Por fim, ter investigado o trabalho cotidiano dessas famílias, dá margem para se buscar uma maior compreensão de elementos que circundam a busca por autonomia direcionados às formas de produção artesanal desses alimentos. Para essa finalidade, frente às imposições no campo, diferentes estratégias campesinas são desenvolvidas e utilizadas nesses espaços rurais para que eles possam ter o controle do processo produtivo e se manter nas atividades queijeiras.

Conforme será visto no próximo capítulo, a elaboração do queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano envolve a mobilização de práticas, saberes e técnicas seculares, que de modo algum são estáticas e restritas a um passado longínquo. Junto a isso, procura-se abordar como tais dinâmicas produtivas transmitidas ao longo de gerações não são devidamente reconhecidas pelo Estado e órgãos responsáveis e como isso engendra uma série de impedimentos, tensões e conflitos nos territórios investigados.

4 MODOS DE SABER-FAZER E DE RESISTIR: O QUEIJO DE COALHO ARTESANAL E OS CONTROLES EXTERNOS

Após visitas periódicas ao campo de pesquisa e contatos mais duradouros com as famílias camponesas, tomou-se conhecimento de que práticas, saberes e fazeres específicos envolvem uma constante busca por um trabalho bem feito, não só nos cuidados com o estabelecimento de maneira geral, como na própria feitura do queijo de coalho artesanal, conforme será visto mais adiante.

Nessas circunstâncias, a organização das etapas de produção desses queijos, ao buscarem se diferenciar daqueles produzidos em larga escala, podem ser entendidas através do desenvolvimento de uma qualidade dos alimentos alternativa. Portanto, de forma recorrente, esses aspectos produtivos vão de encontro a uma série de normas e prescrições industriais e homogeneizantes, estabelecidas pela modernização do campo e reforçadas pela legislação sanitária. Com isso, deve-se levar em consideração que as condições socioeconômicas e as pressões externas, muitas vezes, se interpõem no caminho e no empenho para elaboração desse produto artesanal (SENNETT, 2020). Nesse sentido, se trata de imposições – possivelmente agravadas pelas contingências da Covid-19 – que podem interferir de várias maneiras para que esses atores sociais permaneçam em seus ofícios, nos seus territórios de vida.

Frente a essas adversidades, buscou-se prosseguir nos caminhos da “trajetória do queijo” através do acompanhamento das atividades artesanais, em diferentes espaços (na propriedade, no curral e no local de fabricação do queijo de coalho). Tais investidas demonstraram ser relevantes para a apreensão da pluralidade de situações e das distintas formas de conflitos e tensões presentes no contexto da pesquisa. Nas regiões investigadas, os cômodos onde os queijos são elaborados podem ser chamados sobretudo pela população local de “casinhas do queijo” ou com menor frequência de “quartos do queijo”. Os mesmos são reprovados e até mesmo condenados pela vigilância sanitária, ao defender que eles devem ser convertidos em queijarias.

Por outro lado, existem tentativas de diferentes setores societários que buscam, através de certificações, reconhecer e dar maior notoriedade a essas regiões produtoras e suas populações, as quais procuram produzir bens e serviços específicos por meio de tradições locais. Embora investigar e se aprofundar nos processos sociais e históricos dessas certificações de origem presentes na Bacia Leiteira de Pernambuco fujam dos objetivos estabelecidos nesta pesquisa; ao menos, se faz necessário, contextualizar e analisar as dimensões fundamentais naquilo que diz respeito à busca pela (re) valorização e reconhecimento das famílias produtoras,

que envolvem seus saberes-fazeres campesinos para a elaboração de seus queijos de coalho artesanais em seus territórios produtivos.

Tais articulações socioeconômicas se apresentam como alternativa (a ser verificada) para valorização de seus produtos artesanais e para o fortalecimento da economia local. Com isso, o desenvolvimento dessa inserção produtiva pode ser crucial não só para a sobrevivência, assim como para angariar benefícios econômicos e reconhecimento de seus saberes-fazeres tradicionais para uma vida mais digna em seus territórios. Essas e outras medidas regulatórias podem ser uma possível saída para salvaguardar esses bens alimentares a partir de sua identidade sociocultural em seu lugar de produção, ou de maneira paradoxal, podem reforçar (ainda mais) os dispositivos e mecanismos de regulação e de especialização produtiva, ao dificultarem ainda a elaboração e comercialização desses “produtos ilegais”.

Junto a isso, ao se abordar a dinâmica produtiva (e de resistência) que envolve as práticas “tradicionais” e “inovadoras” desses “artífices²²¹ da natureza”, busca-se compreender o quanto elas se aproximam e divergem da lógica agroindustrial dominante. Tal esforço teórico-metodológico demonstra ser imprescindível para refletir acerca das principais percepções, reivindicações e estratégias locais, sobretudo ao lidar com os impedimentos no campo para a feitura de seus produtos artesanais. Isso permite compreender de maneira mais satisfatória tanto os “modos de fazer” os seus “alimentos de origem”, como também os meios de se adaptar e resistir aos controles/pressões que ameaçam a organização do trabalho e a reprodução campesina dessas famílias.

4.1 MANEIRAS DE SABER-FAZER O QUEIJO DE COALHO

O advento das sociedades industriais e o avanço do capitalismo moderno podem dar a entender que o artesanato enquanto ofício – vinculado a um modo de vida tradicional (WEBER, 2004) – foi desaparecendo gradativamente e/ou perdendo a importância. Em diferentes momentos da história ocidental, por exemplo, o trabalho manual e as habilidades e técnicas artesanais foram sendo menosprezadas por diferentes segmentos e grupos socioeconômicos (SENNETT, 2020); elas constantemente foram sendo desvinculadas da imaginação, posta em dúvida por determinadas correntes religiosas e até mesmo tratadas como luxo e privilégio de poucos (PAXSON, 2013). Já em outras ocasiões e lugares, as atividades artesanais puderam

²²¹ Para Richard Sennett (2020), a perícia artesanal é muitas vezes subestimada quando exclusivamente equiparada ao trabalho manual, como no caso do carpinteiro. O alemão tem a palavra *Handwerk* e os franceses *artesanil* para se referir ao empenho do artífice. Anton Tchekhov usou a palavra russa *masterno* para designar tanto o seu labor médico quanto o seu ofício de escritor.

ser amplamente (re) valorizadas, ao serem atribuídos sentidos de qualidade e prestígio às mesmas.

No contexto do Agreste Pernambucano, o cotidiano daqueles que elaboram o queijo de coalho desponta dimensões socioeconômicas e culturais que apresentam semelhanças e singularidades (com outros territórios) no exercício do trabalho artesanal (embora nem sempre desvencilhada dos moldes industriais) e de um modo de ser e de existir. Tais atividades no campo afirmam e respaldam noções de uma “economia moral” que formam e conferem valor pessoal e sentido à própria existência coletiva (WOORTMANN, 1990).

Os sentidos e ritmos da vida e desse tipo de trabalho, em sua grande maioria familiar, assumem, portanto, diferentes dinâmicas ao se afastarem do enquadramento linear de uma fábrica e da especialização produtiva. Ainda nos dias atuais, em seus estabelecimentos, a elaboração do queijo de coalho artesanal se faz presente através de variadas práticas cotidianas mediadas pelo que pode ser entendido como trabalho bem feito²²².

A elaboração mais satisfatória desse alimento pode ser expressada nos termos dessas famílias produtoras com base na noção de “capricho”²²³, que diz respeito a um conjunto de dedicação, conhecimento e técnica, as quais fazem parte do processo produtivo. Todavia, a mobilização desses saberes-fazerem nem sempre são condizentes com o controle normativo da qualidade²²⁴ estabelecido pela legislação sanitária e vislumbrado pelo modelo fabril. Isso pode ser de fato notado tanto nas práticas artesanais, como também nas falas de diferentes produtores e de seus familiares ao longo desta pesquisa²²⁵.

Um bom queijo é um queijo de coalho, de manteiga... É quando o cabra faz bem caprichado... É você fazer bem feito, né? A indústria no meu ponto de vista é mais... É mais fachada, né? Eles colocam aquelas propagandas que não

²²² Um artífice pode corresponder tanto a um ourives quanto a um(a) músico(a), um(a) arquiteto(a), um(a) cozinheiro(a), ou um técnico(a) de laboratório, ou um barbeiro. A definição faz com que o conceito de “artífice” (SENNETT, 2020) “supere” o campo das habilidades manuais. O que os aproximam, apesar de suas diferenças, portanto, é o orgulho relativo que sentem pelo trabalho bem feito. Nesses termos, um trabalho manual, considerado mais simples ou até mesmo banal, também pode ser entendido como algo pleno de atividade intelectual (SOARES, 2015).

²²³ Este sentido do termo “capricho” também pode ser observado de algum modo por Cintrão e Dupin (2020) e Santos (2017), entre as famílias produtoras de queijo artesanal serrano, no Rio Grande do Sul, e da Canastra, em Minas Gerais.

²²⁴ O controle normativo de qualidade, pode ser entendido como um “processo em que as normas que orientarão os procedimentos de produção são definidas a partir das rotinas existentes e das práticas adotadas pelos produtores artesanais. Desta forma, garante-se que tais normas surgirão da compreensão de seus fundamentos e implicâncias para o produto, significando um real comprometimento com a mudança, além de não tomarem como base estruturas inexistentes nas unidades de produção. Define-se entre técnicos e produtores as metas a perseguir e os indicadores para sua avaliação” (SILVEIRA, HEINZ, 2005, p.6).

²²⁵ Para as famílias produtoras em geral, essas “boas práticas” envolvem concepções mais abrangentes voltados para os cuidados com a natureza e estabelecimento produtivo; além da própria elaboração, ao preparar um queijo (bem espremido, saboroso e natural), isto é, que seja caprichado”. Em função disso, os produtores de queijos coalhos artesanais têm suas próprias noções de “qualidade” e “risco”, associadas a práticas de produção e consumo socialmente construídas e culturalmente “enraizadas” (BOWEN, 2011).

batem. Depois que o leite passa por um processo deles, a validade vai lá pra cima e colocam as vitaminas e tudo na propaganda, mas foi tirado alguma coisa dali (Igor, 49 anos, produtor de Capoeira, 09 de outubro de 2020).

Queijo de qualidade é você saber fazer bem feitinho, caprichar... Usar bem as vasilhas, deixar tudo bem ajeitadinho, organizadinho. Aí o queijo é bom. Olhe, tem um cara [queijeiro] que pega queijo aqui, [que diz que] que o povo prefere, porque nem é chegado no sal e nem é insosso demais.” (Carlos, 57 anos, produtor de São Bento, 10 de outubro de 2020).

Teve um menino, um cliente lá, que disse: ‘quando vier por aqui, encomenda outro queijo daquele. Esse queijo é bom demais!’ [...] Olhe, quando você chega com uma mercadoria boa, ela pega nome, agora se você não caprichar na mercadoria... O queijo tem que ser caprichado.” (Josué, informante de Capoeiras, 07 de outubro de 2020).

Na mesma “toada”, produtores de diferentes lugares, entendem a elaboração do queijo de boa qualidade, a partir de procedimentos que consideram em diferentes níveis como artesanais:

Para fazer o queijo é tudo manual. Tem só empilhadeira, né? Essas bombas, essas coisas, que da fábrica a gente tira lá... O que eu entendo é que o queijo artesanal é quando você faz tudo manual, né? E tem que ser natural²²⁶ (Ana, 42 anos, produtora de Capoeiras, 19 de agosto de 2021).

Todavia, mesmo que em menor grau, a sensação de ameaça e risco à saúde (ou de menor qualidade do produto final) não se resume exclusivamente aos queijos provenientes comercializados pelos médios e grandes laticínios desses territórios. Segundo determinados relatos – vinculados às noções de “pureza e perigo (DOUGLAS, 1966) – é possível encontrar casos específicos de queijos de coalho artesanais de diferentes lugares que colocam produtos químicos.

Aquele produto é utilizado assim, para você não fazer perder peso do queijo e nem a cor dele... E até mantém o peso [...] É o cloreto, né? Não, o salitre²²⁷. E a gente nunca comprou, não. O que não tem aqui em casa é esse produto para o leite e queijo. A gente nunca usa ele, não. (Maria Lúcia, 50 anos, produtora de Capoeiras, 07 de outubro de 2021).

Todavia, de maneira geral, divergindo dos produtos lácteos fabricados em grande escala, os queijos de coalho artesanais das famílias produtoras são mencionados de maneira recorrente

²²⁶ . Em concordância com a análise de Cruz e Menasche (2011) sobre a produção local, pode-se destacar que para uma parcela considerável das famílias produtoras, a noção do “natural” e a ela vinculada o “rural” são percebidos como contraponto à desconfiança ante a chegada de uma variedade de produtos derivados do leite (e outros itens alimentícios) processados industrialmente.

²²⁷ Segundo Bruno Albertim (2020, p.91), com mais de duas horas após a coleta, o leite também começa a ficar muito ácido, o que pode trazer problemas e por sua vez a necessidade de acréscimo de coalho, resultando em um queijo de sabor levemente amargo. Para corrigi-lo, seja alguns “produtores grandes” e/ou “pequenos” costumam recorrer a expedientes como salitre, elemento de potencial risco à saúde humana.

pelos seus atributos simbólicos que remetem positivamente à sua elaboração²²⁸ e as características intrínsecas desse alimento (por se afastar em diferentes níveis do produto industrializado²²⁹). Tais oposições se encontram presentes em grande parte das falas desses atores sociais:

Meu queijo é natural e muito saudável. Ele é artesanal e não faz mal. Diferente do queijo industrializado, eu não coloco produtos químicos. É porque quanto menos produto você coloca no leite, melhor vai ser o queijo, não é assim? O nosso é natural. (Aparecida, 46 anos, produtora de Capoeiras, 20 de março de 2021).

O motivo eu não sei explicar cientificamente. O queijo artesanal da gente desde que faça com todos os cuidados é muito saboroso. Já o queijo que é feito com o queijo pasteurizado, ele não é tão saboroso, está entendendo?” (Kledson, 66 anos, produtor de Capoeiras, 26, de maio de 2021).

Tendo o modelo industrial como contraponto, as palavras 'artesão', 'artesanidade' e/ou 'artesanal' naquilo que diz respeito à dimensão material e técnica para a elaboração dos alimentos remetem à imagem de um produto feito principalmente à mão²³⁰ e em pequenos lotes com atenção especial dada à tradição da 'arte do queijeiro' e, portanto, usando tão pouco mecanização possível²³¹. Com base em uma ampla literatura sobre o tema²³², pode-se afirmar que os queijos de leite cru feitos (inclusive o de coalho) artesanalmente são quase inescapavelmente definidos em relação ao industrial.

²²⁸ É importante destacar que durante as visitas às unidades familiares, os diálogos e explicações relacionadas às etapas de elaboração dos queijos coalhos artesanais, ocorriam majoritariamente com as mulheres produtoras.

²²⁹ Nas últimas décadas, houve uma forte desconfiança e associação dos produtos industrializados, por parte da sociedade, com o surgimento de novas tecnologias industriais, crises ambientais (BECK, 2010) e modelos de desenvolvimentos globalizados relacionados a “crises éticas” que envolvem a competitividade a qualquer custo pelas corporações (CINTRÃO, 2016; PLOEG, 2008).

²³⁰ Na obra, *O Vapor do Diabo*, a maneira como José S. Leite Lopes (1976, p. 56), define o artesão deixa evidente que este “personagem histórico” se opõe historicamente ao operário. A visão marxista trata de forma condescendente o artesão, associando-o às “formas antigas e medievais” de trabalho (MARX, 1988, p. 59) que se distinguem da forma burguesa, isto é, o trabalho como industrial. Um dos traços mais marcantes dessa forma de trabalho burguesa é a presença das máquinas substituindo ou otimizando o trabalho humano desde a revolução industrial do século XVIII (SENNETT, 2020, p. 50). O próprio autor (2019, p. 97) discute que, do contexto da revolução industrial setecentista até os dias atuais, a máquina assume uma condição ambígua ante o artesanato, sendo encarada ora como uma ferramenta amistosa e ora como inimiga a partir do momento em que substitui o trabalho realizado com as mãos.

²³¹ Ao longo da Idade Média europeia, ser um pintor e ser um oleiro eram ofícios análogos aprendidos por meio do aprendizado e organizados por meio de guildas, mas as discussões filosóficas do século XVIII sobre estética e industrialismo do século XIX chegaram a moldar pintores de telas decorativas e ceramistas de faiança utilitária como profissões categoricamente e qualitativamente diferentes. Não só o período moderno viu a arte elevada a um modo de expressão pessoal, mas o artesanato, tornado “obsoleto” pela fabricação industrial, foi rebaixado a mero passatempo ou até mesmo ridicularizado como “anti-moderno”. Nos dias atuais, a “arte do queijeiro” pode referir-se simultaneamente à expressão criativa e individual e ao conhecimento prático necessário para fazer algo de valor à mão: a arte se opõe à eficiência racional, padronização mecânica e regulação higiênica (PAXSON, 2013).

²³² Para mais detalhes sobre a história da produção dos queijos artesanais/industriais ao redor do mundo ver Netto (2013) e Kindstedt (2012).

Nós temos um produto que não é industrial e sim totalmente artesanal e natural. Então, graças a Deus, o produto bom faz diferença. E com certeza o meu queijo é artesanal, e dos bons. Não só o meu que é assim, pois não tem como todo mundo fazer igual. Cada um tem uma tradição. Cada um, como se diz, aprendeu de uma forma, né?” (Souza, 48 anos, liderança da APCDL e produtor de Caetés, 26 de março de 2021).

A maneira artesanal atrelada à busca de um trabalho bem feito para se produzir esse tipo de “alimento vivo” significa que o processo de produção envolve o “universo da arte” e das tradições e não uma mera reprodução de técnicas presente em maior grau na produção do leite e derivados industriais. Assim, “o toque especial que cada produtor dá ao seu produto é o diferencial e o fundamento do artesanal, o que faz cada produto único” (SILVEIRA, HEINZ, 2005, p.3). Esse é o diferencial e o fundamento da produção de queijos artesanais como o de coalho, contrapondo-se ao que é considerado industrial. A produção nos moldes industriais é, portanto, baseada na padronização do produto, feita por meio de procedimentos técnicos e operações sob rigoroso controle sanitário como “garantia” de que não apresentará variação naquilo que classificam como “seguro” e de “qualidade”.

Já os cuidados do “pequeno produtor”, em grande medida, atrelam-se à própria noção de artesanidade, visto que, diversos desses atores sociais se referem “à qualidade do trabalho ou, em termos mais gerais, à organização dos processos de produção e reprodução de uma forma que garanta como resultados um bom rendimento e um crescimento permanente” (PLOEG, 2008, p.138). A produção, ao ser elaborada em menor escala, priorizando o próprio leite cru ou pelo menos adquirindo o leite que ele conheça a procedência, usando as mãos para trabalhar a massa do queijo, possibilita criar uma relação “mais íntima” com o próprio alimento.

Nesse sentido, eles estão unidos pela crença de que as qualidades que tornam seus “queijos caprichados” estão intrinsecamente ligadas aos valores pessoais e coletivos²³³ que os tornam bons naquilo que fazem (PAXSON, 2013). Como “artífices da natureza”, se preocupam (em diferentes níveis) com um trabalho de qualidade, não apenas para maximizar o valor de mercado do que criam, mas porque sua identidade social está ligada ao bom desempenho das suas atividades rurais, inclusive na relação com os animais não humanos e nos costumes de sua localidade.

Woortmann e Woortmann (1997), em pesquisa junto a famílias camponesas de Sergipe, evidenciam que o trabalho camponês, para além das habilidades e técnicas, envolve saberes locais relacionados com a cultura e religiosidade, que são imprescindíveis para a feitura de um

²³³ Ao ser apresentada como uma camada de múltiplos valores, o queijo coalho pode, portanto, ser avaliado em termos de bem-estar corporal e social, pureza e perigo (DOUGLAS, 1966), status, impacto emocional e ambiental, facilidade de preparação, custo e, não menos importante, sabor (PAXSON, 2013).

bom queijo. Nos casos dos territórios queijeiros investigados, as produtoras e os produtores de Capoeiras e São Bento do Una, de forma recorrente, trazem Deus, personagens e preceitos bíblicos em suas atitudes, falas e reflexões.

Nesses espaços rurais, as práticas religiosas cristãs²³⁴: benzer, rezar, frequentar cultos, participar de procissões, podem ser vistas como partes inseparáveis - mesmo que indiretamente - do processo produtivo (material e simbólico), presentes no cotidiano da maior parte não só dessas famílias produtoras como dos habitantes locais. Inclusive, em um dos “quartinhos do queijo” de uma produtora rural, verificou-se a imagem do “santo popular” católico Pe. Cícero. E ainda em outro episódio anterior a pandemia, presenciou-se na igreja que o padre de um povoado de Capoeiras finalizou a missa mais cedo com o intuito de que as famílias produtoras retornassem para suas propriedades e, assim, elaborassem a segunda remessa de queijo de coalho daquele dia.

Longe de serem atividades homogêneas, alguns produtores desses territórios elaboram queijos utilizando unicamente a força de trabalho familiar, enquanto outros mobilizam mão-de-obra externa para trabalhar no estabelecimento familiar (diárias) ou na fábrica de laticínio (contratos). Essas atividades queijeiras variam, inclusive, na escala produtiva. Nesse contexto, foi possível se deparar com “pequenos produtores” que fabricavam entre um a três quilos de queijo por dia e também constatar produções agroindustriais familiares e de fábricas de laticínios, que produzem diariamente em torno de cinquenta a cem quilos ou até quantidades maiores.

De maneira geral, baseados nos estudos de Ulisses (2017) e tendo como parâmetro os requisitos para os estabelecimentos produtores de alimentos exigidos por órgãos regulamentadores como o Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA), denominados de “Boas Práticas de Fabricação”²³⁵, existem três tipos de locais em que os queijos são fabricados nos territórios investigados. Em termos ilustrativos, eles podem ser classificadas como: tradicional, intermediário e industrial.

²³⁴ Magalhães (2007), em sua pesquisa sobre comida, festa e religião, destaca que existe uma longa história da relação entre alimentação e religiosidade. “A história dos vinhos e dos queijos na Europa, por exemplo, podem ser entendidas levando-se em consideração o papel dos mosteiros e de muitos cristãos. Algumas cervejas belgas são feitas até hoje por padres. Em diversos momentos, a história do mundo ocidental envolve narrativas sobre os deuses e como os seres humanos entendem as divindades e reproduzem suas práticas. Daí que a relação entre a religião e a comida, seja seu significado ético, seja seu campo simbólico, é algo que caminha pelas trilhas da história e que no Brasil tem suas páginas próprias e fascinantes” (p.58-59).

²³⁵ As “Boas Práticas de Fabricação” representam um conjunto de medidas que devem ser adotadas desde o campo até o produto final para garantir a segurança e integridade do consumidor (SEBRAE, 2021, p.35).

O tradicional é, de longe, a forma mais predominante nos territórios investigados. Nesse caso, a propriedade possui como características fundamentais o fato da queijaria (“casinha de queijo”) localizar-se anexa à residência (ou no terreno)²³⁶ e de ser composta apenas de um ambiente de fabricação e um terraço ou calçada para recepção do leite. O “queijo de coalho caseiro”, portanto, é feito no interior das residências, sobretudo pelas mulheres camponesas, mas não exclusivamente, com leite cru²³⁷ integral, obtido no próprio estabelecimento familiar.

Todavia, há fabriquetas de queijo que processam centenas de litros/dia, sendo o leite adquirido de vários estabelecimentos rurais. Fora registrado casos de produtores familiares que, ao utilizarem motos ou caminhonetes, precisam percorrer diferentes sítios para conseguir obter a quantidade significativa de leite. Nessas condições de trocas materiais e de ajudas mútuas (SABOURIN, 2009), o leite é disponibilizado frequentemente por parentes e pessoas próximas. Assim como em outros contextos do Nordeste, a fabricação do queijo antes recluso aos espaços domésticos femininos, passa a ser realizada muitas vezes por mãos masculinas (MENEZES, 2009).

Conforme abordado no primeiro capítulo, as instalações das propriedades e queijarias na Bacia Leiteira de Pernambuco passaram por transformações para que se adequassem às diretrizes de fabrico e comercialização; e, assim, tem-se as duas outras tipologias: queijarias (intermediária) que caminham na direção de atender os ditames reguladores e, logo, se aproximam do perfil de uma agroindústria familiar; e, por último, grandes fábricas (industrial) que conseguem se “enquadrar” às exigências e ao alcançar os objetivos das agências reguladoras.

Assim como se procede nos territórios queijeiros de Sergipe (MENEZES, 2017), as queijarias do tipo intermediário - instaladas predominantemente nos perímetros urbanos de São Bento e Capoeiras - iniciam com a produção do queijo de coalho e à medida que aumentam o volume de leite processado, buscam acompanhar a tendência de diferentes demandas dos consumidores. Em função disso, podem ser inseridas nesses espaços, variedades de produtos

²³⁶ De acordo com a vigilância sanitária, o tamanho desses ambientes, a precariedade da infraestrutura e da construção, o fluxo cruzado, a ausência de equipamentos e mobiliário adequados, a proximidade com a pocilga e estábulo, são elementos que podem interferir na saúde e conforto dos trabalhadores envolvidos na fabricação do queijo (MENDONÇA, 2017). Nesses termos, tais lugares e condições produtivas, geram riscos de contaminação desse alimento a ser consumido - tendo sido considerado (por muitos agentes sanitários) como uma ameaça ainda maior no contexto pandêmico da Covid-19.

²³⁷ Os queijos artesanais ao longo do tempo no Agreste Pernambucano são elaborados pelas mulheres camponesas, pois o trabalho doméstico e por sua vez a cozinha é tido historicamente como um espaço feminino (HEREDIA, 1979).

(manteigas de garrafa e queijos manteiga) com o intuito de permanecer e conquistar outros nichos de mercado.

No caso das fábricas de médio e grande porte, ao produzirem os produtos lácteos na região²³⁸ – entre elas a Bom Leite – utilizam todo processamento do leite e o queijo é feito em máquinas de condução e caldeiras gigantes. As particularidades presentes nesses ambientes fabris quando comparados às "modestas" unidades familiares podem facilmente ser notadas. Elas são vislumbradas, por exemplo, pelos ritmos cadenciados e tecnificados da maquinaria (MARX, 2013) e pelas manifestações homogêneas dos sentidos responsáveis pela captação de informações do meio (imagens, cheiros, tatos e ruídos)²³⁹. Independentemente disso, a enformadora é sempre manual, como também a mexida da coalhada – “o que faz da indústria queijeira uma atividade de expedientes também artesanais” (ALBERTIM, 2020, p.87). Mas, as semelhanças terminam aí, pois o queijo de coalho industrializado é produzido em grande escala e sempre com leite pasteurizado²⁴⁰.

Logo, os diferentes modos de produção estão diretamente relacionados aos aspectos socioculturais e com as mudanças na implantação de tecnologia, onde o fabrico do queijo de coalho artesanal se apresenta com maior variabilidade. Nos territórios investigados, as unidades produtivas organizadas pelas famílias campesinas somente podem ser definidas a partir do primeiro e do segundo perfil. No entanto, as mesmas não são “tipos puros” e muitas vezes se confundem por possuir características produtivas de uma agricultura familiar e/ou empresarial (PLOEG, 2008).

²³⁸ A queijaria industrial (laticínio) da Bacia Leiteira de Pernambuco, deve atender certos critérios que amplamente a diferencia da tradicional. “Equipamentos como o tanque de refrigeração para armazenamento do leite que chega ao Laticínio; o pasteurizador do leite, item obrigatório na legislação federal, para tratamento do leite antes da fabricação do queijo; Freezers na área para armazenamento dos queijos; Recipientes, bancadas em aço inox, e acessórios para mexedura da massa em aço inox. Freezers na área para armazenamento dos queijos; Recipientes, bancadas em aço inox, e acessórios para mexedura da massa em aço inox. Ambientes, como escritório, depósito, banheiro e vestiário dos funcionários; Paredes e piso revestidos com cerâmica; Janelas e cobogós com telas anti-pragas; Funcionários uniformizados, com máscaras, toucas e botas” (CAVALCANTE, 2017, p.25-26).

²³⁹ É interessante destacar que José de Souza Martins em sua célebre obra: *A aparição do demônio na fábrica*, demarca a separação entre cores, sons e odores industriais e os cheiros tradicionais. Ao retratar o avanço do capitalismo moderno e da vida cotidiana dos operários no subúrbio do ABC, ele afirma que a classificação popular e transformação dos sentidos, se deve em boa parte à percepção gerada no ambiente industrial. “Os sons e odores de outras épocas ainda nos “falavam” expressamente de uma era de transição do mundo dominado tanto pela agricultura e pelo artesanato quanto pela religião, para o mundo dominado pela fábrica e pela grande indústria e pela indiferença religiosa ou pelas religiões acatólicas” (2008, p.118).

²⁴⁰ A portaria n. 146/96 do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA) determina que o queijo coalho industrial, seja elaborado com leite integral ou padronizado a 3% em seu conteúdo de matéria gorda, e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente. Essa exigência legal, portanto, é “voltada para todos os queijos fabricados industrialmente, classificados no Nordeste como tipo A” (AMARANTE, 2015, p.100).

4.1.1 As etapas para elaboração do queijo de coalho e as regulações sanitárias

No leite ainda fresco, colocar o coalho (coalina); esperar 45 minutos até que esteja coalhado.

Botar em uma peneira fina, ou saco de pano, para retirada do soro.
Colocar em uma forma-forrada com pano – espremer até retirar o soro restante. Botar sal, a gosto, dos dois lados e colocar para secar.

Receita de Queijo de Coalho fornecida por Romilton de Almeida Calado – Mita – ‘Fábrica Beira Rio’ (CINTRA, 2004, p. 60).

Nos locais conhecidos popularmente nessas regiões como “casinha do queijo” (reprovados pelos agentes sanitários) além de algumas queijarias, encontram-se variações na elaboração desses alimentos, decorrentes dos saberes de cada produtor. Essa diversidade na composição desses alimentos configura a “natureza” artesanal de sua produção²⁴¹, pois esses são submetidos a alterações contínuas, devido às influências do âmbito socioambiental e econômico e a significativa importância dos saberes-fazeres adquiridos e/ou transmitidos ao longo das gerações (BUGAUD et al., 2002). Mas é necessário estabelecer as características gerais que definam o queijo de coalho produzido na Bacia Leiteira (e nos respectivos municípios estudados) e assim lhe permitir ser distinguido de outros queijos da mesma natureza.

²⁴¹ A maioria, por exemplo, não utiliza utensílios ou balanças para realizar medidas ao longo do processo produtivo. Apenas uma produtora em seu estabelecimento produtivo, foi vista pesando o queijo recém-produzido antes de vender para o queijeiro.

Figura 11 - Visão externa de uma “casinha do queijo”.



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2022.

A feitura do queijo de coalho artesanal realizada em maior número pelas mulheres camponesas é algo “prático”, mas fazê-lo à mão não significa fazê-lo apenas com as mãos²⁴², pois envolve diferentes etapas para o seu pleno desenvolvimento. Ao visitar as “casinhas dos queijos”, percebe-se a utilização de utensílios: cubas para o leite; pás ou conchas para mexer; facas ou outros dispositivos para cortar a coalhada; ferramentas para remover coalhada de soro de leite; formas ou moldes para dar forma ao produto; ainda, pesos ou prensas para expelir de maneira satisfatória parte do soro no leite.

Nesses espaços, trabalhar “manualmente” conecta a mente/corpo e, por sua vez, a utilização das mãos representam a habilidade e o conhecimento prático de um artesão. (SENNETT, 2020). A “arte de elaborar os queijos”, “é realmente trabalhar com o modelar e, mais do que isso, “lidar”, “conviver” e “controlar” as forças da natureza” e, portanto, ao examinar o cultivo artesanal de queijo encontramos questões mais amplas sobre como “a natureza” - ambiental, microbiana, espécies humanas e não humanas (PAXSON, 2013).

²⁴² Essa forma integrada de utilizar as mãos e a cabeça, para o fazer artesanal talvez seja próximo do que os teóricos franceses definem como um *habitus*: disposições culturais necessárias para a proficiência social em um campo cultural e/ou profissionalmente. Ao desenvolver a noção de *habitus* do antropólogo Marcel Mauss, Bourdieu emprestou termos relacionados com o ofício - tato, destreza, *savoir-faire* - para dar sentido a como o universo das relações sociais permeia um senso individual de autoidentidade e possibilidades (PAXSON, 2013).

São diversos os utensílios que, juntamente com uma relação de interdependência entre os produtores, sua família, o ambiente e os seres não humanos (bactérias, ruminantes, entre outros) materializam aquilo que será reconhecido como um queijo de coalho artesanal. Tais porções materiais ancoram saberes, fazeres, práticas e modos de vida que compõem importantes dimensões ambientais, culturais e sociais dos municípios da denominada Bacia Leiteira de Pernambuco e de outras regiões do Nordeste brasileiro.

As marcas das interferências no ambiente socioambiental e que se constituem como um referencial de identidade são apreensíveis não apenas nos seus cultivos agrícolas e em suas relações direta com os animais (não humanos). Essas práticas também podem ser percebidas através dos objetos que esses atores sociais adquirem ou elaboram. “Por meio deles é possível reconhecer suas necessidades, seu grau de socialização e seus ofícios” (SANTOS, 2017, p.80). De forma frequente e, por vezes, sutis os instrumentos de trabalho podem ser vistos como as “únicas testemunhas” da inventividade, da determinação e do zelo na mediação dos seres humanos com a natureza, “capazes de resgatar um enredo de práticas, saberes e percepções silenciadas nos registros formais” (PIRES, 2013, p.97).

Na região de São Bento do Una, Capoeiras e suas respectivas comunidades locais, tais aspectos não são diferentes. Os grupos de objetos “contam histórias”²⁴³ e, no geral, estão inseridos no interior da “casinha do queijo”, “realizando” trabalhos específicos: o barril de plástico para “esperar” o leite, formas para moldar o queijo, a banca, compõem o cenário das principais etapas de elaboração do queijo; ainda, a prensa para tirar o soro, onde o queijo novo “aguardará” uma breve maturação (SANTOS, 2017) para ser comercializado nas feiras, cidades vizinhas e grandes centros urbanos.

Diante das peças materiais/simbólicas e das distintas atividades queijeiras, pode-se dar conta do gênero de vida daqueles que fizeram uso deles e daqueles que testemunharam as lidas que os envolvem (SANTOS, 2017). Ao tomar conhecimento dos utensílios presentes na “casinha do queijo” de diferentes territórios rurais do país, é possível identificar elementos que transcendem a materialidade, como os hábitos, os ritmos, as clivagens sociais e o mutualismo

²⁴³ Em estudo sobre as casas de farinha no estado do Acre, Velthem e Katz (2012) destacam que, os objetos não são apenas usados de forma passiva, mas possuem “essa capacidade de agir, segundo uma modalidade própria, que constitui o valor que é atribuído aos artefatos” (VELTHEM, 2007, p. 452).

que envolvem seres humanos e não humanos nas relações interdependentes de convivência e produção²⁴⁴.

Nos sistemas artesanais-tradicionais de produção de alimentos, o papel dos utensílios ultrapassa sua funcionalidade. Sua faceta material ancora uma diversidade de práticas, conhecimentos e de memória afetiva. “Para os produtos alimentares tradicionais, os utensílios, as pessoas e os espaços formam um conjunto complexo indissociável, através do qual se expressam os saberes e práticas que constituem culturas e modos de vida” (SANTOS, 2017, p.89).

Como já destacado, a elaboração de um “queijo bem caprichado” é precedida por um conjunto de saberes-fazer e práticas que objetivam, antes de tudo, a higiene do local e dos utensílios envolvidos no processo. Não se pode negar que grande parte das famílias camponesas produtoras de queijo do Agreste Pernambucano tem como um dos componentes fundamentais a noção de “limpeza”, o que é legitimado pelo discurso técnico-industrial, pelas análises laboratoriais e reforçados pelo contexto pandêmico, conforme os protocolos para evitar a transmissão da Covid-19. Sem dúvida, o intuito de exercer “Boas Práticas Agropecuárias (BPA)” foi constatado, em diferentes níveis, ao observar as atividades locais vinculadas aos cuidados com o gado leiteiro, com o estabelecimento produtivo e durante a elaboração do queijo.

Tais medidas de asseio podem ser constatadas no depoimento de diferentes produtoras (es). Uma das lideranças da APCDL, que atualmente pretende regularizar sua produção e abrir sua própria queijaria, destaca como se preocupa com a higienização durante o processo produtivo para a elaboração do queijo:

Eu tenho muito cuidado na hora de processar com higiene, eu faço questão que os meus parceiros lá, meus...Trabalhadores usem cloro, sabão, detergente neutro. A gente tem que ter higiene, senão o negócio fica feio. O tanto que você tiver de higiene no transporte dele... Na hora que você tira do curral para chegar na fabriqueta, sabe? Na hora de processar... Ele coa lá na fazenda, chega em casa eu coo de novo [...] A palavra-chave se chama higiene. Todo cuidado é pouco (Kledson, 66 anos, produtor de Capoeiras, 26 de março de 2021).

²⁴⁴ Sem dúvida, a dimensão da vida, do território e da cooperação familiar no trabalho artesanal, consiste em estabelecer maneiras diferentes de conviver com os seres (humanos/não humanos) e utilizar ferramentas para organizar os materiais que possuem ao alcance. Então, a cultura material, traça um importante quadro não só sobre o que é possível ser feito, mas também bem feito. “A complexidade está no fato de que, para suscitar a aspiração da qualidade e fazê-la a própria organização precisa ser artesanalmente trabalhada” (SENNETT, 2020, p.270).

Independentemente de não serem formalizados, em algum nível, as famílias produtoras observadas durante a pesquisa se preocupam com essas condições de higiene²⁴⁵, porém baseados em seus próprios costumes em comum (THOMPSON, 1998). Nesse sentido, a limpeza da ordenhadeira e lavagem da “casinha do queijo” e dos utensílios, além da organização das formas nas bancas também são ações que perpassam o “nascimento” do queijo de coalho artesanal²⁴⁶.

Figura 12 - Etapas gerais do processamento do queijo de coalho artesanal



Fonte própria, baseado na cartilha de boas práticas de queijos artesanais do Sebrae (2021).

No início da etapa, o barril é a peça-chave para o qual será vertido o leite recém-ordenhado, outrora, possivelmente era de madeira; atualmente, encontra-se de forma

²⁴⁵ De maneira geral, os produtores de queijo que trabalharam em uma fábrica de laticínio e/ou que participaram de cursos e palestras profissionalizantes (como é o caso dos produtores supracitados), são os que evidenciaram durante a entrevista, maior preocupação com os aspectos relacionados à higiene dos alimentos. Assim como os agentes sanitários, os mesmos em seus relatos e práticas, demonstraram enxergar o leite e seus derivados como um alimento de potencial risco para a saúde humana.

²⁴⁶ Ao acompanhar o cotidiano das famílias produtoras no período pandêmico da Covid-19, não se notou nenhuma mudança significativa nas práticas e cuidados para a fabricação do queijo coalho artesanal. Inclusive, as pessoas responsáveis (que puderam ser observadas) diretamente pela feitura desse alimento (na “casinha do queijo”) não seguiram as recomendações para se proteger e limitar a transmissão do vírus, preconizados pela Organização Mundial de Saúde (OMS), como o uso de máscara facial e do álcool em gel para a limpeza e higiene das mãos.

predominante substituído pelo plástico. Assim, “pacientemente” o barril “aguarda” a chegada do leite e, nele, em parceria com um universo de microrganismos, iniciará o processo de transformação de leite em queijo. Além do elemento humano, a “interação” do barril ocorre também com a pá para misturar o coalho [substância responsável pela coagulação do leite, esse utensílio também é feito de plástico ou de inox atualmente.

Figura 13 - Barris de leite e produtores fazendo queijo de coalho no interior de uma queijaria.



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2022.

Antigamente, no início da produção de queijos, o coalho era extraído de pedaços de estômago de algumas espécies não humanas²⁴⁷ (mocó, bois, entre outros). Ainda em algumas localidades do país, existem relatos que apontam para o uso frequente desses²⁴⁸. Atualmente –

²⁴⁷ “Inicialmente, o coalho, produto usado para coalhar, coagular ou talhar o leite, era oriundo das vísceras de um animal abatido, extraídas imediatamente após a sangria. Seu bucho era mergulhado no leite que, por conta das enzimas e dos micro-organismos responsáveis pela digestão do animal, coalhavam as proteínas do leite. Ao passar do tempo, as vísceras dos animais foram substituídas por coalho industrial” (Véras et al, 2017, p.89).

²⁴⁸ Durante as visitas periódicas às unidades familiares, fabriquetas e nas feiras locais, não foi encontrado nenhum

não só na Bacia Leiteira de Pernambuco – é utilizado o coalho industrial²⁴⁹ que é adicionado ao barril com o leite, o qual possui instruções de dosagem do fabricante no rótulo do produto. As produtoras utilizam seus conhecimentos empíricos para saber qual a quantidade desse produto que eles consideram mais adequada. Após a adição do coalho, mexe-se com vigor, para que se misture bem ao leite. Após transcorrido esse tempo, o leite transformado em coalhada²⁵⁰ é colocado em sacos de náilon para fazer escorrer todo o soro. Logo, a coalhada pode ser cortada assim que adquire uma textura firme. Depois que o soro é retirado (e separado para alimentar os porcos), a massa é colocada manualmente em formas, as prescrições sanitárias recomendam que essas sejam de inox ou plástico alimentar, de formato retangular.

Durante a preparação, os produtores realizam o “gesto típico” - tradicionalmente desempenhado no Agreste Pernambucano, isto é, a “trituração” da massa com os dedos e “prensagem” da massa pelas mãos. Neste momento, a vigilância sanitária prescreve que se deve fazer uso de luvas previamente desinfetadas em solução clorada para coibir os riscos de contaminação do produto (PAQUEREAU, MACHADO, CARVALHO, 2016). A legislação sanitária, em todo o país, estabelece que para a prensagem do queijo se deve utilizar uma prensa de inox. Muitas delas “improvisam” pedras, ou outros objetos (a exemplo de cadernos e livros) que tenham peso suficiente. A prensagem, com frequência, é rápida, não levando mais do que 15 a 30 minutos cada uma.

produtor da região pesquisada que relatou que faça uso do “coalho natural”. Inclusive, o antropólogo e jornalista, Bruno Albertim, ao conversar com técnicos e agentes sanitários da Bacia Leiteira de Pernambuco, afirma que eles foram unânimes em dizer que o fabrico de queijo com coalho animal era expediente extinto. “Que, depois de séculos essa prática, teria sumido com as leis e fiscalizações sanitárias dos anos 1980” (2020, p.81). Mas, o referido autor destaca ao entrevistar alguns produtores - de diferentes municípios do Agreste Pernambucano – relatando que não só utilizam como afirmam: que além de ser mais caro, o coalho fabricado não dá o mesmo gosto no queijo. Como exemplo, pode-se citar Fred, 35 anos, funcionário público local, membro de uma família de “origem” e “tradições rurais”, que relata: “meu pai também só usa coalho de bicho. Às vezes pega o bucho de um mocó. [...] Pior é essa comida cheia de venenos dos supermercados. Tento só dar a comida que eu vejo ser feita”, diz ele. Em sua família ainda é bastante apreciado o sabor do queijo coagulado com o estômago de um pequeno roedor da caatinga. “O queijo não fica amargo e nem azedo”, diz (ALBERTIM, 2020, p.83)

²⁴⁹ Em Portugal, por exemplo, a produção de queijos com Denominação de Origem Protegida (DOP) segue critérios relacionados ao modo de produção tradicional, referenciados no Caderno de Especificações, pelo qual é possível identificar queijos feitos com coalho de origem animal (Queijo Rabaçal, Queijo de Cabra Transmontado, Queijo Terrincho, Queijo Picante, Queijo Amarelo de Beira Baixa, entre outros). Enquanto os queijos industriais, não tem indicações dessa natureza no rótulo e é necessário obter informação junto a à empresa sobre o tipo de coalho utilizado (AMARANTE, 2015).

²⁵⁰ Devido ao aspecto artesanal para a elaboração do queijo de leite cru, a quantidade de produto utilizado e o tempo de espera para coalhar o leite pode variar para cada produtor (a).

Figura 14 - Antiga prensa de madeira



Fonte: Acervo do Museu Casa das Doze Janelas, Capoeiras, pesquisa de campo, 2022.

As formas, nos primórdios da produção, também eram exclusivamente de madeira²⁵¹. Esse tipo de artefato cultural, geralmente, possui o formato retangular. Nelas, a massa deve ser bem apertada com as mãos e nas duas faces para que não se desprenda do utensílio. As mesmas ainda estão presentes durante o trabalho, como foram identificadas nas ações das várias famílias que as utilizavam. Assim, “pode-se observar como o produtor de queijo é múltiplo em suas habilidades, ações e produções, com o exercício de sua criatividade, conseguindo grandes transformações, incluindo a alimentação na dinâmica de sua existência (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.22).

Atualmente, as formas de inox se encontram mais difundidas na região; contudo, suas características distinguem-se da sua antecessora, a de madeira, que, em outros tempos, estava

²⁵¹ Em sua obra: *O Não me Deixes, suas histórias e sua cozinha*, a célebre escritora e romancista cearense Rachel de Queiroz (2000, p.29) descreve que a prensa e a fôrma, em geral no Nordeste, eram feitas de madeira (entre elas a aroeira e o pau d’arco) retirada das matas circunvizinhas das fazendas. Quanto mais antigo os tempos, mais as prensas e outros objetos utilizados para a feitura do queijo caseiro se compunham de madeira. Das fôrmas de madeira, fazia-se queijo quadrado pesando de 5 a 15 quilos. Em tempos mais recentes, emprega-se sobretudo, formas em PVC (cloreto de polivinila) para produzir queijo de forma redonda, pesando de 1,0 a 2,0 quilos. Atualmente, os equipamentos de aço inoxidável vêm predominando nas queijarias industriais e até mesmo em algumas unidades familiares campesinas que elaboram o queijo coalho artesanal (ULISSES, 2017).

presente na rotina de um maior número de artesãos nos espaços rurais, os quais estavam aptos a elaborá-las. Enquanto produtores consideram mais fáceis de limpar²⁵² e sem perder a qualidade, alguns outros, como é o caso de Heitor, 50 anos, relata, em tom enfático, que o queijo (na forma de inox) não é a mesma coisa. “A forma de madeira, eu considero melhor. O gosto fica melhor. Não pretendo desfazer. Se os homens [vigilância sanitária] pedir para mudar, eu não mudo”. Maria, produtora de Capoeiras, disse que “mesmo a de inox sendo mais fácil de limpar, ainda prefiro utilizar a de madeira, mas não percebo muita diferença”.

Figura 15- Queijos artesanais nas formas de inox de uma fabriqueta em São Bento do Una.



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2022.

É notado que, nessa região produtora, nem todos os atores sociais envolvidos nas atividades queijeiras adotam tais “inovações tecnológicas” de maneira automática e/ou passiva. A busca pela qualificação profissional e adesão aos pacotes tecnológicos nem sempre é entendida de maneira consensual e sem conflitos internos. Diante do apelo modernizante, não é incomum muitos atores rurais de gerações mais novas considerarem que os produtores mais

²⁵² A produtora Helena, 42 anos, que conforme já destacado, afirma ter trabalhado (no passado) em uma fábrica de queijo em São Bento do Una, ojeriza a forma de madeira e disse categoricamente ao conversarmos que não possui nada desse tipo de material no interior da sua “casinha do queijo”.

velhos não buscam se adequar aos novos desafios do campo. Isso talvez possa ser exemplificado a partir da fala de um produtor, que pretende regularizar e adquirir uma logomarca:

Eu posso estar equivocado, mas quem é das antigas é conservador. Acredito que eles dificilmente têm como melhorar. Não é desmerecendo, mas a pessoa de cinquenta, sessenta, setenta anos, que já vem de uma cultura antiga e muito conservadora, não vai mudar de cabeça. Se eu falar uma coisa com o meu pai, ele não aceita. Aquilo que ele aprendeu no campo durante toda a vida vai continuar fazendo. (Nicolau, 43 anos, produtor de São Bento, 21 de abril de 2021).

Como em outras regiões produtoras de alimentos artesanais, um dos utensílios da “casinha do queijo” que se destaca é a banca. Nela, enquanto esse processo se completa, o queijo repousado (de curto período de maturação)²⁵³ será virado na forma e acrescido de mais sal para completar o tempero, processo conhecido como salga e secagem superficial. A salga geralmente é realizada na superfície do queijo, mas pode também ser feita na própria massa antes de colocar na forma²⁵⁴. Assim, pode-se destacar que, devido às novas demandas dos consumidores advindas com a mudança de hábitos nas últimas décadas, essa prática interfere nas características organolépticas do produto final, como nos teores de gordura²⁵⁵ e sódio.

²⁵³ Nos dias atuais, em todo o Nordeste, “existe uma maior demanda pelo queijo de coalho não maturado e com pouco sal. Contudo, os consumidores adultos e, sobretudo os idosos preferem adquirir os queijos com maturação, na busca do queijo com as características de épocas passadas” (MENEZES, FONTENELE, 2017, p.190).

²⁵⁴ Dentre as prescrições sanitárias, orienta-se que o queijo coalho pronto deve seguir rapidamente para a sala climatizada ou sala de repouso, com temperatura ≤ 10 °C, onde a acidificação será limitada, e o sal continuará penetrando na massa. Assim a superfície do queijo irá secar e facilitar a posterior embalagem. Antes de ser embalado (preferencialmente a vácuo), o queijo geralmente passa por um período de 12 a 18 em repouso (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

²⁵⁵ O leite usado na fabricação do queijo coalho artesanal, é geralmente integral, mas pode ser parcialmente desnatado, visando atender o teor final de gordura sobre o extrato seco estabelecido pela legislação (PAQUEREAU, MACHADO, CARVALHO, 2017, p.89)

Figura 16 - Queijos artesanais na salgadeira de uma “casinha de queijo”



Fonte: Própria, pesquisa de campo, 2022.

Por fim, o queijo coalho passa a ser estocado e, muitas vezes, refrigerado (em casos específicos, com maior grau de maturação)²⁵⁶.

Embora seja possível identificar as principais etapas de elaboração do queijo de coalho artesanal do Agreste Pernambucano, existem distinções envolvidas na “expressão artística” pensada, como destaca Michel de Certeau (2014), a exemplo de “maneiras de fazer”. Pontuado de inovações e alicerçado em saberes, cada “artífice” vai desempenhar seu ofício de forma a mobilizar seus conhecimentos e utilizá-los de acordo com as suas lógicas produtivas (SENNETT, 2020). Além disso, tais atores sociais precisam encontrar eventualmente formas

²⁵⁶ De acordo com Paquereau, Machado e Carvalho (2017, p.143), “em dezembro de 2011, o MAPA publicou a Instrução Normativa 57 (IN 57) sobre o período de maturação dos queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, visando inserir a atividade pecuarista tradicional nas atividades comerciais nacionais e internacionais. Mas a IN 57 foi prevista somente para queijos artesanais mineiros e, portanto, não se adequa à realidade nordestina, inclusive de Pernambuco”.

de lidar com os impedimentos (internos/externos) para o desenvolvimento de um bom trabalho manual.

De maneira elucidativa, pode-se destacar o relato de uma produtora, que afirma que a elaboração do queijo possui um certo mistério:

O preparo [do queijo de coalho] é cheio de detalhes, técnicas e truquezinhos para que você possa fazer ele bem. Para poder dar certo. E sim, cada pessoa tem um jeito, viu? Eu faço, as vezes eu saio e meu esposo ou minha filha fazem. Já não fica igual o que eu faço. Os deles fica diferente do meu. Até o sabor fica diferente (Ana, 42 anos, produtora de Capoeiras, 19 de agosto de 2021).

De acordo com Giard (2009) e Santos (2017), em toda sua pluralidade, o trabalho realizado nas “casinhas dos queijos”, casas de farinhas, dos doces coloniais e também das cozinhas cotidianas em diferentes partes do país persiste em ser “uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição - gostos, cheiros, cores, sabores²⁵⁷, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, especiarias e condimentos” (GIARD, 2009, p. 296).

Todavia, independentemente das qualidades (alternativas) atribuídas aos modos de fazer o queijo de coalho, muitos daqueles responsáveis por sua elaboração seguem agindo na “clandestinidade”. Mesmo que seus alimentos artesanais possam ser vistos e considerados patrimônios culturais, eles ainda precisam lidar com o sistema agroalimentar hegemônico, excludente e monopolizador.

Como possível saída, será visto que uma estratégia estabelecida por agentes/atores sociais para se buscar garantir maiores benefícios socioeconômicos para a cadeia produtiva do queijo de coalho, se dá por meio da construção de certificações de origem. Tais medidas têm o propósito de promover o desenvolvimento local, salvaguardar os produtos oriundos dos saberes-fazeres tradicionais e agregar valor para esses bens mercantis e alimentares (OLIVEIRA, MOREIRA, 2018).

²⁵⁷ As representações sociais das cores, texturas, odores, sabores e sons, constituem desde épocas remotas como formas elementares da consciência humana (DURKHEIM, 1996) e por isso são meios e modos que a sociedade encontra de hierarquizar e organizar as relações sociais; além dos critérios de sua compreensão cotidiana. É através dos sentidos que se atravessa e classifica o dia-dia que expressa as determinações históricas e culturais profundas da vida social (rotina de trabalho, ciclos da vida, morte e da natureza, entre outros) e do entendimento dela para o ser humano, em geral (MARTINS, 2008).

4.2 O lugar da produção do queijo de coalho artesanal e as certificações de origem na Bacia Leiteira de Pernambuco

Nos últimos anos, entende-se que o queijo de coalho do Agreste Pernambucano permanece à margem dos canais de comercialização ao ser produzido e vendido de maneira “ilegal”. Por outro lado – assim como outros alimentos tradicionais – ele passa a ser cada vez mais reconhecido devido a sua qualidade²⁵⁸ e/ou sua reputação, sobretudo pela sua origem (lugar de produção, clima e saberes-fazeres locais).

No âmbito global, diferentes produtos alimentares se caracterizam como sendo um patrimônio coletivo (os chocolates na Suíça, os azeites na Grécia e os champanhes na França). Em vários países da Europa, os queijos artesanais conquistaram um lugar privilegiado no meio do patrimônio gastronômico e sociocultural. Foram justamente os queijos fabricados com leite cru que deram à França a reputação mundial de *pays de fromages* (País dos queijos)²⁵⁹. Mas, paradoxalmente, esse tipo de notoriedade não deixa de vir acompanhada de diversas prescrições e formas de controle de segurança e higiene para o consumidor (MASUI; YAMADA, 1997).

Esses alimentos destacados podem ser relacionados imediatamente a uma região específica e “aparecem convertidos a valores positivos como ‘culturalmente inseridos’ e relacionados a um *know how* particular. Mas, os mesmos podem ser comercializados em locais muito distantes da origem” (AZEVEDO, 2015, p.81). Para que isso se concretize, produtores rurais e/ou agentes de uma determinada região se organizam para a construção do reconhecimento de características singulares com o objetivo de valorizar o produto de um território por meio de um direito de propriedade intelectual: o selo de Indicação Geográfica²⁶⁰.

²⁵⁸ Embora a qualidade alimentar seja um termo contraditório e em disputa, nos últimos anos, entre as diversas formas de ativismos e movimentos alimentares, existe um grau razoável de consenso sobre o que se constitui um alimento de “boa qualidade” ou de “verdade”. Os integrantes do *Slow food*, muitos chefs, movimentos sociais do campo, costumam celebrar e/ou até mesmo defendem o consumo de alimentos frescos e/ou minimamente processados, cultivados e preparados de forma tradicional e sustentável, a exemplo daqueles provindos da produção agroecológica e artesanal, em seus territórios locais (SCRINIS, 2021).

²⁵⁹ Assim como ocorre na Europa, dentre os produtos brasileiros de fabricação artesanal de valor mais relevante e de paladar mais característico estão os queijos artesanais. Os queijos Minas artesanais produzidos nas regiões da Serra da Canastra, Serro, Alto Paraíba e de Araxá foram tombados e, portanto, considerados Patrimônio Imaterial de Minas Gerais (CAVALCANTE; BASTOS; FONTENELE, 2017, p.41).

²⁶⁰ Um tipo de indicação geográfica é a Indicação de Procedência, que reconhece um país, província, cidade ou região por sua notoriedade em extrair ou fabricar um determinado produto, ou pela prestação de um serviço específico. É o caso dos produtores de queijos em Minas Gerais. O segundo tipo é a Denominação de Origem, que é usada quando tal produto ou serviço é diretamente influenciado por fatores geográficos, climáticos e humanos de determinado país, província, cidade ou região. É o caso do champagne, na França. Embora seja possível produzir vinho branco espumante em outros lugares, apenas aqueles feitos na região de Champagne podem receber esse nome. (OLIVEIRA, MOREIRA, 2018)

A Indicação Geográfica é um tema debatido recentemente no âmbito internacional e que reflete, em grande medida, as profundas transformações dos sistemas comerciais e agroalimentares²⁶¹. O processo para sua implementação (em diferentes localidades) está relacionado à regulação dos mercados, ao surgimento de mercados de nichos e as “mudanças de percepção e de comportamento dos consumidores em relação aos produtos tradicionais” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, p.76, 2016).

Junto a isso, emergem novas formas de diferenciação social²⁶² presentes em frações de classe, grupos e segmentos sociais. Naquilo que diz respeito ao apelo ao consumo de “bens alimentares sofisticados” (*gourmet*), se sobressaem aspectos estéticos e simbólicos que envolvem a escolha e preferência feita por diferentes consumidores (CRUZ, MENASCHE, 2011).

O surgimento desses signos distintivos pode ser apontado como uma característica marcante do sistema agroalimentar contemporâneo. Por trás deste fenômeno socioeconômico, existe um conjunto de fatores sociopolíticos e econômicos associados tanto à emergência dos “impérios alimentares” definidos por Ploeg (2008) como no âmbito das mudanças decorrentes da crise do fordismo (BONANNO; GAKUIN; FEUER, 2019) e seus impactos no setor de alimentos.

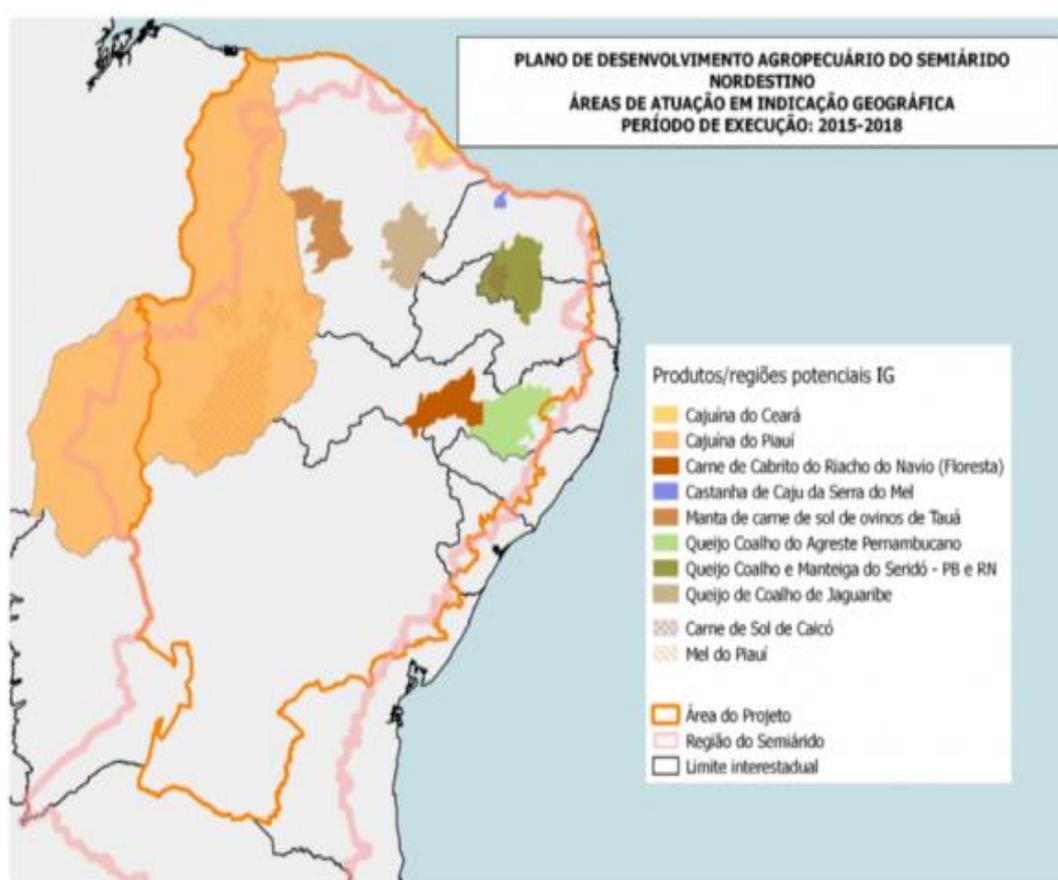
Atualmente, com a “virada de qualidade” dos alimentos (CRUZ, 2020), vê-se na mídia especializada e no mercado consumidor a valorização de determinadas expressões de produtos: o artesanal, o orgânico, o caseiro, o natural, o tradicional, o da roça e da fazenda. Esses e outros termos “buscam ‘resgatar’ “elementos culturais que escapam do cotidiano das cidades, tornando-os mercadorias valorizadas justamente por terem permanecido distante dos métodos industriais de produção de alimentos” (BRAGA, 2019, p.230).

²⁶¹ Mundialmente, há cerca de 10 mil indicações geográficas, todas registradas na Organização Mundial da Propriedade Intelectual e protegidas pela Organização Mundial do Comércio – que pode impedir ou invalidar o registro de marca de um produto ou serviço que use indevidamente uma indicação geográfica. Disponível em: <<https://www.wipo.int/lisbon/en/>>.

²⁶² Pierre Bourdieu (2007), ao analisar os gostos e os “estilos de vida” das classes sociais na França, destaca que o consumo pode ser entendido como um artifício do qual a distinção de gosto resulta em conflitos de poder imbricadas nos *habitus* de classe. Na perspectiva do sociólogo francês, os “critérios de gosto” levam a esquemas hierárquicos de (des) apreciação que podem ser mobilizados para avaliação: de um determinado alimento, lugar, no modo de se expressar e assim por diante. A disputa de valores e interesses quando relacionados, sobretudo à qualidade dos alimentos, favorece o surgimento de diferentes tipos de impasses nos quais vários agentes/atores econômicos, políticos e sociais passam a estar envolvidos. Assim, o significado destes termos estão em constante disputa de sentidos pelos campos das ciências; pelas instâncias políticas e econômicas; pelas forças sociais e simbólicas (BOURDIEU, 1989; 2007).

Exploradas há séculos em países, especialmente os da Europa - o Brasil só recentemente passou a ampliar seu próprio catálogo de indicações geográficas²⁶³. Nos últimos anos²⁶⁴, ele só tem aumentado, mesmo durante o período da pandemia da Covid-19. No Nordeste, deste conjunto de projetos em desenvolvimento, vale destacar que alguns já se transformaram em realidade, como é o caso da Cajuína do Piauí (CRUZ, HESPANHOL, 2018). Porém, há outros que estão em processo de construção, como é o caso do Queijo de Coalho do Agreste Pernambuco (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

Figura 17 - Projetos de IGs em desenvolvimento no Semiárido Nordestino.



Fonte: CIG/MAPA (2015).

Bonanno e Cavalcanti (2011) afirmam que as certificações têm sido utilizadas para demonstrar a qualidade e o frescor dos alimentos, ao mesmo tempo em que pretendem evidenciar as especificidades dos produtos oferecidos em um dado território. Em diferentes contextos, para ter direito a adotá-lo, o produtor rural deve estar regularizado perante o poder

²⁶³ No âmbito acadêmico, diversas pesquisas no Brasil têm sido desenvolvidas em torno das potencialidades e limites das Indicações Geográficas, investigando as possibilidades deste instrumento promover o desenvolvimento rural, salvaguardar produtos oriundos dos saberes-fazeres tradicionais e agregar valor aos alimentos artesanais, permitindo acesso aos mercados (OLIVEIRA, MOREIRA, 2018).

²⁶⁴ Entre os produtos recentes podemos destacar: o abacaxi do novo remanso, café da Mantiqueira em Minas Gerais e os bordados de Caicó, produzido no Seridó localizado no Rio Grande do Norte.

público e elaborar o queijo nos municípios demarcados pela IG que compõem a região denominada.

A elaboração de projetos para esses tipos de certificações se deve, em parte, a uma forte crítica à agricultura produtivista e à defesa de uma produção menos intensiva e orientada por um novo paradigma de qualidade alimentar (CRUZ, HESPANHOL, 2018). Atualmente, as preocupações gastronômicas e dietéticas se misturam a dimensões socioambientais, de saúde pública e da rastreabilidade dos produtos nos territórios em que são produzidos.

O reconhecimento da IG, no Brasil, inicia-se por meio da organização de um grupo de produtores motivados pela defesa do produto como um patrimônio inserido na história de uma localidade, arraigado na vida de uma comunidade e integrado a um mercado consumidor mantenedor de uma identidade com o território e com o produto referenciado (MENEZES, 2011, p.53).

Em Pernambuco, desde o ano de 2000, há uma preocupação em preservar o patrimônio imemorable a partir da conscientização da importância do produto artesanal e de seus modos de fazer. As características desse tipo de alimento podem ser vinculadas a noção francesa de *terroir*, em que as especificidades edafoclimáticas locais o torna irreproduzível em outros lugares. A IG se apresenta como um selo de garantia da origem geográfica, dos procedimentos de elaboração do produto e, quando bem valorizado, se propõe a gerar desenvolvimento sustentável para as populações preocupadas com a manutenção dos seus saberes-fazeres tradicionais.

É importante contextualizar que, ainda em meados de 2000, no estado de Pernambuco, inicia-se um trabalho para obtenção de um selo de indicação geográfica do queijo de coalho²⁶⁵. Na época, a busca por tais medidas foi realizada pelos seguintes técnicos: o francês Benoit Paquereau, da então Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente do Estado de Pernambuco (SECTMA), e Moshe Dayan, do Sebrae de Garanhuns.

Em 2010, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio da sua Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), decidiu apoiar o projeto de realização de pesquisas para a conclusão do dossiê de

²⁶⁵ Entre outras iniciativas, foi organizado um seminário sobre o tema, em 2003, com a participação do Sebrae Nacional, da Universidade Federal de Viçosa (experiência do queijo da Canastra de Minas Gerais), da Embrapa (queijos artesanais do Nordeste), Pôle Fromager AOC (queijos franceses) e do Cirad (parceria franco-brasileira). Em 2004, foi organizada uma comitiva à França com objetivo de conhecer experiências de fabricação, naquilo que tange a tecnologia do leite e do queijo, bem como os procedimentos técnicos de concessão de selo de qualidade aos produtores de laticínios via sistema de valorização dos queijos artesanais, baseados no sistema de certificação de denominação de origem controlada (DOC), com padrão europeu.

reconhecimento para a indicação de procedência do queijo de coalho do Agreste de Pernambuco, através do convênio firmado entre o Mapa e o Itep²⁶⁶.

Ao longo daquele trabalho, foi definido o regulamento de uso²⁶⁷, que deverá ser aplicado pelos produtores e laticínios inseridos no processo de certificação. Definiram-se então as raças leiteiras, o tipo de alimentação animal que pode ser empregada (incluindo o uso da palma forrageira), a rastreabilidade e elementos relativos à procedência, à qualidade e ao transporte da matéria-prima. Além disso, os estabelecimentos que podem pleitear a autorização de produzir o queijo artesanal, a tecnologia de fabricação e as características desse alimento, que devem ser respeitadas²⁶⁸ (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

Vale destacar que as características oriundas dessa certificação estão diretamente atreladas às questões de normas e legislações sanitárias. Esta relação ocorre em conformidade com as normas presentes no Regulamento de Uso e seguem os critérios das "Boas Práticas de Fabricação" requeridos pelos órgãos fiscalizadores (SANTOS, 2018). Nesses termos, mesmo que a elaboração dos queijos artesanais sigam uma "tradição familiar", paralelamente, acabam sofrendo modificações, pois essas exigências para a sua produção estão diretamente vinculadas as prescrições relacionadas a segurança dos alimentos (*food security*) preconizadas no âmbito internacional pela *códex alimentarius*²⁶⁹ e partir da lógica industrial presente no RIISPOA.

Em função disso, quando se busca adequar esse produto artesanal às normas legais, implementa-se um conjunto de procedimentos, sejam estruturais ou relativos ao processo produtivo (conhecimento sistematizado para garantir um determinado padrão). Tais medidas também são direcionados para a segurança dos consumidores (SILVEIRA, HEINZ, 2005). Isto, por sua vez, pode significar o relativo abandono da marca especial do "artífice" e/ou na melhor das hipóteses, minimizá-lo. "Tal adequação, argumenta-se, torna-se necessária para que o produto tenha uma certificação de sua "qualidade", ou seja, o aval do poder público de que o consumidor pode consumi-lo sem risco (ibidem, 2005, p.3).

²⁶⁶ Esses trabalhos levaram ao encaminhamento do dossiê de solicitação do reconhecimento de Indicação Geográfica para o queijo de coalho do Agreste de Pernambuco pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Por meio desse convênio, foi realizado, em 2012, o Workshop sobre a Delimitação da Área Geográfica de Produção do Queijo de Coalho do Agreste de Pernambuco.

²⁶⁷ Para mais informações sobre o processo de regularização da indicação geográfica, consulte Santos (2018).

²⁶⁸ Ainda é pouco destacado que a microrregião de Araripina, localizada no Sertão Pernambucano é outra área com potencial para requerer uma IG. No ano de 2008, ela foi a quarta maior região produtora de leite do estado (AMARANTE, 2015). Essa região é composta por dez municípios: Araripina, Bodocó, Exu, Granito, Ipubi, Morelândia, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

²⁶⁹ Assim na atividade queijeira, passam a ter alguns fatores se tornam fundamentais como controlar as condições (temperatura, umidade, ventilação, duração) cada vez mais com o uso equipamentos tecnológicos sofisticados (PIRES, 2018) de modo a recriar certas atmosferas e atender aos cadernos de normas (DUPIN, 2019).

Na sociedade capitalista brasileira, inserida na divisão internacional do trabalho e vinculada ao contraditório processo de modernização conservadora, as duas formas de produção de alimentos (artesanal/industrial) convivem e se retroalimentam²⁷⁰ (BRAGA, 2019). Nesses termos, a questão do que é considerado queijo artesanal (ou não) só se torna de fato significativa por meio do processamento agroindustrial²⁷¹ e do desenvolvimento fabril. Nas últimas décadas, a fabricação industrial dos queijos, diz respeito, sobretudo, à produção grande escala.

Fatores complicantes ao desenvolvimento desse processo de definição se devem ao aspecto de que, cada região produtora possui sua representação sobre os aspectos fundamentais daquilo que é elaborado artesanalmente. Em muitos casos, não há consenso do que é considerado um queijo artesanal entre as próprias famílias produtoras (além de outros atores/agentes) de um determinado território²⁷². Por isso, definir aquilo que é considerado artesanal ou não²⁷³ se inclui em um campo em disputa simbólica e material (BOURDIEU, 1989). Assim, os diferentes aspectos socioculturais que perpassam os produtos lácteos e seus derivados, entre eles o queijo de coalho artesanal, não fogem à regra, podendo variar em cada cultura e comunidade local²⁷⁴.

²⁷⁰ Tal conjuntura não se restringe à produção de queijos artesanais de diversas regiões brasileiras, mas podem ser vistos em culturas locais nos quais a produção de alimentos em “menor escala” e para o autoconsumo se fixam à margem das grandes empresas agrícolas. De maneira paradoxal, eles se “tornaram mercadorias valorizadas justamente por terem permanecido distantes dos métodos industriais de produção de alimentos (BRAGA, 2019, p.230).

²⁷¹ As Agroindústrias podem ser entendidas como unidades industriais responsáveis pelo beneficiamento e transformação de produtos agrícolas, visando sua conservação. Para Christoffoli (2012), a autonomização de partes do processo produtivo agrícola e o desenvolvimento da agroindústria enquanto atividade autônoma em relação à agricultura emerge a partir do desenvolvimento das cidades e da indústria com a expansão do capitalismo moderno, especialmente nos séculos XVIII e XIX. Com o aprofundamento da divisão social do trabalho na sociedade moderna, houve a separação entre a agricultura e a indústria, entre o campo e a cidade; a agroindústria, para além do beneficiamento, surge como processo autônomo em relação à agricultura, e também crescentemente dependente dela. Nesse processo, a apropriação do valor gerado pelo trabalho na agricultura e na agroindústria passa a ser “condição necessária para a acumulação capitalista” (CHRISTOFFOLI, 2012, p. 73).

²⁷² Para muitos estudiosos a maior diferença do produto artesanal é ele ser “natural”, sem “conservantes” e levar a tradição de como os produtores aprenderam a fazer há um “tempo atrás” ao ser passado para cada geração. Já outros autores destacam que o uso do termo artesanal para o queijo está correto, pois realmente trata-se de uma expressão artística. Nessa qualificação, para se qualifique como queijo artesanal, o produtor precisa priorizar o leite próprio, ou no máximo comprar um leite que ele conheça a procedência, usar as mãos e de técnicas específicas para lidar com a massa de queijo e em muitos casos maturá-lo (BRAGA, 2019).

²⁷³ “Essa distinção e discussão são relevantes e merecem ser ampliadas na medida em que negligenciar a amplitude dessa forma de processamento, bem como o histórico dessas atividades pela agricultura familiar, não contribui para a qualificação desses produtos nem, conseqüentemente, para o trabalho das famílias rurais e, nesse caso, especialmente o trabalho feminino. Ainda que sem pretensão de esgotar esse debate e as possibilidades para legitimar o processamento tradicional de alimentos” (CRUZ, 2020, p.11).

²⁷⁴ Para se ter uma ideia, em diferentes partes do mundo, o leite e os seus derivados, assumem diferentes e profundos significados. Assim, ele é excluído da ordem do comestível na China, no Vietnã do Norte, no Camboja, entre outros. O mesmo é prescrito sob condições no mundo judaico, fortemente valorizado no Ocidente cristão, ou ainda quase sacralizado no universo hinduísta. Mas os antropólogos, historiadores da alimentação nos ensinaram

Ainda em processo de construção²⁷⁵, tais certificações contam com a participação de representantes de associações, cooperativas e de membros da comunidade científica e alguns produtores de queijo regularizados. Todavia, nos espaços rurais investigados, grande parte dos atores sociais (inclusive a maioria dos produtores entrevistados) ainda não tem o conhecimento desse e de outros tipos de certificação²⁷⁶. De tal modo, a construção de qualidade institucionalizada por meio dessas formas de certificação fica, em grande medida, dependente de agentes exteriores aos territórios locais²⁷⁷.

Segundo Oliveira e Moreira (2018), para que tais certificação de origem não sejam excludentes e, portanto, contribuam para o desenvolvimento local, torna-se fundamental garantir a participação dos variados agentes/atores inseridos nos espaços rurais. Com isso, essas ações também devem envolver agricultores familiares e comunidades tradicionais, os quais também exercem grande influência para a constituição do ordenamento socioambiental e econômico nesses territórios.

No caso das famílias produtoras do Agreste Pernambucano, é imprescindível compreender as suas potencialidades socioculturais e econômicas para se produzir o alimento artesanal com intuito encontrar alternativas viáveis para o desenvolvimento local. Por outro lado, tais medidas de implementação de certificações impactam os “pequenos produtores”, pois elas não deixam de estar enredadas em parâmetros dominantes, que estimulam e reforçam instrumentos de regulação e uniformização (CINTRÃO, 2016).

que no interior de uma mesma cultura, seu estatuto varia igualmente no tempo. “Nas sociedades consumidoras, o leite e os produtos que dele são derivados formam uma categoria de alimentos particular. Produtos de origem animal que não necessitam do assassinato alimentar, simbolizam a vida em sua continuidade e mobilizam imagens de pureza, de inocência e de vitalidade. Numerosas são as mitologias que fazem do leite o alimento do paraíso” (POULAIN, 2004 p.267).

²⁷⁵ Do conjunto dos queijos artesanais no Brasil, pode-se destacar por possuírem IGS: o Queijo Minas Artesanal da Região do Serro, Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra, ambos em MG e o Queijo Colônia Witmarsum no PR. Os demais: Queijo do Marajó (PA), Queijo Serrano (RS/SC), Queijo Coalho do Agreste (PE), do Seridó (RN), do Jaguaribe (CE) e o Queijo da Serra do Salitre e Araxá (MG) encontram-se com projetos de IG em desenvolvimento (CRUZ, HESPANHOL, 2018).

²⁷⁶ Segundo Cruz e Hespagnol (2018) mesmo após ter passado décadas da promulgação da Lei de Propriedade Industrial, e com dezenas produtos registrados com IGS, este ainda é um assunto pouco conhecido no Brasil, não estando devidamente internalizado pelo setor produtivo e comercial e até mesmo pelo setor público - dos governos estaduais e municipais. Belas (2012), ao analisar os diversos aspectos referentes ao perfil das IG nacionais registradas até o ano de 2011, demonstra a baixa participação de atores locais, entre eles os produtores, no processo de construção do pedido a ser apresentado perante o INPI.

²⁷⁷ Para autores como Oliveira e Moreira (2018) e Cavalcanti (2014), pensar a proteção de produtos que têm a sua fonte em saberes-fazeres campesinos é implementar um projeto com visão territorial. Caso contrário, pode-se ficar limitado a ditames sociotécnicos, setoriais e econômicos. Tais restrições pode ocasionar, inclusive em uma padronização que acarrete o desaparecimento dos elementos tradicionais.

Nesse sentido, o que ainda se verifica de fato é a predominância de mecanismos de controle industrial-sanitário do processo produtivo, que prosseguem interferindo consideravelmente nas maneiras de se elaborar os queijos coalhos. Assim, ao terem que lidar com diferentes tipos de controvérsias, esses atores rurais buscam meios eficazes se adequar e resistir cotidianamente, objetivando levarem adiante o seu trabalho, a sua sobrevivência e seu modo de vida.

4.3 Entre os saberes e fazeres locais e os controles externos: as formas de adequação produtiva e de resistência campesina

As formas de normatizações que regem a produção de queijos artesanais no Brasil e no Agreste Pernambucano se apresentam de modo contraditório. De um lado, estão as instituições regularizadoras que têm como função monitorar e aplicar as leis que regulamentam a produção, a circulação e a comercialização desses alimentos em escala local, nacional e internacional. De outro, as famílias produtoras, que, em diferentes níveis, não se sentem contempladas pelos aspectos normatizados pelos órgãos fiscalizadores. E como justificativa para constantes intervenções de agentes e técnicos estão os consumidores e a noção de segurança para a elaboração desse “alimento vivo”.

A dinâmica produtiva e de controle sanitário baseados em uma dimensão modernizante e tecnicista, que desfavorecem o produtor artesanal, assumem exatamente a forma de normas rígidas, impostas para os produtos de origem animal em geral. Por sua vez, o exercício desse poder não se restringe à elaboração e análise do produto final²⁷⁸. Essas interferências influenciam de modo contundente na infraestrutura do estabelecimento, na forma em que se comercializa esse tipo de alimento e no próprio modo de vida desses atores rurais. É assim, portanto, que em diferentes territórios (de norte a sul do país), “a desproporção entre processos industriais e artesanais massacra os segundos” (DORIA, 2019, p.13).

Tais técnicos e agentes entendem que para manter e obter a qualidade²⁷⁹ do leite e seus derivados (queijo de coalho, queijo de manteiga, entre outros) é necessário o monitoramento da produção e processamento desses alimentos. Nas palavras de uma técnica de alimentos:²⁸⁰ “o

²⁷⁸ Em Pernambuco, a lei 15.607, prescreve não somente os princípios básicos para a produção, assim como as condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais; detalhamento das ações de inspeção, fiscalização e padronização das embalagens; normas complementares para venda e fornecimento. Disponível em: <<https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=1&numero=15607&complemento=0&ano=2015&tipo=&url=>> Acesso em: 04.nov.2022.

²⁷⁹ Tais agentes sanitários entendem a qualidade e a valorização dos produtos agroalimentares com base em uma visão predominantemente anglo-saxônica, onde estão situados os países do Norte, da União Europeia e Estados Unidos (SANTOS, 2017).

²⁸⁰ O relato ocorreu durante a pandemia da Covid-19, durante o evento Quintas do Agro, organizado remotamente pelo Sebrae Pernambuco. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=Y0oYEor-Cks>>. Acesso em: 17

principal gargalo para o queijo de qualidade é a higiene. Quanto melhor as condições de higiene dos produtores de queijo, melhor vai ser a qualidade para produzir o queijo de maneira satisfatória”. Vinculado à noção de biopolítica²⁸¹, um agente sanitário responsável pelos territórios investigados, determina:

Tem que ter todos os cuidados normais de qualquer produção de alimentos. Com o queijo então, nem se fala. É necessário total higiene. Tanto dos utensílios quanto das mãos de quem está fabricando. Tudo na temperatura ideal. Entre os principais cuidados, o local tem que estar todo higienizado, antes e depois da fabricação (Entrevista concedida em 14 de abril de 2021).

Essas prescrições relacionadas à segurança dos alimentos (*food safety*) se referem, principalmente, a aspectos relacionados à possibilidade de infecções e contágio. Todavia, de maneira frequente, elas desconsideram uma série de outras dimensões, de ordem cultural, referentes à produção desses alimentos tradicionais, assim como de ordem socioecológica.

Ao serem inclinadas para o modelo produtivo dominante de agricultura, determinado pelos “impérios alimentares” (PLOEG, 2008), que buscam processar, padronizar e remodelar a maneira de produzir e de consumir²⁸² (CINTRÃO, 2016), essa concepção se defronta com as orientações sociais e culturais das populações locais na gestão de determinados organismos vivos.

De modo incisivo, tais normatizações trazem para o estabelecimento produtivo e para o produtor a “imagem do laboratório”²⁸³, com prescrições sobre a conduta e a higiene dos

out. 2022.

²⁸¹ Com base no pensamento de Michel Foucault (1979), entende-se que o biopoder e em seu aspecto mais amplo a biopolítica está relacionada a um conjunto constituído pelas instituições, procedimentos, normas, reflexões, cálculos e estratégias que permitiram ao longo da histórica exercer uma forma complexa de poder, que tem como enfoque a população de um determinado território. Com a descoberta do uso de medidas estatísticas, entende-se que a população possui suas características de nascimentos, mortes, aumentos e declínios. Isso implicou não somente em um gerenciamento da população, mas em um controle social e político da vida dos indivíduos, em sua liberdade, em relação a eles mesmos e em relação aos outros. Essa “cultura de segurança” se ocupará em um contexto abrangente, da alimentação, da saúde e da higiene.

²⁸² Existem dois níveis de processamento de alimentos: o primeiro caracteriza-se pela inserção de aditivos nos produtos primários visando sua durabilidade; e o segundo ocorre quando os alimentos são elaborados artificialmente, perdendo todas as suas características primárias o que resulta no desconhecimento da sua origem, como no caso de diversos produtos lácteos industrializados (PLOEG, 2008).

²⁸³ Em diversos estados brasileiros e com algumas variações, “as exigências incluem, afastamento do local de ordenha e da queijaria, edificações com determinada separação em ambientes internos (banheiro com uma pia externa, vestiário para deixar as roupas, sala de produção separada de outro ambiente de maturação e ainda uma terceira área para embalagem e expedição), revestimentos de azulejos ou tintas especiais, forros sintéticos ou pintados (sendo proibido forro de madeira), pisos cimentados impermeáveis e antiderrapantes, resistentes aos impactos (inclusive o curral deve ser de concreto ou revestido por blocos de cimento, cercados por tubos de ferro e com pontos de água com mangueira para higienização do local e ainda deverá ter cobertura de telha de cerâmica, alumínio ou material similar, também deve ter pontos de água e deve ter piso impermeável, revestido de cimento áspero), paredes de alvenaria, portas e janelas com telas impedindo a entrada de insetos e roedores, cobertura deve ser de laje, cloração da água, interdição de bancadas e instrumentos de madeira, exames laboratoriais periódicos. Além disso, os equipamentos devem ser de inox, as formas do queijo devem ser de plástico, aço inox ou outro material [...]” (DUPIN, 2019, p.57).

envolvidos na fabricação e transporte, com cursos de capacitação obrigatórios e a necessidade de indumentárias próprias. Conforme analisado nos estudos sobre o “contexto de ilegalidades” dos queijos artesanais em diferentes territórios, tais normatizações (PAXSON, 2013; DUPIN; CINTRÃO, 2020), com base no pensamento foucaultiano²⁸⁴, disciplinam os corpos dos produtores e aproximam a imagem da “casinha do queijo” à noção de laboratório, local de trabalho, por excelência, dos cientistas e peritos. Com isso, as prescrições sanitárias exigem que os produtores utilizem: roupas brancas e adesão ao avental, luvas, touca, máscara²⁸⁵ e botas de borracha. Além disso, existe a obrigatoriedade de exames anuais de sangue (para teste de tuberculose), proibições de usar barba, esmalte nas unhas, anéis e brincos.

Relacionado a essas “boas práticas de fabrico”, o presidente da APCDL afirma que considera tais prescrições abusivas para os produtores de queijo de coalho que buscam, de fato, formalizar a sua fabriqueta:

Muito produtor quer regularizar. É um sonho. Eles até pedem. Quando chamaram a gente lá [da associação], o governo disse: -- vocês agora vão ficar todos regularizados. Agora vocês podem pegar um quartinho de queijo no muro da casa de vocês pra ficar todo regularizado. Ai beleza, vai lá. Quando chega no “quartinho de queijo”, aí a vigilância sanitária diz: “Não, a porta tem que fechar e abrir do outro lado, porque o vento tá correndo por aqui e a porta tem que ser ao contrário do vento. Ai vai fecha a porta aqui e abre outra do lado de cá. Aí, quando chega, ele olha e diz: “mas o chiqueiro dos porcos ficou muito próximo. Ele tá vindo pra aqui. Tem que derrubar essa parte e fazer outra ali e outra coisa aqui”. Aí, cada hora, vai mudando uma coisa. Mas, por exemplo, quando termina o piso, ele afirma: “ficou muito alto”, e ainda diz: “tem que ser três centímetros”. É uma quantidade de exigência absurda... Absurda! É muito complicado pra conseguir. Eu acho que para um produtor que tem apenas dez vacas é um sonho. Mas, infelizmente, não vai se tornar realidade. Por enquanto, a gente não tem esperança [...] Se cobra do produtor, quando tá nessa questão que eles começam a fiscalizar. Mas, quando a gente vê, tá fora da realidade deles (Marcelo Tubarão, presidente da APCDL, Capoeiras, 15 de janeiro de 2021).

²⁸⁴ Na perspectiva de Foucault (1979), com a constituição das ciências modernas, emerge uma dinâmica específica entre o poder e o saber. Por conseguinte, a ciência torna-se uma instância de racionalização que contribuiu para a legitimação do Estado moderno. O poder passa a ser exercido através de um conjunto de instâncias presente em várias autoridades, tendo como propósito governar várias dimensões: econômicas, políticas, da vida social e da conduta individual, à luz de concepções do que é bom, belo, normal, saudável, justo, virtuoso, eficiente e lucrável. Ele penetra na vida cotidiana. Isso é o que o pensador francês vai denominar como biopolítica (FOUCAULT, 1979; 2008). Segundo esse filósofo francês, o poder possui um caráter poliforme, ou seja, ele não emana de uma única fonte, centralizada. Nesses termos, “não existe algo unitário e global chamado poder, mas unicamente de formas díspares, heterogêneas em constante transformação.

²⁸⁵ No contexto pandêmico, durante encontros e oficinas online do Sebrae em 2021 relacionadas as “boas práticas de fabricação” de queijos coalhos artesanais, presenciou-se que pesquisadores e técnicos de alimentos enfatizam os cuidados com a higiene, com ênfase ainda maior no uso de máscaras e luvas no momento da elaboração dos queijos, como forma de evitar a contaminação desse alimento pelo novo Coronavírus.

Essas exigências legais de segurança, qualidade e risco em relação ao local de produção dos queijos e outros alimentos, portanto, requerem regras rígidas de higiene e instalações com um preço elevado. Em função disso, grande parte dos produtores familiares não tem interesse ou condições de arcar com as despesas²⁸⁶. Assim, a constante ameaça de um processo de descapitalização e perda de patrimônio familiar paira em diferentes níveis sobre as famílias camponesas, pela razão de que elas não conseguem preencher as exigências técnicas e econômicas para efetivar ou manter sua produção formalizada. Sendo essa a principal causa, praticamente, da exclusão das produtoras e produtores entrevistados na região de São Bento do Una e Capoeiras dos mercados formalizados, ocasionando a sua manutenção na “clandestinidade”.

Essas imposições legais implicam no aumento em uma série de custos e manutenção. Ao longo do trabalho de campo, soube-se de casos de famílias produtoras que fizeram sacrifícios financeiros para adequar a sua “casinha do queijo” de acordo com as prescrições sanitárias e orientações de técnicos e de cursos de capacitação. Um informante (cuja esposa é produtora de queijos) relata, de maneira indignada, que há casos de pessoas que se endividaram e “quebraram”, pois não conseguiram bancar os custos e investimentos para a formalização:

Não se dá chance pro pequeno. Eles querem obrigar o pequeno a fazer uma fábrica, por quê? Pra registrar, pra eles cobrarem o imposto. Teve um bocado de cabra que já fizeram a fábrica e fechou, não aguentou. [...] O filho de fulano tinha fábrica. Ninguém, de longe, tinha uma fábrica que nem a dele. Aí a fábrica ficou bem refrigerada, cama fria e tudo certinho, e ele comprava muito leite, e de tudo tinha na fábrica. Fechou. Faz tempo que ele fechou. Porque ele não aguentou? É o seguinte: se tem a fábrica registrada, tem que ter o padrão deles [vigilância sanitária]. O que eles quiserem... Você tem o equipamento tudinho e tá tudo ok, tudo na medida. Não falta nada. Aí eles vêm e quando chega lá, eles não aceitam.

“Não! Essas máquinas não dão mais certo”, aí você tem que comprar outra, você joga fora aquelas ali, perdeu pra comprar outra, aí vai, quando é com uns tempos eles vêm de novo. Aí não tem condição. Aí o cabra afraca [...] Aí se você fizer uma fabricazinha, você não aguenta botar um maquinário que tem pra botar. Eles vêm aí em cima exigindo muita coisa, você não aguenta e fecha a fábrica. Você não tem condição, não. Aí você vende o queijo, os comprador quer comprar o queijo barato, porque você não é queijo registrado, porque eles correm o risco de negociar com aquela mercadoria. A mercadoria quando é registrada, você anda sem medo. Mas, quando é uma mercadoria clandestina (Josué, informante de Capoeiras, 07 de outubro de 2020).

Diversos agentes e técnicos sanitários, baseados em um discurso desenvolvimentista e de apelo a modernidade²⁸⁷, constroem a imagem da “casinha do queijo” (ou quarto) como algo

²⁸⁶ Os produtores que já estão aposentados ou em vias de se aposentar são talvez aqueles que apresentam maior relutância em investir em gastos de infraestrutura para buscar formalizar o seu estabelecimento produtivo.

²⁸⁷ Em termos gerais, conforme aponta Kothari *et al* (2021), uma parte crucial de nossos problemas está na

a ser “superado” – por ser rudimentar e insalubre²⁸⁸ (CINTRÃO, 2016). Tais mecanismos de controle são construídos através de infraestruturas globais da técnico-ciência e possuem uma forte afinidade com as grandes corporações e setores industriais (BONANNO, 2016). Antagônico ao “tradicionalismo” (WEBER, 2004), o avanço desse paradigma acaba se impondo de forma centralizadora, desconsiderando (de maneira recorrente) os modos de vida camponeses e práticas locais. Assim, hábitos, costumes e crenças cedem espaço às normas, prescrições e regras cercadas de orientações rígidas e técnicas-mercadoológicas determinadas por um sistema perito (GIDDENS, 1990).

Nesse sentido, autores como Giddens, Beck, Lash (1997) entendem que “a modernidade por definição quase sempre se colocou em oposição à tradição” (p.22). Na contemporaneidade, esses autores destacam que poucos atores sociais em qualquer parte do mundo globalizado ignoram que suas atividades nos territórios locais são, de algum modo, cada vez mais, impactadas e até mesmo determinadas por acontecimentos distantes.

Assim, a produção e comercialização do queijo de coalho prosseguem (por tempo indeterminado) no interior de controvérsias sanitárias. Tais tensões e embates sobre a circulação desses alimentos artesanais se encontram em uma espécie de “zona cinzenta”, na qual, embora seja uma mercadoria definida pelo Estado como informal, é retratada recorrentemente pelos agentes e técnicos como algo incorporado à ilegalidade²⁸⁹.

Conforme analisado por Krone (2009), em sua pesquisa sobre os queijos artesanais serranos, a lógica modernizante tem como base um aparato burocrático-estatal representado por agentes e técnicos sanitários que busca obter o controle e padronizar o saber-fazer das famílias produtoras. Com isso, esse sistema perito leva em consideração sobretudo os aspectos de qualidade alimentar relacionados às dimensões técnico-industriais, adotando e definindo padrões rígidos da produção, que deixa pouca margem para qualquer variabilidade.

Práticas, saberes e modos de vida fazem parte de um complexo de sistemas de relações que não são estáticos no tempo, mas que estão em constante

concepção de “modernidade” - sem querer sugerir que tudo que é moderno seja destrutivo ou injusto, tampouco que toda tradição é positiva - e a sua noção de “universalismo”, ou seja, a “ideia de que todos vivemos em um único mundo agora globalizado, e pior ainda, a noção de que a ciência é a única verdade legítima, o arauto do “progresso”” (p.37).

²⁸⁸ Roseman (2004), ao analisar a regulação da comida caseira da Galícia, destaca que as leis “hiper-higiênicas”, num ambiente socioeconômico global/local que intensifica os mecanismos institucionais de monitoramento da segurança sanitária, criam um espaço discursivo vinculados a ideia de que a “ignorância” dos produtores de “pequena escala” levaria à produção de alimentos contaminados e de ameaça para a saúde humana. Em diferentes territórios ao redor do mundo, essas regulamentações têm o potencial de gerar formas de desvalorização socioeconômica dos conhecimentos e técnicas; além de impactos consideráveis nas subjetividades daqueles que estão envolvidos intimamente na produção de alimentos artesanais

²⁸⁹ Para mais detalhes sobre o debate referente aos processos de “informalidade” e “ilegalidade” que envolvem os alimentos artesanais, consultar as pesquisas de Braga (2019), Cintrão (2016), Cruz (2020) e Wilkinson & Mior (1999).

movimento e são a cada momento adaptados a novas condições. Adotar padrões rígidos de produção significa tomar o saber-fazer em parâmetros de não-continuidade histórica, pois inibe-se qualquer tipo de inovação, e por conseguinte, engessa-se o saber-fazer em torno de parâmetros uniformes (KRONE, 2009, p.130).

Há neste processo de padronização uma intencionalidade de vincular os modos de fazer-saber camponeses como parte integrante da agricultura empresarial (PLOEG, 2008), que tem como base a especialização e o aumento da escala produtiva. Como resultado, mercantiliza-se grande parte das etapas do processo produtivo e fortificando a estratégia produtiva e de beneficiamento, baseadas nos parâmetros das agroindústrias multinacionais (MANCIO, REIS e MOREIRA, 2021). Longe de serem imparciais e/ou desvinculadas de aspectos ideológicos, tais técnicas utilizam pacotes tecnológicos impostos que não levam em consideração a sociobiodiversidade dos territórios e a singularidade da produção campesina²⁹⁰.

Tais exigências, por sua vez, resultam em uma maior perda de autonomia dos camponeses, ao se depararem com os ditames da ação dos mercados globais relacionados ao sistema agro-alimentar, o qual centraliza os processos produtivos. Isso, por sua vez, engendra mecanismos de controle e exclusão, que distanciam essas famílias trabalhadoras de parte importante dos meios produtivos e, portanto, de maneiras de fazer e se apropriar de sua própria produção em um sentido mais amplo.

Os saberes e fazeres pelos quais são atribuídas características necessárias para se obter um produto artesanal de “boa qualidade” são impelidos a passar por uma adequação²⁹¹, a qual é exigida por órgãos estatais que definem um patamar minimamente aceitável de “padrão de segurança”²⁹². Essas formas de controle sanitário, por sua vez, com base em uma imposição modernizante, buscam integrar os estabelecimentos familiares aos parâmetros produtivos

²⁹⁰ Em geral, as atividades campesinas (inclusive à queijeira) para serem eficazes e equilibradas precisam ser realizadas a partir de um volume de produção relativamente modesto. Essas dimensões que envolvem os cuidados com o espaço rural, permite produzir, de forma combinada e com a qualidade exigida pelas demandas sociais, os bens mercantis e não mercantis (WANDERLEY, 2018).

²⁹¹ Quando se busca adequar esse produto artesanal às normas legais, implementa-se um conjunto de procedimentos, sejam estruturais ou relativos ao processo produtivo (conhecimento sistematizado para garantir um padrão mínimo), direcionados em grande medida na preocupação com a segurança dos consumidores (SILVEIRA, HEINZ, 2005). Isto, por sua vez, pode significar o relativo abandono da marca especial do “artífice” e/ou na melhor das hipóteses, minimizá-lo. “Tal adequação, argumenta-se, torna-se necessária para que o produto tenha uma certificação de sua “qualidade”, ou seja, o aval do poder público de que o consumidor pode consumi-lo sem risco (ibidem, 2005, p.3).

²⁹² Existe a preocupação de que esses padrões de controle do processo produtivo e comercialização dos alimentos artesanais de origem animal, possam se tornar ainda mais intensificados no contexto pós-pandêmico em diversas partes do mundo. Embora, um agente sanitário responsável pela região de São Bento do Una, afirma que não acredita que vai ter grandes mudanças a curto e médio prazo no acompanhamento e monitoramento dos estabelecimentos produtivos da Bacia Leiteira de Pernambuco.

exercidos pelas agroindústrias de médio e grande porte. A vinculação da produção em “pequena escala” ao processo agroindustrial pode gerar um sistema excludente que distancia o produtor campestre de parte importante das etapas dos meios de produção do queijo, no qual antes ele poderia ter maior controle (MANCIA; REIS; MOREIRA (2021).

Não restrito à atividade queijeira, pode-se destacar a pesquisa sobre o caráter tradicional da cultura doceira da região de Pelotas-RS e os processos de disseminação e saber-fazer dos doces investigados (RIETH, SILVA, KOSBY, 2015). As autoras apontam que as exigências geradas, relacionadas ao modo de fazer artesanal, levaram à proibição do uso de materiais de madeira (barris, colheres de pau e formas de madeira) e, por outro lado, a defesa dos materiais de metal inoxidável²⁹³ presente nas indústrias. A problemática destes modos de fazer se apresenta no processo de disparidade entre os produtores, especialmente no tocante à adequação às normas e padrões de produção e qualidade, “implicando no abandono de elementos característicos do que os interlocutores entendem, vivenciam e reproduzem como tradicional” (p.82).

Em relação à formalização dos estabelecimentos produtivos inseridos nos espaços rurais e urbanos observados, foram identificados três perfis gerais da produção e comercialização do queijo de coalho artesanal:

- 1) Uma grande fração de produtores familiares, que manifestaram em algum momento, o desejo de formalizar suas atividades queijeiras, mas que não possuem condições socioeconômicas para fazê-las.
- 2) Aqueles que não têm interesse em se regularizar, sendo, em sua maioria, unidades familiares.
- 3) De forma minoritária, os que estão registrados, especialmente os donos de fábricas de laticínios nas cidades de São Bento do Una e Capoeiras, os quais mantêm uma queijaria formalizada²⁹⁴.

²⁹³ Conforme denuncia o Manifesto da Colher de Pau, de forma gradativa, comunidades locais vêm se desfazendo de utensílios tradicionais e adotando aqueles que se enquadram às normas sanitárias, mas que também atendem a suas lógicas. O documento escrito pelo antropólogo e museólogo Raul Lody, reivindica maior respeito aos acervos culinários tradicionais brasileiro - identificados em utensílios de madeira, fibra trançada, cerâmica, entre outros - fundamentais nos ofícios e para a alimentação de diversas comunidades locais. Tais reflexões têm o propósito de promover o debate sobre a importância de determinadas práticas alimentares, frente às controvérsias sanitárias, aos objetos artesanais-tradicionais, além da criminalização de diversas culturas alimentares. Para além, defende-se a importância da sociobiodiversidade e que tais alimentos por possuírem uma forte “carga cultural e histórica” não podem ser vistos apenas como mercadorias e de formas descontextualizadas. Em função disso, deve-se respeitar os saberes e sabores que envolvem o preparo e consumo dos mesmos. Disponível em: <<https://fbssan.org.br/2015/04/manifesto-colher-de-pau/>> Acesso em: 17 de abril. 2020.

²⁹⁴ Com base nos registros com o selo de Sistema de Inspeção Estadual (SIE) encontrados no banco de dados dos estabelecimentos registrados da Adagro, estima-se que há cinco queijarias artesanais que estão formalizadas no

Ainda que exista, de fato, um aparato estatal que busca normatizar o processo de fabricação dos alimentos artesanais de origem animal, majoritariamente, os produtores rurais, advindos da agricultura familiar, não conseguem aderir ao mesmo, embora uma parcela significativa almeje regularizar a sua produção²⁹⁵. Como evidência, pode-se destacar alguns relatos coletados durante as entrevistas:

A gente não é, mas tem muito interesse de ser, porque, nesse caso, valoriza até mais a mercadoria. Mas, eu acho que é muito abusivo para fazer uma fabriqueta do jeito que eles querem. Hoje em dia, é complicado. É muito dinheiro, é muito investimento. Tem muita burocracia. (Ana, 50 anos, produtora de São Bento 19 de agosto de 2021).

Não sou regularizado. Interesse a gente tem bastante. Mas, a fiscalização é grande, né? A exigência é grande e muito gasto pra continuar regularizado (João, 25 anos, produtor de São Bento, 11 de outubro de 2021).

Assim, por uma parte, eu acho, sim, justo regularizar. É uma coisa que tem que ser feita e é certa. Mas, por um outro lado, eu acho que não facilita pra nós produtores. Cobra muito, aí é por isso que a gente não regulariza as coisas que deveria ser tudo legalizado” (Penélope, 36 anos, produtora de Capoeiras, 11 de outubro de 2021).

Mesmo que de forma recorrente contestem as ações dos agentes sanitários, as famílias produtoras supracitadas (entre outras) acabam (em diferentes níveis) legitimando esse aparato burocrático legal (em um sentido weberiano) correlacionado aos discursos científicos²⁹⁶. Em determinadas situações, elas o percebem como necessário (até como irremediável) o acompanhamento e controle realizado pelos órgãos de fiscalização de seus produtos alimentícios, conforme destacado nos relatos acima.

Por outro lado, mesmo com as dificuldades para a formalização da atividade (e de suas contradições), a importância da agroindústria familiar ainda pode ser destacada como uma

município de São Bento do Una. Conforme noticiado na imprensa local, no Nordeste e no estado de Pernambuco, até o momento, apenas um estabelecimento – responsável pela produção queijo coalho de cabra – no município de Pombos, possui o recente Selo Arte, o que permite a comercialização em todo o país. Disponível em: <<http://www.impresso.diariodepernambuco.com.br/noticia/cadernos/economia/2021/07/queijo-de-cabra-com-direito-ao-selo-arte.html/>>. Acesso em: 28 mar. 2023.

²⁹⁵ Entre as entrevistadas, apenas duas produtoras mulheres relataram que em algum momento da vida trabalharam em uma fábrica de laticínios de São Bento do Una. Já entre os que fizeram algum curso profissionalizante relacionados a boas práticas de higiene na agropecuária e para a produção de leites e derivados (à exemplo do Senac Pernambuco), apenas três produtores, todos homens, dois deles são lideranças da Associação dos Produtores e Comerciante de Queijos e Derivados de Pernambuco (APCDL) e o outro que pretende regularizar e criar uma logomarca.

²⁹⁶ As controvérsias em torno dos queijos coalhos de leite cru, evidencia o fato de que os discursos científicos em torno dos cuidados com a higiene, supostamente baseados na “neutralidade científica”, ocultam de maneira recorrente agendas internacionais e interesses econômicos e políticos, na definição de normas, prescrições e regras sanitárias (CINTRÃO, 2016, KRONE, 2018).

possível estratégia alternativa. A sua implementação possibilita ampliar a disponibilidade de produtos alimentícios para as populações das cidades e do campo, o que, por sua vez, permite gerar um impacto positivo às famílias produtoras²⁹⁷.

Assim como na produção de outros alimentos artesanais (por exemplo, carnes, farinhas, méis, polpas e doces), existem produtores (mais capitalizados) também vinculados à agricultura familiar que buscam um “maior afastamento” dos fazeres-saberes artesanais. Na busca pela “profissionalização” de sua atividade, eles visam a uma produção mais especializada, direcionada para a agroindústria (RIETH, SILVA, KOSBY, 2015) e uma visão mais “empreendedora”. Todavia, estes mesmos produtores não pretendem abandonar (completamente) as características artesanais e familiar. Isso talvez demonstre que as transformações modernas e renovações dessa “tradição campesina” prosseguem entre a produção voltada para o autoconsumo e para a comercialização de uma parcela significativa e variada da produção.

Esse pode ser considerado o caso, por exemplo, de um produtor de São Bento do Una que pretende adquirir o selo estadual (SIE) para se regularizar, não por entender que seu queijo irá adquirir uma qualidade considerada superior ou por considerá-lo mais seguro e higiênico; seu principal motivo se dá por querer manter a sua produção, agregar valor ao seu produto ao desenvolver uma logomarca para a sua futura queijaria e, ainda, adquirir o selo para circular “livremente” a sua mercadoria por todo o estado:

Acionei a própria Adagro e o Sebrae. Eles estão me ajudando muito na questão da assistência técnica. Aí eu vi a questão da localização. Montar uma queijaria, tudo dentro do padrão... É planta da Adagro. Inclusive, já tive até uma visita técnica da Adagro pra ver a questão da localização. Começar do zero. Agora começar dentro da lei.[...] Porque se a gente quiser crescer dentro do próprio comércio, a gente tem que andar na linha. Ter sua marca. Inclusive a empresa de marketing já ligou essa semana para marcar uma reunião, já pra ver minha logomarca, marca que já tem empresa. Para fazer aquela embalagem, a própria empresa quer fazer. Quem vai fazer vai ser a própria empresa, minha nova logomarca. Para isso, eu estou investindo em quê? Em novos conhecimentos e tecnologia [...] Porque é assim, veja bem: meu intuito é legalizar ele pra que o meu queijo seja de fato reconhecido (Nicolau, 43 anos, produtor de São Bento, 21 de abril de 2021).

²⁹⁷ De acordo com Mior (2005), a origem e a evolução das agroindústrias familiares podem ser vistas sob a ótica de um processo de construção histórica, na qual um conjunto de fatores sociais, econômicos e culturais interage em estratégias diferenciadas à capitalista, envolvendo várias dimensões e consolidando uma concepção de campesinato. Dentre as quais, pode-se apontar algumas das principais: o fortalecimento da produção em pequena escala, da diversificação produtiva, da agroecologia, da agrofloresta, da permacultura, da autonomia e do controle produtivo das trabalhadoras e trabalhadores, da geração de trabalho e renda para as famílias camponesas, do envolvimento da juventude rural e das mulheres do campo nas relações de produção, na valorização de todos os membros da família pelo trabalho, da descentralização de rendas, da redução do êxodo rural, além do estímulo a estratégias de cooperação articuladas aos movimentos sociais de diferentes territórios.

Tendo em vista a regularização como horizonte e, por sua vez, a ampliação da escala produtiva, as deliberações sobre que tipo de queijo fazer, como comercializá-lo e quão grande será o crescimento desse empreendimento envolvem a utilização de valores e estratégias mercantis. Quando grande parte da produção passa a ser comercializada, o queijo artesanal, portanto, perpassa por uma manifestação de empreendimento capitalista (WEBER, 2004). Todavia, a produção do tipo familiar não é estritamente governada pela lógica industrial majoritariamente voltada para eficiência econômica (PAXSON, 2013). Mesmo quando atravessada pelo *ethos* do *homo economicus*, a fabricação do queijo de coalho ainda assim é guiada (em diferentes níveis) por uma subjetividade e sentimentos de uma ética campesina (WOORTMANN, 1990). Nesse sentido, longe de ser um “queijo commodity”, a produção agroindustrial no âmbito familiar ainda pode manter múltiplas concepções e práticas tradicionais, entre as quais podem se destacar: o trabalho no estabelecimento junto aos cuidados com a natureza e os laços proximidade; além de maneiras de se viver na paisagem rural e de produzir um alimento de qualidade, embora agora com uma série de gastos e prescrições (adicionais) a serem seguidas.

Em que pese o alto custo para realizar as alterações, o percentual de produtores formalizados é pouco expressivo em relação ao todo. Segundo o relatório da Adagro (2010) e a pesquisa de Cavalcante (2017) referentes às queijarias artesanais, estima-se que o estado de Pernambuco possua cerca de cem estabelecimentos registrados, sendo que desses, apenas 10 % são pelo sistema federal, identificados pelo Selo de Inspeção Federal (SIF), e 90% são pelo sistema estadual, identificados pelo Selo de Inspeção Estadual (SIE). Mas, “considerando toda a produção leiteira no estado, as unidades produtivas sob inspeção eram de somente 41%, indicando um alto grau de informalidade” (CAVALCANTE, 2017, p.153-154).

Tais imposições agravadas pelo descaso e falta de incentivo público do Estado, além do aumento vertiginoso do preço do farelo durante a pandemia da Covid-19, contribuem, substancialmente, para que tais atores sociais prossigam exercendo um movimento silencioso de (micro) resistência cotidiana. Nesse sentido, não são poucos aqueles que manifestaram opinião contrária às da legislação vigente no país²⁹⁸ e acrescentam que vão prosseguir sua atividade queijeira na “clandestinidade”, desafiando as autoridades legais do estado e do país.

²⁹⁸ Atrelado aos “gastos abusivos” para se obter uma queijaria, os principais motivos referenciados durante o trabalho de campo pelos quais os entrevistados não buscam se formalizar estão relacionados: (1) a recusa de aumentar escala produtiva, (2) o excesso de burocracia do governo e (3) por acreditar que não compensa tamanho investimento no estabelecimento - especialmente para as (os) produtoras (es) que pretendem se aposentar nos próximos anos.

Por deterem práticas e saberes-fazeres locais e racionalidades singulares (WOORTMANN, 1990), muitos desses atores sociais, portanto, possuem percepções conflitantes com aquelas preconizadas pela lógica industrial e de uma estética higienizante e urbanocêntrica²⁹⁹. Na busca pela sobrevivência e pela produção de um “queijo caprichado” – sem necessariamente deixar de ser seguro para o consumo – priorizam menos as estruturas físicas e o aumento da escala produtiva e mais os cuidados (CINTRÃO, DUPIN, 2020). Tais práticas, portanto, não deixam de levar em consideração tanto a limpeza ao se produzir o queijo, como também um conjunto de aspectos relacionados ao modo de vida campesino e de convivência com o semiárido³⁰⁰.

Independentemente das mudanças na legislação elaboradas para facilitar a fabricação dos alimentos artesanais (como no caso do Selo Arte) e de iniciativas de instituições (Adagro, Sebrae, entre outras), de forma a contribuir com a formalização das unidades familiares, o que se percebe é que o arranjo produtivo dos municípios pertencentes a denominada Bacia Leiteira de Pernambuco prossegue em um constante impasse. Isso dificulta enormemente que esses atores sociais consigam adquirir o Selo de Inspeção Estadual (SIE)³⁰¹ ou outras formas de certificações. Conforme destaca Santos *et al.* (2016), mesmo que, de fato, representem alguns avanços, essas regularizações sanitárias (municipais, estaduais ou federais) refletem as exigências do regulamento mais abrangente no que se refere à produção de alimentos de origem animal brasileira, ou seja, ainda vinculados a RIISPOA³⁰².

²⁹⁹ Pesquisas como a de Cruz (2012) e Cintrão e Dupin (2020), elucidam que, mesmo que em alguns casos exista uma imagética do rural como idílico (agradável, limpo e saudável) frente às visões de conflitos e deterioração urbana, há representações sociais bastante difundidas entre muitos técnicos especializados e de grande parte da população de grandes centros urbanos, do rural como algo sujo, atrasado e pouco civilizado, ligado a sujeiras como poeira, lama, estrume e suor humano. Essa concepção é amplamente reforçada pela visão modernizante e higienista atrelada a produções industriais de grande escala, que considera por exemplo a terra como suja e o cimento como limpo, assim como materiais naturais (barro, palha e madeira) como sujos e perigosos, diante de a materiais industriais (azulejos, inox e plásticos) inerentemente mais limpos, por serem mais fáceis de serem lavados.

³⁰⁰ Tendo em vista a noção do “artífice”, entende-se que os produtores dos espaços rurais investigados, procuram adaptações e soluções criativas condizentes com o bioma da caatinga e com suas vivências locais. Assim, para se obter sucesso, a atividade agropecuária (e queijeira) dessas famílias campesinas da caatinga localizadas no semiárido, deve ser desenvolvida, sobretudo, com base nos animais e vegetais, adaptados à variabilidade pluviométrica e as demais condições climáticas (GUEDES, 2018). A detecção e resolução de problemas para a elaboração do queijo, portanto, faz parte de um repertório campesino mobilizado. Para mais detalhes, consulte o capítulo dois.

³⁰¹ Relatório Adagro sobre o número de queijarias artesanais de Pernambuco com o selo SIE. Disponível em: <http://>

http://www2.adagro.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=37863215&folderId=37915778&name=DLF-E-322909.pdf. Acesso em: 07 de julho de 2021.

³⁰² Em que pesem os avanços principalmente da última década no que diz respeito a regulamentos sanitários mais alinhados às características e à escala de produção da agricultura familiar, é preciso considerar que tais avanços requerem, de todo modo, o deslocamento da produção em escala doméstica para a escala industrial, ainda que em pequena escala (CRUZ, 2020, p.16).

Um produtor aposentado, durante uma conversa, ao demonstrar um sentimento de injustiça frente às constantes cobranças “em cima do pequeno produtor” quando comparados aos “poderosos” setores da produção empresarial, denuncia:

A vigilância sanitária é importante, né, mas para o pequeno, não. Para quem pode e é parceiro³⁰³, mas para o pequeno é uma perseguição, porque cai tudo em cima de nós. Eles falam: "fulano ali tem uma fábrica registrada, esse é bichão. Para valorizar, eles botam até o tapete para a pessoa passar. Aí vão em cima mesmo é do pequeno. Não tem jeito para o pequeno, não. O pequeno produtor não é acobertado (Igor, 49 anos, produtor de Capoeiras, 09 de outubro de 2021).

Embora a maior parte dos produtores de queijo não esteja regulamentada, e, com isso, não pretenda (ou consiga) efetivar as alterações prescritas pela lei, ainda assim, vive em constante ameaça, pois prossegue existindo um forte apelo e uma relativa pressão por parte de órgãos e agentes fiscalizadores. Todavia, em diferentes territórios rurais e “nas reelaborações do saber-fazer, os produtores que almejam aderir aos ditames reguladores enfrentam inúmeros obstáculos, uma vez que tal padronização demanda o abandono de alguns utensílios e/ou um maior investimento econômico” (RIETH, SILVA, KOSBY, 2015, p.83).

Conforme destacado, a falta de registro dos selos estaduais e federais (no caso do estado de Pernambuco) implica diretamente na “clandestinidade” da “casinha do queijo” ou queijaria. No entanto, diferentes unidades produtivas nem por isso deixam de fabricar seus produtos numa estrutura que, ao menos, busque, em níveis diferenciados, adaptar-se às normas sanitárias. “A mudança proposta, que aparentemente é física, implica entre outras coisas, em novos padrões de relacionamento” (MENDONÇA, 2017, p.201).

Ao lidar com tais impedimentos, diversos atores sociais passaram a entender que é necessário – para ser identificado formalmente como “alguém interessado” em seguir as “regras do jogo” – modificar aspectos da estrutura física e/ou substituir os utensílios de madeira (colheres, formas, entre outros). Com isso, foram localizados alguns que “adequaram” – de maneira pontual – sua “casinha do queijo” e que se desfizeram dos objetos condenados pela vigilância sanitária. Existem alguns casos daqueles que dissimulam a busca pela formalização (*a posteriori*) de seu estabelecimento produtivo, sem realmente concluir tais medidas. Nessas condições, “ainda que muitas vezes consintam com o poder disciplinar da vigilância sanitária,

³⁰³ Não é incomum, se deparar com o discurso de que os agentes sanitários são parceiros do agricultor familiar e de que ela não está para punir e sim para auxiliar os produtores de queijo artesanal naquilo que for preciso para se regularizar.

as famílias rurais procuram fazer outros usos da ordem dominante, sem necessariamente negá-la” (KRONE, 2018, p.230).

Longe de serem obedientes e passivos, as reações contundentes de muitos produtores frente às formas de controle e sanções – majoritariamente quando envolve o poder de polícia da vigilância sanitária, exercido através de apreensões, multas e inutilização dos queijos artesanais – se expressam muitas vezes de maneira sutil, com base em discursos difusos, contraditórios e fragmentados que orientam as ações coletivas desses atores sociais. Assim, conforme destaca Ploeg (2008), as lutas sociopolíticas se fazem não somente através de manifestações explícitas, como as ações sindicais e partidárias, mas também por meio da “desobediência civil”, nas cozinhas e nos campos.

Esses modos de resistir não são estáticos e seguem lógicas diferentes na maneira de reagir às intervenções externas (CINTRÃO, DUPIN, 2020). “O contexto dessa disputa política, torna-se evidente em se tratando de grande parte do sistema de produção tradicional que, ao preservar o “saber-fazer”, encontra dificuldades em responder às exigências legais em termos de estrutura sanitária e aspectos fiscais, entre outros” (CRUZ; SCHNEIDER, 2010, p.27).

Entre as táticas campesinas de (micro) resistências se podem destacar: fazer “corpo mole”, dissimulação, condescendência, simulação, difamação e maledicência. “Entender estas formas de resistência é entender o quanto os camponeses fazem ‘entre revoltas’³⁰⁴, para defender os seus interesses da melhor forma possível” (SCOTT, 1985, p.29). Essa “arte de fazer” e de resistir (CERTEAU, 2014) exercida por meio da desobediência civil também pode ser identificada (embora com suas particularidades) em outros alimentos artesanais já discutidos.

Nos territórios investigados, observam-se durante visitas periódicas que, na maior parte do tempo, essas famílias pretendem não chamar a atenção para determinadas práticas. Com isso, entendem que sua segurança e integridade podem estar mais no anonimato de suas ações. Isso ocorre, sobretudo, quando eles recusam a tocar em determinados assuntos ou quando postergam a regularização de seus estabelecimentos e também quando visam confundir e burlar

³⁰⁴ Segundo Scott (1979), as sociedades camponesas estão estruturadas com base em uma economia moral, vinculada a uma ética da subsistência. Assim, tais atores rurais tendem a privilegiar as relações que minimizem os riscos à subsistência, ainda que isso signifique legitimar algum tipo de exploração. Os camponeses podem consentir com a exploração de seus recursos para um conjunto de agentes/atores tais como o Estado, os proprietários de terra, a comunidade, parentes e vizinhos, desde que esses possam garantir algum tipo de estabilidade e segurança em tempos de crise. O autor ressalta o fato de que o controle e a expropriação dos recursos do campesinato têm um limite real a partir do qual a exploração se torna intolerável, isto é, no momento em que a subsistência é seriamente ameaçada.

os dispositivos de vigilância, para comercializar esses produtos nos grandes centros urbanos. Tais maneiras de resistir podem ser ilustradas através das seguintes falas dos produtores ou de parentes e pessoas próximas a eles:

Aí eles vieram lá [agentes sanitários] e mostraram o canto de eu fazer a casinha do queijo, aí eles marcaram o que eu estou fazendo. Aonde eles marcaram eu estou fazendo. O tamanho que eles fizeram a planta, do mesmo jeito que eles fizeram... Eu não vou fazer do mesmo jeito. Eu vou fazer quase imitando, entendeu? Não vou fazer do jeito que eles querem. Vou fazer de um jeito que a pessoa que tá tirando o leite não vai entrar dentro da casinha do queijo. Vai ficar do lado de fora. Vou fazer diferente. A deles entram pra dentro e tudo. Não tá bem organizada. Essa outra que eu vou botar, vai ficar organizada (Helena, 42 anos, produtora de São Bento, 08 de outubro de 2020).

Não, eles [agentes sanitários] foram lá só para dizer como ia fazer, eles não tão vendo que a gente vem fazendo devagarzinho, né? Mas nunca teve problema, não, eles foram lá mostrar só a planta, como eram os vestuários e os banheiros (Ulisses, 45 anos, produtor de São Bento, 18 de abril de 2021).

Aí quando é mercadoria, você tem que pegar ela, e, por ser clandestino, saber é... tapear e armar algum desvio no meio e você atravessar a mercadoria. Se for pra ficar e pagar um imposto, aí muita gente não quer, porque diz: “eu vou pagar imposto, aí o cabra chega no mato e faz um queijo, do mesmo preço e qualidade que um queijo registrado” (Josué, informante de Capoeiras, 09 de outubro de 2020).

Diante dessa forma de heteronomia, várias famílias campesinas costumam proceder uma (micro) resistência, muitas vezes “silenciosa” – tanto para a produção quanto para a comercialização de seus produtos. Para além de manifestações e protestos, tentam escapar e resistir de maneira sutil às ações do Estado e dos processos de modernização vigentes que buscam controlar suas atividades. Nessas condições adversas, lutam para ter maior autonomia e controle sobre o processo produtivo. Tais maneiras de resistir permitem diminuir consideravelmente a dependência dos pacotes tecnológicos e definir as práticas e técnicas a serem utilizadas de acordo com a realidade local e entendimentos específicos, conforme assinalam Mancio, Reis e Moreira (2021).

É quase inegável que a luta por autonomia desses atores sociais ocorre majoritariamente “pelos beiradas”, ao tentar “driblar as regras dos jogos”, assim como no caso da resistência cotidiana, sutil e muitas vezes camuflada. Todavia, existem algumas tentativas de “atores-chaves” de se articular a outros campos de ação coletiva (mesmo que de maneira restrita), nos quais a luta pode assumir formas mais abrangentes, quando eles a considerarem necessárias.

Nos territórios investigados, encontra-se, portanto, tentativas de sair do “encapsulamento local”³⁰⁵, tanto por parte de atores sociais, sobretudo de lideranças³⁰⁶, para superarem os controles externos e sanitários que geram impedimentos nas etapas da produção e comercialização de seus produtos. Assim, caso esses atores rurais tenham suficiente espaço sociopolítico e econômico, eles podem promover níveis de produtividade com o intuito de conquistar uma renda mais satisfatória. Mas, se esses espaços ficarem cada vez mais limitados (ou em vias de ser expropriados), então podem ocorrer drásticos retrocessos.

Em um contexto de vulnerabilidades – potencializados pela pandemia da Covid-19 e encarecimento dos custos de produção – esses atores, em seus territórios, por meio de seus enfrentamentos e possibilidades frente ao poder público e aos mercados, podem avaliar seus poderes em um jogo de forças imbricadas. Então, “há visões díspares sobre o lugar do Estado nesse imbróglgio, que variam desde apelos de mais a menos Estado que se insinuam, em discursos favoráveis ou críticos desse tipo de atuação” (CAVALCANTI, 2014, p.148).

Essas formas de articulação sociopolíticas, na busca por maior controle produtivo e para alcançar mercados alternativos, não necessariamente se limitam a práticas cotidianas restritas às suas unidades produtivas e comunidades rurais; eles podem envolver a mobilização de redes ampliadas de comunicação, reciprocidade e compartilhamento de conhecimentos³⁰⁷ (SABOURIN, 2009) fora dos campos formais (ou não).

Um dos principais representantes da APCDL fala da importância de se organizar e ampliar a luta das famílias camponesas nos territórios queijeiros:

Difícil demais. Se você olhar mesmo o que tem de gente desistindo, entendeu? É complicado demais. A gente, por não ser organizado, a gente não tem uma organização suficiente para buscar apoio ao governo federal, estadual e municipal. A gente tem que reivindicar mais coisas. E você sabe que político nenhum salva as coisas pra gente se a gente não se organizar e lutar. Ainda

³⁰⁵ Nesse sentido, as lutas por reconhecimento (HONNETH, 2003) que emergem dialeticamente no contexto de globalização/local, contra formas de poder transfronteiriça e da utilização de mão de obra barata (MOORE, 2021), engendram novas expressões para o embate que tem lugar em um amplo espectro de estratégias camponesas; especialmente daqueles que buscam não só sobreviver como ser protagonistas de seu próprios desenvolvimento, frente ao modelo civilizacional - dominante, excludente e predatório.

³⁰⁶ Nos últimos tempos, é perceptível que diversos atores sociais (sobretudo os movimentos agroecológicos das mulheres e da juventude no campo) buscam assumir o papel de agentes de transformação da sua própria realidade. Isto tem contribuído para o surgimento de novos mercados e circuitos, fazendo emergir outros tipos de relação espaço-tempo, produção-consumo e que tem reforçado circuitos alternativos de alimentação (CRUZ, HESPANHOL, 2018).

³⁰⁷ Durante o romper da pandemia da Covid-19, alguns produtores familiares relataram ter criados grupos online, para que pudessem dialogar sobre a crise sanitária atual (o avanço do novo coronavírus, o aumento vertiginoso do preço da ração e o fechamento das estradas e do comércio); além de partilharem conhecimentos e técnicas para organizar de maneira mais efetiva o estabelecimento produtivo, na lida com os animais e na lavoura e com a própria produção e comercialização do queijo.

mais pra gente de uma área mais desfavorável, essa nossa área, entendeu?! Que tem as consequências do tempo e do clima. Mas a gente tem que fazer e não pode desistir de jeito nenhum. Tem que lutar.

Ao reivindicar que as produtoras e produtores rurais devem se organizar e buscar um senso de solidariedade, ele acrescenta:

A gente tem que unir para reivindicar. Não vai mudar a situação enquanto não se organizar e tiver objetivo e união pra realmente mudar a situação. Realmente, buscar incentivo e acreditar nessa nossa atividade. Se você for fazer um levantamento em Capoeiras, em Pesqueira, em Caetés, Bom Conselho, São Bento do Una, esse agreste da gente, entendeu? A quantidade de produtor de leite e queijo que tem por aqui, você fica admirado. Mas, quando é pra se unir, pra fazer alguma coisa, como uma associação ou uma cooperativa, entendeu? Pra gente se unir, dar as mãos e lutar, aí fica difícil! Isso é bronca! (Kledson, 66 anos, produtor de queijo de Capoeiras, 26 de maio de 2021).

Nesse sentido, uma parcela significativa de produtoras e produtores desses territórios afirmam não estarem envolvidos (ou de não terem interesse em participar) de nenhum tipo de organização (associação, sindicato e cooperativa). Nesses casos, ainda é possível constatar uma considerável desconfiança por muitos deles, conforme se constata na seguinte fala: “Nenhum produtor por aqui ajuda o outro. Cada um dá conta daquilo que é seu” (Heitor, 50 anos, produtor de São Bento do Una).

Como agravante, a associação dos queijeiros que havia sido fundada após o referido episódio de apreensão de toneladas de queijos no Mercado de Afogados passou a ter suas atividades suspensas ao longo dos anos em que se instaurou a pandemia da Covid-19.

A gente desde o começo da pandemia parou tudo. Não mexeu mais. A gente tá precisando fazer reunião e trazer a ata e ver como estão as coisas. Tem duzentos anos que está tudo abandonado por lá.” (Souza, 48 anos, liderança da APCDL e produtor de Caetés, 26 de março de 2021).

Para além da desconfiança, a busca por interesses em comum por diversos produtores é obstaculizada ainda mais pelo avanço da Covid-19, pela precariedade das estradas de acesso que ligam os sítios entre si, pela dispersão de muitas unidades produtoras; além de que, o trabalho que envolve a feitura do queijo demanda uma presença permanente³⁰⁸, que envolve a mobilização familiar ao longo de todo o ano. Tais atividades (conforme já visto) têm complicadores adicionais para as mulheres camponesas, devido à sobrecarga do trabalho doméstico, inclusive durante a pandemia (cuidados com a casa, com o quintal, com as (os) filhas

³⁰⁸ Inclusive, durante a entrevista, ao perguntar para Marlene, 50 anos, produtora de São Bento do Una, se ela participava de alguma organização, a mesma respondeu enfaticamente: “Eu participava de uma associação. Mas, por conta da minha correria, infelizmente acabei parando. Eu tenho muita vontade de voltar, principalmente em uma que tem aqui perto”.

(os) e/ou outros familiares). Soma-se a essa rotina, a escassez de tempo e oportunidades mais concretas para que elas possam de fato se organizar e participar de reuniões, periodicamente, e lutar por melhores condições no campo.

O enfrentamento mais amplo dessas formas de controle e dos obstáculos socioeconômicos para produzir e comercializar o queijo de coalho possibilita a formação e/ou fortalecimento de redes locais, assim como para a ação coletiva. Diferentes iniciativas, experimentações e reivindicações (a curto ou longo prazo) podem fortalecer espaços de diálogos e a construção de todo um novo processo agroalimentar relacionado a dimensões da produção-consumo-comercialização (GARCIA JR, HEREDIA, 2009), permitindo maior visibilidade e valorização³⁰⁹ não só de seus produtos artesanais, mas de modos de vida (e dos próprios territórios), contribuindo assim para uma maior e mais prolongada autonomia campesina.

Em síntese, até o momento, procurou-se dar maior ênfase aos objetivos (específicos) da pesquisa relacionados à dinâmica produtiva e da resistência cotidiana. De tal modo, foram abordadas as dimensões relacionadas à força e organização do trabalho familiar no semiárido e a busca por autonomia através de uma produção de qualidade, ao lidar com os controles (externos) e o momento atual de crise sanitária. Com isso, buscou-se observar as principais práticas e maneiras de saber fazer (e de resistir) relacionadas aos cuidados (queijos, lavouras, animais e entre si) e as estratégias de reprodução campesina, com vistas a levar a cabo os modos de vida. Além disso, abordou-se como tais atores sociais procuram articular (ou não) formas de luta por justiça e reconhecimento, para além dos contextos locais, objetivando melhorias na atividade queijeira e por uma vida mais digna no campo.

Tendo como horizonte a situação presente, o passado e o futuro nas comunidades rurais, observa-se que os (as) produtores(as) de queijo investigados constituem um grupo social que seguem adiante produzindo bens mercantis, de maneira heterogênea, mesmo que em um ambiente adverso, agravado pelo avanço da Covid-19. Como se não fosse suficientemente

³⁰⁹ De acordo com Menezes (2009), nos últimos anos são identificados diversas articulações, lutas e movimentos que visam formas de valorização e/ou de enquadramento dos queijos artesanais considerados como um patrimônio cultural existente nos diversos territórios rurais em todo o país. Entre as iniciativas que atestam a importância desse tipo de produção, pode-se destacar o reconhecimento feito pelo IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, do Queijo de Minas como patrimônio imaterial brasileiro. Nesse caso, “para a execução do registro, o IPHAN realizou um extenso trabalho de inventário nas regiões do Serro, da Serra da Canastra, da Serra do Salitre e de Araxá, identificando os principais produtores artesanais, reuniu acervo audiovisual e escrito sobre a prática e catalogou as etapas de elaboração do queijo Minas artesanal com o leite cru.” (MENEZES, 2009, p.102).

grave, a/o produtora (or) ainda precisa lidar e sobreviver a um sistema agroalimentar excludente, que gera impedimentos consideráveis para quem não consegue produzir conforme “as regras do jogo”.

Todavia, esse quadro de fortes restrições não se limita aos afazeres e cuidados no estabelecimento produtivo e seu entorno. Por isso, conforme será visto no próximo capítulo, se faz necessário prosseguir compreendendo os principais elementos da “trajetória do queijo de coalho artesanal”, por sua vez, nas feiras e comércios locais, estradas e grandes centros urbanos. Após seguir as principais etapas produtivas, investigou-se como as famílias produtoras desenvolvem diferentes formas de comercialização, estabelecidas por elos de confiança e reciprocidade, para obter maior renda e viver de maneira mais satisfatória em sua atividade. Assim, ao abordar o espaço e o movimento tanto desses alimentos artesanais como daqueles que os fabricam, esta tese contribui para pensar sobre as identidades e racionalidades desses atores, além de suas estratégias campesinas e autonomia relativa na busca da sobrevivência das suas atividades e reprodução socioeconômica.

5 AS FORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO ARTESANAL EM UM CONTEXTO DE RESTRIÇÕES

Na última parte, apresentou-se a dinâmica produtiva, que envolve as atividades agropecuárias, realizadas com base no trabalho cotidiano (inclusive, para produção de leite e seus derivados) nas unidades familiares. Assim, segue-se percorrendo “a trajetória do queijo de coalho”, mas, buscando-se agora investigar os principais elementos relacionados à comercialização e circulação desses alimentos nos espaços rurais e, para além desses, no contexto pandêmico.

Em diferentes localidades, esses produtos alcançam estradas e vias principais e secundárias; ruas³¹⁰, feiras e comércios vizinhos e até mercados dos grandes centros urbanos. Todavia, a legislação sanitária torna a produção desse tipo de queijo objeto de “ilegalidade”, pois ainda que comercializem seu produto, possuem barreiras para vender em localidades vizinhas e até para outros estados, tais restrições podem resultar em que os preços auferidos pelo produto sejam significativamente menores.

Os desafios para a comercialização, em um sistema agroalimentar com uma faceta excludente, podem ser ainda intensificados pelos complicadores adicionais da pandemia, especialmente em territórios no contexto do semiárido (NAKAMURA, SILVA, 2020). Frente à tragédia da Covid-19, e ao mesmo tempo ao precisarem lidar com as formas de controle/poder de suas mercadorias, procura-se compreender de que maneira esses atores sociais mobilizam formas de comercialização e de reciprocidade³¹¹.

Essa configuração se situa no campo das possibilidades em que tais atores sociais desenvolvem ações e estratégias para levar adiante sua reprodução socioeconômica. Com vistas a uma vida digna no campo, buscam produzir e salvaguardar características identitárias e socioculturais: afetos, saberes, sabores e memórias dos seus produtos locais.

5.1 Entre a agropecuária e o negócio: os desafios para a comercialização do queijo de coalho artesanal

³¹⁰ Refiro-me ao sítio em alusão às comunidades rurais e à rua aos espaços que sugerem, na interpretação das populações locais, considerável grau de urbanidade.

³¹¹ Nesse sentido, desvelar a existência, do papel e do processo das relações de reciprocidade, não significa negar a importância das relações de troca. “Tampouco se trata de pretender ocultar ou minorar o domínio crescente do princípio de troca, principalmente mediante a extensão da troca mercantil, a sua generalização com os processos de globalização dos mercados de bens e serviços e, mais recentemente, o financiamento crescente dos mercados, inclusive, da atividade agrícola” (SABOURIN, 2011, p.15).

Considerar aquele que fabrica o queijo como um exclusivo produtor para sua própria subsistência “seria amputar a dimensão mercantil de sua atividade econômica, da qual não escapa (imposição do mercado) e que por ele é valorizada. Nessa lógica, entende-se que a vinculação mercantil não se orienta por um tipo de racionalidade voltada exclusivamente para o lucro (WOORTMANN, 1990). Por isso, o fato concreto que subjaz a essa importância reconhecida do campesinato é a de que: “um número considerável de “pequenos produtores”, mesmo em tempos de crise, “consegue, em formas e circunstâncias distintas, manter a capacidade de organizar uma atividade produtiva, permanecendo produtores de mercadorias” (WANDERLEY, 2011, p.75).

Existe, portanto, uma intrínseca “combinação de agricultura e negócio. De agricultura só não dá, de negócios só não dá. Agricultor é esse que mora no sítio, na roça, que produz o produto e leva para a feira” (GÀRCIA JR.,1989, p.103). No caso dos produtores que ocupam as feiras, eles não se encontram apenas em uma situação de serem reconhecidos como agropecuaristas, mas também de intermediários, ao venderem os queijos.

As famílias camponesas em toda sua heterogeneidade são, assim, percebidas como um polo interposto entre as sociedades tradicionais e de mercado³¹². “Nestes seres complexos, pode-se surpreender os componentes da camponesidade, assim como o seu oposto” (WOORTMANN, 1990, p.19) Os agricultores familiares em geral possuem graus de autonomia para produzir e, paralelamente, participam do mercado de trabalho e produtos, uma vez que há, sistematicamente, venda e compra de mercadorias (GARCIA JR, HEREDIA, 2009).

Apenas em situações de diferenciação social acentuada o negociante deixa de ser e também de se definir como agricultor, pecuarista, produtor de queijo e/ou criador. “Nestes casos, há um ‘descolamento’, uma ruptura com relação aos valores e à ética camponesa, e o valor expresso pela categoria trabalho é substituído por outros, como “tino comercial, coerente com a nova prática” (WOORTMANN, 1990, p.40).

As estratégias de reprodução socioeconômica e os canais de comercialização acessados pelas famílias produtoras são plurais e emergem de acordo com a situação sócio-histórica e com as condições de cada produtor e de seu estabelecimento produtivo³¹³, esses estão vinculados

³¹² “Qualquer pessoa que teve contato com “os grupos de camponeses brasileiros não pode esquecer que o feijão de que se alimentam é cozido com sal, que não produzem, que as refeições são servidas em louça após preparo em panelas, que estão vestidos e, mais recentemente, calçados, para dar exemplos bem corriqueiros” (GARCIA JR, HEREDIA, 2009, p.223).

³¹³ No caso dos produtores de queijo, “vale ressaltar que tais estratégias e canais foram construídos ao longo do tempo, consolidando-se, também, mesmo após sofrerem o estigma da clandestinidade, ou seja, após os anos 1950,

aos seus valores morais e às formas de organizar sua sobrevivência. Nesse sentido, “produzir, então, para o mercado não significa, necessariamente, modernidade no plano do valor. Produzir para o mercado não significa tampouco estar integrado ao mercado” (WOORTMANN, 1990, p.15).

A venda de produtos artesanais, portanto, tem sido um dos grandes desafios da agricultura familiar, inclusive das famílias produtoras de queijo de diferentes territórios – ainda mais com o avanço da Covid-19. Nessa dinâmica que envolve a comercialização direta dos alimentos (ou passando pelas mãos dos intermediários) eles precisam lidar com o crescimento da normatização, que determina como os alimentos (e onde) devem ser produzidos com o intuito de preencher, principalmente, as exigências e oportunidades de mercado³¹⁴.

Por isso, “buscam sobreviver em “um mundo rural tomado pelo ritmo frenético de biotecnologias, de manejos agrícolas sofisticados e caros, de processos de acondicionamento, embalagens, refrigeração, transportes, também sofisticados e caros” (PIRES, 2018, p.23). Sem contar o rígido controle de regulações sanitárias, materializadas dentro de outros aspectos, pelos diversos tipos de certificações e exigências que permeiam todo o processo produtivo. Essas tensões, engendram uma ameaça de perda de patrimônio e de exclusão das famílias produtoras, principalmente daquelas menos capitalizadas (CAVALCANTI, 2005) e vulneráveis às intempéries, agravadas na crise sanitária.

Nos territórios pesquisados, a comercialização do queijo de coalho, ainda que de maneira não formalizada, é a principal alternativa – mais do que a venda do leite – para a sobrevivência de diversas famílias produtoras. Sendo assim, a elaboração cotidiana do queijo se mostra fundamental para elas, pois se torna um meio para lidar com a questão da alta perecibilidade do “leite cru”. A dificuldade da comercialização do leite se deve em parte a má condição das estradas e de acesso aos sítios (que dificulta a entrega desse produto tão perecível) junto a baixa escala de produção, que muitas vezes impede que consigam produzir uma quantidade significativa de queijo³¹⁵ para a venda regular. Além desses fatores, o queijo de coalho se apresenta como um item de ampla tradição, que usufrui de certa notoriedade, pois

quando foi instituída a legislação que rege a circulação e comercialização de produtos de origem animal no Brasil” (SANTOS et al, 2016, et al, p.20).

³¹⁴ Como aponta Guzmán et al (2012), além de indagar a distância percorrida pelos alimentos, ou por quantas mãos perpassam um canal curto de comercialização é necessário propor a reconstrução de práticas e formas de poder que favoreçam as produtoras e produtores, mais do que os intermediários e supermercados.

³¹⁵ Vale lembrar que para produzir um quilo de queijo coalho artesanal é necessário utilizar em média dez litros de leite, podendo variar de oito a doze litros.

conforme visto, as “maneiras de se fazer” vêm sendo transferidas ao longo de gerações (BRANDÃO, 1999; SANTOS, 2017).

Em menor nível, há casos também de produtores (inclusive de queijo) que disponibilizam e vendem o leite para que outras famílias possam aumentar sua produção queijeira. Nesta pesquisa, foram localizadas unidades produtivas que não elaboram o queijo, mas que produzem e comercializam regularmente o leite de vaca para outras localidades (comércios, fábricas de laticínios e para o consumo individual de famílias da região³¹⁶).

De maneira geral, as produtoras e os produtores investigados não possuem uma organização formal, como por exemplo, uma cooperativa, que atue na comercialização do queijo de coalho artesanal. Por isso, a circulação desse produto (antes e durante a pandemia) se dá de duas maneiras principais: (1) comercialização realizada pelos próprios produtores de queijos e suas famílias e (2) a “venda indireta” feita pelos intermediários, conhecidos como queijeiros.

Nesse sistema alimentar local³¹⁷, os meios de articular produção e venda, decorrem de características e costumes campesinos, tanto em relação ao uso da técnica, quanto da escolha da melhor matéria prima disponível, se adequam às características territoriais e, inclusive, às condições de sazonalidade.

Outro aspecto “intrínseco” é o valor sociocultural para a comercialização, que nesse caso é extremamente importante. Ele se dá pelo contato (in) direto entre os produtores e os consumidores, ao manter laços de proximidade³¹⁸ e ao proporcionar uma maior divisão de lucros (MENDONÇA, 2017). Esses atores sociais utilizam tais mecanismos para sua inserção

³¹⁶ Para a comercialização do leite para as fábricas de laticínios, se faz necessário obter um tanque de expansão, algo que é inviável para muitas (os) produtoras(es) devido aos altos custos para serem implementados nos estabelecimentos produtivos. Todavia, baseado nos estudos de Santos (2017), pode-se apontar outros elementos determinantes para que a empresa através de seus caminhões tanques realizam (ou não) a coleta do leite: a localização da propriedade rural, a situação das estradas e o volume produzido.

³¹⁷ A definição de sistemas alimentares locais não é tão evidente e não parece haver consenso (mínimo) nem mesmo com a proximidade geográfica mínima entre a produção e o consumo de maneira a incorporar tal qualidade específica ao alimento. Contudo, de maneira geral, pode-se afirmar que “os sistemas alimentares locais e regionais referem-se aqueles nos quais os alimentos são comercializados diretamente para os consumidores, restaurantes, instituições, escolas ou comércios varejistas locais ou através de sistemas em que a identidade da propriedade onde o alimento é produzido é, de alguma forma, preservada” (AZEVEDO, 2015, p.81). “Ele pode se estender a quem produziu o alimento e incorpora preocupações com a personalidade e a ética do agricultor e seu modo de vida” (Ibidem, 2015, p.81)

³¹⁸ Assim como destaca Cruz em sua pesquisa (2012), nos pequenos municípios investigados, ainda que nem todos os consumidores conheçam as (os) produtoras (es) e os locais de produção, a fama da qualidade dos queijos (coalhos e manteigas) tende a ser reconhecida coletivamente.

em mercados alternativos que têm como “característica principal a criação de relações de confiança entre o produtor e o consumidor”, conforme ressalta Cintrão (2017):

Embora muitas vezes dispondo de instalações e equipamentos bastante simples, em geral não aceitos pelas prescrições das normas sanitárias, a proximidade entre produção e consumo e as pequenas escalas de produção fazem com que os alimentos inseridos em circuitos curtos cheguem aos consumidores mais frescos, menos processados e com menor presença de conservantes e outras substâncias químicas associadas aos produtos industrializados e/ou produzidos em grande escala e transportados a grandes distância (CINTRÃO, 2017, p.4)

Essas maneiras de ser produtor e de fazer o queijo diferem em grande medida da agricultura capitalista (PLOEG, 2008), baseada em uma produção industrializada. Esse modelo fabril faz uso, acima de tudo, de critérios racionais instrumentalizados regidos pela “maximização do lucro”. Portanto, distanciam-se da definição de normas detalhadas e homogêneas dos processos produção e de fabricação válidas para todos os produtores” (SANT’ANA, et al, 2013, p134).

Nos moldes civilizatórios do capitoloceno, a fabricação e mercantilização em larga escala ocorrem de maneira predatória: tanto na apropriação da mão de obra, principalmente de grupos vulneráveis, e da matéria prima barateadas (MOORE, 2021), quanto na desvinculação dos valores locais no processo produtivo (MENDONÇA, 2017).

Em diferentes níveis, essas estratégias campesinas podem ser entendidas como esforços orientados para burlar os controles exercidos pela modernização do campo. Nessas condições, a heterogeneidade de canais utilizados e suas combinações específicas são produtos de escolhas e racionalidades campesinas feitas no âmbito das oportunidades que têm e dos constrangimentos que enfrentam no âmbito global/local (BONANNO, 2014).

Tabela 1 – Principais modalidades de circuitos de comercialização identificadas durante a pandemia da Covid-19 nos municípios envolvidos na pesquisa

Produtor de queijo>Consumidor
Produtor de queijo>Feira>Consumidor
Produtor de queijo>Queijeiro>Feira>Consumidor
Produtor de queijo>Queijeiro>Comércios>Consumidor
Produtor de queijo>Feira>Queijeiro>Comércios>Consumidor
Produtor de queijo>Familiar>Consumidor

Produtor de queijo>Familiar>Comércios>Consumidor

Fonte: Autor da pesquisa (2022)

Tais circuitos específicos de comercialização, portanto, baseado em relações mais horizontais e de interconhecimento entre atores, se constituem como algo predominante entre os produtores familiares do Agreste Pernambucano. Essas dinâmicas se apresentam como fundamental na busca por uma maior renda e pela valorização de seus queijos artesanais.

Figura 18 - Queijo de coalho artesanal encaixotado e pronto para ser comercializado



Fonte: do autor, em pesquisa de campo, 2021.

Muitos deles vendem a produção no território local, nas feiras mais próximas situadas na sede dos seus municípios e/ou através de parentes³¹⁹ e/ou queijeiros que transportam esses produtos artesanais para outras cidades. Isso ocorre não apenas em função dos laços de

³¹⁹ Baseados nos estudos de Krone (2018, p.232) é possível compreender as práticas de reciprocidade que ligam os produtores investigados e seus parentes como práticas de resistência, isto é “desviacionistas”, em virtude que elas buscam não apenas retirar os bens da circulação mercantil - ligando indivíduos e grupos sociais em prestações mútuas e obrigatórias –, mas promovem o desvio da produção quejeira das redes de vigilância do Estado.

proximidade, mas também por causa dos processos de “ilegalidade” em que a vasta maioria desses alimentos se encontram.

Todavia, mesmo antes da pandemia da Covid-19, existem casos daqueles que preferem não comercializar nem mesmo nas feiras de queijos e vendem somente na porta³²⁰. A venda desse produto ocorre apenas nas propriedades familiares, através de redes de amizade e de parentesco³²¹ (SABOURIN, 2011) garantida através das relações de proximidade. Assim, alguns relataram que a fonte preferencial seria a comercialização direta com os familiares, vizinhos e conhecidos da redondeza.

Nessa mesma direção, uma produtora afirmou que além dos riscos da pandemia, ela e sua família não vendem mais nas feiras locais, pois nesses locais a sua mercadoria não é devidamente valorizada:

Não vale a pena! O pessoal bota muito defeito para poder comprar barato³²², aí se você não tiver um comprador certo. É muito complicado levar para a feira. Tá com mais de dez anos. Acho que o último queijo que a gente levou para a feira foi em 2011. Aí depois que arrumamos uma pessoa [queijeiro] para levar, não precisamos mais. (Ana, 42 anos, produtora de Capoeiras, 19 de agosto de 2021).

Aqui é importante lembrar que, por muito tempo, produtos da dieta alimentar cultivada, sobretudo, em escala regional e nacional, foram vendidos sem ou com o mínimo de processamento em pequenas mercearias e mercados, preparados e consumidos, particularmente em casa. É comum encontrar ainda nos dias atuais, há poucos quilômetros das propriedades rurais, os queijos de coalhos de alguns desses produtores em vendas locais. Esses produtos lácteos dividem espaços com diversos itens, além de alimentos e bebidas (doces caseiros, garrafadas, manteigas e méis) e são comercializados sem rótulos e nas geladeiras e freezers de mercadinhos e padarias.

Além disso, há casos específicos nessas regiões de produtores que expressaram o desejo de construir uma fabriquetta e passar a comercializar o queijo manteiga.

Estou me preparando para ver se consigo fazer o queijo de manteiga, sabe? O queijo de manteiga você vende bem menos, mas é um queijo que o preço não

³²⁰ A expressão “vender na porta” é utilizada quando as pessoas compram na propriedade rural dos próprios produtores de queijo.

³²¹ É comum o caso de produtores presentear com seus queijos (coalhos e manteigas), os parentes e conhecidos que migraram para outras regiões do país, como no caso de São Paulo.

³²² Foi presenciado nas feiras de Capoeiras e de São Bento do Una, episódios pontuais de conflitos em que determinados queijeiros ao “avaliarem” o queijo coalho artesanal de produtores específicos, desqualificaram os seus produtos como possível estratégia para conseguir negociar a compra do mesmo por um preço abaixo do que foi inicialmente sugerido. Entre as principais acusações estão de que o queijo possui uma ‘qualidade inferior’, por não ser bom pra assar e/ou por não serem consistentes; além de casos extremos em que afirmam que o gosto desses produtos apresenta um certo grau de amargor.

oscila tanto. O queijo de coalho oscila muito e não tem como... É difícil. E não vende. Você vende mil kg de queijo de coalho e se você vender 100 kg de queijo de manteiga você é um herói. Agora é o seguinte, se ele é vinte reais, ele fica dezanove, vai pra vinte um. Queijo de coalho você vende na feira, em Cachoeirinha mesmo, dezessete reais, daqui a pouco está de nove e dez reais. Como em uma feira o queijo de dezessete passa para dez? E é assim mesmo. E é aquela bagaceira, entendeu? (Kledson, 66 anos, produtor de Capoeiras, 26 de maio de 2021).

Nesse caso, segundo a fala do produtor, o motivo principal do desejo de comercializar o queijo de manteiga é devido à grande oscilação do preço do queijo de coalho. Porém, vários produtores afirmam que produzir o queijo de manteiga acaba sendo mais custoso, pois demanda maior empenho e investimento na infraestrutura para sua fabricação.

Do ponto de vista mercantil, encontram-se também produtores que relataram que gostariam de poder comercializar formalmente os seus produtos em outras regiões do estado e do país. Mas, eles se sentem “desencorajados” em adotar todas as prescrições da legislação sanitária. Em função desses impasses, enquanto não encontram uma solução factível, os meios que encontram é a de prosseguir comercializando nos canais informais e resistindo aos dispositivos de controle sanitário e padronizante.

Naquele momento, todos ainda precisaram lidar com os entraves da crise sanitária (distanciamento, isolamento, entre outras medidas)³²³. Com isso, ao percorriam diferentes caminhos, seguem comercializando os queijos nas propriedades e feiras próximas e/ou para serem entregues pelos queijeiros ou por eles mesmos em outras localidades.

5.2 A circulação dos queijos nas estradas, comércios e feiras locais

Nos tempos de pandemia da Covid-19, quando muitas pessoas estavam impossibilitadas de sair de casa, os trabalhadores rurais prosseguiram em suas atividades cotidianas. Esse mundo do trabalho que permite ao outro mundo da parcela da população estar confinada em suas respectivas casas, seguindo as normas sanitárias de isolamento ou distanciamento social. São invisíveis, mas são essenciais³²⁴. De suas mãos provêm os alimentos que nos permitem viver” (SILVA, 2020, p.296).

³²³ Ao invés de uma política preventiva que fosse baseada na testagem em massa, rastreamento de contatos, isolamento de doentes e lockdowns mais rigorosos tal como recomendam a OMS e as experiências de países que conseguiram obter maior controle dessa doença, o Brasil permitiu que o vírus circulasse e lidou com a pandemia buscando expandir leitos. Mas até nisso teve diversas dificuldades para de fato efetivar. Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/especial/2021/03/10/Política-mortal-o-Brasil-em-aflição-após-um-ano-de-pandemia>>. Acesso em: 15 fev. 2023.>

³²⁴ A agricultura familiar é um setor de extrema importância e que não pode parar. A pandemia da Covid-19, tem demonstrado e reforçado o papel fundamental dos “pequenos produtores” para que não haja crise de abastecimento,

Em consequência do *lockdown*, barreiras nas estradas e do fechamento de hotéis, feiras, bares e restaurantes, diversos produtores de queijo de coalho artesanal do semiárido diminuíram drasticamente sua produção. Naquele momento, houve maior dificuldade de comercializar esse produto em diferentes lugares³²⁵, pois não se pode trabalhar com capacidade ociosa, sendo necessário operar com um certo volume de queijo visando manter a qualidade (por serem perecíveis devem ser vendidos e consumidos rapidamente)³²⁶.

Em face do afrouxamento das restrições impostas pelas medidas sanitárias para controle da Covid-19, o deslocamento do campo para a cidade de São Bento do Una prosseguiu sendo realizado (com maior frequência) seja por conta própria (caso dos produtores de queijo), ou por meio de transportes particulares, maioria caminhonetes, Tais veículos levavam um número considerável de passageiros, que muitas vezes não usavam máscaras de proteção. Além disso, eram impossibilitadas de manterem o distanciamento seguro - por estarem muito próximas umas das outras. Apesar dos momentos de aumento vertiginoso de contágios e mortes pela pandemia, diversos moradores desses espaços rurais prosseguiram utilizando esses transportes com muita frequência, principalmente quando necessitavam de algum serviço público ou para visitar algum parente e/ou realizar compras gerais no perímetro urbano.

como forma de garantir a segurança alimentar e nutricional da população brasileira. Apesar do cenário de constante incertezas e dos efeitos perversos do Novo Coronavírus, além do enorme descaso do Governo Federal ao lidar com essa ameaça, milhares de agricultoras e agricultores familiares seguem na busca diária por melhores condições socioeconômicas sem, no entanto, deixar que os alimentos cheguem à mesa das brasileiras e brasileiros.

³²⁵ Mesmo assim, sempre era possível encontrar vários tipos de queijos (coalho e o manteiga) em mercados, padarias e vendinhas localizados nos perímetros urbanos, próximos aos espaços rurais dos povoados e sítios em que eles eram produzidos.

³²⁶ A dinâmica de comercialização das famílias produtoras durante o início da pandemia da Covid-19 será discutida nos tópicos mais adiante.

Figura 19 - Centro da cidade de São Bento do Una/PE



Fonte: www.saobentodouna.pe.gov.br

Em São Bento do Una, essas compras são realizadas principalmente aos sábados pela manhã, dia importante da semana em que os moradores vão “fazer a feira”³²⁷ (inclusive para a compra na feira de queijos) - no centro da cidade. Além deles, há aqueles que trabalham neste município (ou em localidades vizinhas) e que diariamente realizam esse percurso da comunidade para a cidade, ou vice e versa, Seja na ida ou na volta - em uma relação de “ajuda mútua” - os moradores (muitas vezes) oferecem caronas uns para os outros.

Viana em sua pesquisa (2008) destaca que as feiras livres são tão importantes para os municípios do interior do estado de Pernambuco, que as cidades circunvizinhas se organizam para que a sua realização seja em dias diferentes, a fim de que possam comercializar seus produtos também em outras localidades, além do seu. Assim, amplia-se sua margem de lucro³²⁸.

Woortmann (1990) evidencia que esses espaços públicos não são simplesmente o lugar de se “fazer a feira”. É, na realidade, mais reconhecido como o ambiente de negócio. Enquanto espaço de negócio³²⁹, as feiras, em parte, se opõem à campesinidade. Por isso, ela

³²⁷ A expressão “fazer a feira” significa realizar a compra de mantimentos para determinado período de tempo.

³²⁸ Ademais, vale lembrar que “as feiras do Nordeste, forma de mercado periódico, são exemplos típicos das atividades informais.” (CORRÊA, 2002, p. 66).

³²⁹ Relacionado a isso, outro aspecto novo que se pode apreender das realidades estudadas, ainda que não inédito, é a percepção de que o alimento atinge um “grau” de mercadoria. E mercadorias, conforme destaca Appadurai (2008, p. 60), não deixam de representar formas sociais e partilhas de conhecimento muito complexas. “O conhecimento pode ser aquele que integra a produção da mercadoria (o técnico, por exemplo), mas também pode ser aquele que integra a ação de consumir apropriadamente a mercadoria” (MARQUES et al, 2015, p.67).

majoritariamente se realiza na cidade – isto é na rua³³⁰ - fora do território rural em que as famílias campestres vivem.

Esse é o caso da tradicional feira de gado localizada em Capoeiras. Nela, os habitantes/criadores desse município encontram-se com produtores, inclusive de queijos, e negociantes de cidades próximas com o intuito de vender, comprar e trocar aquilo que envolve a criação de animais. Nesses espaços, em que predomina a presença masculina, além da venda de raças de gados diversificadas, é possível comprar acessórios para vaqueiros e criadores (botas, cintos, chapéus, esporos e selas), equipamentos agropecuários (ensiladeira, forrageira etc), sacos de rações e de concentrados para a alimentação animal (silagem de milho e maniva, entre outras).

Todavia, não podem ser entendidos apenas como um lugar de trocas mercantis, mas também como importantes espaços de sociabilidade e de lazer. De maneira geral, os encontros dos criadores/produtores acontecem para estabelecer e reforçar os laços de proximidade e reciprocidade, além de atualizar informações locais, e como estratégia de reprodução socioeconômica que se dá por meio da partilha de saberes-fazeres relacionada aos cuidados com os animais.

Assim como em outras épocas, geralmente “só há um dia de feira por cidade ou povoado, portanto o negócio implica deslocamento e frequência em várias cidades” (GÀRCIA JR.,1989, p.105). De maneira geral, as feiras na região Nordeste do Brasil são instituições econômico-culturais tradicionais, constituindo-se em forma de inserção socioeconômica. “Sua periodicidade depende da organização de cada localidade, geralmente acontecendo em dias alternados nos espaços circunvizinhos. As comunidades mais distantes se deslocam para comercializarem o fruto de sua produção, bem como adquirir produtos de suas necessidades” (MENEZES, 2009, p.157).

No município de Capoeiras, a feira de queijo, que ocorre todas às sextas, existe há mais de 5 décadas, e o espaço onde se comercializa o queijo está presente desde a criação do município. Os vendedores são procedentes da zona rural de Capoeiras, de cidades vizinhas e até de estados vizinhos, e os compradores são da Região Metropolitana de Recife, da zona da mata sul como Palmares e Catende e do próprio município ou de outros, a exemplo de Caruaru,

³³⁰ “Há, por certo, uma “razão prática” para que a feira se realize nas cidades. Mas isto não nega a dimensão simbólica de espaços locais diferenciados e opostos: o espaço das trocas mercantis e o espaço das trocas recíprocas. No Nordeste, a cidade é referida como rua e rua é associada à poluição simbólica, pois é dela que constantemente se vem a doença” (WOORTMANN, 1990, p.39).

Bezerros, Gravata e São Bento do Una. Ela é considerada por muitas famílias produtoras e moradores das comunidades rurais como uma das principais feiras de queijo da região, ficando “atrás” apenas da feira de Cachoeirinha³³¹.

Essas feiras que começaram modestas hoje atingem proporções mais amplas. Esses locais, para além de sua função estratégica de comercialização, também se constituem como pontos privilegiados de encontros e aprendizado, para muitos dos envolvidos na cadeia produtiva de laticínios, principalmente, para os produtores e consumidores de queijo. Outro aspecto é o de que os queijos de coalhos, por serem perecíveis, são preferencialmente comercializados nesses espaços.

Na parte central das cidades (São Bento do Una e Capoeiras) onde se comercializam as frutas, os legumes e as verduras e no mercado central, esbarra-se com produtores portando caixas plásticas com essas iguarias. Durante e após a comercialização de seus derivados, dirigem-se aos pontos de vendas e aos estabelecimentos comerciais adquirindo gêneros alimentícios, e, nos períodos das estiagens, utilizam parte dos recursos para a compra do farelo - ração complementar na alimentação dos animais.

Assim como nos transportes particulares que levam os moradores para as cidades de Capoeiras e São Bento do Una, percebe-se a predominância, durante a pandemia,) da não utilização de máscaras de proteção e do distanciamento social nas feiras e comércios locais. Mesmo com esses lugares estando lotados, não houve fiscalização e monitoramento para que as pessoas (mesmo entre os mais velhos) seguissem os protocolos de segurança para lidar com os contágios ocasionados pelo Novo Coronavírus.

Nesses locais, como era de se esperar - a comercialização da maioria dos queijos de coalhos artesanais, por não ter registros nos serviços de inspeção, passa a ser considerado como um “produto clandestino”³³². Uma parte considerável desses alimentos além de estarem presentes nas feiras livres, são comercializados nos estabelecimentos da capital pernambucana e de outros estados.

Esses espaços, semanalmente, atraem os produtores familiares, proprietários de queijarias, queijeiros e comerciantes. Os “produtos são adquiridos pela rede de comerciantes e

³³¹ Ainda em 2019, nas minhas primeiras idas ao campo de pesquisa, alguns produtores e informantes de um povoado de Capoeiras sugeriram visitar e conhecer a feira de Cachoeirinha, pois ela é considerada a mais famosa e importante da região.

³³² Vale destacar a pesquisa de Dorigon (2008), que reflete sobre as consequências sociopolíticas do uso do termo “clandestino” ou informal para refletir sobre os produtos artesanais não legalizados

intermediários intraestadual e interestadual” (MENEZES, 2009, p.131). A pandemia não evitou que os produtos ficassem espalhados sobre estruturas improvisadas construídas de madeira, outros expostos nas malas abertas de veículos e ainda no interior de caixas plásticas posicionadas no chão³³³.

Figura 20 - Feira do queijo em Capoeiras durante a pandemia da Covid-19



Fonte: do autor, em pesquisa de campo, 2022.

Historicamente, no âmago dessa atividade e relacionado à reprodução socioeconômica, diversas famílias produtoras buscam maior autonomia através de uma demanda do mercado regional. Assim como pode ser constatado em outras realidades, “trata-se, antes de tudo, de sobreviver e assegurar a vida cotidiana da família (MENEZES, 2009, p.133)”.

³³³ Logo no início e após decretos mais rígidos do Governo de Pernambuco para tentar conter o aumento de mortes, da taxa de contágio do novo Coronavírus e do sobrecarregamento do sistema de saúde, ocasionou restrições de convivência, mudanças de horários e até mesmo o fechamento de bares, restaurantes e comércios, nos quais se incluem as feiras livres e pontos de venda dos produtos derivados do leite.

Na cadeia de produção do leite e derivados da Bacia Leiteira de Pernambuco, os principais agentes e atores sociais presentes e que puderam ser listados estão nas esferas de: produção (agricultores familiares e pecuaristas), transporte (queijeiros), transformação (donos e empresários da indústria de laticínios e queijarias) e consumo final (envolvidos na venda direta, feiras locais, supermercados, lanchonetes, pizzarias, entre outros).

Ao chegar nos pontos de venda, muitos produtores e comerciantes, que vendem queijos nas feiras e nos mercados locais (Capoeiras e São Bento), mobilizam todo um saber tácito³³⁴ (SENNETT, 2020) relacionado a um sistema de classificação (FISCHLER, 1993). Tais critérios para lidar com esses “alimentos vivos” estão vinculados aos aspectos culinários e de qualidade considerados “intrínsecos” ao produto, que perpassam o seu aroma, consistência, coloração, peso, textura e sabor; e envolvem a mobilização de práticas e costumes relacionadas a lavá-los quando necessário, armazená-los em locais próprios e deixá-los expostos nos locais de venda.

Outro fator importante é o de que esses espaços comerciais – assim como na feira de gado -, ainda são fortemente marcados pela presença masculina, embora muitas vezes são as mulheres, que mesmo sem reconhecimento, geram maior valor agregado ao produto final³³⁵. Nessas condições de desigualdade de gênero, o “auxílio” das mulheres na rua passa a ser considerado circunstancial, quando for muito necessário. Assim, a articulação entre a esfera dos cuidados e os negócios não se anulam, mas ao mesmo tempo não se confundem.

É importante destacar que vinculado à esfera reprodutiva, o trabalho diário das produtoras camponesas para a elaboração dos queijos - assim como em outras atividades -, são comumente desvalorizados e invisibilizados pela sociedade³³⁶. Ao longo do tempo, o “pequeno produtor” não pode deixar de participar da feira e, dentro desse domínio masculino, “não há

³³⁴ A habilidade de passar da observação e avaliação para a prática reflexiva, torna-se uma questão inefável de conhecimento tácito (PAXSON, 2013). Embora esses “artífices” possam indicar suas pistas e formularem suas máximas, eles sabem muito mais coisas do que realmente podem expressar (SENNETT, 2020), conhecendo-as sobretudo através da mobilização de seus saberes-fazeres camponeses e de suas práticas locais.

³³⁵ Ao lançar luz a essa questão, Woortmann (1990), descreve que o “universo camponês” feminino é tão importante quanto o masculino. No caso da mulher produtora de queijo dos territórios investigados, ela conduz relações de gênero em seus próprios espaços, e sua atividade é tão importante para a reprodução socioeconômica da família quanto a do homem, ainda que menos visibilizada e valorizada se comparada à dele no plano público (inclusive nas feiras livres) e voltada mais para uma ética de cuidados e de reciprocidade, do que para o mercado.

³³⁶ Como construto capitalista, o trabalho doméstico (seja no campo ou na cidade) é invisibilizado e imposto como trabalho não remunerado. “Essa desvalorização beneficia a classe capitalista, que sem ele, teria que fornecer serviços sociais para permitir que os trabalhadores se apresentassem aos locais de trabalho. Em suma, o capitalismo construiu uma imensa riqueza às custas das mulheres, forçadas a depender dos homens para sobreviver ou assumir uma dupla jornada, dentro e fora de casa” (FEDERICI, 2021, p.506).

nenhuma atividade que ele não possa realizar; o mesmo não acontece com as mulheres, essa esfera não é reconhecida como feminina³³⁷” (HEREDIA, 2013, p.54).

Em tal dinâmica assimétrica, relacionada a divisão sexual do trabalho, as trocas mercantis (SABOURIN, 2009), geralmente ficam a cargo do pai e o mesmo busca socializar o filho com os negócios e, assim, propiciar-lhe um trabalho autônomo³³⁸. Essas práticas se caracterizam como uma forma explícita de livrá-lo da experiência futura do “cabo da enxada” (HEREDIA, 2013). Baseado em uma ética campesina, pode-se afirmar que isso não significa que não haja socialização dos filhos relacionadas aos cuidados na agropecuária, mas muitas vezes tais práticas “fora da propriedade” sinalizam uma preferência pelos negócios e/ou estudos. Com isso, pode-se afirmar:

Vender a própria produção e realizar o valor monetário do trabalho é expressão da autonomia camponesa. Neste sentido, a feira é um espaço de realização do pai de família que no roçado encama o trabalho familiar e na feira “governa” a transformação desse trabalho em ganho, necessário para “botar de um tudo dentro de casa”, outro atributo do pai (WOORTMANN, 1990, p. 39).

É com base na venda dos queijos artesanais que muitas vezes se identifica o produtor, sobretudo o do gênero masculino. A venda implica no conhecimento das propriedades do produto que se vende, e o produtor é o único que pode garantir a qualidade do mesmo, pois, entende-se que foi o mesmo quem controlou o processo produtivo (HEREDIA, 2013).

Outro aspecto relevante alertado pelos feirantes de Capoeiras (a maioria produtores de queijo) durante a rotina de comercialização nessas feiras diz respeito ao descaso das autoridades competentes quanto à restrita ou escassa infraestrutura, como a inexistência de coberturas nas barracas, indicando as precárias condições de venda. Além disso, muitos destacam a inserção de queijos considerados como de “qualidade inferior” provenientes de outros municípios que são comercializados no mesmo recinto em que estão os queijos considerados pelos atores locais como de boa reputação (MENEZES, 2009). A falta de políticas governamentais para gerar

³³⁷ Todavia, nos dias atuais, essa situação nem de longe pode ser generalizada. Os movimentos agroecológicos em diferentes localidades do Agreste Pernambucano, por exemplo, possuem muitas vezes as mulheres à frente, que lutam por melhores condições no campo e na sociedade, além de atuarem fortemente nas atividades de produção de agrossistemas familiares alternativos e na venda em feiras locais. “Participam desde o processo de plantio e colheita até da higienização e do preparo de alimentos, para a comercialização, agregando valor a alguns produtos (ANDRADE, ANDRADE, MOSER, 2022, p.275).

³³⁸ Ao entrevistar um produtor de queijo coalho responsável por um estabelecimento produtivo, ele disse que ensinou o filho a produzir queijo depois que ele casou, com o objetivo de tocar os negócios da família.

melhoria de segurança (no local e nas estradas³³⁹), entre outras demandas fundamentais também foram relatados para descrever a desvalorização dessa atividade nas feiras.

Junto ao avanço da pandemia da Covid-19 e as restrições para comercialização, outro grande empecilho que os produtores se defrontam nas feiras (e outros pontos de venda) é em relação à constante oscilação dos preços dos queijos. Para os feirantes, o poder público não garante uma regularização através de um preço tabelado e padronizado dessas mercadorias, o que gera maior competitividade. Isso pode contribuir para que um número considerável de “queijos boiem” (na expressão local) - o que significa que não conseguiram ser vendidos, causando eventuais prejuízos. Assim como em outras épocas, essa turbulência reflete em abruptas flutuações de preços nas feiras, que, por sua vez, ameaçam a própria continuidade de muitos sistemas agrícolas. “Mais do que qualquer outra coisa, é a insegurança que foi globalizada” (PLOEG, 2009, p.24).

Visita a feira do queijo de Cachoeirinha durante a pandemia da Covid-19³⁴⁰

Saí de Capoeiras às 3h15 da manhã de carro com um jovem motorista, parente da família da propriedade rural onde estava hospedado para visitar a famosa feira livre de Cachoeirinha. Antes de deixar o povoado em que me encontrava, avisto um produtor de queijo dirigindo um carro baú, que possivelmente estava se deslocando para a mesma localidade.

Enquanto dirigia pela estrada, o meu informante ao puxar conversa para “afugentar o sono” comenta que a saída nesse horário é preocupante para produtores de diferentes pontos, pois existe uma constante sensação de insegurança e medo. Ele acrescenta que, muitas pessoas (parentes próximos) relataram que os assaltos aos veículos que transportam queijos e outras mercadorias têm aumentado de forma assustadora na região.

³³⁹ Durante o trabalho de campo, soube-se de diversos relatos de assaltos e furtos tanto nas propriedades rurais como nas estradas. Uma produtora, por exemplo, revela que na calada da noite teve seis cabras roubadas e que agora pretende colocar iluminação e câmeras de segurança na sua propriedade. Ela disse ainda que soube de outros roubos na região e acrescenta que depois do que foi assaltada, adoeceu e passou a ter diversos problemas de saúde. Um senhor de sessenta e poucos anos, afirma que já teve sua mercadoria roubada na estrada e que chegou a ser amarrado e amordaçado. Há também relatos daqueles que tiveram seus veículos roubados enquanto se deslocavam ainda de madrugada, para a feira de Cachoeirinha.

³⁴⁰ Essa visita à feira do queijo de Cachoeirinha, ocorreu em 15 outubro do ano de 2020 e assim como em outras localidades que se esteve durante a pesquisa, buscou-se seguir as medidas de prevenção e controle sanitário, preconizadas pela OMS, contra a Covid-19.

Com um pouco de frio matutino e depois de aproximadamente uma hora de viagem, finalmente estávamos próximos ao local desejado. Na beira da pista, ainda em meio a escuridão da madrugada, três comerciantes estavam parados com os seus caixotes de queijo. Durante o nascer do sol, já se pode notar o início da atividade para a venda do queijo nessa região (inclusive na feira).

A chegada ocorreu em torno das 4h30 da manhã. Na entrada do município, havia uma barreira sanitária, com diversos fiscais aferindo a temperatura corporal dos passageiros dos veículos. Em seguida, paramos o carro e descemos rumo ao nosso destino.

A tradicional feira do queijo em Cachoeirinha existe desde o surgimento desse município³⁴¹. Considerada como uma das principais referências do queijo artesanal produzido, ela se apresenta como o maior centro de comercialização desses produtos lácteos em Pernambuco³⁴². Os vendedores muitas vezes são procedentes da zona rural local, de municípios vizinhos ou mais distantes: São Bento do Una, Altinho, Ibirajuba, São Caetano, Sanharó, Buíque, Pedra, Venturosa, Capoeiras, entre outros. Além de ser possível encontrar pessoas de outros estados do Nordeste, como no caso de Alagoas e Sergipe. Os compradores são procedentes principalmente da região metropolitana de Recife, da Zona da Mata Sul, como Palmares e Catende, e da própria região de Caruaru, Bezerros e Gravatá.

A feira acontece todas às quintas em uma das principais praças centrais da cidade. Nesse local, os descumprimentos às medidas sanitárias podiam ser percebidos logo no início das atividades. Apesar de ainda estar com pouco movimento, percebi algumas aglomerações e que muitas pessoas (produtores, comerciantes, queijeiros e clientes) não utilizavam máscaras de proteção e nem mantinham o distanciamento

³⁴¹ O Distrito que ficou conhecido como Cachoeirinha, pertencia a São Bento do Una até o ano de 1962, ano de sua emancipação. Atualmente, o município se estende por 179,3 km² e conta com 18.819 habitantes segundo o último censo (IBGE, 2010). Ao longo da sua história, Cachoeirinha teve o crescimento socioeconômico baseado na pequena produção, inicialmente do queijo de coalho e, em seguida, do queijo de manteiga. Além do queijo, a produção de artigos derivados do couro contribui de forma significativa para a economia local. A partir da década de 1970, houve considerável crescimento econômico dessas atividades e o município ficou conhecido regionalmente como a “cidade do queijo e da carne de sol”. Devido a permanência da tradicional feira de queijos, sua cidade recebe inúmeras pessoas de diversas localidades à procura dos seus produtos alimentícios (VIANA, 2008).

³⁴² Embora esta atividade esteja fundamentada nos moldes de funcionamento da “pequena produção”, a mesma possibilita que o município de Cachoeirinha atenda não somente as demandas do mercado interno, como também ao mercado dos municípios circunvizinhos, além de grandes centros urbanos de Pernambuco e de outras localidades do Nordeste. Assim, não se pode negar o papel relevante que a atividade queijeira desempenha no processo de organização sócio-espacial do lugar (VIANA, 2008).

social, - inclusive um número considerável de idosos. Assim, constatou-se que, naquele momento, não havia ninguém para, de fato, orientar sobre os cuidados para com a prevenção contra a Covid-19 que, na época, já havia contaminado e feito milhares de vítimas ao redor do mundo.

Grande parte dos feirantes vendiam somente produtos lácteos produzidos em suas unidades familiares e fabriquetas, além de comerciantes da região ou de localidades vizinhas. Esses múltiplos derivados ficam expostos sobre algumas estruturas construídas de madeira, outros nas malas abertas de veículos motorizados e ainda no interior de caixas plásticas. Alguns desses alimentos são transportados para diferentes pontos por meio de carrinhos de mão.

Em pouco tempo de observação e contato com os feirantes³⁴³, percebi o predomínio do queijo de coalho artesanal. Essa iguaria reinava soberana na feira, com seus diferentes formatos: refrigerados, outros naturais e aqueles misturados com embutidos (linguiça e salame) e os temperados (com pimenta, orégano, entre outras especiarias), envasados a vácuo, alguns, inclusive, sem nenhum tipo de proteção. Entre os produtos, pode-se encontrar o queijo provolone, o queijo de manteiga e suas raspas, o queijo cabacinha e a famosa manteiga de garrafa. Ainda, via-se outros tipos de produtos espalhados por diferentes pontos: os méis, os feijões e as farinhas de mandioca.

Observa-se que, em geral, clientes negociam o preço do queijo (majoritariamente de gado leiteiro), ao se deslocarem pelas barracas e junto aos produtores que vendem seus queijos na pedra³⁴⁴, como gostam de dizer. Assim como em outros comércios espalhados pelo Nordeste afora, diversos consumidores optam pelo queijo furadinho, outros não; além de perguntarem se é bom pra assar, se está bem branquinho ou amarelado³⁴⁵ e ainda se é mais salgado ou insosso.

³⁴³ Durante as visitas às feiras locais, sempre procurei manter as medidas de segurança contra a Covid-19, além de se buscar não atrapalhar as atividades dos feirantes e o fluxo de vendas.

³⁴⁴ A expressão local “vender o queijo na pedra”, refere-se a esses produtos lácteos que são expostos e comercializados pelos feirantes, ali mesmo no chão da feira livre.

³⁴⁵ Em geral, nas feiras locais visitadas (e possivelmente em diversas outras), o queijo coalho feito com leite cru considerado de qualidade (mas com suas exceções), é aquele que possui a cor branca, de textura firme, forma retangular e que seja possível assar sem derreter. A questão dos “buraquinhos” segundo alguns queijeiros, produtoras e consumidores, depende da preferência do freguês na escolha desse produto artesanal. O “queijo afogado” é uma expressão local que significa que esse alimento apresentou problemas durante a sua elaboração, isto é, não ficou como deveria, no sentido de apresentar alterações em relação à textura, à consistência, ao sabor ou ao aparecimento de fermentações indesejadas, ocasionando, em alguns casos, o estofamento do queijo.

Há casos de queijos reconhecidos pela sua qualidade, que são (ou foram) vendidos na feira. Silva, um antigo produtor da feira de Cachoeirinha comenta: “O queijo de manteiga da família de Chico é muito famoso. Quando ele parou um tempo de vender aqui na feira por causa da pandemia, teve gente que chorou. É considerado um queijo caprichado, com muita qualidade, por ser natural.”³⁴⁶

Assim como em outras feiras visitadas (São Bento do Una e Capoeiras), os produtores que negociavam o queijo eram predominantemente do sexo masculino, de meia idade e/ou mais velhos - que apresentavam trajes e vestimentas do campo daquela região (chapéu, coletes e botas). Contudo, foi possível encontrar algumas mulheres produtoras, além de moças e rapazes que acompanhavam seus pais durante a venda dos produtos artesanais.

Diversos queijeiros compram para revender em Recife (varejo, padarias e lojas)³⁴⁷. Alguns pegavam caixas de queijo e levavam para os seus veículos e rapidamente partiam.

Um jovem produtor de Venturosa que carregava diversas caixas com queijo, aparentemente desanimado, disse que a feira nos últimos tempos estava bem devagar (devido à baixa demanda) e complementou: “Assim fica difícil para vender. Tive que vender muito barato”³⁴⁸. Mas, hoje em dia, deu uma pequena melhoria. Outro produtor de meia idade, que não disse de que lugar veio, relata: “falta apoio dos governantes (para o produtor na feira). Pior coisa é a insegurança. Só vai piorar daqui pra frente”. E ainda um senhor de Sanharó, desamparado comenta: “o produtor está morto. Eu faço queijo desde pequeno e agora quero parar de produzir. Não dá para pagar o trabalho. Estou trabalhando de graça. O leite está barato e a ração está cara.

³⁴⁶ Embora a noção de qualidade presente nos discursos de muitas famílias seja atrelada ao “caseiro” e “saudável”, ela também passa a ser utilizada pela mídia especializada e como estratégia de publicidade e marketing pelos “impérios alimentares”. (PLOEG, 2008). Esse forte apelo pode ser localizado em diversos rótulos de produtos, em sua maioria industrializados, presentes de maneira ampla nas gondolas e prateleiras dos supermercados e até mesmo em comércios locais.

³⁴⁷ Assim como na pesquisa de Viana (2008), constata-se que mesmo de maneira clandestina, nas feiras, mercados centrais e diversos comércios em grandes centros urbanos, a exemplo de Recife, os vendedores de queijo coalho e manteiga, muitas vezes, exploram o fato do produto ter sido produzido em Cachoeirinha (o que nem sempre é o caso) como uma vantagem para valorizar esse tipo de mercadoria.

³⁴⁸ Os preços reduzidos devem-se, dentre outros fatores, à informalidade em que a grande maioria da produção é realizada (DUPIN, 2019). No contexto investigado, o valor pago nas feiras locais aos produtores baixou de R\$15,00 para R\$10,00, ou até mesmo dia que foram vendidos a menos de R\$ 6,00 o quilo. Para produzir um quilo do queijo coalho são necessários em média 10 litros de leite.

Antes da pandemia tudo era bem melhor. Não aguento mais essa situação. A carestia está muito grande”.

Contudo, foram encontrados relatos de situações mais favoráveis. Chico, o produtor de queijo de manteiga, anteriormente referenciado por Silva, comemora em um tom de voz eufórico sobre o sucesso de venda durante a pandemia: olha, melhorou bastante. A turma ficou mais tempo em casa e comeu mais, né? Os atravessadores deixaram de ganhar muita coisa com isso. Eles ficaram em casa recolhidos. Muitos produtores saíram para fazer a entrega. Melhorou pra gente e ainda vai ficar melhor.”

Todavia, nesse dia em particular (assim como em outras feiras), tive a impressão de uma falta de entusiasmo da maioria dos vendedores que dialoguei, apesar da esperança de tempos melhores. Alguns produtores de queijo de coalho afirmaram que, diferentemente dos grandes, eles não são reconhecidos e valorizados.

Um fato curioso foi o de que um grupo de cinco pessoas (possivelmente de queijeiros e produtores), conforme a minha aproximação, ficaram desconfiados e se recusaram em estabelecer contato mais direto. Os mesmos, possivelmente pensaram que eu podia ser da fiscalização sanitária ou algo do tipo.

Depois das seis da manhã, a feira começa a ficar cada vez mais movimentada, ou “pegada” na expressão dos comerciantes do local. Além de muitos feirantes estarem sem máscara facial, surgiram muitos pontos de aglomeração, com barracas lotadas, sem distanciamento entre as pessoas que conversavam e se cumprimentavam, além da ausência de álcool em gel para os clientes se protegerem da contaminação ocasionada pelo vírus da Covid-19.

Ao indagar um produtor de meia idade, proveniente do município de São Bento do Una, sobre a rotina da feira durante a pandemia, ele comenta sobre os perigos de comercializar o queijo nessa situação, mas que todos estão procurando se adaptar da melhor maneira possível. “Que muita gente na feira contraiu a doença e ficou em casa e não procurou médico. Hoje em dia, o pessoal daqui já sente dor de cabeça ou no resto do corpo, corre para o médico. Quando está sem apetite ou não está sentindo cheiro da comida, aí já vai fazer o teste e se recolhe em casa. E depois acrescenta: “Se tá doente vai andar por aí pra que? Essa é uma doença perigosa”.

Alguns desses produtores e comerciantes afirmam que até utilizam a máscara de proteção, mas que precisavam tirar em vários momentos por causa do grande desconforto que ela causa. Um produtor, que não revelou o seu município, com seus mais de setenta anos, comenta: “Não dá pra ficar o tempo todo. Eu fico agoniado com esse troço direto na cara”.

Naquele dia, antes das oito horas, a feira de Cachoeirinha começa gradativamente a esvaziar. Em seguida, os queijeiros (que ainda estão por ali) pegam suas caixas e começam partir provavelmente para os seus destinos de entrega. Alguns produtores ainda tentam vender as suas últimas mercadorias (às vezes por um preço reduzido), mas o que sobra é colocado novamente no veículo. Por fim, registro as últimas observações no diário de campo e sem delongas partimos para retornar ao nosso destino no povoado de Capoeiras.

5.2.1 Apreensão de queijos e controle nas estradas no Agreste de Pernambucano e nos grandes centros urbanos.

Apesar das mudanças de rotinas devido às medidas de proteção e confinamento para tentar conter a disseminação e mortes pela Covid-19, a “rota do queijo” sobrevive ao prosseguir na maior parte do tempo circulando. Em diferentes trajetos, os produtos derivados do leite alcançam destinos diversificados: feiras e comércios locais, restaurantes (“beiras de estrada” e nas cidades), padarias, açougues, supermercados, entre tantos outros. É comum esses alimentos serem transportados em veículos com o baú e sem embalagens com rótulos. Eles são vendidos seguindo uma interação simbólica, relacionada aos laços de confiança e de proximidade, entre produtores, consumidores e os queijeiros³⁴⁹. Para o transporte até o destino final, esses intermediários levam em consideração os melhores caminhos e pontos para o seu recolhimento, as distâncias, as condições das estradas (muitas vezes precárias) e o volume do queijo disponível naquele momento.

Nessas circunstâncias, os “processos de ilegalização” (CINTRÃO, 2016) não ocorrem apenas no âmbito da produção na unidade familiar, mas ampliam-se à sua comercialização. A apreensão ocorre sobretudo nas estradas e se dá pelo principal motivo de que a legislação sanitária estabelece que os queijos feitos com leite cru sejam transportados e comercializados

³⁴⁹ “Por se tratar de atividades majoritariamente informais, são escassas as informações bibliográficas sobre queijeiros, ainda que este seja um personagem de fundamental importância para o modo de vida dos produtores de queijo no estado, fazendo muitas vezes parte da composição do sistema (camponês) tradicional, inclusive com relações de parentesco, vizinhança e reciprocidade junto aos produtores” (DUPIN, 2019, p.95).

embalados em plástico e sob refrigeração. Os rótulos desses produtos precisam indicar características relacionadas à localidade, à logomarca, ao prazo de validade e a tabelas nutricionais. Como consequência, as famílias produtoras ao lidarem com os ditames da modernização, enfrentam grandes dificuldades. Tais atores sociais precisam atender aos requisitos de quantidade, qualidade homogênea, rastreabilidade e oportunidade de entrega estabelecidos pelas normas sanitárias, que lhes impõem maiores custos de transação e os mantêm jogados na “clandestinidade”. (CRAVIOTTI, 2013).

A constante ameaça de interdição das queijarias e principalmente do confisco dos produtos nas barreiras da fiscalização e comércios é um assunto recorrente entre muitas das famílias envolvidas na produção do queijo de coalho. Para os produtores dos municípios de Capoeiras e São Bento do Una - e até mesmo de outras - tais prescrições sanitárias representam gastos elevados para garantir padrões de segurança e qualidade.

Essas exigências relacionadas às certificações, selos de inspeção e as dispendiosas formas de embalagem e de transporte, exclui (ou inclui de maneira periférica) um grande contingente de produtores rurais. Eles, nessas circunstâncias, precisam lidar com a racionalidade do capital e os seus efeitos perversos. Além de uma lógica de profissionalização da agricultura ancorada pelo sistema perito (GIDDENS, 1990). Tamanhas imposições exigem que as atividades agropecuárias ainda sejam mais eficientes e “sofisticadas” e dependentes de conhecimentos técnicos direcionados ao trato com o cultivo, a criação e a venda de alimentos diversos. Em diferentes contextos, tais condicionantes voltados para a especialização produtiva, podem resultar no maior afastamento dos saberes-fazeres campestinos transmitidos ao longo de gerações.

Exige-se que o queijo seja não só diferenciado pelo modo de fabricação (histórico, tradicional e artesanal), mas, principalmente, pelo “padrão de qualidade”, embalagem e rótulo. Tais exigências têm como objetivo passar ao consumidor a imagem de um produto artesanal de qualidade e diferenciado (SEBRAE/ESPM, 2008). Portanto, para se adequar aos ditames da modernização do campo, impõem-se a procura por informação e qualificação³⁵⁰, sobretudo de

³⁵⁰ As produtoras e produtores investigados que geralmente participam de cursos de qualificação (como por exemplo o Sebrae Pernambuco) são aqueles que fazem o movimento para se aproximar do “modelo empresarial de agricultura” e como forma de se buscar a construção e formalização de uma queijaria. Nesse caso, assim como as fábricas de médio e grande porte de laticínios, eles pretendem mobilizar a imagem do “artesanal” como uma estratégia de empreendedorismo rural: para adquirir o selo e a embalagem como meio de fortalecer uma marca e agregar valor à mercadoria.

“boas práticas de fabricação” (BPF), além de certo entendimento da dinâmica produtiva e mercadológica do setor.

No bojo dessa lógica modernizante, com relação ao armazenamento do queijo em geladeiras, pode-se afirmar que essa prática é algo muito recente em várias unidades familiares e de produção mais capitalizadas. A vantagem está em comercializar o queijo mais fresco e com maior teor de umidade, devido ao fato de esse alimento perder muito volume com o passar do tempo e o mesmo ser pago, inclusive pelo seu peso.

Assim como em outras regiões do país, à exemplo da Serra da Canastra em Minas Gerais - conforme destaca Cintrão (2016) - muitas propriedades rurais só vieram a ter energia elétrica³⁵¹ após o programa Luz para Todos”. ou seja, a partir de 2003. Antes, em nenhum momento do processo produtivo e de comercialização, os queijos eram resfriados e para serem vendidos não se utilizava embalagem plástica.

Todavia, nos últimos anos, conforme aponta a autora supracitada, os rótulos e embalagens passam a ser cada vez mais um item obrigatório. Em diferentes localidades, incluindo feiras e mercados, a fiscalização dos agentes sanitários pode apreender, multar e interditar quem comercializa queijos que não possuam os selos de inspeção e sigam as normas sanitárias. Embora, isso geralmente ocorra nos grandes centros urbanos.

Vale destacar que, na maioria das vezes, quem tem a mercadoria apreendida são os queijeiros. Majoritariamente³⁵², os mesmos não possuem firmas reconhecidas, notas fiscais e autorizações sanitárias para trafegar com os queijos artesanais. Assim, eles para conseguirem se manter no ramo desenvolveram estratégias de coleta nas unidades familiares e fazendas. Em seguida, distribuem os queijos, dentro e fora das regiões produtoras, abastecendo redes de sacolões, açougues, padarias, feiras-livres e mercados locais e em grandes centros urbanos e estados vizinhos³⁵³.

³⁵¹ A eletrificação no território nacional, decorreu especialmente como resultado do processo de urbanização e teve início durante as décadas de 1940-1950. Entretanto, nas áreas rurais, devido à baixa densidade populacional e às grandes distâncias entre as propriedades, este processo, por sua vez, não era interessante para as distribuidoras de energia, deixando uma grande brecha nestas áreas (OLIVEIRA, 2001).

³⁵² Os queijeiros, assim como os produtores de queijo coalho artesanal, se constituem como um grupo bastante heterogêneo. Apesar de ter sido investigado alguns dos principais aspectos que envolvem a interação desses comerciantes com as famílias produtoras e de que modo eles agem estando à margem da legislação, foge ao escopo dessa pesquisa aprofundar sobre o perfil desses atores sociais na região da Bacia Leiteira de Pernambuco.

³⁵³ Durante a pesquisa em 2021, tive contato com queijeiros que também atuavam fora do estado. Os mesmos recolhiam os queijos de Pernambuco e levavam para outras localidades, como por exemplo na capital de Alagoas.

Durante a pandemia, muitos desses queijeiros, possivelmente por ficarem se deslocando em longas distâncias e ao frequentar feiras livres e estabelecimentos, tiveram um grande grau de exposição ao vírus da Covid-19. Isso em alguns casos resultou em adoecimento e até mesmo na morte desses trabalhadores³⁵⁴.

Nesses tempos difíceis, muitos produtores percebem a figura do queijeiro como um importante agente que vai viabilizar a venda do queijo de coalho. Conforme afirma um produtor, o queijeiro é “a nossa salvação”. Existem casos de produtores que afirmaram estar se relacionando com o mesmo queijeiro há dez anos ou mais³⁵⁵. Em diversas situações, as famílias produtoras nutrem por eles relações de amizade e companheirismo. Por isso, são entendidos como parceiros ou colaboradores, sem os quais esses atores rurais não poderiam sobreviver na atividade queijeira.

Eu, graças a Deus, não sou muito de chamar de atravessador, chamo de parceiro. Eu chamo de parceiro. A gente tem uma parceria, né? O rapaz que eu tenho aqui é muito bom. Ele é muito bom comigo. Quando o queijo tem uma quebra, ele não baixa. Ele liga pra mim. Ele conversa comigo, "Olha fulano, como vamos fazer essa semana? Teve isso, teve aquilo". Aí, a gente procura se entender, não é verdade? Por isso que eu digo que eu e meu atravessador, nós somos parceiros. Ele entende o meu lado e eu entendo o lado dele. (Souza, 48 anos, liderança da APCDL e produtor de Caetés, 26 de março de 2021).

As relações de troca estabelecidas entre produtores e queijeiros, por sua vez, também estão enraizadas em redes de proximidade (GRANOVETTER, 2009), se fundamentando em relações de laços de confiança e/ou pelo contrário. Tais tensões e conflitos sociais podem ser percebidas através dos seguintes relatos:

Eu estava conversando com produtores aqui da região. com o Souza mesmo, e eles tudinho concordaram comigo. O atravessador tem que ganhar dinheiro, todo mundo que trabalha e produz e corre atrás de alguma coisa precisa ganhar dinheiro pra botar dentro a feira de casa. Mas, não é justo que um sozinho ganhe dez reais num quilo de queijo, enquanto o produtor não está ganhando nenhum real. O produtor não consegue ganhar um real por quilo de queijo e o atravessador ganhando dez reais. Acho ruim é isso. Eu mesmo passei a levar o meu queijo para outras cidades aqui da região, procurando pessoas, consumidores finais. Isolei o atravessador, eu mesmo estou sendo o atravessador da minha mercadoria. Meu pensamento agora é esse. (Raimundo, 37 anos, produtor de Capoeiras, 19 de abril de 2021).

³⁵⁴ Na feira de Cachoeirinha, um comerciante comenta que nessa pandemia é comum casos de produtores e queijeiros que ao adoecerem por causa da contaminação da Covid-19 ficavam em casa para se recuperar. Em outra situação, uma produtora de queijo de São Bento do Una, relatou que o seu antigo queijeiro, com cerca de cinquenta anos, em 2021, contraiu o vírus e veio a falecer em poucas semanas.

³⁵⁵ Um produtor que estava na feira de São Bento do Una, disse que está há 20 anos com o mesmo queijeiro e acrescenta: “Eu considero ele um membro da família”.

É o atravessador que ganha muito. Tira toda vantagem, sem trabalhar, e o produtor fica sem dinheiro, porque dá uma diferença grande. De todas as coisas que produz no campo, você vê que nós agrestinos sofremos muito. (Aristeu, 56 anos, ex-produtor de queijo de São Bento, 20 de dezembro de 2020).

Ao mesmo tempo em que o queijeiro viabiliza a venda do produto, o queijeiro é percebido por diversas famílias produtoras com relativa desconfiança. Além das referidas falas, não é incomum encontrar relatos daqueles que os enxergam como sujeitos que auferem lucro fácil e que visa sempre obter vantagens comerciais, seja nas feiras ou ao retirar as mercadorias na propriedade (SABOURIN, 2009).

Por outro lado, os queijeiros relatam suas dificuldades no transporte clandestino e venda dos queijos, pois precisam lidar com uma realidade repleta de contratemplos: “quem sempre tem o prejuízo é o atravessador. O produtor nunca fica com o prejuízo de fiscalização, não. Quem fica é quem está transportando” (Almir, queijeiro, São Bento, 10 de abril de 2021). Assim, os intermediários são vistos sob uma ótica estigmatizante. Por enfrentarem o peso da fiscalização e da repressão, seja nas estradas, nos setores de venda a varejo, incidem mais sobre eles, as ações punitivas do que sobre quem produz o queijo. O principal fator é de que dificilmente os agentes chegam diretamente às unidades familiares não formalizadas.

Logo, não é incomum conversar com intermediários que tenham sido surpreendidos pela fiscalização em rodovias e estradas e tido suas mercadorias apreendidas e destruídas pela vigilância sanitária. Assim como em outras regiões produtoras, se trata de “um prejuízo financeiro, mas também moral” para o qual procuram se preparar com antecedência (DUPIN, 2019, p.94).

Na imprensa local, a justificativa da apreensão dos queijos de coalhos artesanais ocorre principalmente em função da carga ser considerada perecível e transportada de maneira irregular: na carroceria de veículos, isto é, sem nenhuma refrigeração, descumprindo a

legislação sanitária³⁵⁶. Além da falsificação de embalagens e rótulos, indicando para a fiscalização que esses “alimentos clandestinos” não possuem origem legal³⁵⁷.

Figura 21 - Toneladas de queijos apreendidas na estrada e encaminhadas à Adagro para serem descartadas.



Fonte: <https://jardimdoagreste.com.br/prf-e-adagro-apreendem-sete-toneladas-de-queijo-no-agreste/>.

Na feira de São Bento do Una, um senhor que atua como queijeiro, comenta em tom de revolta:

Para você ver, o atravessador está sofrendo de uma maneira que nós não estamos aguentando. Como é que eu pego uma mercadoria e eles param a gente na rodoviária? Olha isso é um absurdo. Já me pararam em Vitória. Eles pegam e tomam o queijo. Entendeu? E depois queimam o queijo. É uma situação muito difícil. Esse queijo não era pra eles queimarem. Eles que examinassem o queijo direito. Olhasse se está tudo bom. [...] Eles [governo] querem imposto e nenhum produtor tem condição de pagar. O que pagam estão fechando a fábrica. Aquele vácuo que colocam no queijo, aquilo é proteção. Mas sobre higiene é mesma coisa. Agora ele vende aquele queijo, embolsado, mais caro, não é por causa que o queijo é melhor, não... Bote na

³⁵⁶ Um agente sanitário, destaca aquilo que considera os principais motivos das apreensões na região da Baía Leiteira de Pernambuco: “muitos estabelecimentos sem registro, que fazem sem higiene o produto e justamente esse produto que a gente apreende e destrói. São queijos que não têm origem, se ele for apreendido na estrada e não tiver rótulo, então aquele queijo ali, não vai ser liberado para o consumo humano, ele vai ser apreendido e destruído. Tem casos que ele vem mal acondicionado. Esse produto tem que vir em câmaras frigoríficas. Às vezes, eles levam no isopor e o queijo não está na temperatura ideal de transporte. E se não tiver o registro é considerado impróprio para o consumo” (Entrevista concedida em 14 de abril de 2021).

³⁵⁷ Esse termo, conforme aponta Dupin (2019), refere-se a “ausência de identidade”, ou seja, quando os queijos não possuem rótulos e embalagens plásticas (próprias), e por isso são condenados e proibidos pela fiscalização sanitária de serem transportados e comercializados, inclusive em feiras e mercados.

sua cabeça, é por causa do imposto [das exigências sanitárias] que eles pagam. [...] Eles [agentes sanitários] não andam por aqui, [na feira] não. Mas, eles que andem por aqui e vão saber qual é a situação de um criador aqui. E tomam o queijo sem necessidade. O camarada já ganhando em cima do pequeno, porque não se ganha dinheiro, e chegar no meio do caminho e ainda achar um que diga assim: o queijo está preso e tomado. Desse jeito, se até o rico quebra, imagine aquele que já está quebrado. (Inocêncio, queijeiro³⁵⁸, São Bento, 10 de março de 2022).

Há outros que relatam o sentimento de injustiça por causa dos episódios de apreensão nas estradas de Pernambuco. Um queijeiro que estava na feira de São Bento do Una, indignado, comenta:

Mande eles pesquisarem o que os cabras da fábrica colocam ali no leite. E ficam falando que o queijo é bom. Não tem substância proibida? O nosso que é natural e não pode. Tem queijo de fábrica que pode circular o Brasil e o mundo, e o do pequeno, não pode”. Eles têm perseguição com o atravessador porque ele não tem a nota do imposto. E quem atravessa não tem a nota. Aí toma o queijo. E porque toma o queijo? Porque a mercadoria está sem o imposto. Se o cabra não tá podendo nem viver, aí baixa a lei para tomar o queijo. Não existe um negócio desse, não existe. (Orlando, queijeiro, São Bento, 10 de março de 2022).

É comum os/as produtoras(es) consentirem até certo ponto com a ação fiscalizatória da vigilância sanitária: “Não acho a fiscalização de todo errado, pois a gente tem que fazer o que é correto” (Nicolau, produtor de São Bento, 21 de abril de 2021). Assim, suas práticas e representações das relações de dominação que precisam lidar podem ser entendidas como conformismo e/ou submissão. Entretanto, quando esses mecanismos de poder ameaçam o seu negócio e a própria reprodução social (SCOTT, 1985), eles reagem de outra maneira. Nesses casos, geralmente, condenam as ações coercitivas que envolvem a aplicação de multas e a destruição dos queijos artesanais, uma vez que elas impactam e colocam em risco seu modo de vida campesino.

Apesar de majoritariamente a apreensão ocorrer com os queijeiros, há casos pontuais de produtores que relataram ter tido o seu produto confiscado, ambos os casos no município de Lajedo³⁵⁹:

Já fui pego aqui em Lajedo. Perdemos a mercadoria todinha. Faz uns três anos. É brincadeira, os caras [vigilância sanitária] pegarem um por um e começaram a jogar os queijos no chão, e jogar no mato e depois queimar tudo. É uma calamidade fazer um negócio desses com a gente. Devia chamar a atenção dos produtores, entendeu? Fazer uma fiscalização pra saber como está carregando, como está saindo a coisa. Entendeu? Não é brincadeira. Se caísse

³⁵⁸ Assim como no caso das produtoras e produtores de queijo, os nomes dos queijeiros também são fictícios.

³⁵⁹ Apesar desses casos específicos terem ocorrido município de Lajedo, foram veiculados ao longo dos anos pela imprensa, diversas operações de confisco de produtos derivados do leite, em todo o estado de Pernambuco.

isso na feira era uma guerra triste! Eles não vêm por que têm medo. Se tem uma feira dessa e todo mundo se revoltar... Mas, que é problema é, né? É muito errado. Tirar o pão da boca de uma família? É horrível, pô! (João, feira de Cachoeirinha, 10 de março de 2021).

Eu já tive problema em Lajedo. Não, eu ia vender lá em Cachoeirinha. Ia vender na feira e quando a gente ia chegando, de repente... Interceptaram a gente. Levaram tudo. Levaram R\$ 250,00 quilos de queijo. (Paulo, 25 anos, produtor de Capoeiras, 11 de outubro de 2020).

Os episódios de apreensão e destruição de queijos envolvendo diferentes atores sociais do Agreste Pernambucano não são, de forma alguma, fatores isolados. Essas formas de coerção estão correlacionada a um conflito socioeconômico mais amplo³⁶⁰. Sua manifestação é devido a não conformidade de diversos tipos de produtos produzidos pela agricultura familiar - alimentos de origem animal (carnes, leite, ovos e méis) e beneficiados artesanalmente (farinhas, polpas, doces, cachaças, entre outros).

O resultado é a mudança da rotina de trabalho de quem comercializa esse produto artesanal, gerando obstáculos para a reprodução campesina, assim como dificulta o ingresso de novos atores sociais no ramo. Assim, os custos e a natureza dos equipamentos exigidos pelas normas técnicas impõem barreiras socioeconômicas à entrada, muitas vezes desnecessárias, a esse tipo de empreendimento (WILKINSON, MIOR, 1999). Em diferentes contextos do território nacional, “todas essas normatizações, que se materializam em punições em forma de multas, processos penais, mas também confisco de animais e pressão para mudar de atividade, têm colocado os produtores numa condição de ilegalidade” (DUPIN, 2019, p.279-280).

A vasta maioria dos queijos de coalhos artesanais levados pelos queijeiros de Pernambuco e de outras regiões “experimenta”, portanto, uma longa viagem na “ilegalidade” - envolvendo agentes sanitários e da lei, o fisco e o mercado informal³⁶¹. Essas abordagens contrastam com

³⁶⁰ Nos Estados Unidos, por exemplo, tal comercialização tem feito os queijos de leite cru serem chamados pejorativamente de “a nova maconha”, com batidas de equipes do FDA, acompanhadas de agentes SWAT (*Special Weapons and Tactics*), aparecendo, sem aviso prévio e de madrugada, nas propriedades rurais e destruindo toda a produção confiscada (DUPIN, 2019, PAXSON, 2013). “Na Bélgica, em abril de 2015, aconteceram manifestações na porta do parlamento europeu, em Bruxelas, para salvar o queijo Herve, um produto em “vias de extinção” diante das barreiras sanitárias; na Irlanda, um ex-ativista dos direitos humanos, produtor de queijos artesanais, venceu uma grande batalha nos tribunais contra o departamento de agricultura do país e virou uma celebridade nacional. E mesmo na França, país com maior tradição de produtos lácteos, a partir da década de 1970 acontecem problemas de apreensão e destruição relacionados aos queijos leite cru” (DUPIN, 2019, p.117).

³⁶¹ Um agente sanitário relatou que no ano de 2021, houve mudanças na rotina de fiscalização por causa das medidas de proteção em função pandemia da Covid-19. Nesse período, passaram a trabalhar apenas no horário da manhã, para eventuais visitas às propriedades rurais. No turno da tarde, realizavam somente a atividade de forma remota. Isso, segundo ele, fez com que a apreensão desses “produtos ilegais” fosse reduzida consideravelmente em todo o estado de Pernambuco.

a grande aceitação que esses alimentos possuem por grandes parcelas das populações de diferentes territórios.

Segundo a fala de alguns produtores e de seus parentes, uma das principais formas dos queijeiros “driblar” os mecanismos de repressão (CERTEAU, 2014) para transportar os “queijos clandestinos” é por meio da falsificação de embalagens e rótulos. Assim, os agentes sanitários alegam que esse tipo de mercadoria não é segura para o consumo³⁶², pois não passaram por nenhum tipo de inspeção sanitária³⁶³.

Os referidos alimentos artesanais diferem em vários aspectos, dos produtos industrializados, especialmente os ultraprocessados³⁶⁴, que podem ser produzidos em um local e facilmente despachados e abastecidos para diferentes pontos do globo. Esses produtos industriais não revelam ao serem comercializados que fazem parte de uma cadeia alimentar obscura e distante do local de origem em que foram fabricados. Em muitos casos, há uma perda geral de sentido sobre de onde eles vêm e por quem e de que maneira são produzidos. Na economia alimentar-industrial-moderna, a informação que percorre ao longo da cadeia para o produtor-consumidor é predominantemente a do preço final.

Vinculados a expansão dos “impérios alimentares” destacado por Ploeg (2008), tais itens artificializados viajam longas distâncias. Esses produtos percorrem continentes pelas vias aéreas, marítimas, ferrovias e especialmente nas estradas através de caminhões e oferecem capacidade de ser armazenados em depósitos e supermercados por tempo indeterminado.

Embora nem tudo possa ser cultivado local ou regionalmente, a demanda global por alimentos que dependem de cadeias de abastecimento para fabricar itens embalados assegura que as distâncias maiores são uma qualidade do sistema e não uma falha³⁶⁵ (FREUDENBERG, 2022, p.102).

³⁶² Disponível em <<https://www.adagro.pe.gov.br/blog/11-link-externo/blog/1235-199496-queijo-falsificado-e-apreendido-na-ceasa>> Acesso em: 13 fev.2023.

³⁶³ Cintrão (2016) ressalta que “até a década e 1980 a “clandestinidade” desses atores sociais estava diretamente ligada à questão fiscal, que continua, mas se complexificou com o aumento da importância da legislação sanitária, o que levou a uma maior criminalização das atividades dos queijeiros” (p.175).

³⁶⁴ É interessante destacar que no *Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)*, encontra-se um sistema de classificação dos alimentos de acordo com o grau de processamento, em três estágios: (1) natural ou minimamente processado, (2) processado e (3) ultraprocessado. Os itens ultraprocessados, são produzidos de forma exageradamente industrializada: padronizada, em grande escala e incorporam toda uma gama de aditivos químicos e vários outros. Entre eles estão os embutidos, bebidas açucaradas, preparações instantâneas e vários queijos industrializados; em sua maioria, contém gordura vegetal hidrogenada, amido modificado, emulsificantes, realçadores de sabor e corantes. O consumo excessivo de tais produtos, favorece o aumento de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT); a degradação do meio ambiente, além de serem muito lucrativo para a indústria de alimentos (MONTEIRO, 2010).

³⁶⁵ Os ultraprocessados dependem de monocultura. Por sua vez, essa produção em larga escala necessita do uso intensivo de fertilizantes, pesticidas, tratores, e outros equipamentos que queimam combustíveis fósseis, cada um

Ainda por cima, esses produtos possuem grandes quantidades de agrotóxicos. Além disso, utilizam-se da exploração de uma “natureza barata”³⁶⁶. Contraditoriamente, por serem considerados seguros para o consumo (mesmo com a quantidade excessiva de aditivos químicos e venenos), podem circular com relativa facilidade³⁶⁷, por diferentes territórios do globo.

As corporações transnacionais, por sua vez, se voltaram nas últimas décadas para atender a uma demanda global, conforme destacado por Bonanno e Cavalcanti (2011) – modificando a intensidade do tempo de produtividade e a dinâmica laboral-mercantil; além de redesenhar uma parcela significativa de seus produtos alimentícios, de modo a ressaltar a presença da lista de “ingredientes limpos” (*clean label*)³⁶⁸, isto é considerado como mais “integrais” e “naturais”³⁶⁹.

Ainda por cima se apropriam dos termos artesanais, caseiros, da fazenda, para serem comercializados livremente, a exemplo de produtos lácteos-industrializados em diferentes pontos. Essa “narrativa pastoral”³⁷⁰ presente nos rótulos de produtos industrializados e

deles com sua própria pegada de carbono. Sua fabricação também incentiva o desmatamento e o empobrecimento do solo. Além disso, o transporte dessas mercadorias que percorrem enormes distâncias, favorece a emissão de gases adicionais, entre outros efeitos colaterais. Consequentemente, eles agravam os efeitos das mudanças climáticas no mundo (FREUDENBERG, 2022).

³⁶⁶ A estratégia de acumulação do capitalismo mundial, que através da expansão de fronteiras e de formas de apropriação da natureza barata, tem resultado em exploração em larga escala de bens naturais e da própria utilização da classe trabalhadora e de segmentos sociais vulneráveis (à exemplo dos migrantes). Essa forma de barateamento, ocorre com base na redução sistemática dos custos de re/produção do capital através da exploração de insumos denominado pelo historiador Jason Moore (2021) como os “quatro baratos” (força de trabalho, alimentos, energia e matérias primas).

³⁶⁷ Fischler (1993) ao analisar a mundialização agrícola e dos alimentos e sua grande distribuição, evidência que embora exista as diferenças e particularidades locais, a indústria agroalimentar envia “iguarias” consideradas “regionais” e “exóticas”, adaptadas ou normalizadas, para os cinco continentes. Diversos queijos “tradicionais”, que não possuem selos de inspeção e que muitas vezes são considerados caros e raros, são substituídos de maneira ampla pelos pasteurizados. Tais produtos homogeneizados, a exemplo dos queijos franceses industriais, circulam e são consumidos tanto na Alemanha quanto em países do Oriente Médio.

³⁶⁸ Na complexa dinâmica global do sistema agroalimentar, setores da indústria convertem as inúmeras críticas e resistências a produtos ultraprocessados em oportunidades de mercado e as traduzem em iniciativas como o *clean label*. Estes produtos alimentares são aqueles cuja composição é formada por poucos ingredientes e de fácil compreensão pelo consumidor e, por isso, são apresentados como mais naturais e saudáveis (produtos sem aditivos como conservantes, corantes e aromatizantes artificiais). “No Brasil, na linha do *clean label*, encontramos produtos como chocolates compostos por apenas quatro ingredientes e iogurtes que contêm no máximo três. A tendência do *clean label* se mistura e é entrecruzada por outras que seguem a definições de alimento saudável e/ou sustentável relacionadas à simplificação e redução de ingredientes, produção orgânica, ausência de transgenia e bem-estar animal” (DAVID; GUIVANT, 2020, p.259).

³⁶⁹ Esses produtos industrializados muitas vezes são limitados a uma abordagem nutricional, no qual a qualidade dos alimentos é percebida de maneira contraditória e restrita, com foco redutivo na quantidade de nutrientes benéficos que elas contêm e no tipo de processamento e nas práticas de produção primária. Tal paradigma dominante, desconsidera (ou se apropria) dos conhecimentos culturais e de saberes-fazeres tradicionais, de combinações de alimentos, de padrões dietéticos e de formas de preparação de alimentos locais (SCRINIS, 2021).

³⁷⁰ Baseado em um estilo pastoral no campo, abordado por Paxson (2013), uma gama de mercadorias é vendida mobilizando uma ideia de autenticidade para os consumidores, através da imagem de um passado idílico, que na realidade nunca existiu ou é descrito de maneira distorcida. Nos estabelecimentos comerciais de diferentes partes do mundo, encontra-se propagandas e rótulos acompanhados de histórias, à exemplo de um novilho que passou os

prateleiras das redes de supermercado oculta a realidade dos “pequenos produtores”, inclusive do Agreste Pernambucano.

Assim, entende-se que longe de estarem em mundo bucólico e idílico, tais atores rurais, mesmo ao se identificarem com a atividade queijeira e dela tirarem o seu sustento, vivem em uma batalha diária, junto às incertezas de um futuro no campo. Em uma conjuntura de restrições, buscam modos de resistir aos desafios atuais ao obterem, de diferentes meios, um retorno monetário, como forma de adquirir maior autonomia e salvaguardar sua reprodução socioeconômica e campesina.

5.3 Estratégias alternativas de comercialização em tempos de incertezas, no contexto pandêmico

O avanço da Covid-19 em todo o território nacional e no Agreste Pernambucano mudou consideravelmente a rotina de muitas produtoras e produtores rurais. Desde o início, com o fechamento de comércios e estradas, as famílias produtoras relataram diferentes situações para se poder produzir e comercializar os queijos de coalhos artesanais. Entre as principais, pode-se destacar:

- 1) Uma parcela maior que afirma que a condição se agravou nas primeiras semanas, mas que depois o quadro se “normalizou” e ficou próximo ao de outros momentos em que comercializava seus produtos;
- 2) Aqueles que disseram que a venda piorou, mesmo após as primeiras semanas de registro da pandemia;
- 3) E uma minoria que relata que a comercialização melhorou significativamente, mesmo durante esse período de inconstâncias³⁷¹;

De maneira geral, eles tiveram que lidar com uma nova dinâmica que impactou não somente essa região produtora, mas todo o mundo. Diante de tais dilemas, buscaram manter a rotina de trabalho ou criaram novas soluções e alternativas para escoar de maneira rápida e satisfatória maior parte da produção queijeira³⁷². A tentativa de enfrentar esse momento crítico,

seus dias vivendo “em lugares maravilhosos”, pastando plantas diversificadas, desde os prados no alto da montanhas até densos bosques e quilômetros de planícies cobertas por uma vegetação esverdeada. Essa forma de pastoralismo, pode ser entendida mais como uma prosa de caráter evocativo para demonstrar que o alimento é especial, do que uma “realidade” a ser constatada nos espaços rurais.

³⁷¹ Em casos específicos de contradições internas (LAHIRE, 2008), verifica-se que não existe consenso dentro do próprio núcleo familiar, pois alguns membros dizem que os negócios pioraram enquanto outros afirmam que melhorou consideravelmente.

³⁷² Em todo país, a situação envolvendo não apenas o queijo de leite cru, mas diferentes alimentos (in natura), se tornou preocupante, devido a paralisação repentina das feiras e restaurantes e a falta de apoio financeiro e moral

pode ser exemplificada no relato de uma jovem produtora de queijo de São Bento do Una, “graças a Deus a gente vai se adaptando e se acostumando com a situação e vendo como pode lidar com ela (a pandemia)”. Ao levar adiante o seu trabalho e modo de vida, tiveram que enfrentar inúmeros obstáculos (que vão além das regulações sanitárias), conforme pode ser observado nas seguintes falas, na tabela abaixo.

Tabela 2 - Principais problemas relatados pelos dezoito entrevistados durante o início da pandemia da Covid-19

Maiores dificuldades encontradas para a comercialização do queijo de coalho	Quantidade de Menções
Aumento do custo de vida e dos insumos para a elaboração do queijo de coalho	6
Fechamento de comércios e feiras locais	5
Ficar sem sair da propriedade durante período de isolamento	4
Perda considerável de leite e seus derivados na propriedade rural	2
Interrupção dos queijeiros em retirar a mercadoria nas propriedades	5
Oscilação do preço do leite e seus derivados	4
Temor do adoecimento e morte pela Covid-19	4
Maior cuidado com a higiene durante a elaboração do queijo de coalho	2
Fechamento de sindicatos e associações	2

Fonte: Entrevistas aos produtores (2020-2021) / Base: Perguntas com respostas abertas e não excludentes.

Os relatos abaixo, ilustram algumas das adversidades encontradas nesses territórios da Bacia Leiteira de Pernambuco, em função do avanço da Covid-19, nos primeiros meses de pandemia.

Na hora que começou a pandemia o produtor levou um grande prejuízo. Em um período de quinze dias, acho que de quinze dias a três semanas, ficou muito ruim. Teve esse negócio de fechar tudo, essas barreiras sanitárias que ninguém sabia como ia ficar. Aí muita gente que comprava queijo não veio buscar. Eles ficaram sem ter onde botar. Quem comprava o leite do pessoal pra fazer o queijo não foi mais. “Eu não quero, não, pode derramar o seu leite, se vire, que eu não vou pagar por um negócio que não tem onde eu vender”. (Marcelo Tubarão, presidente da APCDL, Capoeiras, 15 de janeiro de 2021).

“Perdi meu leite, meu queijo, muita coisa no início da pandemia. Na época, estava com cento e poucos porcos e tive que vender a metade para conseguir me manter. Fechou esses comércios e não voltou mais. Só vivo agora com minhas vaquinhas”. (Heitor, 50 anos, produtor de São Bento, 11 de outubro de 2020).

No começo, a gente trabalhou um mês no vermelho, só tendo prejuízo. Eu mesmo nas duas primeiras semanas, vendi queijo até de R\$ 8,00. Eu gastava R\$ 10,00 pra fazer um quilo de queijo e vendia por R\$ 8,00. (Paulo, 25 anos, produtor de Capoeiras, 11 de outubro de 2020).

No início, atrapalhou muitas coisas. Atrapalhou muito o comércio e muita gente. E está com uns dois meses que estou vendendo o leite. Minha esposa disse: ah, não vou fazer mais, não. Aí eu fiz uns queijos e joguei no mato, dei

das autoridades governamentais. Com isso, muitos agricultores familiares não conseguiram escoar grande parte da produção e, além dos prejuízos imensos com sementes, nutrientes, energia, água e mão de obra, toda a produção de agrião, alface, tomate cereja, rúcula, entre outros alimentos frescos, que tiveram que ser descartados (LAMMEL, 2020).

para os porcos. E contra a vontade. Tem uns porquinhos e aí tem a lavoura. Aí plantei o milho e estou vendendo mais o leite³⁷³, que achei melhor por enquanto. (Alfredo, 61 anos, produtor de Capoeiras, 22 de abril de 2022).

Junto a questões como o aumento do custo de vida e dos insumos para a produção, um dos principais problemas relatados foi o de que os queijeiros não retirariam mais a mercadoria para vender em outras localidades. O esposo de Maria Lúcia, por exemplo, teve um desacordo com queijeiro³⁷⁴, e não pode contar mais com o mesmo. A partir de então, passou a se deslocar vários dias da semana para vender seus queijos nas feiras e comércios locais (Capoeiras e São Bento do Una), por um preço menor do que em outros momentos. Mesmo depois dos primeiros meses de pandemia, verifica-se que ele prosseguia comercializando nessas feiras e enquanto sua esposa e filhas cuidavam da unidade familiar.

Essa mudança na organização - quando a força de trabalho familiar disponível está reduzida³⁷⁵ - resulta na diminuição de tempo para se dedicar aos cuidados com a lavoura, na lida com o gado leiteiro e na própria elaboração do queijo. Com essa rotina estabelecida, os encargos da comercialização (potencializados pelas restrições pandêmicas), os deixam ainda mais sobrecarregados, devido à extensa gama de atividades relacionadas ao ciclo produtivo e a condição para se produzir na unidade rural.

Diante dessas circunstâncias, apesar da tensão inicial, a comercialização prosseguiu sendo realizada assim como no período anterior a pandemia, pois os queijeiros não deixaram de ir ao estabelecimento produtivo:

No início da pandemia, a gente ficou com muito medo. Foi difícil porque ninguém sabia como ia ficar. E como ia fazer para levar o queijo pra Recife. Mas, foi mais um susto mesmo O fornecedor que pega, o menino [queijeiro], a gente achava que ele não ia mais poder viajar. Mas, aí ele continuou viajando normal (Penélope, 36 anos, produtora de Capoeiras, 30 de maio de 2021).

Olhe, até ameaçou porque como a nossa produção teve uma espécie de ameaça de parar "será que amanhã vai"? Ou não? Mas graças a Deus não parou! Só teve essas ameaças. Mas, desde o começo da pandemia até agora nunca parou o nosso queijo pra levar. Então, assim, como a gente não viajava pra cidade

³⁷³ Após entrar em contato com esse produtor no ano seguinte ao início da pandemia, soube-se que ele retornou a sua atividade queijeira, embora com uma produção reduzida e mais voltada para o autoconsumo.

³⁷⁴ Há situações em que o queijeiro passou a não ir mais nas propriedades e em outros que ele diminui a frequência de visitas. Com o tempo, essa situação se normalizou, embora existam casos de rompimento definitivo na relação entre os queijeiros e as famílias produtoras.

³⁷⁵ Essa foi a situação de alguns produtoras(es) já mencionadas(os) que ficaram mais sobrecarregadas(os), como no caso de Maria Lúcia e Marlene, que possuem filhas(os) que auxiliam na atividade agropecuária, enquanto outros, migraram para os municípios vizinhos ou grandes centros urbanos.

grande, aí ficou mais fácil, não é verdade? Cidade pequena, a gente conhece todo mundo, aí podemos chegar no mercado e ir entregando o queijo, e ir embora rapidamente. Esse atravessador, ou ele que vem buscar ou a gente que vai levar. (Aparecida, 46 anos, produtora de Capoeiras, 20 de março de 2021).

Uma das estratégias alternativas direcionadas aos circuitos curtos de produção encontradas têm sido a venda direta ao consumidor final (mesmo sob o risco de apreensão). Devido ao queijo de coalho artesanal ser considerado um “alimento vivo” e altamente perecível³⁷⁶, foram realizadas alterações (na comunicação, logística e na maneira de se produzir)³⁷⁷. Tais soluções efetivas tiveram que ser implementadas rapidamente em poucos dias, com o objetivo de interromper a queda brusca na comercialização e como meio de manter a produção e venda num patamar aceitável.

Um produtor disse que passou a vender pelo contato direto via aplicativo do WhatsApp. Com isso, grande parte oferta de seus queijos ocorreu de maneira “virtual”³⁷⁸. Mas, a comercialização prosseguiu sendo realizada, sobretudo nos espaços físicos. Além disso, ele comenta que a sua venda na época melhorou significativamente, apesar de que teve que organizar melhor a entrega por causa do elevado preço do combustível:

Nessa época, era o povo correndo para as farmácias pra comprar remédio, com medo [do vírus] e de acabar os alimentos. Eu mesmo era um que corria. Todo dinheiro que pegava, eu já corria para o mercado e para comprar remédio. Aí o povo, sem querer sair de casa, ia dizendo: "Fulano, traga um, traga dois, traga três queijos, “Ulisses, traga queijo" aí foi o tempo que era R\$ 15, 00. Aí aumentei o valor pra R\$ 17,00. O povo com medo de faltar queijo pedia logo dois ou três. Foi onde eu ganhei dinheiro. Hoje não, tem pessoa que vai no supermercado fazer uma feira aí chega lá e compra o queijo. Faz uma feira de R\$500,00, R\$600,00 ou R\$700, 00, aí pega um queijo lá, que é mais caro do que o meu, mas passa no cartão pra pagar R\$30,00 R\$60,00. Aí não vai atrás do meu queijo, tá entendendo? [...]Mas quando o povo não saía de casa, foi o tempo que eu mais vendi queijo e ganhei mais dinheiro. (Ulisses, 45 anos, produtor de queijo de Capoeiras, 18 de abril de 2021).

³⁷⁶ Segundo Cintrão (2013, p.240), “do ponto de vista sanitário (e de risco a saúde) os queijos de leite cru, não estragam com o tempo, mas sim “maturam” ou “curam”. O que acontece é que vão ficando cada vez mais duros e difíceis de serem cortados ou comidos, mas não fazem mal”.

³⁷⁷ Conforme noticiado pela imprensa, o mesmo pode ser observado com outros tipos de produção provenientes da agricultura familiar. Em Cametá, município do Pará, por exemplo, as agricultoras familiares montaram cestas de produtos e vão atrás de consumidores pelo WhatsApp, para realizarem vendas pontuais e, pelo menos, diminuir os prejuízos. Nesse sentido, feiras online foram criadas em Janaúba, no norte de Minas Gerais, e em Sabará, na região metropolitana de Belo Horizonte. Nessa mesma capital, muitos clientes fizeram os pedidos por aplicativos de celular e retiram os produtos no local que funcionava a feira livre. Disponível em: <<https://www.nexojournal.com.br/expresso/2020/05/11/Como-a-pandemia-causa-um-estrago-na-agricultura-familiar>> Acesso em: 13 fev.2023.

³⁷⁸ Há diversos casos de produtoras (es) de queijo que não tem condições de operar e realizar a venda individual via WhatsApp, seja porque não possuem contato suficiente de compradores ou fornecedores, seja porque não possuem infraestrutura, força de trabalho familiar (e externa) e disponibilidade de tempo.

Essas formas informais de comercialização online, durante o período pandêmico, contribuíram para engendrar novas dinâmicas de sociabilidade. Segundo Niederle, Schneider e Cassol(2021), a mediação digital se expandiu e se consolidou em diferentes dimensões do mundo da vida. Em função disso, torna-se cada vez mais necessário trabalhar, produzir e consumir prescindindo das tecnologias digitais. Nos últimos tempos, a disseminação dos aparelhos celulares e o uso frequente da internet possibilitam que a digitalização se torne um fato socioeconômico que organiza múltiplas interações culturais, políticas e econômicas.

A singularidade do momento atual está na aceleração desse processo como decorrência da pandemia da Covid-19 e das conseqüentes restrições de circulação para conter seu avanço. Esse contexto impulsionou vários atores rurais a utilizar dessas tecnologias - embora muitas vezes com acesso precário³⁷⁹ - como estratégia crucial para garantir o escoamento de seus produtos alimentares (NIEDERLE, et al, 2021).

Existem outros casos (além do supracitado) daqueles que conseguiram manter uma dinâmica de venda e o preço próximo ao patamar anterior ao período de confinamento. Para esses atores sociais, isso acontece por terem compradores de longa data e pelo motivo de o produto ser considerados pelos comerciantes e consumidores como de boa qualidade, isto é, um queijo caprichado:

Eu tive problema com essa doença e tudo, mas os queijos que eu já tivesse iam-se embora, vendia rápido. Mesmo quando estava de cinco e seis reais, eu nunca vendi por esse preço. Nunca vendi queijo barato não. Muita gente fica doido atrás dele. O meu queijo não cai o preço. Ele mantém o preço. (Helena, 42 anos, produtora de São Bento, 08 de outubro de 2020)

O esposo de Helena, que a auxilia eventualmente nas atividades queijeiras exercidas, destaca que o queijo de coalho favorece o negócio quando bem feito:

Vende bem, porque é um queijo que é conhecido. Um queijo caprichado. Aí o pessoal bate em cima da mercadoria. Se você tiver uma mercadoria fraca, é uma mercadoria que pouca gente se interessa pra comprar. Quando é uma mercadoria boa, todo mundo se interessa pra comprar. Por ser coisa boa. E coisa boa não sobra. O que sobra é coisa ruim. Mercadoria ruim. Se você pegar uma mercadoria boa, não tem como ela sobrar. Essa mercadoria boa, o cabra vai em cima. Você chega numa casa de fruta, de verdura de primeira qualidade, no CEASA ligeiro você vende. Chega uma carga de fruta e verdura, aquele dismantelo, né? Fruta com furo. A verdura. Aquelas coisas todas.

³⁷⁹ “Apesar do rápido avanço na disseminação dessas tecnologias digitais, ainda existe um número considerável de pessoas que não as acessa ou, principalmente, o faz de maneira bastante precária (Niederle, et al, 2021; Ye; Yang, 2020). Tais disparidades se revelam tanto entre os países quanto no interior deles. Nos países menos desenvolvidos, apenas 19 % da população utilizava a internet em 2019. Nas áreas rurais, a situação é ainda mais grave, alcançando menos de 10 % da população em muitos países. Por conseguinte, a desigualdade no acesso entre homens e mulheres também é marcante e mais explícito nas áreas rurais (OCDE, 2018).” (NIEDERLE *et al.*, 2021, p. 34).

Quando você chegar ali, pouca gente vai comprar aquela mercadoria. Não chama nem atenção. Quando é uma mercadoria boa, chega a chamar a atenção. Se ela fizesse uns queijos que muita gente faz, uns queijos por aí, ia ter que botar queijo na feira e ia vender somente por cinco ou seis contos. (Josué, informante de Capoeiras, 08 de outubro de 2020).

Como destaca Ploeg, (2016), frente às adversidades estabelecidas no sistema agroalimentar, a “arte de agricultura”, vinculada às formas de artesanidade, podem ser uma alternativa para legitimar produtos e fortalecer os “pequenos produtores”. Para isso, se faz necessário a construção e a (re)produção de circuitos curtos e descentralizados, que ligam a produção e comercialização à qualidade alimentar. Tais ações sociais em um processo de construção (mesmo que no âmbito da informalidade) se configuram como uma das principais estratégias campesinas. Mas, elas nem sempre estão ao alcance regular de muitas famílias produtoras, que precisam lidar com inúmeros impedimentos para a comercialização de suas mercadorias.

Conforme abordado, os elementos que tornam possível que o produto artesanal seja algo mais valorizado pela sua qualidade estão atrelados intimamente à organização do trabalho campesino e às atribuições e responsabilidades familiares com o estabelecimento produtivo, com a lavoura, e entre os seres humanos/não humanos (WOORTMANN, 1990, LAMARCHE, 1993); além dos laços de proximidade junto aos queijeiros e sobretudo com os consumidores.

Das etapas de produção até o momento definitivo da venda, o êxito maior de um trabalho bem feito pode ser percebido quando se apresenta um bom produto alimentar que possui uma “marca pessoal”, apreciado por diferentes consumidores. Tais aspectos constitutivos de um *ethos* camponês podem ser destacados a partir do seguinte depoimento:

Se você chegar em um lugar e colocar do meu queijo, entendeu? Todo mundo compra, e ama o meu queijo. Aí, um rapaz [queijeiro] botou outro queijo [em um estabelecimento de Recife] para comercializar junto ao meu. E as pessoas sabiam “Ah! Esse queijo não é o da pessoa que comprava antes.” Eu acho que nem é só o jeito dele [do queijo] que define. É o freguês que vai definir. Pega um queijo que não é o nosso e ele conhece. [...] Percebe porque já teve várias pessoas que fizeram esse teste. Colocaram outro queijo, tanto para ajudar outros que queriam vender como por ser mais barato. Não deu certo. Tiveram que voltar e pegar o da gente. Os fregueses reclamaram, entendeu? (Penélope, 36 anos, produtora de queijo de Capoeiras, 30 de maio de 2021).

De maneira geral, essas redes agroalimentares informais e dissonantes do modelo hegemônico, contribuem de diferentes modos para o interesse no local e nas práticas “alimentares alternativas”. Nesse nível, confiança e enraizamento local - estão entre os conceitos-chaves empregados para as estratégias de reprodução socioeconômica (CRUZ; SCHNEIDER, 2010). Com isso, seja na propriedade, seja na sua interação com os queijeiros

e/ou mesmo durante os períodos repentinos de abertura/fechamento das estradas feiras e comércios, tais atores sociais seguem atuando nessa atividade. Os mesmos buscam manter o estreitamento das relações com os compradores e, implicitamente, entre o meio rural e urbano (quando possível), reforçando formas de reciprocidade (SABOURIN, 2009).

Em um momento posterior, com a maior dinamização do comércio e o avanço da vacinação contra a Covid-19, diversos produtores (as) afirmam que a venda dos queijos apresentou algumas melhoras, mesmo que de maneira gradativa. Entre esses, pode-se apontar a seguinte fala: “olha, levando em consideração o momento, antes estava até pior. Mas agora a gente está mais confiante, com a vacina, as coisas estão melhorando”. (Aparecida, 46 anos, produtora de Capoeiras).

Todavia, devido ao *squeeze* da agricultura - estagnação do preço dos produtos e aumento vertiginoso dos custos (PLOEG, 2008), prossegue sendo uma queixa recorrente entre as famílias produtoras, conforme destaca o líder da associação:

Não está aquele negócio, “mil maravilhas”. Hoje eu acredito que ainda não esteja bom para o produtor por conta do preço da ração. Agora, tem as questões do porco, e tá alto o preço do porco. E a ração também. Está no mesmo patamar. Tudo foi encarecendo e o dinheiro que a gente ganha não está rendendo como antes. (Marcelo Tubarão, presidente da APCDL, Capoeiras, 15 de janeiro de 2021).

Essa conjuntura repleta de incertezas e dilemas, revela (de maneira mais evidente) que a luta por autonomia não segue um “script determinado” e preso por estruturas fixas e imutáveis no tempo-espaço (PLOEG, 2008). Os modos de se viver e de se resistir no campo, que envolvem os cuidados no estabelecimento, a proficiência artesanal e os modos de comercialização e de sociabilidade, variam diante das inconstâncias que eles têm que enfrentar com vistas a seguir nas atividades queijeiras.

Mesmo no contexto de avanço da Covid-19, fica evidente que a circulação dos queijos de coalhos artesanais não se restringe ao estabelecimento rural e aos próprios municípios que estes autores vivem. Nesses termos, os “circuitos de comercialização” que ocorrem através das relações de proximidade e dos elos de confiança (e de interdependência) entre as famílias produtoras, consumidores e queijeiros, seguem imprescindíveis para a venda e fluxo desses queijos. Pelas mãos dos produtores e/ou intermediários, tais produtos (considerados “ilícitos”) prosseguem percorrendo comunidades rurais, estradas, feiras e comércios locais e até mesmo mercados dos grandes centros urbanos.

Não somente na condição de “artífices”, criadores e pecuaristas, mas também de negociantes, esses atores sociais precisam lidar com as contingências e temores, a exemplo do vírus; além das barreiras que dificultam em diferentes níveis a comercialização de seus produtos. Logo, o romper da pandemia (seguido das medidas de isolamento) se apresentou como um momento decisivo para diversas famílias produtoras. Diante de uma situação crítica que ameaçou não só os seus negócios, como a própria existência, precisaram se adaptar e escoar rapidamente aquilo que foi produzido e considerado como altamente perecível. Portanto, para muitos, esse momento ocasionou grandes prejuízos e dificuldades, enquanto que para outros (em menor proporção), pode ser visto como uma “janela” para novas oportunidades de venda.

Com isso, perante as formas de controle industriais-sanitários - antes e durante o período de maior confinamento - nos territórios investigados, pode-se apreender que estas/estas produtoras (es) mobilizam diferentes estratégias e formas de resistência para continuar comercializando seus bens alimentares. Assim, na busca por um trabalho bem feito (tendo muitas vezes as mulheres campesinas à frente na elaboração do queijo), prosseguem sendo diversos os desafios para permanecerem nesse ramo e para se alcançar maior autonomia produtiva e campesina em seus territórios.

Para além dos desafios para se comercializar seus produtos em diferentes localidades, as regiões necessitam de providências efetivas que possibilitem a produção e circulação formal dos queijos sem deixar de priorizar os aspectos relacionados à cultura e aos modos de vida campesino.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Espalhadas pelos territórios rurais que compõem a Bacia Leiteira de Pernambuco, as famílias produtoras organizam as suas atividades cotidianas ao cultivar sua lavoura (palma forrageira, milho, mandioca e feijão, sobretudo) e ao cuidarem dos seus idosos e crianças. Em suas rotinas, para manter suas tradições queijeiras e ancestrais, desvelam tecnologias sociais, além de práticas aprimoradas junto às suas formas de convívios e de coprodução, sejam com os seres (não humanos) ou com as plantas nativas.

Envoltos de uma ética campesina, os seus saberes locais, portanto, abrangem esferas atreladas às atividades agropecuárias e aos cuidados multidimensionais presentes em cada unidade familiar. Todas elas não assumem uma forma única e linear, variando conforme a dinâmica familiar e produtiva, o ciclo de vida, os arranjos produtivos e de sobrevivência, além de práticas socioambientais e de condições econômicas.

Nesse sentido, pode-se observar que, devido aos desafios no campo agravados pela pandemia da Covid-19, pelo aumento vertiginoso do preço do farelo e pelos controles externos, exige-se, de fato, que haja um maior envolvimento de todo o conjunto da unidade produtiva para a permanência no campo. Nos estabelecimentos produtivos de São Bento do Una e Capoeiras, nota-se que, quanto menor a força e organização do trabalho familiar para lidar com as condições adversas, maior tende a ser o risco de ficar desprovidos do seu patrimônio sociocultural e de prosseguir em suas atividades queijeiras.

Com base em (um) tipo(s) de racionalidade(s) manifesta(s) em diferentes níveis entre a “tradição” e a “modernidade” (SHANIN, 2005), as famílias produtoras conhecem e detêm um ofício que é aprendido por gerações junto aos seus familiares. Nesses “micro-universos”, os processos sociais desse “aprender-fazendo” está atrelado aos cuidados no estabelecimento produtivo e na própria artesanidade na “casinha do queijo”. Tais afazeres rurais ocorrem em situações particulares: nos atos singulares tecidos pela interação dos indivíduos em suas comunidades locais. Essas vivendas, formas de cuidados e laços de pertencimento das famílias produtoras de queijo, por sua vez, são construídos no território e na comunidade local.

Lidar com essas incertezas, possibilidades e limites, provoca o surgimento e a manutenção, enquanto grupo social distinto, caracterizado por seus costumes em comum relacionados à éticas campesinas de trabalho, da ajuda mútua e de obrigações. São precisamente essas práticas tradicionais e modernas desses “artífices da natureza” vinculadas aos modos de vida e de sobrevivência campesina que o modelo industrial-sanitário não alcança.

Apesar da labuta diária, o conhecimento, a experiência e os desejos próprios e coletivos contribuem, de diferentes modos, como fontes inspiradoras para um produto bem feito (realizado em maior número pelas mulheres camponesas), construído de forma a trazer satisfação e até orgulho pessoal. Seja na rotina de cuidados domésticos e no campo e, sobretudo na “casinha de queijo”, se constata que são as mulheres que geram maior valor agregado para os bens mercantis. Enquanto “artífices”, mesmo que, constantemente invisibilizadas por seus pares e pela sociedade, apresentam-se como uma espécie de guardiãs de saberes, sabores, histórias e memórias que acontecem e percorrem (n)essas comunidades locais. Sem elas, muitas das práticas relacionados aos cuidados no campo e também no preparo do queijo não seriam transmitidas ao longo das gerações, garantindo a reprodução socioeconômica da unidade familiar e do próprio futuro no campo.

No entanto, nessa lógica de poderio masculino, são os homens que, predominantemente, vão à “rua”(cidade) negociar o queijo. Nesse caso, eles acabam sendo os maiores beneficiados, pois ficam encarregados da comercialização desses produtos artesanais, ao se afastarem das atividades do lar. Por isso, é comum que eles se apropriem de uma parte ou de todo o lucro obtido através da força de trabalho familiar, passando assim a ter um maior controle da unidade produtiva, o que mantém as desigualdades de gênero estabelecidas ao longo do tempo.

Entretanto, devido à escassez de mão de obra, que decorre da migração da juventude rural, além da dificuldade de contratação de trabalhadores alugados e de mudanças de comportamentos geracionais, possivelmente, tem-se modificado, de maneira gradual, a divisão sexual do trabalho nessas regiões. Por tais motivos elencados, tornou-se mais comum do que em outras épocas, deparar-se com produtores do gênero masculino exclusivamente responsáveis pela fabricação do queijo de coalho, assim como mulheres produtoras que vão à “rua” e assumem a responsabilidade de vendedoras desse alimento.

As etapas produtivas e a circulação clandestina do queijo de coalho, que perpassam as esferas imbricadas do mundo da vida e do mercado, contribuem para que esses atores sociais se identifiquem como agricultores, criadores, pecuaristas e negociantes e lancem mão de diferentes estratégias conforme as circunstâncias que precisam enfrentar. No romper da pandemia, por exemplo, muitas famílias sofreram prejuízos consideráveis com a produção e períodos de confinamento e precisaram se adaptar rapidamente para escoar os seus bens mercantis, sem maiores perdas de renda.

Em um contexto de restrições, houve casos de tensões entre determinadas famílias produtoras e intermediários, pois esses últimos, devido aos impedimentos gerados pela Covid-19, passaram a não ir conforme previamente determinado até às propriedades rurais. Nesses casos, esses produtores e essas produtoras optaram pela venda do queijo diretamente nas feiras locais, muitas vezes por um preço reduzido, e/ou entregando diretamente ao consumidor, seja na porta de suas propriedades e/ou nos comércios locais e distantes.

Apesar da tensão inicial, pode-se observar que a venda através dos queijeiros seguiu sendo uma das formas predominantes de comercialização de muitos estabelecimentos produtivos. Esses intermediários, geralmente, ao retirarem o queijo da propriedade e percorrerem estradas, feiras, comércios e até as cidades vizinhas e grandes centros prosseguem tendo que lidar com a ameaça de apreensão desses bens mercantis. Sem as embalagens, notas fiscais e selos de inspeção, tais produtos alimentares, em sua maioria, continuam sendo definidos pelos agentes sanitários como um “alimento sem origem” e que representa risco para o consumo humano.

Para lidar com o “cerco aos queijos” na Bacia Leiteira de Pernambuco, seja nas propriedades ou na rua, vários produtores manifestam o interesse constante em se formalizar. Contudo, os aspectos que envolvem uma série de burocracia, prescrições sanitárias e gastos financeiros em infraestrutura corroboram para que, ainda hoje, essa solução não se torne uma realidade concreta para a maioria das unidades produtivas. Por isso, independentemente da flexibilização das regulações sanitárias (como no caso do Selo Arte), resta para esses atores sociais buscarem “driblar” os mecanismos de controle. A partir disso, não é incomum que assumam uma conduta de “desobediência civil”, com o intuito de “tocar a vida” e levar adiante a tradição queijeira.

Nesse sentido, frente a tamanhas imposições, seja antes ou durante o avanço da Covid-19, a busca por autonomia, pela sobrevivência e pelo acesso a recursos produtivos prosseguem não assumindo a dimensão mais visível das lutas camponesas. Em seus modos de resistência cotidiana, contra os processos de modernização do campo e da lógica colonial e tecnificada, além das crises e regulações sanitárias, as famílias que fazem da produção queijeira o seu meio de vida são portadores de “um jeito que é somente delas”. De maneira constante, verifica-se que elas buscam soluções criativas e reelaboram suas estratégias de (re) produção em um fluxo contínuo, as quais se integram a própria condição e se vinculam aos seus atributos locais, que não deixam de compor os processos regionais, nacionais e globais. É nesse aspecto que esse ofício é repleto de momentos de sínteses societárias relacionadas aos modos de saber-fazer, nas suas singularidades e semelhanças com outros grupos sociais e territórios (RAMALHO, 2017).

No “pós-Covid”, com a reabertura das atividades em geral, devido a diminuição e/ou suspensão das medidas de isolamento, avanço da vacinação e do menor percentual de contágio pela Covid-19, novas tentativas de ações coletivas e redes organizadas puderam emergir. Essas iniciativas nos municípios investigados (e para além desses) logram ser retomadas pelas lideranças locais através das reuniões da APCDL e/ou por meio de outras formas de articulação e mobilização social.

Isso significa que o “desafio homérico” que esses atores precisam enfrentar para se manter e obter uma “autonomia ampliada” não se resume a resistir e adaptar-se ao “ambiente hostil” instaurado. Conjuntara-se que talvez seja cada vez mais necessário interpretar satisfatoriamente as suas condições socioeconômicas e utilizar a sua capacidade para tentar contrabalançar a correlação de forças políticas e econômicas desses territórios (CAVALCANTI, 2014). Embora ainda incipientes nos municípios investigados, tais atitudes e iniciativas, envolvendo sobretudo lideranças locais, possibilitam realizar ações que avancem de maneira deliberada na construção de processos caracterizáveis para a valorização de toda a cadeia produtiva queijeira (por meio de regularizações mais justas e selos alternativos) e, por conseguinte, no fortalecimento da agricultura familiar e, assim, do desenvolvimento rural (ESCHER, 2013).

Todavia, seja na dimensão global ou local, os interesses econômicos e políticos dominantes referentes a qualidades e aos riscos desses alimentos demonstram o enorme desafio de se traduzir as críticas e as propostas em procedimentos operacionais estabelecidos pelas normas reguladoras do Estado (GUIVANT, 2001). Nesse aspecto, desconsidera-se os elementos socioambientais que distinguem a dinâmica de produção tradicional das demais (WEBER, 2004). Isso implica em estipular a segurança e qualidade dos alimentos baseados majoritariamente no RIISPOA. Tais procedimentos que operam em todas as esferas governamentais (federal, estadual e municipal), portanto, têm como parâmetros os critérios técnicos-industriais-normatizados estabelecidos por um sistema perito. De maneira geral, essa lógica modernizante leva a um tipo de abordagem reducionista, que se apresenta através de um discurso objetivo e impessoal, considerado cientificamente neutro.

De encontro a essas prescrições normativas, desde a virada de qualidade, pode-se entender que a elaboração, a comercialização e o consumo desses alimentos envolvem dimensões mais amplas, ao entrelaçar os aspectos materiais, da cultura e da comunicação (DIAS, 2019) de uma população que convive e sobrevive no semiárido. Do plantar ao vender, a maneira como as famílias produtoras se relacionam com o alimento e o ato de comer comunica os afetos e os vínculos estabelecidos por meio de práticas, crenças religiosas, laços comunitários, com a

natureza e os seres (humanos e não humanos). “Essa teia de relações põe em diálogo nossa dimensão existencial entre espécie, indivíduo e sociedade”. (DIAS, 2019, p.121) Elas representam a pluralidade de formas de organização social, de atitudes, linguagem, memórias, estórias e falas, que dão sentido e significado aos modos de viver, produzir, relacionar e comer.

Com isso, pode-se aferir que os dilemas em relação às questões levantadas estão centralizados no fato que as características dos produtos artesanais variam consideravelmente de acordo com os grupos sociais inseridos em um território local. Como definem diferentes produtoras rurais dos locais visitados, “o queijo tem seus segredos” e, ainda, “cada um faz de uma maneira, com o seu toque especial”. Por isso, tais aspectos evidenciam distintos meios de organização para a produção do mesmo alimento. Assim, em sua luta por maior autonomia, os produtores rurais, como discutem Cruz e Schneider (2010), talvez não precisem buscar e/ou reivindicar um único modelo de “proteção sanitária” aplicado a todos os tipos de produções em qualquer escala.

É importante ressaltar que não há negação da necessidade de condições básicas de segurança e higiene, inclusive para lidar com casos específicos da adição de produtos químicos na fabricação desses alimentos. Tais medidas para lidar com eventuais riscos sanitários se tornaram ainda mais evidentes em razão da explosão de contágios e mortes pela Covid-19. Mas, paralelamente, se faz necessário uma maior compreensão sobre o condicionamento desproporcional a que a sociedade atual é levada com relação aos padrões industriais e de referências alimentares hegemônicas. Toda essa preponderância da lógica industrial e de controle produtivo, especialmente nos queijos de leite cru, impacta de maneira profundamente arbitrária a soberania alimentar das populações do campo e não só do Agreste Pernambucano, mas de diferentes territórios.

A estruturação do controle e gerenciamento dos riscos sanitários precisam levar em consideração a importância da diversidade das práticas, saberes e fazeres campestres, sejam nos currais, nas “casinhas do queijo” e nas feiras locais. Essa pluralidade de condições campestres, de fato, pode ser observada e constatada por meio das atitudes e falas de diferentes produtoras(es) de São Bento do Una, Capoeiras, entre outras localidades, ao longo dessa pesquisa. Portanto, essas formas de organizar o trabalho (através dos cuidados com gado leiteiro, lavoura e família) desses atores sociais estão intrinsecamente relacionadas aos valores éticos, socioambientais, vinculados ao modo de vida dessas populações rurais (WILKINSON, 2008). Diferente dos produtos ultraprocessados propagados amplamente pelos mercados globais, a qualidade desses alimentos artesanais, pode ser compreendida através das

características materiais e simbólicas constituídas e prezadas pelas famílias produtoras e na produção local.

Existe, assim, a necessidade de que a mediação estatal se dê através de mais subsídios e de regulações sanitárias que levem em consideração diferentes lógicas, visões de mundo e modos de vida, que, com isso, as unidades familiares possam definir e optar de maneira legal pelos utensílios e procedimentos que realmente façam sentido para as suas necessidades em seus territórios. Caso contrário, conforme destaca Cintrão (2016), persistirá se buscando indefinidamente soluções institucionais que são desenhadas assimetricamente de “cima para baixo” e que não levam em consideração a sociobiodiversidade, que ainda prejudica a sociedade em geral.

Essas medidas assimétricas e excludentes em vigor (CRUZ, 2020) jogam na “clandestinidade” as famílias produtoras de diferentes espaços rurais que produzem alimentos artesanais de origem animal para diferentes tipos de consumidores. Enquanto não se encontram soluções factíveis, elas prosseguem resistindo de maneira sutil e na “ilegalidade”, para ter o controle do seu processo produtivo e de formas de se comercializar. Isso se dá, por não terem uma alternativa viável (na maioria dos casos) para se formalizar, de modo a obter os selos de inspeção e de denominação de origem e, assim, conseguir alcançar os canais legais de comercialização, sem se distanciar de suas vivências.

Por isso, para grande parte das famílias investigadas, são necessárias ações afirmativas que deem um incentivo maior para “o pequeno produtor” e que valorizem a produção e venda do queijo de coalho presente na Bacia Leiteira, o qual apresenta características de qualidade peculiares reconhecidas localmente. A valorização desse produto artesanal, considerando-se a necessidade de seu controle de segurança e, paralelamente, a retirada de sua “ilegalidade” é, portanto, um fator imprescindível e que poderá contribuir favoravelmente para um maior ganho de autonomia desses atores sociais. Portanto, essas ações sociopolíticas, em toda a sua complexidade, precisam ser articuladas de maneira horizontal, junto aos atores locais, com vistas a promover o bem viver dessas famílias camponesas no semiárido e, por sua vez, contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar e o desenvolvimento social. Mas, enquanto isso na prática não ocorre, o que se percebe é um alimento tradicional que passa a ser constantemente desqualificado por não estar em consonância com a lei (SANTOS, et al, 2016)

Outro fator relevante a ser apontado diz respeito ao contexto pandêmico que fez emergir uma conjuntura repleta de ameaças, incertezas e restrições, que impactaram não somente as unidades produtivas como a própria pesquisa em si. Em termos metodológicos, deve-se salientar que em alguns momentos não foi possível realizar uma maior imersão desejada, a

exemplo da impossibilidade de acesso constante a determinadas localidades. Tanto as idas periódicas aos estabelecimentos produtivos e às comunidades locais, como, sobretudo, as visitas aos comércios e feiras do queijo (que são lugares de aglomeração), precisaram ser realizadas em um período consideravelmente menor e de maneira mais conturbada, do que aquilo que foi previamente planejado. Diante dessas dificuldades do trabalho de campo, teve-se que lidar, de modo recorrente, com diferentes contingências e empecilhos para a coleta de dados ocasionados pelo avanço e propagação da Covid-19 e da crise política e governamental instaurada.

Entretanto, apesar das dificuldades e dos avanços obtidos por esta pesquisa, há que se investir em mais trabalho para acúmulo de conhecimento sobre o tema. Torna-se imprescindível avançar com os estudos rurais para aprender de maneira mais aprofundada as percepções, as práticas e as soluções alternativas que envolvem a dinâmica queijeira nos territórios do Agreste Pernambucano. Nessas circunstâncias, faz-se necessário prosseguir investigando as tendências e os impasses que afligem esses atores sociais, seja na organização do trabalho familiar e sobrevivência, seja para resistir às enormes adversidades (globais/locais) que impactam a produção, consumo e circulação dos queijos de coalho artesanais, sobretudo nesses momentos de graves crises políticas, econômicas e sanitárias.

Essas dinâmicas socioeconômicas, políticas e culturais que envolvem o processamento do queijo de coalho artesanal, os seus conflitos e os desdobramentos confirmam a importância de situar o debate junto aos setores da sociedade civil, sobretudo da cadeia agroartesanal (comerciantes, consumidores, produtores, queijeiros, técnicos da vigilância, pesquisadores, entre outros). Por fim, trazer novas indagações e olhares sobre essas realidades sociais possibilitam uma melhor compreensão acerca dos desafios enfrentados por essas famílias produtoras e campesinas e, assim, contribuem para um maior reconhecimento e valorização de suas atividades e, conseqüentemente, de seus modos de vida.

REFERÊNCIAS

ACOSTA, Alberto. *O Bem Viver: uma oportunidade para imaginar outros mundos*. São Paulo: Autonomia Literária, 2016.

Adagro. Inspeção Agropecuária. Relação de Queijarias Artesanais com S.I.E. Disponível em: http://www2.adagro.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=37863215&folderId=37915778&name=DLFE-322909.pdf. Acesso em: 07 de julho de 2021.

_____. *Queijo falsificado é apreendido na Ceasa*. 2011. Disponível em: <https://www.adagro.pe.gov.br/blog/11-link-externo/blog/1235-199496-queijo-falsificado-e-apreendido-na-ceasa>. Acesso em: 13 fev. 2023.

_____. RELATÓRIO QUEIJARIA ARTESANAL. Disponível em: http://www2.adagro.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=37863215&folderId=37915778&name=DLFE-322909.pdf. Acesso em: 07 de julho de 2021.

_____. *Saiba como emitir o certificado de Selo Arte*: <https://www.adagro.pe.gov.br/blog/11-blog/1427-emitir-selo-arte>. 2020. Disponível em: <https://www.adagro.pe.gov.br/blog/11-blog/1427-emitir-selo-arte>. Acesso em: 07 jul. 2021.

ADESE. Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó. Diagnóstico da Bacia Leiteira do Território do Seridó. Caicó: ADESE/GTZ, 2011.

ALBERTIM, Bruno. *Nordeste: identidade comestível*. Recife: Editora Massaranga, 2020.

ALIER, Joan Martinez. *O ecologismo dos pobres: conflitos ambientais e linguagem de valoração*. São Paulo: Contexto, 2007.

ALEPLLEGIS. A lei I Nº 14.933, retrata os processos para a produção do queijo artesanal. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=1&numero=14933&complemento=0&ano=2013&tipo=&url=> >. Acesso em: 07 jul.2021.

_____. A lei I Nº 15.607. Dispõe sobre a Licença Sanitária de pequenas agroindústrias de laticínios, no âmbito do Estado de Pernambuco. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=1&numero=15607&complemento=0&ano=2015&tipo=&url=> >. Acesso em: 28 mar.2023

ALMEIDA, Simone de Lira, et al. A estratégia de internacionalização de negócios na perspectiva da tradução cultural: o caso da indicação geográfica no agronegócio. RIAE - Revista Ibero- Americana de Estratégia, São Paulo, v. 9, n. 2 mai./ago, p. 74-97, 2010.

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. *Queijos do Brasil e do Mundo: para iniciantes e apreciadores*. São Paulo: Mescla, 2015.

ANDRADE, Berlano Bênis França de. Produção agrícola familiar, território e mobilidades no Agreste Setorial de Pernambuco. In: CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa; BUTTO, Andrea;

AUBIN, Ludovic. *Globalização, Segurança Alimentar, Feminismo e Agroecologia*. Recife: Annablume, 2022. p. 287-30.

ANDRADE, Horasa Maria Lima da Siva; ANDRADE, Luciano Pires de; MOSER, Luciana Maisa. Mulheres construindo sistemas alimentares agroecológicos no Agreste Pernambucano. In: CAVALCANTI, Josefa Saete Barbosa; BUTTO, Andrea; AUBIN, Ludovic (org.). *Globalização, Segurança Alimentar, Feminismo e Agroecologia*. São Paulo: Annablume, 2022. p. 267-285.

ANDRADE, Manuel Correa. *A Terra e o Homem no Nordeste*. São Paulo, Brasiliense, 1963b, 265p. 2. ed.: São Paulo, Ed. Brasiliense, 1964. 3. ed.: (revista e atualizada), 1973.

_____. *Pecuária Leiteira do Agreste de Pernambuco*. Tese de doutorado em geografia, Universidade federal de Pernambuco, Recife, 1961.

ANGROSINO, Michael. *Etnografia e observação participante*. Porto Alegre: Artmed, 2009.

APPADURAI, Arjun. *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

ARAÚJO, Tarcísio Patrício de et al (org.). *Demanda por microcrédito em três arranjos produtivos de Pernambuco: apicultura, bacia leiteira e caprinocultura*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2006.

AZEVEDO, Elaine de. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. *Ambiente & Sociedade*, [S.L.], v. 18, n. 3, p. 81-98, set. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1809-4422asoc740v1832015>

BASE DE DADOS DO ESTADO - BDE. *Vacas ordenhadas e produção de leite em 2018*.

Disponível em:

<http://www.bde.pe.gov.br/visualizacao/Visualizacao_formato2.aspx?codFormatacao=401&CodInformacao=474&Cod=3> Acesso em: 18 ago. 2020.

_____. *Agropecuária*. Disponível em:

<<http://www.bde.pe.gov.br/site/ConteudoRestrito2.aspx?codGrupoMenu=133&codPermissao=5>> Acesso em: 18 ago. 2020.

BASTOS, Maria do Socorro Rocha; ULISSES, Ivaneide Barbosa; FONTENELE, Maria Alves. *Queijo de Coalho do Jaguaribe: sabor perpetuado de uma tradição secular*. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical Fortaleza, 2013.

BATTHYÁNY, Karina. *Política dos cuidados*. México, Df: Clacso, 2021.

BECK, Ulrich. *Sociedade de risco rumo a uma outra modernidade*. São Paulo Editora 34, 2010.

BECK, Ulrich., GIDDENS., Anthony., LASH, Scott. *Modernização reflexiva*. São Paulo: Editora UNESP, Modernidade e identidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

BECKERT, J. and F. WEHINGER (2013). "In the shadow : illegal markets and economic sociology." *Socio-economic review*: 11 ; H. 11, S. 15-30.

BELAS, Carla Arouca. *Indicações Geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado do Jalapão-Brasil*. 2012. 266p. Tese (Doutorado) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2012.

BENDINI, Mônica Isabel, CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. LARA, Sara Maria. Uma mirada sobre el campo de la Sociologia Rural em América Latina, in: Enrique de la Garza Toledo: *Tratado Latino-americano de Sociologia*, Anthropos Editorial; México: Universidad Autoônoma Metropolitana – Iztapalapa, 2006, p.247-263.

BELIK, Walter. Circuitos de Agricultura Familiar no Brasil: Notas para discussão. In: DELGADO, Guilherme Costa; BERGAMASCO, Sonia Maria Pereira (Org.). *Agricultura Familiar Brasileira: Desafios e Perspectivas de Futuro*. Brasília: Secretária Especial de Agricultura e do Desenvolvimento Agrário, 2017. p. 223-244.

BERNSTEIN, Henry. Notes on Capital and Peasantry. *Review of African Political Economy*, n. 10, p. 60-73, 1977.

BISPO, Safiro Valença.; FERREIRA, Marcelo de Andrade. VERAS, Antonia Sherlânea Chaves.; MODESTO, Elisa Cristina.; GUIMARÃES, Amanda Vasconcelos.; PESSOA, Ricardo Alexandre Silva. Comportamento ingestivo de vacas em lactação e de ovinos alimentados com dietas contendo palma forrageira. *Revista Brasileira de Zootecnia*, Viçosa, MG, v. 39, n. 9, p. 2024-2031, 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbz/v39n9/a22v39n9.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2013.

BOLTANSKI, Luc e CHIAPELLO, Ève, *O novo espírito do capitalismo*, São Paulo: Martins Fontes, 2009.

BONANNO, Alessandro, BUSCH, Lawrence, FRIEDLAND, William, GOUVEIA, Lourdes, MINGIONE, Enzo (Eds.). *From Columbus to ConAgra: the globalization of agriculture and food*. Lawrence: University. Press of Kansas, 1994.

_____. *La Globalizacion Neoliberal*, in: Tópicos especiais de sociologia I - Teoria Sociologia e a globalização dos sistemas alimentares, UFPE, 2016, p.1-77.

BONANNO, Alessandro; GAKUIN, Kae Sekine Aichi; FEUER., Hart N.. *Geographical Indication and Global Agri-Food*. London And New York: Routledge, 2019.

BONANNO, Alessandro; CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. Globalization, food quality and labor: the case of grape production in North-Eastern Brazil. *International Journal Sociology of Agriculture and Food*, v. 19, n. 1, p. 37-55, 2011.

BORRINI-FEYERABEND, Grazia, PARFVAR, M, Taghi. ICCAS: territórios de vida. In: KOTHARI, Ashin *et al. Pluriverso: dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021. P.373-376.

BOSCO, Estevão. *Sociedade de Risco: Introdução à Sociologia Cosmopolitana de Ulrich Beck*. São Paulo: Annablume, 2016.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Editora USP, 2007.

_____. *O poder simbólico*. Lisboa: Deifel, 1989. Territorializing Embeddeness. *Sociologia Ruralis*.

BOVÉ, José; DUFOUR, François. *O mundo não é mercadoria: camponeses contra a comida ruim*. São Paulo: Unesp, 2001.

BOWEN, Sarah. The importance of Place: *ReTerritorializing Embeddeness*, *Sociologia Ruralis*, Numerber 4. October, 2011.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. “Caminhos e descaminhos para biocivilização” Ibase, Rio de Janeiro, 28 jul, 2011. Disponível em: <http://rio20.net/pt-br/documentos/caminhos-e-descaminhos-para-a-biocivilizacao/>.

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

BRAGA, Marco Cezarino. *Produção artesanal do queijo de leite cru: dilemas do desenvolvimento agrícola brasileiro*. São Paulo, Casa Do Direito, 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAUDE. Guia Alimentar da População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/guia_alimentar2014>. Acesso em: 23 fev. 2018.

_____. Lei Nº 13.376/2007, publicado em 21 de dezembro de 2007. Dispõe sobre o processo de Produção de Queijo Artesanal e dá outras providências. Disponível em: <http://www.normasbrasil.com.br/norma/lei-13376-2007-pe_149083.html> Acesso em: 10 mar. 2018.

_____. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado em 27 de julho de 2011, de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950_1969/D30691.htm> Acesso em: 10 mar. 2018.

_____. Lei Nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm> Acesso em: 24 ago. 2018.

_____. Presidência da República. Casa Civil. (2017a). Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado em 24 de janeiro de 2018, de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2017b). Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. Recuperado em 15 de julho de 2017, de http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sisbi-1/legislacao/InstruoNormativa_05.2017.pdf

BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo - século XV-XVIII – as estruturas do cotidiano: o possível e o impossível*. Vol 3.2. ed. São Paulo. Martins Fontes, 2005.

BRAY, Francesca. *The Rice of Economies: Technology and development in Asian Societies*. Oxford: Blackwell, 1986

BUGAUD, Christophe.; et al. Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage : cas du fromage d'Abondance, INRA Productions Animales. v. 15, p.31-36, 2002.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Editora USP, 2007.

BUTTO ZARZAR, Andrea; AUBIN, Ludovic; CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. Soberania Alimentar, Agroecologia e Gênero: contribuições com base em pesquisa realizada no Agreste de Pernambuco. *Cadernos de Agroecologia*, Recife-Pe, v. 15, n. 3, p. 1-14, maio 2020.

BUSCH, Lawrence. *Standards: recipes for reality*. Cambridge: MIT Press, 2011

BUTTEL, Frederick H. Algunas reflexiones sobre la economía agrária de fines del siglo XX. In: Cavalcanti, Josefa Salete Barbosa; NEIMAN, Guillermo (Comp.) *Acerca de la aglobalización em la agricultura: territorios, empresas y desarrollo local en América Latina*, Buenos Aires : CICCUS, 2005, p.15-36.

CAMPOS, Oriel Fajardo de; MIRANDA, João Eustáquio Cabral de. *Gado de Leite: o produtor pergunta, a Embrapa responde*. 3. ed. Brasília, Df: Embrapa, 2012.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2003.

CASCUDO, Câmara. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. 11ª ed., São Paulo: Global, 2002.

_____. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2007.

CASTRO, Ana Célia (coord). *Evolução recente e situação atual da agricultura brasileira*. Brasília, Binagri, 1979.

CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome: o dilema brasileiro do pão e aço*. Rio de Janeiro: Antares /Achiamé, 1980.

CAVALCANTE, José Fernando Mourão; BASTOS, Maria do Socorro Rocha; FONTENELE, Maria Alves. Queijo coalho artesanal no estado do Ceará. In: MOURÃO, José Fernando. *Queijo Coalho do Nordeste do Brasil*. Ceará: Banco do Nordeste, 2017. p. 35-78.

CAVALCANTI, Maria; SILVA, Mariana Lucivanda Rodrigues da Silva; KREFTA, Noemi Margarida. Alimentação Saudável: Somos o que comemos. In: MEZADRI, Adriana Maria *et al* (org.). *Feminismo Camponês popular: reflexões a partir das experiências do movimento das mulheres camponesas*. São Paulo: Outras Expressões, 2020. Cap. 8. p. 111-122.

CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. Frutas para o mercado global. *Revista do Instituto de Estudos Avançados da USP*; São Paulo, v.11, n.29, p.79-93, 1997.

_____. Globalization of Food and Labor: challenges for sociology. *Journal Of The Brazilian Sociological Society*, Sid, Porto Alegre, v. 1, n. 1, p. 64-78, jul./dez. 2015.

_____. Globalização e ruralidade. In: WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel (Org.). *Globalização e Desenvolvimento Sustentável: Dinâmicas sociais rurais no nordeste brasileiro*. São Paulo: Polis, 2004. p. 17-32.

_____. Repensando a agricultura familiar para além da modernidade: reflexões sobre a conferência do Dr. Alessandro Bonanno. In: DALVA, Maria da Mota; HERIBERT, Schmitiz; HELERINA, Ellery. *Agricultura Familiar e Abordagem Sistêmica*. Aracaju, Se: Sociedade Brasileira de Sistema de Produção, 2005. p. 123-134.

_____. Resignificação dos territórios em um contexto de globalização. In: CAPÍTULO, Josefa Salete Barbosa Cavalcanti (org.). *Participação Território e Cidadania: um olhar sob a política e desenvolvimento territorial no brasil*. Recife: Editora Ufpe, 2014. Cap. 5. p. 135-152.

CASEMIRO, Juliana; CINTRÃO, Rosângela Pezza; CHIFFOLEAU, Mónica; DIAS, Juliana; SCHOTTZ, Vanessa. Por normas sanitárias mais justas e inclusivas: em defesa da comida como patrimônio e da soberania e segurança alimentar e nutricional. *Revista Agriculturas*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 2, p. 33-39, nov. 2018.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 2014.

CHAYANOV, Alexander.Vasily. *La organization de la unidad econômica campesina*. Buenos Aires Nueva Vision, 1974. 339p.

CHEF É BARRADA POR FISCAIS E TEM PREJUÍZO DE 200 MIL NO ROCK IN RIO. Rio de Janeiro, 16 set. 2017. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2017/09/1919202-chef-e-barrada-por-fiscais-e-tem-prejuizo-de-r-200-mil-no-rock-in-rio.shtml>>. Acesso em: 15 jun. 2018.

CHRISTOFFOLI, Pedro Ivan. *Agroindústria*. In: CALDART, R. S. et al. *Dicionário de Educação do Campo*. Rio de Janeiro/São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/ Expressão Popular, 2012, p. 72-81.

CINTRA, Ivete de Moraes. *O queijo do Xucuru*: São bento do Una. São Bento do Una: Ed. do Autor, 2004.

CINTRA, Ivete de Moraes; ANDRADE, João Firmino Cabral de ; PAIVA, Aldaberto de Oliveira. *São Bento do Una: formação histórica*. São Bento do Una: Centro de Estudos de História Municipal, Fiam, 1983.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. Segurança alimentar, riscos, escalas de produção - Desafios para a regulação sanitária. *Vigilância Sanitária em Debate*, [S.L.], v. 5, n. 3, p. 3, 31 ago. 2017. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência y Tecnologia*. <http://dx.doi.org/10.22239/2317-269x.00971>.

_____. *Segurança, qualidade e riscos: a regulamentação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais*. 2016. 330 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Ciências Humanas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rj, 2016.

CINTRÃO, Rosângela Pezza; DUPIN, Leonardo Vilaça. Microbiopolítica e regulação sanitária: desacordos entre ciência e saberes locais na produção dos queijos minas artesanais », *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 57, n. 26, p. 239-274, maio 2020.

COLLECTIF LAIT FRU. <<https://www.collectiflaitcru.com>> Acesso em 07 de jul. de 2021.

CONTE, Isaura; CALAÇA, Michela; TABORDA, Noeli Welter. Divisão sexual do trabalho. In: MEZADRI, Adriana Maria *et al* (org.). *Feminismo Camponês popular: reflexões a partir das experiências do movimento das mulheres camponesas*. São Paulo: Outras Expressões, 2020. Cap. 9. p. 123-132.

COMO A PANDEMIA CAUSA UM ESTRAGO NA AGRICULTURA FAMILIAR. São Paulo, 11 maio 2020. Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2020/05/11/Como-a-pandemia-causa-um-estrago-na-agricultura-familiar>. Acesso em: 13 fev. 2023.

CORONAVÍRUS NÃO É TRANSMITIDO POR ALIMENTOS OU EMBALAGENS, DIZ FAO. 16 de ago. 2021. Disponível em: <<https://ojoioeotrigo.com.br/2021/08/coronavirus-alimentos-embalagens-fao/>> Acesso em: 07 nov. 2022.

CORRÊA, Roberto Lobato. *Região e organização espacial*. 7. ed. São Paulo: Ática, 2002.

COSTA, Manoel Baltasar Baptista da. *Agroecologia no Brasil: história, princípios e práticas*. São Paulo: Expressão Popular, 2017.

CRAVIOTTI, Clara. La agricultura familiar en los mercados globales: articulación horizontal y vertical en la citricultura del noreste argentino. In: CONTERATO, Marcelo Antonio *et al* (org.). *Mercados e Agricultura Familiar: interfaces, conexões e conflitos*. Porto Alegre: Via Sapiens, 2013. p. 19-35.

_____. (2013). La problemática de la coexistência entre la agricultura familiar y la agroindustria: una aproximación desde la producción de quesos. *Revista Brasileira de Sociologia* 05 (10), 163-185.

CROW, G. The use of the Concept of Strategy' in Recent Sociological Literature. *Journal of British Sociological Association*, London v.23, n.1, p1-25, 1989.

CRUZ, Fabiana Thomé da. 2020. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*.

_____. *Produtores, consumidores e valorização dos produtos tradicionais: um estudo sobre a qualidade dos alimentos a partir do caso do Queijo do Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. 2012. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre/Rs, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção. *Revista Ideas: produtos locais, olhares cruzados*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

CRUZ, Benedito Ely Valente da; HESPANHOL, Rosangela Ap. Medeiros. Indicação geográfica e queijos artesanais: marco legal e desafios a uma política para este segmento no Brasil. *Confins*, [S.L.], n. 37, p. 1, 24 set. 2018. OpenEdition. <http://dx.doi.org/10.4000/confins.15222>.

CRUZ, Fabiana; SCHNEIDER, Sergio. 2010. “Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais”. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 5(2): 22-38.

DAVID, Marília Luz; GUIVANT, Julia Silvia. Os Padrões de Identidade e Qualidade dos Alimentos: uma análise de suas transformações no Brasil. *Mediações*, Londrina, v. 25, n. 1, p. 247-264, jan./abr. 2020.

DIAS, Juliana. Comida: uma via potente de comunicação entre seres, saberes e territórios. In: INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ (Brasil) (org.). *Isto não é (apenas) um livro de receitas: é um jeito de mudar o mundo*. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2019. p. 1-180.

DIAS, João Castanho. *Uma longa e deliciosa viagem - O primeiro livro da história do queijo no Brasil*. São Paulo: Baurleus, 2010.

DÓRIA, Carlos Alberto. Introdução à mudança de paradigmas para a produção artesanal. In: BRAGA, Marco Aurélio Cezarino. *Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: a produção artesanal do queijo canastra*. Belo Horizonte: Casa do Direito, 2019. Cap. 1. p. 11-24.

DORIGON, Clovis. *Mercados de Produtos Coloniais da Região Oeste de Santa Catarina: Em Construção*. Tese de Doutorado em Engenharia de Produção. COPPE/UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2008, 437 p

DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. Ensaio sobre as noções de poluição e tabu. Lisboa: Edições 70, 1966.

DUARTE, Luiz Fernando Dias. *As redes de suor: a reprodução social dos trabalhadores da pesca em Jurujuba*. Niteroi: Eduff, 1999 (Capítulo 1 – Pescadores e pesca em Jurujuba, p. 31-83 – Capítulo 2, Reprodução Social do pequeno produtor, p. 85-157).

DUPIN, Leonardo Vilaça. *A vida dos queijos mineiros: uma etnografia multiespécie*. 2019. 391 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Sociais, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais., Unicamp, Campinas, SP, 2019.

DUPIN, Leonardo Vilaça; CINTRÃO, Rosângela Pezza. Entre bactérias e lobos: o cerco biopolítico à produção do queijo Canastra. *Revista de Antropologia da Ufscar*, São Carlos, Sp, v. 10, n. 1, p.53-79, jun. 2018.

DURKHEIM, Émile. *Da divisão social do trabalho*. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

_____. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

DURSTON, John.. *Juventud rural em Brasil y México: reduciendo La invisibilidad*. Santiago do Chile: CEPAL, 1998. Disponível em www.cinterfor.org.uy. Acesso em 25/10/2015.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. *Indicadores: Leite e Derivados*. – Ano 8, n. 73 (Dezembro/2017) – Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2017.

ESCHER, Fabiano. A evolução institucional do sistema de cooperativas de leite da agricultura familiar com interação solidária (SISCLAF): atores sociais, mercados e ação coletiva no sudoeste do Paraná. In: CONTERATO, Marcelo Antonio. *Mercados e Agricultura Familiar: interfaces, conexões e conflitos*. Série Difusão IEPE/UFRGS, Porto Alegre: Ed. Via Sapiens, 2013.

ESCOBAR, Laura Gutiérrez. Soberania e autonomia alimentares. In: KOTHARI, Ashin *et al. Pluriverso: dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021. P.515-519.

ESCOBAR, Arturo. *Sentirpensar con la tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Medellín: Ediciones Unaula, 2014.

ESTEVA, Gustavo. Autonomia. In: KOTHARI, Ashin *et al. Pluriverso: dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021. p. 200-203.

EVANS-PRITCHARD. *Os Nuer*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 2013.

FAO/OMS. *Qué es el Codex Alimentarius - Tercera edición*. Roma: Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, 2006. 51pp. Disponível em: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_ES.pdf. Acesso em: 14 mar.2018.

FEDERICI, Silvia. Salário para o trabalho doméstico. In: KOTHARI, Ashish *et al. Pluriverso: um dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021. p. 505-509.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1993.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FÓRUM BRASILEIRO DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: Manifesto Colher de Pau, Disponível em: <<https://fbssan.org.br/2015/04/manifesto-colher-de-pau/>> Acesso em: 17 de abri. 2020.

FOUCAULT, Michel. *Microfísica do poder*. Organização e tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

_____. *Nascimento da biopolítica*. Curso dado no Collège de France (1978-1979). São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FREUDENBERG, Nicholas. *A que custo?: o capitalismo (moderno) e o futuro da saúde*. São Paulo: Elefante, 2022.

FURTADO, Mucio Mansur. *A arte e a ciência do queijo*. São Paulo: Editora Globo, 1991.

GARANHUNS, jornal de “O Clarim”, 05 de maio de 1929.

GARCIA JUNIOR, Afrânio Raúl; HEREDIA, Beatriz Alassia de. Campesinato, família e diversidade de explorações agrícolas no Brasil. In: GODOI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida; MARIN, Rosa Acevedo (org.). *Diversidade do campesinato: expressões e categorias*. 2. vol. São Paulo: Editora Unesp, 2009. Cap. 8. p. 1-333. (Coleção História Social do Campesinato no Brasil).

GARCIA JR., A. *O sul: caminho do roçado*. Estratégias de reprodução camponesa e transformação. São Paulo: Marco Zero; Brasília: Ed. Universidade de Brasília, CNPq, 1989

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

GEHLEN, Ivaldo; MACHADO, Dayana Cristina Mezzonato. SOCIOLOGIA RURAL: dayana cristina mezzonato machado. In: GRIEBELER, Marcos Paulo Dhein (org.). *Dicionário de desenvolvimento regional e temas correlatos*. Uruguaiana: Conceito, 2021. p. 840-843.

GIARD, Luce. *Cozinhar*. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes, 2009. v.2. Morar, cozinhar.

GIDDENS, Anthony. *The consequences of modernity*. Cambridge: Polity press, 1990.

GOODMAN, David. “The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda”. In: *Journal of Rural Studies*, n. 19, p. 1-7, 2003.

GÖTSCH, Ernst: *Homem e Natureza, Cultura na Agricultura*. Recife: Centro Sabiá, 1997.

GRANOVETTER, Mark. (2009). Ação econômica e estrutura social: o problema da imersão. In: Martes, A. C. B. (Org.). *Redes e sociologia econômica*. São Carlos: Edufscar.

GRAZIANO, Jose da Silva. *A nova dinâmica da agricultura brasileira*. Campinas: UNICAMP, 1996.

GRZYBOWSKI, Cândido. Biocivilização. In: KOTHARI, Ashin *et al.* *Pluriverso: dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021. p. 221-224.

GUEDES, Francis V.N.L.. Cooperação para o desenvolvimento da agricultura camponesa do semiárido. In: MARTINS, Márcia; GUEDES, Francis V.N.L.; RUSSO, Filipe (org.). *Agroecologia do Semiárido: contribuições ao debate a partir do norte de minas gerais*. São Paulo: Outras Expressões, 2018. p. 89-120.

GUIVANT, Julia Silvia. A teoria da sociedade de Risco de Ulrich Beck: entre o diagnóstico e a profecia. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, v. 16, p.01-10, 16 abr. 2001.

GUZMÁN, Eduardo Servilla *et al.* *Canales cortos de comercialización alimentaria em Andalucía*. Instituto de Sociologia y Estudios Campesinos. Universidad de Córdoba, 2012.

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

HELLER, Agnes. *O cotidiano e a História*. São Paulo: Paz e Terra, 2016.

HEREDIA, Beatris Maria Álasia de. *A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HONNETH, Axel. *Luta por reconhecimento: a gramática moral dos conflitos sociais*. São Paulo: Ed. 34, 2003, p.

IBGE. *Censo demográfico Cachoerinha de 2010*. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/cachoeirinha>>. Acesso em: 07 julho, 2018.

_____. *Censo demográfico Capoeiras de 2010*. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/capoeiras/panorama>>. Acesso em: 08 julho, 2018

_____. *Censo demográfico São Bento do Una de 2010*. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/sao-bento-do-una/panorama>>. Acesso em: 08 julho, 2018.

_____. Pesquisa de pecuária municipal de 2019. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?=&t=destaques>>. Acesso em: 09 fevereiro, 2023.

JOLIVET, Marcel. A vocação atual da Sociologia. *Estudos Sociedade e Agricultura*, n.11, p.5-25, out 1998.

KOTHARI, Ashish; et al. *Pluriverso: Um dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021.

KERGOAT, Daniéle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. In: HIRATA, Helena *et al.* (Orgs.) *Dicionário crítico do feminismo*. São Paulo: Unesp, 2009, p.67.

KINDSTEDT, Paul. *Cheese and Culture: a history of cheese ad its place Western Civilization*. Vermont/Us Chelsea Green Publishing, 2012.

KNOWLES, Caroline. *Trajetórias de um chinelo: microcenos da globalização*. In: Revista Contemporânea – UFSCAR, São Carlos-SP, v. 4, n. 2 p. 289-310 Jul.–Dez. 2014.

KOTHARI, Ashish *et al.* *Pluriverso: dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021.

KRONE, Evander Eloi. *Da colônia ao Sertão: um estudo antropológico sobre os conflitos na construção da qualidade da construção dos alimentos entre famílias rurais do nordeste e rio*

grande do sul. 2018. 278 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2018.

_____. *Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano*. 2009. 145f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

KUZEL Anton J. Sampling in qualitative inquiry. In: Crabtree BF, Miller WL, ed. *Doing qualitative research. Research methods for primary care*, vol.3. Newbury Park: Sage Publications; 1992. p.31-44.

LAMARCHE, Hugues. *A agricultura familiar*. (Coord) Campinas. Editora da UNICAMP. 1993. 1 vol.

LAMMEL, João Sereno (ed.). Efeitos da pandemia de Covid-19 na agricultura familiar. *Jornal do Engenheiro*. São Paulo, p. 1-21. maio 2020. Disponível em: https://aeasp.org.br/wp-content/uploads/2021/07/JEA_ED_313_FINAL_BAIXA.pdf. Acesso em: 13 fev. 2023.

LAHIRE, Bernard. *Esboço do programa científico de uma sociologia psicológica*, Educação e pesquisa, 34, 2; pp. 373-398, 2008.

LISBON, Wipo. *Lisbon – The International System of Appellations of Origin and Geographical Indications*. Disponível em: <https://www.wipo.int/lisbon/en>. Acesso em: 07 fev. 2023.

LOERA, Nashieli Rangel. As populações do campo e o coronavírus. In: GROSSI, Miriam Pillar; TONIOL, Rodrigo (org.). *Cientistas Sociais e o Coronavírus*. São Paulo; Florianópolis; Tribo da Ilha: Anpocs, 2020. p. 290-292.

LONG, Norman. *Sociologia Del Desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. México: Centro de Invesigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2006. (Investigaciones).

LOPES, José Sérgio Leite. *O vapor do diabo: o trabalho dos operários do açúcar*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

LUCCHESI, Geraldo. *Globalização e regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil [tese]*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2001.

MAGALHÃES, Antonio Carlos de Melo. Comida, Festa e Religião no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriela. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Sesc Sp, 2007. Cap. 8. p. 58-70

MAIS DE 700 QUILOS DE QUEIJO FOI APREENDIDO NO INTERIOR DO ESTADO. Pernambuco, 11 maio 2018. Disponível em: <<https://pernambuco noticias.com.br/2018/05/11/mais-de-700-quilos-de-queijo-foi-apreendido-no-interior-do-estado-material-seria-vendido-em-caruaru>>. Acesso em: 12 jun. 2018.

MALONEY, Willian. F. (2003). Informal self-employment: poverty trap or decent alternative? In G. Fields, & G. Pfeffermann (Eds.), *Pathways out of poverty* (pp. 65-82). Dordrecht: Kluwer

MANCIO, Daniel; REIS, Ana Terra; MOREIRA, Renata Couto. Agroindústria e beneficiamento. In: DIAS, Alexandre Pessôas *et al.* *Dicionário de Agroecologia e Educação*. Rio de Janeiro: Expressão Popular, 2021. p. 90-96.

MANDACARU. Queijo de Coalho Mandacaru. Disponível em: <<http://www.queijodecoalho.com.br>>. Acesso em: 17 nov. 2013.

MARQUES, Flávia Charão *et al.* Produzir e comer ecológico: saberes e viveres em transformação. In: MENASCHE, Renata (org.). *Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural*. Porto Alegre - Rs: Ufrgs, 2015. p. 33-72.

MARTINS, José de Souza. Odores, sons e cores: mediações culturais do cotidiano operário. In: *A aparição do demônio na fábrica: origens do Eu dividido no subúrbio operário*. São Paulo: Editora 34, 2008.

MARX, Karl. *O Capital: Crítica da economia política*. Livro I: O processo de produção do capital. Trad. Rubens Enderle. São Paulo: Boitempo, 2013.

MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.. Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública. In: MARINS, Bianca Ramos. *Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária*. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2014. p. 15-36.

MASUI, Kazuko.; YAMADA, Tomoko. *Encyclopédie des Fromages, Guide illustré de plus de 350 fromages de toutes les régions de France*. 1er. ed. Paris: Librairie Gründ, 1997. ISBN: 2-7000-2027-8.

MAWE, John. Viagens ao interior do Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.

MELO, Mario Lacerda de. Os Agrestes: paisagens do Nordeste em Pernambuco e Paraíba. Recife: Cepe, Editora, 2012.

MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654*. São Paulo: Editora 34, 2007.

MENASCHE, Renata; BELÉM, Régis da Cunha. Gênero e Agricultura Familiar: trabalho e vida na produção de leite do sul do Brasil. *Raízes: Trabalho e Vida na Produção de Leite do Sul do Brasil*, Rio Grande do Sul, v. 17, n. 17, p. 135-142, jun. 1998.

MENDONÇA, Ariadne Aguiar Vitória. Queijo de coalho artesanal no estado de Alagoas: do puxadinho da casa do queijeiro ao laticínio. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). *Queijo Artesanal no Nordeste do Brasil*. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017. Cap. 7. p. 197-226.

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

_____. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região nordeste. *Revista de Geografia (Ufpe)*, Recife, v. 8, n. 1, p. 40-56, 19 mar. 2011.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; Fontenele, Maria Alves. Queijo de coalho artesanal de Sergipe. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (Org.). *Queijo Coalho do Nordeste do Brasil*. Fortaleza - Ceará: Banco do Nordeste, 2017.

MENEZES, Marilda Aparecida; SILVA, M. S. Uma experiência histórica do campesinato do Nordeste In: GODOI, E.P.; MENEZES, M.A., MARIN, R.A. (ORG) *Diversidade do campesinato e categorias, Estratégias de reprodução*. V.2. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2009.

MENDES, José Manuel. *Sociologia do risco: uma breve introdução e algumas*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*: RBCS, Sergipe, v. 16, n. 47, p.31-41, out. 2001.

MIOR, Luiz Carlos. (2005). *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*. Chapecó: Argos.

MONTEIRO, Carlos. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. *Public Health Nutrition*, v. 12, n. 5, p. 729–773, 2010.

MOORE, Jason W.; GERBEAU, Yoan Molinero. Del gran abaratamiento a la gran implosión. Clase, clima y la Gran Frontera. *Relaciones Internacionales*, [S.L.], n. 47, p. 11-52, 28 jun. 2021. Servicio de Publicaciones de la Universidad Autónoma de Madrid. <http://dx.doi.org/10.15366/relacionesinternacionales2021.47.001>.

MOREIRA, Roberto José. Agricultura familiar e sustentabilidade. *Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas*: valorização e desvalorização econômica e cultural, Rio de Janeiro, v. 17, n. 0, p. 51-69, 1998.

MUCHNIK, José. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: CONGRESSO INTERNACIONAL AGROINDÚSTRIA RURAL E TERRITÓRIO, 2004, México. *Anais...* México, 2004.

NASCIMENTO, Elisa Larkin. *A matriz africana* (Org.). São Paulo: Selo Negro, 2008.

NAKAMURA, Eunice; SILVA, Cristiane Gonçalves da. O contexto da pandemia da Covid-19: desigualdades sociais, vulnerabilidade e caminhos possíveis. In: E, Miriam Pillar Grossi; TONIOL, Rodrigo (org.). *Cientistas sociais e o Coronavírus*. São Paulo: Anpocs, 2020. p. 154-158.

NAVARRO, Zander. Modernização. In: *Dicionário de desenvolvimento regional e temas correlatos*. Uruguaiana: Conceito, 2021. p. 598-600.

NETTO, M Mergarejo. *A geografia do Queijo Minas Artesanal*. Belo Horizonte/MG: Edição do Autor, 2014.

NESTLE, Marion. Uma verdade indigesta: como a indústria de alimentos manipula a ciência do que comemos. São Paulo: Elefante, 2019.

NIEDERLE, Paulo *et al.* Inclusão produtiva por meio de mercados alimentares digitais: desafios para a construção de estratégias cooperativas solidárias. In: NIEDERLE, Paulo; SCHNEIDER, Sergio; CASSOL, Abel. *Mercados alimentares digitais: inclusão produtiva, cooperativismo e políticas públicas*. Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2021. p. 25-66.

NIEDERLE, Paulo; SCHNEIDER, Sergio; CASSOL, Abel. Introdução. In: NIEDERLE, Paulo; SCHNEIDER, Sergio; CASSOL, Abel. *Mercados alimentares digitais: inclusão produtiva, cooperativismo e políticas públicas*. Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2021. p. 15-24.

OLIVEIRA, Amanda Borges de; MOREIRA, Eliane Cristina Pinto. Indicações geográficas e agrobiodiversidade no contexto amazônico: a necessidade de um desenvolvimento territorial que leve em consideração a identidade cultural inerente aos produtos oriundos do conhecimento tradicional. *Revista de Direito Econômico e Socioambiental*, [S.L.], v. 9, n. 2, p. 261, 14 dez. 2018. Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR. <http://dx.doi.org/10.7213/rev.dir.econ.soc.v9i2.22141>.

OLIVEIRA, Luciana Corrêa de. *Perspectivas Para a Eletrificação Rural No Novo Cenário Econômico-Institucional do Setor Elétrico Brasileiro*. 2001. 116 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências em Planejamento Elétrico, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2001. Disponível em: <http://antigo.ppe.ufrj.br/ppes/production/tesis/lcoliveira.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2023.

OLIVEIRA, Veronaldo Souza de . de; FERREIRA, Marcelo de Andrade.; GUIM, Adriana.; MODESTO, Elisa Cristina.; LIMA, Luiz Evandro.; SILVA, Fabiana Maria da. Substituição total do milho e parcial do feno de capim-tifton por palma forrageira em dietas para vacas em lactação. Consumo e digestibilidade. *Revista Brasileira de Zootecnia*, Viçosa, MG, v. 36, n. 5, p. 1419-1425, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbz/v36n5/27.pdf>>. Acesso em: 15 abr. 2013.

ORGANISATION FOR ECONOMIC COOPERATION AND DEVELOPMENT (OECD). *Bridging the Digital Gender Divide*. OECD: Paris, 2018

PAQUEREAU, Benoit. Projeto de Indicação Geográfica do Queijo de Coalho em Pernambuco. Palestra realizada durante Seminário para criação do museu do queijo de coalho de Pernambuco, 1, 2008. Escola Técnica do SENAI Garanhuns. 31 de julho e 01 de agosto de 2008.

PAQUEREAU, Benoit; MACHADO, Giuseuda; CARVALHO, Sonia. *O queijo de coalho em Pernambuco: Histórias e Memórias*. Garanhuns: Cepe - Companhia Editora de Pernambuco, 2016. 146 p.

_____. Queijo de coalho artesanal no estado de Pernambuco. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (Org.). *Queijo Coalho do Nordeste do Brasil*. Fortaleza - Ceará: Banco do Nordeste, 2017.

PAXSON, Heather. *The Life of Cheese – crafting food and value in America*. [s.l.] University of California Press, 2013.

PAULO, Maria de Assunção Lima de. *As construções de identidades e diferenças entre jovens rurais e urbanos em um pequeno município*. Tese de doutorado. Recife, UFPE /PPGS, 2010.

PERES, Apollonio et al. *Indústrias de Pernambuco*. Recife: Imprensa Industrial, 1935.

PEREIRA DE QUEIROZ, Maria Isaura. *Bairros rurais paulistas: dinâmica das relações bairro rural- cidade*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1973.

PERRY, Katia da Silva Peixo. *Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos*. Química Nova, vol.27, n° 2, São Paulo, March/ Apr. 2004.

PIRES, Maria Coeli Simões. *Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2013. 200 p.

PIRES, Maria Luiza Lins e Silva. *Cooperativismo e Globalização: artificialização da natureza e sofisticação dos alimentos*. Recife: Editora Universitária da Ufrpe, 2018. 217 p.

PLOEG, Jan Douwe van Der. *Camponeses e Impérios alimentares: luta por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

_____. *Camponeses e a arte da agricultura*. Porto Alegre - Rs: Ufrgs, 2016.

_____. Dez qualidades da agricultura familiar. *Agriculturas: Experiências em Agroecologia*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p.7-14, 1 fev. 2014. Mensal.

_____. O sistema alimentar em tempo de Covid-19: ensinamentos para o futuro. *Agriculturas: experiência em agroecologia*, Rio de Janeiro, v. 3, p. 3-32, 2021.

_____. Sete teses sobre a agricultura camponesa. In: PETERSEN, Paulo (org.). *Agricultura Familiar Camponesa na Construção do Futuro*. Rio de Janeiro: As-Pta, 2009. Cap. 1. p. 17-32.

POLÍCIA FAZ APREENSÃO DE QUEIJO COALHO IRREGULAR. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pe/pernambuco/noticia/2018/09/18/policia-faz-apreensao-de-queijo-coalho-irregular-durante-operacao-no-recife.ghtml/>> Acesso em 11 abr.2020.

POLÍTICA MORTAL: O Brasil em aflição após um ano de pandemia. São Paulo, 11 mar. 2021. Disponível em: <https://www.nexojournal.com.br/especial/2021/03/10/Política-mortal-o-Brasil-em-aflição-após-um-ano-de-pandemia>. Acesso em: 15 fev. 2023.

POMPEIA, Caio. *Formação Política do Agronegócio*. São Paulo: Editora Elefante, 2021.

PRADIER, Pierre-Charles (2004), "Histoire du risque ", in Jesús Santos del Cerro e Marta.

PRIMAVESI, Ana. *Manejo ecológico de pastagens em regiões tropicais e subtropicais*. Expressão Popular, 2019.

POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis:Ed. Da UFSC, 2004.

PUTNAM, Robert David. *Comunidade e democracia: a experiência da Itália moderna*. Trad. Luiz Alberto Monjardim. 4ªed. Rio de Janeiro: Ed. FGV 2005

QUEIJO DE CABRA COM DIREITO AO SELO ARTE: O produto do tipo coalho artesanal, fabricado em Pombos, é o único do Nordeste a ter o reconhecimento do Ministério da Agricultura. Pernambuco, 05 jul. 2021. Disponível em: <http://www.impresso.diariodepernambuco.com.br/noticia/cadernos/economia/2021/07/queijo-de-cabra-com-direito-ao-selo-arte.html>. Acesso em: 28 mar. 2023.

QUEIJO MINEIRO VIVE MOMENTO DE GLÓRIA E VEXAME NA ITÁLIA. São Paulo, 20 set. 2017. Disponível em: <<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,queijo-brasileiro-vive-dia-de-gloria-e-vexame-na-italia,70002009567>>. Acesso em: 12 jun. 2018.

QUEIROZ, Rachel. *O Não me deixes.* Suas histórias e sua cozinha. Rio de Janeiro: José Olympio, 2000.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. *Embarcações do encantamento: trabalho sinônimo de arte, estética e liberdade na pesca marítima.* Campinas: Ceres-Unicamp; São Crisóvão: Udufs, 2017.

RATTON, Helvécio (Dir.). *O Mineiro e o Queijo.* Belo Horizonte: Quimera, 2011. Produção de Simone Magalhães Matos, fotografia de Gilberto Otero, montagem de Chico de Paula, música de Tavinho Moura.

RENTING, Henk.; MARSDEN, Terry.; BANKS, Jo. Compreendendo as redes alimentares alternativas: o papel de cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural. In: Gazolla, Marcio.; Schneider, Sergio. *Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar.* Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2017. p. 27-51.

RITZER, George. *Sociological Theory.* 8. ed. Maryland: Sociological Theory, 2010.

RIETH, Flávia Maria Silva; SILVA, Tiago Lemões da; KOSBY, Marília Floôr. Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de pelotas. In: MENASCHE, Renata (org.). *Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural.* Rio Grande do Sul: Ufrgs, 2015. Cap. 3. p. 73-86.

ROCHA, Juliana Evangelista da Silva. *Palma Forrageira no Nordeste do Brasil: Estado da Arte.* Sobral, Ce: Embrapa, 2012.

ROSEMAN, Sharon. Bioregulation and comida caseira in rural Galicia, Spain. *Identities: Global Studies in Culture and Power*, v. 11, n. 1, p. 9-37, 2004. WEST.

RUGIU, Antonio Santoni. *Nostalgia do Mestre Artesão.* Campinas, SP: Autores Associados, 1998.

SABOURIN, Eric. *Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade.* Rio de Janeiro, Rj: Garamond, 2009. 336 p.

_____. *Sociedades e organizações camponesas: uma leitura através da reciprocidade.* Porto Alegre, Rio Grande do Sul: UFRGS, 2011.

SAINT-HILAIRE. *As viagens às nascentes do Rio São Francisco*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.

SANTOS, Boaventura de Sousa. *A Cruel Pedagogia do Vírus*. Coimbra: Edições Almedina, 2020.

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*. Pelotas - Rs: Ufpel, 2017.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; CARDOSO, Joel Henrique; CRUZ, Fabiana Thomé da; ANJOS, Flávio Sacco dos. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. *Vigilância Sanitária em Debate*, [S.L.], v. 4, n. 4, p. 13-22, 25 nov. 2016. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência y Tecnología*.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi, CRUZ, Fabiana Thomé, MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. Trabalho aprovado para o 5º Encontro da Rede de Estudos Rurais. Jun/2012.

SANTOS, Victor Hugo da Silva. *Representações sociais sobre o processo de certificação da indicação geográfica do queijo de coalho no agreste de Pernambuco*. 2018. 100 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Administração e Desenvolvimento Rural, Ufpe, Recife, 2018

SANTOS, Djalma Cordeiro dos; FARIAS, Iderval.; LIRA, Mario de Andrade.; SANTOS, Mércia Vírginia Ferreira dos; ARRUDA, Geraldo Pereira de; COELHO, Rildo Sartori Barbosa; DIAS, Flávio Marcos; MELO, José Nilson de. Manejo e utilização da palma forrageira (*Opuntia e Nopalea*) em Pernambuco. Recife: IPA, 2006. 48 p. (IPA. Documentos, 30).

SANTOS, Milton.; SOUZA, Maria Adélia de.; SILVEIRA, Maria Laura. (Orgs.). *Território: globalização e fragmentação*. São Paulo: Hucitec, ANPUR, 1994.

SCRINIS, Gyorgy. *Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional*. São Paulo: Elefante, 2021. (Joio e o Trigo).

SCHOTTZ, Vanessa (Ed.). Revista Agriculturas: Alimentação Adequada e Saudável. *Revista Agriculturas: Alimentação Adequada e Saudável*, Botafogo, Rio de Janeiro, Rj, v. 11, n. 4, p.4-7, dez. 2014. Disponível em: <http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2015/03/Agriculturas_v11-n-4.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2018.

SCHOTTZ, Vanessa; CINTRÃO, Rosângela Pezza; SANTOS, Rosilde Mendes do. Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. *Vigilância Sanitária em Debate*, v. 2, n. 4, p. 115-123, 2014.

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

_____: everyday forms of peasant resistance. New Haven and London: Yale University Press, 1985.

SEBRAE. Bovinocultura leiteira. Boletim setorial do Agronegócio, n. 3, 2010.

_____. *Boas práticas de fabricação das queijarias artesanais de Pernambuco*. 2021. Disponível em: https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/Cartilha%20boas%20praticas%20queijarias%20artesanais_sebrae_pe_web.pdf. Acesso em: 16 abr. 2023.

SEBRAE (ed.). *Quinta do Agro: a importância das boas práticas agropecuárias no aumento da produtividade*. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Y0oYEor-Cks>. Acesso em: 17 out. 2022.

SEBRAE/ESPM. Queijos nacionais. Estudos de mercado. Relatório Completo. São Paulo: SEBRAE/ESPM, 2008. 150 p. Ilustradas. Disponível em: [http://bis.sebrae.com.br/GestorRepositorio/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/CE9D867B5588F857832574DC00472D49/\\$File/NT0003909E.pdf](http://bis.sebrae.com.br/GestorRepositorio/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/CE9D867B5588F857832574DC00472D49/$File/NT0003909E.pdf)

SENA, Liana Mara Mendes de. *Conheça e Conserve a Caatinga: o bioma caatinga*. Fortaleza: Associação Caatinga, 2011.

SENNETT, Richard. *O Artífice*. 2a. Edição. Rio de Janeiro: Record, 2020.

SHANIN, Teodor. A definição de camponês: conceitualizações e desconceitualizações - o velho e o novo em uma discussão marxista. *Revista Nera*, Presidente Prudente, v. 7, p. 1-21, 07 dez. 2005.

SHIVA, VANDANA. *Stolen Harvest: The Hijacking of the Global Food Supply*. Cambridge: South End Press, 2000.

SILVA, Maria Aparecida de Moraes. Trabalhadores Rurais em Tempos de Pandemia. In: GROSSI, Miriam Pillar; TONIOL, Rodrigo (org.). *Cientistas Sociais e o Coronavírus*. Florianópolis: Anpocs, 2020. Cap. 61. p. 293-296.

SILVEIRA, Paulo Roberto Cardoso da; HEINZ, Clóvis. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. In: *I Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar*. 2005. p. 1-9.

SIMULA, Giulia; BUM, Tsering; FARINELLA, Domenica; MARU, Natasha; MOHAMED, Tahira Shariff; TAYE, Masresha; TSERING, Palden. COVID-19 and pastoralism: reflections from three continents. *The Journal Of Peasant Studies*, [S.L.], v. 48, n. 1, p. 48-72, 21 out. 2020. Informa UK Limited.

SLOW FOOD. *Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru*. 2007. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/2007/07/manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru/>. Acesso em: 29 mar. 2023.

_____.: *Movimento Slow Food*. Brasil, 04 maio 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: 20 ago. 2018.

_____.: *O que são queijos artesanais?..* Brasil, 31 ago. 2015. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/queijos-artesanais>>. Acesso em: 01 mar. 2018.

SOARES, Pedro Paulo de Miranda Araújo. O barbeiro como artesão: saberes e fazeres de um ofício urbano em porto alegre (rs). In: ECKERT, Cornelia; ROCHA, Ana Luiza Carvalho da (org.). *Etnografias do trabalho, narrativas do tempo*. Porto Alegre: Marcavisual, 2015. p. 114-143.

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

SORJ, Bernado; POMPERMAYER, M., CORADINI, O, L. Estados e classes sociais na agricultura brasileira. Rio de Janeiro, Zahar, 1982.

SOUSA, Gabriel Soares de. Tratado Descritivo do Brasil em 1587. Rio de Janeiro: Typografia de João Ignácio da Silva, 1879. Biblioteca Brasileira: USP. abril, 2013.

STAR, Susan; RUHLER, Karen. Steps towards an ecology of infrastructure: complex problems in design and access for large-scale collaborative systems. In: ACM CONFERENCE ON COMPUTER SUPPORTED COOPERATIVE WORK, 1994, Chapel Hill. Proceedings [...]. New York: ACM, 1994. p. 253-264.

TERRIER, Médulline, MADELRUX, Sophie; DEDIEU, Benoit. Entre maintien et transformation du caractere familial des exploitations agricoles: le cas des exploitations laitières des Alpes du Nord. In: GASSELIN, Pierre, CHOISIS, Jean-Philippe; PETIT, Sandrine; PURSEIGLE, François; ZASSER, Sylvie. *L'agriculture em famille: travailler, réinventer, transmettre*.EDP Sciences, 2014. Profil, pp.145-163.

THOMPSON, Edward Palmer. Tempo, disciplina de trabalho e capitalismo industrial. In: THOMPSON, Edward Palmer. *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo Companhia das Letras, 1998. p.267-304.

TONEZER, Cristiane. Redes Agroalimentares Alternativas. In: DICIONÁRIO de desenvolvimento regional e temas correlatos. Uruguaiana: Conceito, 2021. p. 768-770.

ULISSES, Ivaneide Barbosa. História do queijo coalho do Nordeste do Brasil. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). *Queijo Coalho do Nordeste do Brasil*. Fortaleza: Banco do Nordeste, 2017. Cap. 1. p. 9-34.

VALENÇA, Pedro Jorge Silvestre. História da Pecuária Leiteira em Pernambuco. Recife-PE: Coqueiro Ltda, 2005.

VARGA, Mihai. (2017). Cash rather than contract: the re-emergence of traditional agrifood chains in post- communist Europe. *Journal of Rural Studies*, 53(1), 58-67.

VELEGRAKIS, Giorgos; GAITANOU, Eirini. Localização aberta. In: KOTHARI, Ashin *et al.* *Pluriverso: dicionário do pós-desenvolvimento*. São Paulo: Elefante, 2021. p. 391-394.

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

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

VÉRAS, Ítala Viviane Ubaldo Mesquita; MARINHO, Fábio Daniel Pereira; GOMES, Maria Marluce; SANTOS, Resenilson da Silva. Queijo coalho artesanal no estado do Rio Grande do Norte. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão. *Queijo Coalho do Nordeste do Brasil*. Fortaleza: Banco do Nordeste, 2017. p. 79-106.

VIANA, Lúcia de Fátima Espíndola e Silva. *Pequena produção e comercialização do queijo em Cachoeirinha/PE: organização sócio-espacial, evolução e perspectivas*. 2008. 146 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Geografia, Pós Graduação em Geografia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2008.

WALLACE, Rob. *Pandemia e Agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciências*. São Paulo: Elefante, 2020.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas - O “rural” como espaço singular e ator coletivo. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Pernambuco, 2000.

_____. A ruralidade no Brasil moderno: por um pacto social para o desenvolvimento rural. In: GIARRACCA, Norma. *Uma nueva ruralidade em America Latina?* Buenos Aires: CLACSO/ASDI, 2001, p-31-44.

_____. *Juventude Rural: Vida no campo e projetos para o futuro*. Ed. Universitária da UFPE, Recife. 2013.

_____. O agricultor familiar no Brasil: um ator social na construção do futuro. In: PETERSEN, Paulo. *Agricultura Familiar camponesa na construção do futuro*. Rio de Janeiro: As-Pta, 2009. p. 33-46.

_____. O campesinato brasileiro. *Resr, Piracicaba: uma história de resistência*, São Paulo, v. 52, n. 1, p. 25-44, fev. 2015.

_____. *Um saber necessário*. Os estudos rurais no Brasil. Editora Unicamp, 2011.

_____. *Uma singularidade histórica: o olhar de uma pesquisadora brasileira sobre o mundo rural*. Recife: Editora UFPE, 2018.

WEBER, Max. *A Ética Protestante e o “Espírito” do Capitalismo*. São Paulo: Cia da Letras, 2004.

_____. Burocracia. In: GERTH, Hans Heinrich. & WRIGHT MILLS, Charles. (orgs.) Max Weber - *Ensaio de Sociologia*. 5ª ed. Parte II: Poder, cap. VIII. Rio de Janeiro: Guanabara, 1982. p. 229-282.

_____. *Economia e Sociedade*. tradução de Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa; Revisão técnica de Gabriel Cohn - Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília: São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1991.

WEBER, Florence. *Trabalho fora do trabalho: uma etnografia das percepções*. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

WELCH, Clifford Andrew; MALAGODI, Edgard; CAVALCANTI, Josefa Salette Barbosa; WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. (orgs.). *Camponeses brasileiros. Leituras e interpretações clássicas*, vol. I. São Paulo; Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD 2009.

WEDIG, Josiane Carine; RAMOS, João Daniel Dorneles. Resistência Camponesa em Tempos de Pandemia. *Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia*, Pelos, Rs, v. 8, n. , p. 41-47, 2020.

WOLF, Eric Robert. *Guerras camponesas do século XX*. Rio de Janeiro: Globo, 1984 [1969].

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

WOORTMANN, Klaas. Com parente não se negocia: o campesinato como ordem moral. *Anuário Antropológico*, n.87, p. 11-73. Brasília; Rio de Janeiro: Edunb: Tempo Brasileiro, 1990.

WILKINSON, J. *Mercados, redes e valores*. 1. Ed. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2008 v1. 213.

WILKINSON, John., & MIOR, Luís Carlos. 1999. *Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces*. Estudos Sociedade e Agricultura, (13), 29-45.

WRIGHT MILLS, Charles. *A imaginação sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1980.

YE, Lisha; YANG, Huikin. From digital divide to social inclusion: A tale of mobile platform empowerment in rural areas. *Sustainability*, v. 12, n. 6, p. 2.424, 2020

ZIEGLER, Jean. *Destruição em massa: Geopolítica da fome*. São Paulo: Cortez Editora, 2013.

ANEXO A - LEI Nº 13.376, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2007

Dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Artesanal e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É considerado queijo coalho artesanal o queijo produzido no Estado de Pernambuco, a partir do leite cru integral fresco, obtido da ordenha sem interrupção de bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos, descansados, bem nutridos e com saúde, beneficiado em propriedade de origem ou de grupo de propriedades com mesmo nível higiênico-sanitário, seguindo o processo de fabricação tradicional e que tenham sido produzidos em: **(Redação do caput dada pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

I - queijaria artesanal de pequeno porte; **(Inciso acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

II - estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte; ou **(Inciso acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

III - pequena fábrica de laticínios. **(Inciso acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

§ 1º As propriedades de origem do leite a que se refere o caput devem ser certificadas como livres de brucelose e de tuberculose.

§ 2º Em se tratando de grupo de propriedades, a produção do queijo coalho artesanal deve ser feita em queijaria núcleo, que receba o leite dos produtores e fique responsável pelo controle sanitário de seus rebanhos, bem como pelas análises exigidas nesta Lei e nos demais regulamentos pertinentes.

§ 3º Para os fins desta Lei entende-se por queijaria artesanal de pequeno porte e estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte aqueles definidos na Lei nº 15.193 , de 13 de dezembro de 2013 e em seu regulamento. **(Parágrafo acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

§ 4º Para os fins desta Lei entende-se por pequena fábrica de laticínios aquela definida na Lei nº 15.607 , de 6 de abril de 2015. **(Parágrafo acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

Art. 1º-A. Os procedimentos relativos aos controle de doenças infectocontagiosas que possam acometer os rebanhos produtores de leite, destinados ao processamento nas unidades produtoras de que trata esta Lei, atenderão ao disposto em legislação específica de sanidade animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **(Parágrafo acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

Art. 2º Na produção do queijo de coalho artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I - o processamento será iniciado 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha;

II - a produção se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III - devem ser utilizados como ingredientes obrigatórios o leite cru integral fresco e o coalho, e como ingredientes opcionais o cloreto de sódio e aqueles determinados ou permitidos em ato normativo da Gerência Geral da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO; **(Redação do inciso dada pela Lei Nº 14993 DE 04/04/2013).**

IV - o processo de produção se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

a) Filtração;

- b) adição de coalho; (**Redação da alínea dada pela Lei Nº 14993 DE 04/04/2013**).
- c) Coagulação;
- d) Corte da Coalhada;
- e) Mexedura;
- f) Dessoragem;
- g) Enformagem;
- h) Prensagem;
- i) Salga seca.

(Parágrafo acrescentado pela Lei Nº 17673 DE 10/01/2022):

Parágrafo único. Na produção do queijo de coalho artesanal do Araripe, produzido na Região do Sertão do Araripe, serão adotados os procedimentos de que tratam os incisos I, II e III do caput e o processo de produção se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

- I - filtração;
- II - adição de coalho;
- III - coagulação;
- IV - corte da coalhada;
- V - mexedura;
- VI - delactosagem, com ou sem aquecimento;
- VII - dessoragem;
- VIII - enformagem;
- IX - prensagem; e,
- X - salga seca.

Art. 3º A qualidade do queijo de coalho artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I - processamento com leite obtido da ordenha completa sem interrupção de rebanho bovino, bubalino, caprino ou ovino, descansado, bem nutrido e com saúde, cuja propriedade de origem seja certificada como livre de brucelose e de tuberculose; (**Redação do inciso dada pela Lei Nº 15695 DE 21/12/2015**).

II - Certificados de Registro Inicial e Renovação de Registro de Estabelecimento e Produto, emitidos pela ADAGRO; (**Redação do inciso dada pela Lei Nº 14993 DE 04/04/2013**).

III - cadastro do produtor de leite na ADAGRO; e (**Redação do inciso dada pela Lei Nº 14993 DE 04/04/2013**).

IV - exame de saúde do pessoal envolvido na ordenha dos animais e produção do queijo, conforme legislação pertinente. (**Inciso acrescentado pela Lei Nº 14993 DE 04/04/2013**).

Parágrafo único. Os produtores de queijo artesanal devem integrar os programas de desenvolvimento profissional sobre qualidade da matéria prima e dos produtos, oferecidos e certificados por instituições de apoio público e privado, para o cumprimento das exigências

necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei. **(Redação do parágrafo dada pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

Art. 4º A água utilizada na produção do queijo de coalho artesanal será potável e incolor, armazenada em cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou poço artesiano.

§ 1º A cisterna a que se refere este artigo será tampada e construída em cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 2º A queijaria deve ter capacidade de armazenamento e dispor de água para as condições higiênico-sanitárias específicas, necessárias ao processamento da matéria prima, limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e instalações, na proporção de 03 (três) litros de água para cada litro de leite. **(Redação do parágrafo dada pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

§ 3º A água utilizada no estabelecimento, assim como os produtos elaborados, serão submetidos às análises físico-química e microbiológica, conforme disciplinado pela ADAGRO.

Art. 5º Na instalação da queijaria serão cumpridas as seguintes exigências:

I - localização distante de fontes incompatíveis com a produção de lácteos; **(Redação do inciso dada pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

II - Impedimento de acesso de animal e/ou pessoas estranhas à produção;

III - Construção em alvenaria segundo normas técnicas estabelecidas pela ADAGRO.

Parágrafo Único. A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo local de ordenha, respeitando as seguintes condições:

I - Inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II - Condições higiênicas no estábulo.

Art. 6º A queijaria terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção do leite e laboratório; **(Redação do inciso dada pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

II - área para processamento com capacidade adequada à produção; **(Redação do inciso dada pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

III - Área para armazenamento /expedição do produto;

IV - Área para depósito de embalagem e ingredientes;

V - Área para limpeza e armazenamento dos latões.

VI - área para depósito de caixas plásticas higienizadas; **(Inciso acrescentado pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

VII - área para depósito de material de limpeza; **(Inciso acrescentado pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

VIII - área da barreira sanitária; e **(Inciso acrescentado pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

IX - dependência de vestiários, sanitários e banheiros para cada sexo, separadas das demais áreas da queijaria. **(Inciso acrescentado pela Lei N° 14993 DE 04/04/2013).**

Art. 7º As características técnicas dos equipamentos necessários à produção do queijo de coalho artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações e equipamentos deverão estar de conformidade com a legislação estadual vigente.

Art. 8º São obrigatórios, para comercialização do queijo de coalho artesanal, o certificado do registro do estabelecimento e o certificado do registro do produto na ADAGRO.

Parágrafo único. Aos queijos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica inerte e asséptica de maneira que se evite a contaminação física, química ou microbiológica do produto, obedecendo as normas técnicas vigentes.

Art. 9º. O transporte do queijo de coalho artesanal deve ser feito em veículos com carroceria fechada, provida de isolamento térmico, e dotados de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 10°C (dez graus celsius), sem presença de nenhum outro produto que não seja lácteo, para evitar comprometimento da qualidade. **(Redação do artigo dada pela Lei Nº 14993 DE 04/04/2013).**

Art. 10. Somente poderá ostentar na embalagem a denominação "Queijo de Coalho Artesanal", o que for produzido em conformidade com as disposições desta Lei e das normas constantes no Decreto que a regulamentar.

Art. 10-A. A produção, transporte e embalagem do queijo de manteiga, manteiga de garrafa e doce de leite artesanais devem observar, no que couber, as normas estabelecidas nesta Lei, sem prejuízo das normas regulamentares estabelecidas pelos órgãos competentes. **(Parágrafo acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

Art. 10-B. A produção artesanal de queijo coalho, queijo manteiga, manteiga de garrafa e doce de leite artesanais pode ser adicionada de produtos vegetais de acordo com as normas regulamentares estabelecidas pelos órgãos competentes. **(Parágrafo acrescentado pela Lei Nº 16312 DE 11/01/2018).**

Art. 11. Esta Lei será regulamentada através de Decreto do Poder Executivo.

Parágrafo Único. Enquanto não for publicado o Decreto de que trata o caput, permanecem em vigor as normas constantes do Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado de Pernambuco, aprovado pelo Decreto nº 15.839, de 15 de junho de 1992, e alterações.

Art. 12. Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 13. Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO DO CAMPO DAS PRINCESAS, em 20 de dezembro de 2007.

EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS