



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**

**FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS**

**JAIME FRANCELINO PRADO JUNIOR**

**NOS TRILHOS DO “TREMURÁ”:**

o Queijo Minas Artesanal como patrimônio vivencial na região do Serro-MG

**LIMEIRA**

**2018**

JAIME FRANCELINO PRADO JUNIOR

**NOS TRILHOS DO “TREMURÁ”:**

o Queijo Minas Artesanal como patrimônio vivencial na região do Serro-MG

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa Interdisciplinar em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, da Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas, como requisito para obtenção do título de Mestre em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas.

*Orientadora:* Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Julicristie Machado de Oliveira

*Coorientador:* Prof.<sup>o</sup> Dr.<sup>o</sup> Eduardo José Marandola Junior

ESTE EXEMPLAR CORRESPONDE À  
VERSÃO FINAL DA DISSERTAÇÃO  
DEFENDIDA PELO ALUNO JAIME  
FRANCELINO PRADO JUNIOR,  
ORIENTADO PELA PROF.<sup>a</sup> DR.<sup>a</sup>  
JULICRISTIE MACHADO DE OLIVEIRA E  
COORIENTADO PELO PROF.<sup>o</sup> DR.<sup>o</sup>  
EDUARDO JOSÉ MARANDOLA JUNIOR.

**LIMEIRA**

**2018**

**Agência(s) de fomento e nº(s) de processo(s):** Não se aplica.

**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0003-2998-9943>

Ficha catalográfica  
Universidade Estadual de Campinas  
Biblioteca da Faculdade de Ciências Aplicadas  
Sueli Ferreira Júlio de Oliveira - CRB 8/2380

P882n Prado Junior, Jaime Francelino, 1986-  
Nos Trilhos do "Tremruá" : o Queijo Minas Artesanal como patrimônio vivencial na região do Serro-MG / Jaime Francelino Prado Junior. – Limeira, SP : [s.n.], 2018.

Orientador: Julicristie Machado de Oliveira.  
Coorientador: Eduardo José Marandola Junior.  
Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Aplicadas.

1. Queijo - fabricação. 2. Queijo-de-minas. I. Oliveira, Julicristie Machado de. II. Marandola Junior, Eduardo José. III. Universidade Estadual de Campinas. Faculdade de Ciências Aplicadas. IV. Título.

#### Informações para Biblioteca Digital

**Título em outro idioma:** On The "Tremruá" rails : the Minas's Craft Cheese like lived patrimony in the Serro-MG region

**Palavras-chave em inglês:**

Cheese - Making

Minas cheese

**Área de concentração:** Modernidade e Políticas Públicas

**Titulação:** Mestre em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

**Banca examinadora:**

Julicristie Machado de Oliveira [Orientador]

José Newton Coelho Meneses

Roberto Donato da Silva Junior

**Data de defesa:** 20-08-2018

**Programa de Pós-Graduação:** Mestrado Interdisciplinar em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

**Autor:** Jaime Francelino Prado Junior

**Título:** Nos Trilhos do “Tremruá”: o Queijo Minas Artesanal como patrimônio vivencial na região do Serro-MG

**Natureza:** Dissertação de Mestrado em Programa Interdisciplinar em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

**Instituição:** Faculdade de Ciências Aplicadas, Universidade Estadual de Campinas

**Aprovado em:** 20/08/2018.

### **BANCA EXAMINADORA**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Julicristie Machado de Oliveira – Presidente  
Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA/UNICAMP)

---

Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses  
Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

---

Prof. Dr. Roberto Donato da Silva Júnior  
Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA/UNICAMP)

Este exemplar corresponde à versão final da dissertação aprovada.

**A Ata da Defesa com as respectivas assinaturas dos membros encontra-se no processo de vida acadêmica do aluno.**

*Dedico o presente trabalho a três mulheres, cujo significado e importância para mim não caberiam nas poucas páginas reservadas aos agradecimentos: Marilena (minha mãe), Dona Silica (produtora de queijo no Serro) e Amanda Stefan.*

*A primeira me emprestou seu útero como primeira morada, e é dona do maior amor que já experimentei nessa jornada.*

*A segunda é o maior exemplo de força e sobrevivência que tive a honra de conhecer, e a quem busquei dar voz através destas páginas.*

*A terceira foi o melhor presente em forma de amizade que ganhei durante o percurso deste mestrado. É um prazer e uma honra dividir esta existência com uma pessoa de tamanha ternura e tão grande afeto.*

## AGRADECIMENTOS

Como somente um bom corinthiano entenderia, vencemos a batalha com um gol aos 45 minutos do segundo tempo, com direito a muito suor e lágrimas... sofrido até o final!

E abrindo esse espaço, que talvez seja o de maior injustiça dentro deste trabalho, busco fazer justiça aos muitos companheiros e companheiras que em algum momento me deram as mãos durante esta jornada. Primeiramente, faço menção às forças invisíveis a quem me apego e a quem me apeguei durante esta travessia. Aos que me navegam e me conduzem de uma margem à outra do rio, e que me aguardam também na terceira margem, de onde parti e para onde vou. O meu Saravá, minha gratidão e meu respeito!

Agradeço também à memória de meu pai. Que esteja em paz e desfrute o merecido descanso, esteja onde estiver.

Agradeço à professora Julicristie pela orientação e por ter tornado possível esse projeto. Sou grato também pelas ricas discussões, os vastos ensinamentos e incentivos, bem como a paciência e a perseverança que lhe foi necessária em todo este percurso, até chegarmos ao fim. Serei eternamente grato por tudo!

Agradeço ao professor Eduardo Marandola, que me deu a oportunidade de viver uma rica experiência no LAGERR, o que me dotou da convivência com muitos alunos e professores que, de uma forma ou de outra, contribuíram com este trabalho. Agradeço também a sua coorientação e as conversas abertas e francas que me encorajaram e me fizeram acreditar na minha capacidade e na conclusão dessa etapa.

Ao caro companheiro Leonardo Dupin, incansável defensor da cultura mineira, da agricultura familiar e da produção de queijo, que foi também o meu primeiro mentor e grande ajudante neste projeto.

À banca, composta pelos professores José Newton Coelho Meneses e Roberto Donato da Silva Júnior. Agradeço por aceitarem meu convite e por me enriquecerem com conselhos e sugestões de bibliografias que ajudaram a construir as reflexões aqui contidas.

Aos professores da Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp, em especial João José de Almeida (pelos cafés e pelos cigarros compartilhados), Carolina Cantarino (pelos ricos conselhos na metodologia e por me apresentar o texto da Jeanne Fravet-Saada), Laís Fraga (por me inspirar a olhar com carinho especial para a vida e história das mulheres que produzem queijo em Minas), Marta Fuentes (por me encorajar a prosseguir com os

compromissos firmados), Sandra Gemma, Adriane Antunes de Moraes (obrigado pela oportunidade e pelo aprendizado no estágio em docência).

Aos meus amigos de copo, das madrugadas e da boemia dos bares. Companheiros e companheiras que me fizeram mais ricos, me ofertando a amizade que dinheiro nenhum compra: Eugênio, sou grato pelos conselhos, pelo exemplo, pelas conversas que atravessaram tardes e madrugadas, e pelas histórias vividas, boas e não muito boas, que não poderiam ser contadas em um único livro. Rafael Magno, pelo apoio no percurso, pela ajuda nos momentos difíceis daquele carnaval trágico, e por dividir comigo aquele conhaque no show do Marcelo D2. Hugo, te considero como irmão e o que vivemos a distância e o tempo não roubam. Rafael Bastos, sou grato por me ensinar sobre as teorias do Giddens em momentos de calorosa discussão (você estava certo). Marta Silva, por ser essa pessoa doce, amiga, sábia e por me inspirar nos caminhos da espiritualidade. Carol Braz, por tanto afeto, apoio e por me abrigar em Limeira em muitos momentos. Luiza Nogueira Losco, por me ajudar na tradução do resumo para o inglês e por me ouvir e apoiar nas dificuldades dos últimos dias. Milena Brentini, pelos ricos momentos, pelo enorme afeto, pela sensibilidade e por ter me encorajado tanto no dia de minha defesa (espero que você se encontre!).

Ademais, menciono aqui também outras pessoas de muito significado nessa travessia: Samara, Mariah, Vanessa Duarte (gratidão por me mostrar os caminhos e me indicar pessoas nessa terra linda que é o Serro), Camila Dias, Vanessa Menck, Camila Vedovello, Renato Frigo, Flavia Lima, Luis Godoy (grande artista e grande conhecedor da arte do riso), Cris Kämpf, Paulo Botaro, Susana Rizzato, Erica Meneses, Karina Sabedot, Andressa Argenta, Thiago Conti.

Finalizando, agradeço a todos os produtores de queijo do Serro, em especial aqueles que me acolheram em suas casas e me revelaram os seus olhares para o mundo. Em especial, menciono Junior Barbosa, produtor dos melhores queijos da região.

## RESUMO

O presente trabalho tem como tema central o Queijo Minas Artesanal, onde proponho uma discussão em suas representações quanto Patrimônio Cultural Brasileiro. O queijo artesanal é o principal produto da agricultura familiar em Minas Gerais, cuja produção e comércio fundamentam a economia de significativa parcela do estado. É também produto ligado ao imaginário cultural mineiro, sendo um dos principais elementos sobre o qual circundam substâncias de sua identidade rural. A maior parte dos conflitos ligados ao tema está vinculado a uma legislação sanitária imposta de maneira arbitrária aos produtores, que não considera a produção de alimentos em sua dinâmica artesanal e que coloca em risco a permanência de milhares de famílias na atividade. Considerando a importância simbólica e cultural da atividade e as diversas pressões que ameaçam a sua continuidade, no ano de 2008 os modos de fazer Queijo Minas Artesanal foram registrados como Patrimônio Cultural Brasileiro pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo debater a “patrimonialização” do Queijo Minas Artesanal como potencial instrumento de proteção e salvaguarda, mas também como discurso contraditório e frágil diante do que se apresenta na contemporaneidade. A pesquisa foi realizada na região do Serro-MG e obedeceu a uma metodologia qualitativa, na qual as principais ferramentas empregadas foram a observação participante e a entrevista informal, executadas sob uma perspectiva de inspiração fenomenológica, buscando a experiência social do lugar. Como principal resultado foi constatado que existe um deslocamento de sentidos entre o discurso de “patrimonialização” dos modos de fazer queijo e a maneira como os produtores lidam com suas referências culturais na região. De fato, a paisagem cultural na região do Serro parece ser muito mais complexa que a abordagem dos documentos oficiais do IPHAN demonstram, e o que proponho é uma nova abordagem sobre “patrimonialização”, pautada nos conceitos de patrimônio vivencial.

**Palavras-chave:** Queijo-Fabricação; Queijo-de-Minas.

## ABSTRACT

The present work has as its central theme the Minas's Craft Cheese, where I propose a discussion about its representations within the Brazilian's Cultural Patrimony. The handmade cheese is the main product of family farming in Minas Gerais, whose production and commerce are the basis of the economy of a large number of cities in Minas Gerais. It is also a product linked to the cultural imaginary of this state, being one of the main elements on the rural identity of Minas Gerais. Most of the conflicts related to the issue are linked to sanitary legislation imposed in an arbitrary way to the producers, which does not consider food production in its artisanal dynamics and put in risk the permanence of thousands of families in the activity. Considering the symbolic and cultural importance of the activity and the various pressures that threaten its continuity, in 2008 the ways of producing Minas's Craft Cheese were registered as Brazilian's Cultural Patrimony by the National Historical and Artistic Patrimony Institute (IPHAN). Therefore, the present work has the objective of discussing about the "patrimonialization" of the Minas's Craft Cheese as an instrument to protect and safeguard its production but also as contradictory and fragile discourse in front of what is presented in contemporaneity. The research was conducted in Serro-MG region, and followed a qualitative methodology, in which the main tools used were the participant observation and the informal interview, executed from a perspective of phenomenological inspiration, seeking the place's social experience. As a main result it was observed that there is a displacement of meanings between the discourse of "patrimonialization" of the ways of producing craft cheese and the way in which the producers deal with their cultural references in the region. In fact, the cultural landscape in Serro's region seems to be much more complex than the approach taken by IPHAN's official documents, and what I propose is a new approach to patrimony, based on the concepts of lived patrimony.

**Key words:** Cheese making; Minas cheese..

*Anda, minha gente.  
Vem depressa, na estação,  
Para ver o trem chegar.”  
(Milton Nascimento)*

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Paisagem urbana do Serro .....	36
Figura 2. Cozinha mineira com fogão a lenha e linguiças defumadas .....	38
Figura 3. Banca de madeira .....	42
Figura 4. Banca de ardósia, utilizada na produção de queijo nos tempos atuais.....	43
Figura 5. Maturação dos queijos .....	52

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>13</b>
<b>Estrutura do Trabalho.....</b>	<b>21</b>
<b>Objetivo Geral da Pesquisa.....</b>	<b>22</b>
<b>1. VEREDAS METODOLÓGICAS.....</b>	<b>23</b>
<b>2. O TREMRUÁ: O SERRO COMO PAISAGEM CULTURAL ONDE AS TRADIÇÕES SE INVENTAM E REINVENTAM .....</b>	<b>35</b>
<b>3. COMIDA COMO CULTURA E SEUS DESDOBRAMENTOS .....</b>	<b>55</b>
<b>3.1 A Comida e o Olhar Tecnicista.....</b>	<b>62</b>
<b>4. O PATRIMÔNIO: PERSPECTIVA HISTÓRICA, DEFINIÇÕES, CONFLITOS E O QUEIJO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL. ....</b>	<b>71</b>
<b>4.1 Patrimônio: histórico, caracterização e definições .....</b>	<b>73</b>
<b>4.2 Patrimônio Imaterial .....</b>	<b>78</b>
<b>4.3 Políticas Patrimoniais no Brasil.....</b>	<b>83</b>
<b>4.4 O Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial .....</b>	<b>86</b>
<b>4.5 Patrimônio Cultural – potência e contradição na contemporaneidade .....</b>	<b>87</b>
<b>5. O PATRIMÔNIO VIVENCIADO NO SERRO .....</b>	<b>94</b>
<b>5.1 O Queijo: da imaterialidade ao patrimônio vivencial .....</b>	<b>104</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>106</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>109</b>

## INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como tema central o Queijo Minas Artesanal, principalmente no que tange ao queijo como patrimônio cultural do Brasil, como símbolo de uma mineiridade, como representação de uma memória que se projeta no presente e que avança para o futuro. A recorrente narrativa sobre o tema frequentemente percorre um tripé de elementos que circunscrevem a sua problemática na contemporaneidade: a questão agrária e a economia local, a legalidade do ponto de vista higiênico-sanitário e o discurso científico que a ampara. No entanto, apesar de em alguns momentos percorrer os elementos apontados, busco aqui um caminho onde o eixo central (ou o “sul” da bússula) é o debate sobre “patrimonialização”, em suas diversas nuances, percorrendo sua importância quanto ferramenta de salvaguarda, seus conflitos dentro da contemporaneidade e suas contradições.

Me valho da figura do trem de ferro, outro símbolo de Minas Gerais, meio de transporte largamente empregado nos confins do estado para escoamento dos seus produtos e transporte da sua gente, e que ganhou espaço no imaginário e cultura folclórica do povo mineiro. Elemento muito utilizado na literatura regional e na poética das músicas de Milton Nascimento e do Clube da Esquina, expoentes nacionais e mundiais da cultura mineira. “Coração trem-mineiro singrando pelos vales, montanhas e lugares esquecidos nos mapas das gerais” (CASTRO, 2005).

O trem, os trilhos, a vereda, o caminhar, o caminho e o descaminho são elementos narrativos de que me valho para descrever minha própria jornada Gerais adentro, em busca do que os produtores rurais chamam de “Ouro de Minas”. Essa jornada, com inspirações etnográficas, consistiu uma das etapas da minha pesquisa, compreendendo uma viagem de três semanas pelo Serro, uma das regiões mineiras mais tradicionais na produção do queijo, com uma visita pontual a Belo Horizonte com direito a cafés e “prosas” no Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e no Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA), onde, em cada estação de encontros e despedidas, me permiti “ser afetado” de modo que a intersubjetividade entre eu, viajante, paisagem, e outros passageiros (todos nós viajantes) pudessem me transmitir da maneira mais autêntica e autônoma possível os sentidos, conflitos e contradições que envolvem o meu objeto.

São só dois lados  
Da mesma viagem  
O trem que chega  
É o mesmo trem da partida  
A hora do encontro  
É também de despedida  
A plataforma dessa estação  
É a vida desse meu lugar  
É a vida desse meu lugar  
É a vida.  
(Nascimento, 1985)

Outro termo empregado é o “tremruá”, uma adaptação que os produtores de queijo fizeram ao chamado *terroir*, palavra francesa, sem tradução para o português e que designa a influência do solo e micro-clima da região no aroma e sabor do produto que é artesanalmente produzido naquele local. Logo, os produtores mineiros que tiveram contato com os modos de produção franceses, adaptaram o termo para o “mineirês” equivalente. E é nesse jogo de palavras que tento, ao meu modo, dar voz a realidade do que foi vivido e observado.

Busco, de agora em diante, nos próximos parágrafos, dar um pano de fundo introdutório ao tema do queijo e suas implicações no cenário nacional.

Não existem dados precisos sobre o surgimento do queijo. Existem registros históricos desse alimento desde 2.800 a.C., com evidências de seu uso e produção por civilizações sumérias e egípcias (LIMA, 2014; MENEZES, 2015). Ao redor do mundo existem centenas de tipos de queijos que variam muito em suas características organolépticas, textura, aromas, de acordo com a espécie animal fornecedora do leite, a raça, as condições edafoclimáticas da região, pastagens utilizadas na alimentação animal, os modos de produção e os tipos de bactérias presentes durante o processo (MENESES, 2006; LIMA, 2014).

No Brasil, desde a colonização, a região de Minas Gerais é a mais importante e tradicional na produção de queijos, muito embora essa produção esteja também disseminada em praticamente todas as regiões do país. Com sua origem na Serra da Estrela, em Portugal, a receita do que é hoje conhecido como Queijo Minas Artesanal foi trazida por colonos que vieram em busca do ouro, e se estabeleceram no interior da capitania. Hoje em dia são reconhecidas como regiões tradicionais produtoras de queijo o Serro, Alto Paranaíba e Serra da Canastra. Nesses lugares, a prática e a tradição da produção do queijo típico se adaptou e se

estabeleceu a um modo de fazer próprio, tornando-o reconhecido mundialmente (MENESES, 2006).

A Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, define o Queijo Minas Artesanal como sendo aquele que é fabricado na propriedade agrícola a partir de leite cru, integral e recém-ordenhado, utilizando como ingredientes o coalho, culturas lácticas naturais (pingo) e sal, com a prensagem sendo realizada de forma manual. O produto final apresenta consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme e isenção de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas (MERGAREJO NETTO, 2014).

Os modos próprios de fazer e as técnicas que envolvem o processo produtivo desse alimento distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais, que se tornaram, ao longo dos anos, símbolos de uma ruralidade que ainda permanece. Então, fornecem ao produtor e sua família não só a subsistência, mas também um orgulho identitário que o liga aos saberes construídos no passado, o que traz um certo conforto e evita o temor pelo esquecimento que poderia gerar um sentimento de perda (MENESES, 2006). A consideração desses fatores potencializou o reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural do Brasil pelo IPHAN, como forma de salvaguardar essa prática de valor social e cultural inestimável (CINTRÃO, 2012; SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

No último censo agropecuário realizado entre 2005 e 2006, o Brasil apresentava 5.175.636 de registros válidos de estabelecimentos agropecuários, dentro os quais, 922.097 estão presentes na região sudeste, sendo que o estado de Minas Gerais representa a maior fatia de estabelecimentos dentro dessa região, possuindo 551.621 estabelecimentos, com área ocupada de 33.083.509 hectares. Segundo o mesmo censo direcionado a agricultura familiar, do número total de estabelecimentos agropecuários no Brasil, 87,95 % correspondem a agricultura familiar, concentrada em 32 % da área total dos estabelecimentos, com participação de 36,11 % da produção agropecuária total brasileira e absorvendo 78,75 % do total de mão de obra no campo. Sendo esses também os maiores responsáveis pela produção total de alimentos básicos no Brasil, como o feijão (76,57 %), mandioca (93,17 %), cebola (69,59 %), banana (62,40 %) e pecuária de leite (60,53 %) (IBGE, 2006; GUANZIROLI; BUAINAIN e di SABATTO, 2012).

Esses estudos separam a agricultura brasileira em dois grandes setores: o setor primário, composto pelas grandes propriedades de terra, fruto da capitalização do campo, que utilizam o trabalho assalariado e fazem a gestão do empreendimento por meio de

administradores; e o setor secundário que é composto pelos pequenos e médios estabelecimentos rurais, onde o trabalho familiar é superior ao trabalho contratado (VEIGA, 2000; GUANZIROLI; BUAINAIN e di SABATTO, 2012). Porém, se considerarmos apenas o setor da agricultura familiar, em toda sua complexidade, verifica-se que esse é composto de outros subsetores, por isso pode-se dizer que dentro do setor secundário existem também subsetores mais capitalizados, mais especializados e detentores de maiores extensões de terra, enquanto existe também os subsetores menos capitalizados, com menor inclusão no mercado, menos acesso a políticas públicas e que praticam uma agricultura menos especializada e mais concentrada na provisão e manutenção da família e da comunidade rural em que estão inseridos (GUANZIROLI; BUAINAIN e di SABATTO, 2012).

Ainda de acordo com a análise feita por Guanziroli *et. al.* (2012), no período entre os censos de 1996 e 2006, notou-se uma maior disparidade, ou um maior distanciamento entre grupos de agricultores familiares mais capitalizados, os ditos empresariais, e os agricultores menos capitalizados e menos especializados. Ou seja, ao mesmo tempo que os agricultores empresariais cresceram em número e em participação no valor bruto de produção agrícola, os agricultores com a maior parcela de sua produção voltada à manutenção e sobrevivência de sua família também cresceram às custas da diminuição dos agricultores familiares de transição, o que indica o aumento da desigualdade e até de índices de pobreza no campo. Segundo os autores, dois fatores principais corroboram para esse fenômeno: o aumento do índice de especialização por parte dos produtores empresariais, e seu maior acesso a políticas de financiamento como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Entre 1996 e 2006, o setor da agricultura familiar se tornou mais heterogêneo, à medida que os agricultores empresariais conseguiram se modernizar, se especializar e adentrar no ramo da produção de commodities, os agricultores intermediários, menos capitalizados e com menor acesso a crédito, passaram para a precariedade. Isso comprova o que muitos pesquisadores já diziam há décadas atrás, com o início da modernização agrícola brasileira, que o capital ao ser introduzido no campo reproduz suas diferenças gerando um processo de modernização excludente e parcial, e tudo com o mais amplo auxílio do Estado (VEIGA, 2000; AGRA; SANTOS, 2001; GUANZIROLI; BUAINAIN e di SABATTO, 2012).

Em Minas Gerais, em todas as regiões onde se produz o queijo, a produção é considerada a atividade mais significativa da agricultura familiar, presente em 519 dos 853 municípios do estado, com volume de produção anual de aproximadamente 70 mil toneladas,

envolvendo mais de 30 mil famílias de agricultores, abrangendo mais de 100 mil pessoas (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012; MENEZES, 2015). Segundo o dossiê interpretativo elaborado por Meneses em 2006 para o IPHAN, apenas a região do Serro possuía um rebanho com aproximadamente 124.000 cabeças de gado, em sua maioria animais mestiços destinados a produção leiteira, distribuídas em 2.581 propriedades com aproximadamente 50 animais cada, com tamanho médio das propriedades queijeiras de 104 hectares (MERGAREJO NETTO, 2014). São produtores que comercializam o seu produto tanto no mercado formal quanto no informal. Não são, em sua maioria, produtores pertencentes às categorias menos especializadas e tecnicizadas dentro da agricultura familiar, no entanto, ao que tudo indica, também não constituem o grupo dos agricultores empresariais. Ou seja, possivelmente se encaixam melhor no grupo dos produtores familiares intermediários, sob a definição estabelecida por Guanziroli et. al. (2012).

Em um trabalho etnográfico entre produtores de queijo artesanal da região do Serro e da Canastra, realizado por Mergarejo Netto (2014) em sua tese de doutorado, o autor afirma que a maioria desses produtores se dizem apaixonados pelo ofício, sendo em geral unânimes em atribuir a prática a sentimentos de satisfação além de apontá-la como meio de sobrevivência. Relatam ainda ser um ofício ensinado pelos pais, aprendido de geração em geração, denotando a característica familiar bem como o valor identitário e tradicional da prática. Apesar dessas declarações, alguns produtores, principalmente aqueles não regulamentados pelos órgãos estaduais, cogitam interromper a produção caso a fiscalização fique mais rigorosa ou aumente a dificuldade no escoamento do produto. Existe uma perplexidade e um desconforto que é unânime entre os entrevistados, com relação às leis federais que criminalizam a circulação do queijo para fora do estado. Outra característica curiosa apontada por Meneses (2006) é a relação dos produtores com os animais, onde esses fazem questão de nomear todo o gado, com carinho especial para as vacas, sendo essa uma prática tradicional, inclusive homenageando pessoas ou relacionando os nomes a práticas cotidianas. Esses produtores relacionam o afeto no tratamento com os animais com a docilidade no manejo e uma maior produção de leite. Existe também uma relação de gratidão com esses animais, como uma espécie de reconhecimento pela provisão e sustento da família.

Por essas declarações, evidencia-se a importância econômica do queijo no sustento desses produtores, a importância cultural e valor identitário da prática, bem como uma relação diferenciada com a natureza. Se de um lado existe uma tendência modernizadora

que em nome de um suposto progresso avança sobre o campo, erodindo culturas e tradições, poluindo recursos naturais e transformando pequenos produtores em mão de obra barata, do outro lado existe a opção pela preservação de identidade de um povo, o incentivo ao crescimento de uma economia regional e a manutenção da autonomia desses pequenos produtores.

No Brasil, as leis relacionadas à segurança dos alimentos passaram a ser empregadas a partir de 1950, quando o país se firmou como um exportador de *commodities*. Ao buscar atender aos padrões de qualidade estabelecidos por outros países, dentre eles principalmente os Estados Unidos, criou-se o RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, sob responsabilidade do Ministério da Agricultura. Esse processo coincidiu também com o período histórico de maior urbanização e industrialização do país. Com isso, foram implementados sistemas e ferramentas de controle, padronização e rastreabilidade na indústria, tudo sobre forte influência do FDA - *Food and Drug Administration*, dos Estados Unidos. Por conseguinte, a maioria dos produtos de origem animal produzidos em condições artesanais foram colocados na ilegalidade (CINTRÃO, 2012). Em relação ao Queijo Minas Artesanal, sua produção passou a ser ameaçada pela legislação federal, que exige que o queijo feito a partir do leite cru seja maturado por um período mínimo de 60 dias, com possibilidade de redução desse período somente a partir do cumprimento de uma série de requisitos (BRASIL, 2013). Uma imposição arbitrária que frequentemente descaracteriza o produto, tornando-o mais duro e com um sabor amargo, perdendo completamente o seu apelo comercial.

Atendendo as mobilizações de luta em defesa do patrimônio relacionado ao queijo mineiro, o estado de Minas Gerais aprovou a Lei 14.185, em 31 de janeiro de 2002, que legitima a produção bem como a preservação dessa tradição (MENEZES, 2015). Essa lei, mais maleável, estabeleceu critérios de boas práticas de fabricação, padronização microbiológica, e tempo de maturação médio de 21 dias (atualmente são 17 dias para queijo do Serro e 22 dias para queijo da Canastra). Porém, mesmo com o reconhecimento estadual o queijo continuou a enfrentar dificuldades de circular fora de Minas Gerais, situação que acarreta o aumento da oferta do produto na região, gerando diminuição do preço e desvalorização do produto em relação ao industrial, o que resulta em um quadro de fragilidades que podem levar a rupturas nos sistemas tradicionais e na perda das práticas artesanais da produção de queijo, colocando em risco o sustento e a permanência das famílias

produtoras na atividade (MENESES, 2006; SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012). Mesmo com o abrandamento da lei, é necessário dizer que muitos desses produtores ainda encontram dificuldades para se adequarem as normas, muitas vezes por inviabilidade financeira em realizar as mudanças estruturais necessárias (MERGAREJO NETTO, 2014).

De acordo com alguns autores, as políticas de legislação sanitária se constituíram desde o início, no Brasil, como um campo de tensões entre a indústria alimentícia e modos tradicionais de se produzir alimentos (LUCHESE, 2001; WILKINSON, 2002). Segundo Luchesi (2001), a elaboração das legislações sanitárias no Brasil sofreu forte influência de interesses políticos e econômicos, para quem o objetivo primordial não é a promoção da saúde pública. Essa visão higienista que constitui as políticas de vigilância sanitária brasileiras, pautada no atual paradigma científico moderno a serviço da industrialização e incremento tecnológico, é considerada como parte do pacote tecnológico trazido pelo fenômeno da Revolução Verde, responsável pela produção de tantas contradições no campo desde a década de 50. Assim, diante de todo aparato arbitrário da legislação, o produtor que não possui condições de se adequar às normas se vê muitas vezes obrigado a migrar para a comercialização informal ou, então, opta por vender o leite ordenhado para indústrias, a preços muito baixos, obtendo um rendimento muito menor do que obteria se pudesse produzir e comercializar o queijo (MALUF, 2004; BEM; FABRINI, 2005).

Fica claro aqui a tensão existente entre legislação sanitária, o fundamento científico que a embasa e a produção de queijo quanto elemento primordial de sobrevivência de inúmeras famílias mineiras. Fica claro também o processo de “patrimonialização” dos modos de fazer queijo quanto elemento legítimo de defesa dessas famílias e de sua tradição. No entanto, essas relações nem sempre podem ser equacionadas de maneira tão simples, principalmente se levarmos em conta o processo de “patrimonialização” em todas as suas contradições. Se o patrimônio constitui ou é constituído do discurso oficial do Estado a respeito dos bens culturais de um povo e ao mesmo tempo, paradoxalmente ou não, tem seus sentidos fundamentais atrelados a memória e a identidade de um grupo social, e isso depende da aceitação dos sentimentos e dos elementos de um imaginário coletivo pelos membros desse grupo social, de que maneira as duas afirmações se conflitam, se contradizem ou se fragmentam, principalmente levando-se em conta a contemporaneidade e seu contexto de globalização e sujeição de elementos regionais a uma lógica mercantil? Ou, se o patrimônio é constituído a partir de uma sombra de significações do passado que se projeta no presente e dá

sentido ao que somos, de que forma ele se choca com o discurso homogeneizador do Estado na constituição de elementos imaginários que intencionam unir a nação em um todo harmônico (SANTOS, 2002; JORGE, 2003; LIMA, 2010)? Em que medida o discurso oficial dos “modos de fazer queijo” tange o mundo vivido das pessoas ou funciona como “cultura de meras representações” ou “códigos impostos por alguns grupos de decisão” (JORGE, 2003, p. 13)? E de que forma esta dissonância fragiliza a própria condição dos que dependem da produção de queijo? Essas perguntas se originaram de uma outra, mais simples mas ao mesmo tempo complexa em sua formulação e potencialidade de respostas: o quanto aquilo que formei quanto pressuposto teórico no que diz respeito ao Queijo Minas Artesanal como patrimônio nacional, e sua relação com o mundo de significações de seus produtores, se contradiz com o que pude alcançar e vislumbrar, no nível intersubjetivo, no mundo vivido dos produtores do Serro?

Formulo esses questionamentos me inspirando também em alguns conceitos fornecidos por Boaventura de Sousa Santos, em seu texto “Para uma sociologia das ausências e uma sociologia das emergências” (SANTOS, 2002), onde o autor, criticando as bases racionais impostas pelos centros de poder e sob as quais estamos sujeitos em nossa forma de enxergar o mundo, nos oferece ferramentas onde podemos refletir de que maneira o discurso sobre patrimônio imaterial, mesmo sendo considerado mais democrático e enaltecido da cultura em sua pluralidade de outras manifestações, pode também incorrer em arbitrariedades por estar fundamentado em uma razão metonímica<sup>1</sup> que incide em um discurso por vezes verticalizado, subjugando a multiplicidade dos mundos, anulando a heterogeneidade dos grupos sociais e submetendo o produto “patrimonializado” a uma lógica mercantil e “fetichizada”, o que incorre na perda de autonomia dos produtores sobre o próprio produto de sua cultura. Dentro desses e de outros conceitos fornecidos, podemos também ponderar sobre como elementos globalizacionais e os constituintes da modernidade podem estar influenciando o mundo da produção artesanal de queijo. Dito isso, podemos agora discorrer sobre como o trabalho se estruturará, bem como delimitar o seu objetivo geral e os seus objetivos específicos.

---

<sup>1</sup> Boaventura de Sousa Santos (2002, p. 240) define como razão metonímica, em termos epistêmicos, como aquela “que se reivindica como a única forma de racionalidade e, por conseguinte, não se aplica a descobrir outros tipos de racionalidade ou, se o faz, fá-lo apenas para as tornar em matéria-prima.”

## **Estrutura do Trabalho**

O presente trabalho se estrutura a partir de 5 itens. No primeiro, a que chamo de “Veredas Metodológicas”, discorro sobre as ferramentas que lancei mão para realizar a pesquisa, quais as inspirações teóricas de que me vali e que pautaram minha postura metodológica durante os dias que passei no Serro, e ainda, como eu analisei os “dados” resultantes da minha experiência em campo.

No segundo item, denominado “O ‘Tremruá’: o Serro como paisagem cultural onde as tradições se inventam e reinventam”, abro espaço para discorrer a respeito das principais impressões sobre o campo, porém já de maneira articulada e reflexiva, de maneira a introduzir conceitos que abordarei adiante. Nesse item também reflito sobre o termo “Tremruá”, empregado entre alguns produtores no Serro e que nos oferece uma amostra de uma tradição inventada.

No item 3, “Comida como Cultura”, descrevo a condição da comida como elemento de manifestação cultural de amplos significados para diferentes grupos sociais. E no subitem 3.1, “A Comida e o Olhar Tecnista”, discorro sobre a questão do tecnicismo, sua vertente ligada à questão higiênico-sanitária, bem como os efeitos diversos que os órgãos oficiais, imbuídos de um paradigma tecnista, podem implicar sobre culturas locais que têm a produção de alimentos artesanais como manifestação cultural e fomento de sua economia.

O item 4, “O Patrimônio: perspectiva histórica, definições, conflitos e o queijo como patrimônio imaterial”, é subdividido em 5 outros subitens, os quais me dedico a conceituar a noção de patrimônio, bem como a sua importância e construção histórica, delimitando os modos de fazer queijo como patrimônio cultural imaterial, e finalizando com uma reflexão sobre as contradições possíveis da concepção de patrimônio na globalização cultural.

O trabalho é finalizado no item 5, “O Patrimônio Vivenciado no Serro”, onde utilizamos as reflexões dos capítulos anteriores para verificar de que forma este discurso se adequa ao que é vivenciado no cotidiano dos produtores de queijo no Serro, lançando mão do que captamos como informação intersubjetiva no trabalho de campo realizado na região. Este item também conta com o subitem 5.1, “O Queijo: da imaterialidade ao patrimônio vivencial”, onde propomos uma outra conceituação a respeito dos modos de fazer queijo, com

uma noção menos simplista e que se adeque a realidade vivenciada pelos agentes desse patrimônio.

### **Objetivo Geral da Pesquisa**

Ponderar sobre os modos de fazer Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural, explorando as potencialidades dessa condição quanto instrumento de preservação de uma tradição e suas fragilidades e contradições quanto discurso oficial imposto sobre um grupo social.

## 1. VEREDAS METODOLÓGICAS

*“Minha casa não é minha  
E nem é meu este lugar  
Estou só e não resisto  
Muito tenho pra falar.”  
(Milton Nascimento e Fernando Brant)*

“Todo caminho da gente é resvaloso. Mas; também, cair não prejudica demais – a gente levanta, a gente sobe, a gente volta!” (ROSA, 1994, p. 440). Começo a discorrer sobre as veredas metodológicas desse trabalho citando aqui um pedaço da grandiosa obra do Guimarães Rosa, Grande Sertão: Veredas, pois contida nessa citação talvez esteja o espírito do que foi o meu percurso nas Gerais, literalmente ou não. As tortuosas e seculares ruas de pedra da cidade do Serro, e os caminhos resvalosos das fazendas encrustradas nas montanhas frias da Serra do Espinhaço, perfazendo caminhos de quedas, subidas e descidas, caracterizam imagens que traduzidas em palavras também representam o percurso de escolha e adoção das ferramentas metodológicas adotadas, o que podemos esmiuçar citando três etapas deste trabalho. A primeira, anterior ao campo, compreendida entre conversas com minha orientadora e meu coorientador, visava definir o local visitado e a maneira como eu me colocaria nesse local. Decidimos que a região do Serro, que embora mais longe que outras regiões produtoras (como a Canastra), seria de mais fácil logística, pois uma das colegas do programa de mestrado é da região e conhecia algumas pessoas que poderiam me dar suporte no trabalho. Outro atrativo foi a importância histórica da região, considerada uma das primeiras produtoras de queijo no país, na época da capitania de Minas Gerais, e tendo sido a primeira a ter os modos de fazer queijo registrados como patrimônio cultural pelo IEPHA.

Estabelecemos que nesse primeiro momento eu faria um campo de reconhecimento e colheita de informações, para, posteriormente, voltar ao local com um objeto de estudo mais circunscrito, o que não foi possível por falta de condições materiais. Cabe aqui ressaltar que além das conversas de orientação, esta primeira etapa foi bastante influenciada pela minha estadia no Laboratório de Geografia de Riscos e Resiliência (LAGERR) da FCA/Unicamp, onde realizei o Treinamento Técnico Nível 2, oferecido pela Fapesp. Nesse espaço, pude conviver com pesquisadores da casa e de outras universidades, o

que me dotou de algumas ferramentas metodológicas, principalmente no que tange a inspiração fenomenológica deste trabalho. Nessa etapa também contei com a ajuda de antropólogos, professores da FCA (Prof. Dr. Roberto Donato da Silva Junior e Profa. Dra. Carolina Cantarino Rodrigues), os quais me forneceram muitas ferramentas etnográficas, destacando-se aqui o texto de Jeanne Fravret-Saada, *Ser Afetado* (FRAVRET-SAADA, 2005). Além disso, havia também uma concepção do que era o Queijo Minas Artesanal e sua produção, concebida através das leituras sobre o tema, o qual destaco aqui, como de maior importância, o dossiê de “patrimonialização” do Queijo Minas Artesanal, elaborado pelo IPHAN.

De posse dessa pequena bagagem e partindo desse importante ponto, caminho para a segunda etapa: o campo, realizado em um período de três semanas, no Serro, Diamantina e Belo Horizonte. No Serro, onde passei a maior parte do tempo, visitei três propriedades produtoras de queijo; a cooperativa de produtores da região; o sindicato dos produtores rurais; e participei de um curso sobre maturação, como ouvinte, onde pude fazer contato com alguns produtores. Posso dizer que essa etapa foi caracterizada principalmente pelo estranhamento entre minha concepção simbólica do que era a produção e de quem eram os produtores de queijo (concepção essa profundamente arraigada através da leitura sobre o tema) e seu descompasso com o que foi “experenciado” na dimensão do vivido. Em Diamantina estive apenas por um dia, onde participei, como ouvinte, de um evento de divulgação na Universidade Federal do Vale do Jequitinhonha (UFVJM). O campo termina com um último dia em Belo Horizonte, onde pude visitar o IEPHA e o IPHAN e conversar com alguns profissionais, antropólogos, e refletir principalmente sobre o queijo como patrimônio.

A terceira etapa consistiu em juntar essas “fotografias do simbólico”, do que eram as concepções anteriores e de como elas se mobilizaram pelo estranhamento e pela reflexão em conjunto, de modo a nomear metodologicamente o trajeto já caminhado e ordenar as informações obtidas em ideias. Aqui reside a construção do caráter interdisciplinar do presente método, numa tentativa de flexibilizar e transpassar as rígidas fronteiras disciplinares, de modo a abarcar o vivido em sua complexidade e permitindo que os grupos sociais envolvidos naqueles recortes (espaço geográfico/tempo) pudessem ter voz e participação no direcionamento da minha reflexão. Ou seja, é a busca do diálogo e dos pontos de confluência entre ferramentas metodológicas de disciplinas distintas abrindo espaço para que os atores

sociais assumam também o seu papel de mobilização das minhas representações (SANTOS, 2008; MANGINI; BIANCHETTI, 2014). Dessa forma, tento modestamente percorrer por conceitos da geografia, etnografia e sociologia para explicar de que forma abordei o meu campo. “Assaz o senhor sabe: a gente quer passar um rio a nado, e passa; mas vai dar na outra banda é num ponto muito mais embaixo, bem diverso do que em primeiro se pensou. Viver nem num é muito perigoso?” (ROSA, 1994, p. 42).

Lancei mão de algumas ferramentas fornecidas pela geografia interpretativa (EYLES, 1988), as quais fiz uso para alcançar a experiência social do lugar. A natureza do presente método está centrada em descobrir como as pessoas dão significados à sua vida e ao que fazem, tendo como ponto de partida a vivência de um mesmo fenômeno entre observador e observado, fenômeno esse que está intimamente relacionado ao lugar em que se dá. A experimentação daquele mesmo fenômeno vivido através da “interação, observação, participação em atividades e entrevista informal” abre o caminho da intersubjetividade, a qual me fornece dados interpretativos sobre aquela realidade (EYLES, 1988).

As ferramentas apresentadas por Eyles (1988), metodologicamente me ofereceram a investigação de uma realidade nos aspectos individuais, o que veio de encontro com as pretensões da pesquisa, com os recursos disponíveis e com o tempo praticado em campo. Aqui os significados extraídos do que foi “experenciado” servem como base que pode se relacionar com os pressupostos teóricos capazes de construir ou desconstruir uma hipótese. Existe aqui um movimento de apreensão de significados em seus determinados contextos e o trabalho de reflexão e interpretação desses significados com a teoria. Nesse diálogo entre significados e teorias, as teses científicas gerais que se propõem a ordenar a sociedade podem não fazer sentido nas realidades locais. Assim, o que se propõe é a relação dialética de construção e desconstrução de pressupostos teóricos, ao mesmo tempo em que outras hipóteses emergem do que é observado *in loco*, permitindo que o conhecimento sobre realidades locais contribua para o conhecimento do mundo, de forma indutiva. No entanto, esse processo dialético entre teoria e significados carece de uma reflexão sobre a dimensão moral com que estas teorias se relacionam com o pesquisador. Existe também um diálogo interno sobre o que anteriormente é tomado como verdade por quem pretende observar o fenômeno, permitindo que a contradição e o contraditório tenham o seu espaço dentro do que é observado (EYLES, 1988).

Nesse sentido, pode-se dizer que o método proposto traz contribuições de pressupostos fenomenológicos, onde a maneira de me aproximar do objeto de estudo foi feita

de forma a permitir que os fenômenos, em campo, possam se manifestar por eles mesmos, evitando caminhos por onde esses mesmos fenômenos apareceriam de forma manipulativa ou enviesada. É, nas palavras de Pickles (1988, p. 237) “[...] um retorno para as coisas como são e uma chamada para alcançar os primeiros pressupostos [...]”<sup>2</sup> no mundo comum, onde estes fenômenos se manifestam, ou seja, resumidamente, o presente método tentou utilizar a máxima da fenomenologia que é lidar com o fenômeno da maneira como ele se revela ao pesquisador e no local onde se revela. Também é de inspiração fenomenológica, nesta pesquisa, a busca dos sentidos e significados do que é vivido, em contraposição a busca do que é meramente factual, mensurável ou descrito de forma objetiva. É a procura do que está para além dos fatos e para sua essência de significados, que precede do que é teorizado sobre. Um caminho que deve ser percorrido acompanhado da reflexão crítica do fenômeno, pois o que deve ser considerado não é somente o fenômeno revelado de forma imediata, mas também o significado por trás do que foi manifesto, buscando a perspectiva dos atores sociais para entender os fenômenos sociais. Entende-se aqui por fenômeno o que Pickles (1988, p. 249) define como “o caminho em que coisas e objetos que não são coisas são dados para nós”<sup>3</sup>, ou seja, seu uso “implica tanto o objeto quanto o sujeito, e os coloca no centro da estrutura intencional do nosso conhecimento e experiência”<sup>4</sup>. Parafrazeando e evitando a redução do termo sujeito-objeto, diria que é o caminho em que observador e observado se colocam como centro de uma mesma experiência, experiência essa que ocorre em dimensões materiais e imateriais, objetivas e intersubjetivas, sob influência do que pode e também do que não pode ser nomeado (PICKLES, 1988).

Dessa feita, a fenomenologia aqui intenciona penetrar o fenômeno e separá-lo de suas distorções. Para tanto, essa aproximação metodológica obedeceu a pressupostos tais como: acurácia na observação do fenômeno, realizada de maneira a rejeitar posicionamentos e configurações que comumente impõem significados já determinados ao que está sendo vivido, impedindo que pressupostos teóricos (ou ideológicos) anteriormente estabelecidos pudessem enviesar, distorcer ou obscurecer o que realmente estava se manifestando; o objeto da

---

2 Citado do original: “[...] a return to the things themselves it is a call to arrive at the primary presuppositions [...]” (PICKLES, 1988, p. 237).”

3 Citado do original: “[...] the way in which things and objects which are not things things are given to us [...]” (PICKLES, 1988, p. 249).”

4 Citado do original: “[...] implicates both object and subject, and again places at the centre of our thinking the intentional structure of knowledge and experience (PICKLES, 1988, p. 249).”

pesquisa, em si, não foi estabelecido a priori, mas foi se revelando ao longo do percurso, à medida que a realidade foi se descortinando e se revelando em suas nuances (PICKLES, 1988). Como citado anteriormente, foi estabelecido que a pesquisa seria realizada dentre os produtores de Queijo Minas Artesanal no Serro, no entanto, o recorte da pesquisa foi estabelecido a partir do que se “experienciou” e se revelou no local.

Dentre a gama de métodos qualitativos comentados por Eyles (1988) e que podem ser utilizados dentro dessa racionalidade proposta, lancei mão de dois métodos, sendo eles a entrevista informal e a observação participante, que entrelaçados me forneceram as condições mais apropriadas para o desenvolvimento do trabalho. Aqui substituo o termo “entrevista informal” por conversa, termo proposto por Marandola Jr. (2008, p. 110).

Com relação à conversa, Marandola Jr. (2008, p. 110) a conceitua como “ato recíproco e contínuo que pressupõe uma disposição diferente do pesquisador diante de seu informante.” Durante essas conversas, muitos foram os questionamentos feitos aos informantes, porém tais questionamentos não foram preparados com antecedência, mas surgiam conforme os diálogos avançavam, conforme os sentidos (sob participação de ambas as partes) captavam intuitivamente o momento em que deveria surgir a indagação. Não havia ali uma relação formalizada. Havia uma vivência, que obviamente não era natural mas que foi, com algum esforço, se naturalizando ao longo do tempo, e através dessa vivência houve uma tentativa de captar os significados do que estava se passando, hora utilizando perguntas, hora me calando e observando (o que detalharei adiante). Nas conversas e “prosas” havia alguns pontos que eu, como pesquisador, hora ou outra iria abordar; havia ali um interesse premeditado de tocar em alguns pontos, percorrer alguns caminhos, mas que deveria ser manifestado através do manejo durante o processo, ou seja, não é um método que prevê uma postura passiva e relaxada do pesquisador, pois existe aqui uma necessidade da atenção plena para captar todos os significados, saber direcionar o percurso e principalmente adquirir a confiança do informante (EYLES, 1988). Para Marandola Jr. (2008, p. 110):

O pesquisador deve construir as pontes para que a conversação se estabeleça, senão será um inquérito de mão única. Uma conversa tem a vantagem de permitir esses laços, já que a diretriz do conhecer supera a determinação de uma lista de perguntas

Eyles (1988, p. 8) cita a vantagem que esse método oferece ao permitir que as “pessoas falem sobre suas próprias vidas em suas próprias palavras”<sup>5</sup>. Para Quivy; Van Campenhoudt (2005, p. 193), a prática da entrevista, em suas várias formas, oferece:

A análise do sentido que os actores dão às suas práticas e aos acontecimentos com os quais se vêem confrontados: os seus sistemas de valores, as suas referências normativas, as suas interpretações de situações conflituosas ou não, as leituras que fazem de suas próprias experiências.

Essas características citadas nos levam a crer que o presente método tem algum valor se o objetivo aqui, como comentando anteriormente, é analisar o fenômeno tal qual ele se manifesta.

A conversa em muito se assemelha ao que Queiroz (1991) conceitua como relato oral, principalmente porque, aqui, os questionamentos eram colocados de forma a impulsionar e incentivar a narrativa do sujeito, penetrando também os meandros do seu discurso e direcionando o relato de forma que circunscrevessem a sua ligação com a produção de queijo. A autora coloca o relato oral como o método mais antigo de transmissão de conhecimento, prática essa que pode estar relacionado ao passado mais longínquo, com a transmissão dos legados dos antepassados, ou com as experiências do dia-a-dia. O relato oral é abarcado por um termo amplo denominado História Oral, o qual Queiroz (1991, p. 5) conceitua como:

[...] uma quantidade de relatos a respeito de fatos não registrados por outro tipo de documentação, ou cuja documentação se quer completar. Colhida por meio de entrevistas de variada forma, ela registra a experiência de um só indivíduo ou de diversos indivíduos de uma mesma coletividade [...] A História Oral pode captar a experiência efetiva dos narradores, mas destes também recolhe tradições e mitos, narrativas de ficção, crenças existentes no grupo, assim como relatos que contadores de história, poetas, cantadores inventam num momento dado.

Ou seja, a entrevista é a ferramenta de coleta dos relatos orais, “que supõe uma conversação continuada entre pesquisador e informante” (QUEIROZ, 1991, p. 6), onde o

---

5 Citado do original: “They allow people to describe and talk about their own lives in their own worlds might be (EYLES, 1988, p. 8).”

pesquisador direciona os caminhos percorridos de acordo com os interesses de sua pesquisa. É um método questionado por muitos que optam por ferramentas mais pragmáticas e objetivas, por ser considerado tendencioso e demasiado subjetivista devido à sua íntima ligação com a psiquê humana, no entanto, ao compará-lo com a aplicação de questionários e uso de métodos quantitativos, a autora sustenta que os dados estatísticos e as questões fechadas dos questionários também podem esconder uma percepção tendenciosa e preconceituosa de uma realidade, o que contradiz a objetividade que reivindicam. E com relação a essa oposição objetivismo/subjetivismo, a autora afirma que “a sociologia atualmente se orientou também para o subjetivismo, considerando que ele não decorre apenas de bases biológicas e psicológicas, porém que se desenvolve numa coletividade, sendo portanto revelador dessa” (QUEIROZ, 1991, p. 22). Portanto, se os relatos orais obedecessem apenas a condicionantes individuais com certeza não serviriam a investigação dos fenômenos sociais, no entanto esses relatos são condicionados também por fatores externos e por uma infinidade de influências dentro de uma coletividade e inseridas em um meio, com seus valores e determinantes específicos. Ou seja, a busca pelas subjetividades também pode ser utilizada como fator revelador e ferramenta de investigação dos fenômenos.

A entrevista prevê que os significados sejam captados de forma verbalizada, no diálogo entre pesquisador e informante, no entanto, se utilizado como único recurso, pode ser considerado insuficiente ou frágil para captar tudo que pode se colocar como significado diante do pesquisador, pois existem informações transmitidas também pelo silêncio em si, pelas entrelinhas, pelo “não dito”, pelo que é corporificado ou não corporificado. Por isso, a importância aqui na pesquisa, de utilizar esse método em conjunto com a observação participante, onde além da conversa, o sujeito é observado em seu próprio ambiente, realizando a atividade que se quer investigar e cujos significados podem ser desvelados a medida em que pesquisador e informante se fundem também em observador e observado, de maneira intermitente.

Quivy; Van Campenhoudt (1995, p. 198 e 199) colocam a observação, em suas diferentes formas, como um método “adequado à análise do não verbal e daquilo que ele revela: as condutas instituídas e os códigos de comportamento, a relação com o corpo, os modos de vida e os traços culturais [...]” e ainda “são adequados ao estudo dos acontecimentos tal como se produzem, e podem, portanto, ser úteis para completar outros métodos de análise dos processos de ação e de transformação social.” Também para Evans

(1988), participar do fenômeno social e usar disso como método é a uma forma de alcançar um conhecimento empático daquela realidade. Tal ferramenta permitiu observar e participar das atividades diárias dos produtores de queijo, enquanto aquilo criava um vínculo que me permitia interpelá-los sobre as questões que se revelavam e se colocavam para mim naquele momento. Existe uma outra dimensão de manifestações e significados que se revelam ao perguntar para o produtor, por exemplo, o que significa para ele produzir queijo, enquanto ele mesmo despeja o pingo, prensa a massa, vira o queijo, e acessar essa dimensão tinha para mim um valor prático e simbólico. Era o que fazia sentido onde eu estava inserido e na situação em que me encontrava. Segundo Eyles (1988, p. 9):

[...] o observador participante deve estar ao mesmo tempo dentro e fora do grupo, instituição ou comunidade sob investigação; e deve estar imerso mas permanecer como um comentador capaz de observar padrões completos ou processos diários ou interações rotineiras e eventos.<sup>6</sup>

Portanto, a observação participante exige também um processo de reflexão e maturação daquilo que está sendo observado, onde o pesquisador deve permitir que suas próprias opiniões e pontos de vista modifiquem-se, afetado não só por fatos mas também pela intersubjetividade estabelecida. Reitero aqui a necessidade de uma postura interna do pesquisador, adotando-se uma atitude crítica e experimentalista, onde suas crenças devem ser suspensas de modo a dar lugar ao surgimento das contradições e dos fatos inesperados, permitindo que a prática transforme a teoria e o conhecimento. Existe um movimento bilateral, onde o que é “experenciado” dialoga externamente com o conhecimento já formulado, ao passo que o “experenciado” também dialoga internamente com o pesquisador, transformando sua relação com o que é pesquisado, possibilitando até mesmo a mudança de curso de sua pesquisa.

Por isso, há também a necessidade da introspecção do pesquisador e da suspensão das suas ideologias, para que esse processo seja possível, ou nas palavras de Evans (1988, p. 204): “O ponto é não resistir a tais mudanças, mas estar consciente disso, entendendo-as,

---

6 Citado do original: “The participant-observer has to be both inside and outside the group, institution or community under investigation; and must be immersed but remain a critical commentator able to see a complete pattern or process with daily or routine interactions and events (EYLES, 1988, p. 9).”

acomodando-as e utilizando-as no direcionamento do problema de pesquisa.”<sup>7</sup> Outro detalhe que deve se ter em mente ao utilizar este método é que a interpretação daquele fenômeno não significa necessariamente que semelhantes interpretações caberiam em outras situações parecidas. Ou seja, as reflexões e conclusões a que cheguei ao observar e participar das atividades dos produtores de queijo no Serro não podem ser extrapoladas para outros produtores que convivem em seus fenômenos e mundos específicos, mesmo aqueles pertencentes à mesma região. É necessário ter em mente, principalmente no levantamento dos dados, que os fenômenos são únicos para cada situação, não havendo espaço para generalizações, por isto o pesquisador deve ter uma postura comedida ao interpretar o que foi observado (EVANS, 1988).

Segundo Frankenberg (1963, *apud* EVANS, 1988, p. 209) “o paradoxo central do método da observação participante é a procura de informações pela não formulação de perguntas”<sup>8</sup>. No entanto, como afirmado para a entrevista, apenas a observação e a participação nas atividades parecem não ser suficientes na observação do fenômeno. Porém, essa relação intermitente entre questionar, ouvir e participar deve ser feita com cuidado e a consciência de que, erroneamente, a formulação de perguntas pode tirar o foco da participação e como dito anteriormente, pode exercer um caráter manipulativo na pesquisa, por isso a necessidade da coerência e de uma ponderação quase intuitiva na relação entre os métodos (EVANS, 1988; EYLES, 1988).

Nesse modelo, o próprio pesquisador é a principal ferramenta metodológica, que participa de um contrato coletivo formado de maneira simbólica entre pesquisador e comunidade. Aqui o pesquisador participa de maneira ativa da pesquisa, dialogando com hipótese e teoria, não de maneira passiva, como um mero receptor de informações, mas utilizando desse contrato coletivo como rota para acessar os significados utilizados como matéria-prima da reflexão teórica, obtendo-se, dessa forma, os dados da pesquisa. A validação do método e sua plausibilidade é feita através de diálogos em conjunto com outros pesquisadores e com a leitura de conceitos teóricos. Sua validação também passa pela plausibilidade com que o conhecimento adquirido se articula com o fenômeno social

---

7 Citado do original: “The point is not to resist such change, but to be aware of it, understand and accommodate it and utilize it in the direction of the research problem (EVANS, 1988, p. 204).”

8 Citado do original: “The central paradox of the participant observation method is to seek information by not asking questions (FRANKENBERG, 1963 *apud* EVANS, 1988, p. 209).”

observado e pela capacidade que o método tem de ser empregado em outras situações e apresentar resultados adequados e também plausíveis (EVANS, 1988; EYLES, 1988).

A maior parte do campo foi realizada sem materiais de coleta de informações. Em alguns momentos utilizei uma máquina fotográfica para registro das pessoas e lugares, para fins tanto de recordação pessoal quanto para obtenção de imagens utilizadas em apresentações sobre o tema. Em casos pontuais, utilizei caneta e papel para obtenção de informações de caráter mais técnico. A essência do que foi vivido e conversado no local permaneceu na memória e diariamente era trabalhado de maneira reflexiva. Durante a noite, essa reflexão era colocada no computador em formato de crônica, em algo semelhante a um diário de campo. Para Marandola Jr. (2008, p. 111), o diário funciona como um instrumento onde:

[...] inscreve-se o relato pormenorizado de todo o trabalho, procurando descrever tudo, mesmo o que aparentemente não se mostra importante ou relevante. Esse diário é o “material bruto” da experiência, sendo escrito de forma livre visando não apenas relatar. Antes, é um momento em que as percepções durante o campo se organizam de forma lógica e adquirem um aspecto mais reflexivo do que descritivo no sentido banal.

Diferentemente do autor, no meu caso eu não tratei o diário como “relato pormenorizado” ou “procurando descrever tudo” o que era observado nas atividades. Antes disso, o diário foi para mim quase um exercício literário, onde tentava desdobrar nas “minhas mal traçadas linhas” a essência das reflexões que diariamente reverberavam diante dos fenômenos descortinados. Esse “material bruto” descrito, muitas vezes em nada se relacionava ao objeto da pesquisa, em outras tantas vezes sim. Dar ao diário de campo um caráter literário, através das crônicas, é uma ideia inspirada no texto da antropóloga Jeanne Fravret-Saada (2005), o “Ser Afetado”.

Diante do fenômeno e do ato de observá-lo da forma em que ele se coloca para o pesquisador, existe também, intrínseco ao processo, espaço para a afetividade de quem observa, se envolve e se mistura a esse fenômeno. Seria o fenômeno se revelando fora de uma linha teórico-racional e sendo captado por uma comunicação não verbal. Esse também é um conceito pautado no texto de Fravret-Saada, para quem o “afetar-se” não é visto como mera mobilização de sentimentos, mas como uma mobilização do estoque de imagens do pesquisador, diante do que ele “experiencia”. A mesma, pontuou que:

De um modo mais geral, meu trabalho põe em causa o fato de que a antropologia acha-se acantonada no estudo dos aspectos intelectuais da experiência humana, nas produções culturais do “entendimento”, para empregar um termo da filosofia clássica. É – parece-me – urgente, reabilitar a velha “sensibilidade”, visto que estamos mais bem equipados para abordá-la do que os filósofos do século XVII (FRAVRET-SAADA, 2005, p. 155).

A autora, que realizou um trabalho etnográfico sobre a feitiçaria no Bocage francês, é taxativa ao afirmar que não utilizou a observação participante ou a empatia como dispositivos metodológicos para coletar dados no campo, porém, a contribuição de sua discussão no presente método está em lançar luz sobre os sentimentos do pesquisador e no seu espaço tanto na coleta de informações quanto na maneira de se posicionar diante do conhecimento dos sujeitos na pesquisa. Favret-Saada (2005, p. 158) ao descrever seu método de apreensão do que se revelava, comentou que “nos encontros com os enfeitados ou desenfeitadores, deixei-me afetar, sem procurar pesquisar, nem mesmo compreender e reter. Chegando em casa, redigia um tipo de crônica desses eventos enigmáticos [...]”

O processo de compreensão não estava no momento da experiência, mas no processo reflexivo, através das crônicas diárias, do que foi sensivelmente absorvido. A autora também aponta que quando se abre espaço aos afetos o pesquisador deve também abrir-se ao risco de que seu projeto de conhecimento anterior a experiência seja desfeito, pois o afeto aqui tem a função de descentralizar o pesquisador e mobilizá-lo para além do seu sistema de representações construído (GOLDMAN, 2005). Ou seja, mais uma vez estamos falando aqui sobre a necessidade da suspensão dos pressupostos teóricos, porém, aqui sob a perspectiva dos afetos. As certezas científicas estão sempre sob ameaça quando se abre espaço para a dimensão das subjetividades do que ainda não foi nomeado e aí talvez resida a maior contribuição desses conceitos no campo: o de não insistir no que já está fundamentado quanto verdade, mas abrir espaço para outros tipos de representações.

Diferentemente de Fravret-Saada (2005), na presente pesquisa dispus de ferramentas metodológicas que pressupõem, além de uma abordagem intelectual para coletar as informações, também uma certa intencionalidade baseado em pressupostos investigativos da pesquisa, que por maior que tenha sido o esforço em sua suspensão, seria impraticável a adoção de uma aproximação totalmente não intencional e apartado de um procedimento

analítico e compreensivo, aos moldes do que a antropóloga praticou no Bocage francês. No entanto, para Silva Júnior *et. al.* (2016), mesmo o uso da técnica possibilita, ou mesmo potencializa, a inserção etnográfica numa articulação entre as dimensões intelectivas e afetivas. Ou seja, aqui a conversa e a observação participante, de maneira associada, nos permitiu em um mesmo ato de interlocução estabelecer a intersubjetividade por via da comunicação voluntária (intelectiva) e involuntária (afetiva), sem dissociações, como sugerido pelos autores.

Diante de tudo que se revelou quanto fenômeno e me foi mobilizado em campo, decidi que o recorte da pesquisa seria o estudo da produção de Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural. Por isso, usei também como método de pesquisa a análise documental no que tange a análise do dossiê do IPHAN, de salvaguarda dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal como patrimônio nacional.

## **2. O TREMRUÁ: O SERRO COMO PAISAGEM CULTURAL ONDE AS TRADIÇÕES SE INVENTAM E REINVENTAM**

No presente item busco traçar a narrativa da experiência geográfica vivida na viagem de campo realizada no município do Serro, de maneira digerida, reflexiva e articulada com a bibliografia. Me valho da prerrogativa apontada por Marandola Jr. (2005) onde o *resultado* que a metodologia desta pesquisa me concede é fruto da relação experiência/existência manifestada necessariamente em um espaço geográfico. A experiência na região remete aqui a um “ser” e “estar” geográfico ao nível do fenômeno, onde a Terra se revela como espaço da experiência humana, dotada de signos e sentidos (DARDEL, 2015). A geografia, como diria Dardel (2015, p. 39), é também uma “maneira de sermos invadidos pela terra [...]”, bem como pelo que ela revela para nós quanto condição humana, por isso a experiência geográfica permitiu a “existência” da produção de queijo como mundo dentro de mim a partir do momento em que foi vivido. E não só a produção de queijo, bem como toda uma paisagem cultural em sua complexidade e diversidade. Recorro aqui ao desafio de delinear este espaço geográfico, e descrever a experiência intersubjetiva na região, entre paisagem, habitantes e suas relações, sabores e sensações, posicionando minha experiência em diálogo com a bibliografia disponível, afinando a discussão de maneira também a se relacionar com os objetivos da pesquisa, no que tange a reflexão da relação dos habitantes com o (s) patrimônios do local, tendo como principal objeto o saber-fazer queijo.

Em se tratando do conceito de paisagem, citado acima, Dardel (2015, p. 30 e 31) a define como “geografia compreendida como o que está em torno do homem” e também como um “conjunto, uma convergência, um momento vivido, uma ligação interna, uma ‘impressão’, que une todos os elementos”. Definição que remete a um apelo afetivo que transcende a mera descrição científica pautada na técnica. A paisagem é o homem se colocando na realidade geográfica e deixando em evidência as suas “ligações existenciais com a Terra”, lugar onde habita e “meio de suas realizações”. A maneira como Dardel (2015) se refere a paisagem nos leva também ao conceito de paisagem cultural, definida por Castriota (2009) como as interações entre homem e natureza dadas em uma determinada região, que leva em conta também as formas tradicionais de vida estabelecidas e sua relação com o meio ambiente. Aqui

permanece o estar geográfico do homem e sua intervenção na paisagem, que é feita de maneira característica e singular em cada região.



*Figura 1. Paisagem urbana do Serro*  
*Fonte: Arquivo Pessoal*

A experiência da paisagem se dá através dos sentidos do homem: visão, tato, olfato, audição e paladar, que se abrem para o exterior de forma conjunta (MARANDOLA JR., 2012). Aqui, o Serro se revela de maneira incomum, principalmente em se tratando de suas particularidades estranhas a mim, ferramenta e alvo da experiência. Um estranhamento atribuído pelo desconhecimento anterior e pela distância geográfica do meu ponto de partida. Dessa maneira, as primeiras impressões foram estéticas, atribuídas pelos primeiros olhares dos casarões antigos e o conjunto urbanístico da época colonial, encontrando como plano de fundo no horizonte as sempre presentes montanhas do Espinhaço, que logo no início me colocaram em estado de deslumbramento. Em seguida, vieram as outras sensações nas diversas esferas da percepção: o sotaque característico, os termos e dialetos estranhos; as

feições e fenótipos diferentes daqueles do meu círculo social cotidiano; o clima frio do inverno rigoroso, que unido a sempre presente sensação de estar perdido em todos os lugares aumentava ainda mais a sensação de estranhamento e desamparo no local. Estar em campo, sozinho, em um local desconhecido e com paisagens e traços culturais diferentes do que eu estava habituado, me abriram a uma experiência onde me inseri como pesquisador, dotado de uma pretensa inspiração etnográfica, e me dissolvi em um fractal de sensações e emoções diferentes, muitas vezes conflituosas e de difícil digestão.

Nesse espectro de sensações, os sabores encontram um espaço não menos importante como experiência geográfica. Marandola Jr. (2012) aponta para a sensação dos aromas e sabores como experiência indissociável e articulada entre matéria (atributo químico e biológico) e o simbólico (atributo cultural da região). Para o autor, os sabores são “discernidos pela percepção gustativa” e pela percepção estética atribuído também pela cultura, imaginário e racionalidade contidos no fenômeno. A apreensão estética dos sabores é também uma construção cultural “ligada a experiências geográficas, as tradições, memórias e a lugares específicos.” O mesmo autor continua dizendo que “se experiência é o contato direto da consciência cognoscente corporificada com o mundo, o sabor nos permite ser o lugar, pois é nele e dele que nos fazemos” (MARANDOLA JR., 2012, p. 48-50).

Muitos sabores foram experimentados no Serro. Os pastéis folhados acompanhados das doses de cachaça típica da região, degustadas nos bares e acompanhada do frio noturno das ruas de pedras centenárias; as galinhadas dos sítios acompanhada das prosas com os produtores em um almoço matutino, posterior a produção da primeira leva diária de queijos; a abundante carne de porco presente nos restaurantes de prato-feito da cidade; as verduras que eram servidas quase sempre refogadas, com predominância da couve. Destaco aqui também o café “ralo” e muito adoçado, acompanhado sempre de fatias de queijo fresco, produzido ali mesmo, no sítio, consumidos no alvorecer do dia, enquanto o Sol despontava ainda tímido no horizonte, por trás das montanhas, anunciando o início dos trabalhos. Um café acompanhado dos mugidos das vacas leiteiras que sabiam estar próximo o momento de serem ordenhadas, acompanhado também dos cheiros fortes da terra e dos animais. Uma bebida que não me agradava em palatabilidade, pela concentração de açúcar, mas que até hoje me remete a um nascer do Sol esplendoroso, iluminando as montanhas e acordando os pássaros. Nos jantares, em algumas casas, também me chamou a atenção os “mexidões”, uma mistura de arroz, feijão, macarrão e farinha, dispostos em grandes panelas de ferro que

permaneciam destampadas desde o almoço, disponíveis ao sobrevo e ao pouso das moscas. Uma memória gustativa desagradável, mas que atenua-se pela memória confortável de ser acolhido por uma família mineira, em seus jantares animados à luz de uma lâmpada de mercúrio, onde se “proseia” com a boca cheia e com muitas risadas.



*Figura 2. Cozinha mineira com fogão a lenha e linguiças defumadas*  
*Fonte: Arquivo Pessoal*

A cozinha das casas do meio rural da região constitui um espaço nobre na habitação, onde as visitas são recebidas sempre com o café adoçado, as fatias de queijo fresco e as saborosas quitandas, que são as bolachinhas e rosquinhas doces, as compotas de mamão verde, cidra ou figo, a ambrosia e os bolos de fubá, consumidos ao redor de mesas de madeira, tendo ao alcance da vista as panelas de ferro e de pedra sabão, as inúmeras colheres de pau e

as linguças curtidas que permanecem estendidas sobre os fogões a lenha.

As iguarias clássicas das cidades coloniais mineiras incorporam elementos herdados dos portugueses, africanos e indígenas, com pratos que integram ingredientes como a mandioca, as carnes de porco ou de aves e em alguns casos as canjicas. O consumo da carne bovina não é costumeiro, sendo a carne de porco a principal fonte de proteína animal, em que tudo se aproveita, desde a banha ao rabo e orelhas. Quase todos os sítios possuem uma criação de porcos para a subsistência da família, que são mantidos com as sobras das refeições e também com o soro que é resíduo da produção de queijo. A produção de frutas e legumes, na maioria das vezes, é quase sempre restrita ao consumo familiar e limita-se a pequenas hortas.

As frutas são, na maioria das vezes, consumidas sob a forma de compotas, um hábito relacionado a um passado onde a conservação dos alimentos e o aproveitamento de tudo eram condicionantes da sobrevivência, principalmente nos ambientes rurais (CASTRO; DUQUE; SILVA, 2013). Dessa forma, a comida em todo momento era uma experiência que me dotava também do contato com a história daquele povo, bem como, pela intersubjetividade estabelecida, me fornecia elementos sociais, culturais e geográficos. Dentre estes elementos, a hospitalidade, a relação com a ruralidade, as lutas e dificuldades diárias que a vida no campo e a produção de queijo exige, e as principais referências culturais dos habitantes.

Em se tratando de comida, e mais especificamente do objeto desta pesquisa, as questões apontadas por Marandola Jr. (2012) com relação aos sabores que qualificam e significam paisagens, nos leva a refletir sobre os significados da palavra *terroir*. Como sabemos, *terroir*, uma palavra francesa sem tradução literal para o português, refere-se ao sabor e aroma do alimento artesanal e sua íntima ligação com o modo de produção que é praticado em um determinado espaço geográfico. No caso, esse espaço geográfico é determinante ao configurar o *terroir*. Em toda região onde um alimento artesanal é produzido existem peculiaridades edafoclimáticas que do ponto de vista biológico permitem o desenvolvimento de microrganismos benéficos que atuarão sobre a matéria-prima produzindo sabor e aroma característicos. Em Minas Gerais, estado com dimensões pouco maiores que a França (terra dos queijos e do termo *terroir*), com regiões de perfis geomórficos bastante heterogêneos, encontra-se a produção de queijo em quase todas as áreas rurais. Dentre as regiões de Minas, as que se destacam na produção de queijo são as microrregiões da Canastra, Campo das Vertentes, Araxá, Serra do Salitre, Alto do Parnaíba e o Serro (MERGAREJO

NETTO, 2014). É notório entre os cidadãos mineiros e também entre todos os apreciadores dos queijos artesanais que, mesmo com modos de fazer semelhantes, cada microrregião produz um queijo diferente em aroma e sabor. Ou seja, cada produção carrega em si o *terroir* de onde é produzido, dando ao produto um caráter singular.

O *terroir* aqui descrito, é um fenômeno biológico, tanto do ponto de vista de sua produção, condicionada à ação dos microrganismos, quanto de sua degustação, condicionada pelas células quimiorreceptoras da língua e do palato. No entanto, para além disso e como já citado aqui, as paisagens também podem ser representadas por sabores. Dardel (2015, p. 6) diz que “a experiência geográfica, tão profunda e tão simples, convida o homem a dar à realidade geográfica um tipo de animação e de fisionomia [...]” Isso coloca o *terroir* como um termo que transcende as possibilidades técnicas da biologia e o colocam na dinâmica dos afetos possíveis em uma experiência geográfica. Para Dardel (2015, p. 2) o conhecimento geográfico revela ao homem sua “condição humana”, e as regiões carregam em si um “sentido do vivido” onde o homem institui símbolos que a particularizam (DARDEL, 2015, p. 28). No caso do Serro, um dos elementos que particularizam a região é o emprego da palavra Tremruá, em substituição ao *terroir*, sendo que no caso, Tremruá não simboliza aqui somente o caráter gustativo singular de seu queijo, mas também uma realidade sociocultural distinta.

O termo Tremruá é utilizado somente entre os produtores do Serro e é resultado de um intercâmbio de alguns destes produtores com a cultura da produção de queijos da França. Seu emprego vem se tornando tradição na região, podendo também ser considerado como fruto deste novo vigor que há poucos anos irrompeu sobre a atividade, com a tentativa da retomada da maturação do queijo por parte de alguns (ainda poucos) produtores, aliada ao caráter mais empreendedor dos que tentam associar o termo a uma “grife” de queijos produzidos na região e que podem ser inseridos nos mercados especializados dos grandes centros urbanos do país. Os produtores que empregam este termo são pequenos em número, se comparados a totalidade de produtores de queijo da microrregião, no entanto são grandes em sua capacidade de mediatizar o seu produto por meio principalmente das redes sociais, atraindo inclusive, mais recentemente, a atenção de alguns programas de televisão.

Esse fenômeno se assemelha ao que Hobsbawm (2008, p. 9) conceitua como “tradições inventadas”, que para o autor são “um conjunto de práticas [...] de natureza ritual ou simbólica, [que] visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da

repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado.” O autor afirma ainda que:

[...] na medida em que há referência a um passado histórico, as tradições “inventadas” caracterizam-se por estabelecer com ele uma continuidade bastante artificial. Em poucas palavras, elas são reações a situações novas que ou assumem a forma de referência a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória (HOBBSAWM, 2008, p. 10).

Essas características apontadas são bastante perceptíveis entre estes jovens produtores com características empreendedoras no Serro, pois existe este intenso resgate da referência ao passado, com a tentativa, por exemplo, do retorno ao uso das bancas de madeira, onde se prensava a massa do queijo antigamente, e que foram substituídas anos atrás por bancas de ardósia, por recomendação dos órgãos fiscalizadores. Existe a busca de tudo que remete ao arcaico e à tradição da produção ancestral, de modo que se agregue ao valor do produto comercializado o seu caráter histórico. É um fenômeno não somente comercial, mas também relacionado aos afetos, com a intencionalidade de busca de um passado longínquo que dê mais sentido às suas atividades e que os localize dentro de uma trajetória contínua na história, o que gera sensações de conforto e pertencimento. Aqui, o caráter comercial e afetivo permanecem como características imbricadas e não opostas, relacionadas ao que Hobsbawm (2008, p. 10) afirma ser resultado de “um contraste entre as constantes mudanças e inovações do mundo moderno [...]”



*Figura 3. Banca de madeira*  
*Fonte: Arquivo Pessoal*



*Figura 4. Banca de ardósia, utilizada na produção de queijo nos tempos atuais.  
Fonte: Arquivo Pessoal*

Portanto, o Tremruá como símbolo da produção de queijos no Serro parece ser um “trem” que parte do moderno intercâmbio de culturas em direção ao antigo, ao retorno às raízes coloniais. Dessa forma, o emprego dessa expressão passa a ser ritualizado e veiculado midiaticamente sempre remetendo sua qualidade gustativa à paisagem da região, à tradição e aos valores antepassados. Hobsbawm (2008, p. 12) também comenta que as novas tradições são inventadas “quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto da oferta”, e no caso do queijo essas transformações parecem estar atreladas a uma demanda vinda da “gourmetização” da comida e da procura por alimentos característicos, com uma identidade que remete ao passado. Para Hobsbawm (2018, p. 14 e 15) as velhas tradições podem ser “enxertadas” com novas, inclusive criando outras

linguagens e vocabulários, e é dessa forma que o conceito de *terroir* e seu derivado Tremruá foi “enxertado” à antiga tradição da região. Com isso, o Tremruá funciona aqui como uma amálgama do moderno comercial com o tradicional rural mineiro e seus símbolos, costumes e elementos linguajares próprios. É um termo que remete a uma singularidade ligada à substância gustativa, ao mesmo tempo que remete a singularidades da cultura e modos de viver do Serro. Dessa maneira, o Tremruá como tradição inventada também estabelece entre alguns produtores o sentimento de coesão social, de pertencimento a um grupo ou comunidade, os diferenciando inclusive de outros produtores de queijo de outras microrregiões tradicionais.

Essa questão da invenção das tradições também reverbera e encontra pontos de intersecção quando Giddens (1991) discorre sobre o papel das tradições em um contexto de modernidade, sob o abrigo do que ele denomina reinvenção da tradição. Para o autor, a modernidade, possuindo como principal elemento o fenômeno da globalização, tem como característica uma alteração da percepção das pessoas sobre os riscos e perigos de viver. Existe um aumento da sensação de insegurança diante desse intenso processo de transformações das relações local-global, que acarreta em acentuadas transformações da vida social e das dinâmicas culturais. Essa sensação perene de incerteza e perigo diante da efemeridade dos laços identitários que nos ofereciam um local no mundo, reverbera na forma com que as comunidades locais se relacionam com suas tradições, fazendo com que os diferentes grupos sociais se apeguem mais ao que remete ao passado ancestral. No caso, os símbolos passam a servir como espelhos que refletem e traduzem sensações de orgulho e certa segurança diante do efêmero. Além disso, a modernidade também parece difundir uma gama de novas identidades possíveis, através do qual os atores envolvidos se veem obrigados à condição de construção de uma autoidentidade diante do que cotidianamente são expostos ou pelo que lhe são impostos pela nova dinâmica local-global, levando-se em conta que a cultura sempre se apresenta em condição de permeabilidade à globalização, em menor ou maior intensidades.

É nessa dialética entre apego às tradições e construção de identidades que as tradições se reinventam e outras são inventadas. É nesse fenômeno de relações globalizantes que alguns produtores se apegam com força à tradição dos ancestrais que produziam queijo, remetendo-se sempre às referências tradicionais e ao modo como seus ancestrais viviam e produziam, ao mesmo tempo que, pelas possibilidades de novas interconexões culturais, a

dinâmica também permite o surgimento de invenções como o termo Tremruá (GIDDENS, 1991; CAMILETTI, 2012). No caso, a dinâmica de produção de queijo artesanal no Serro nos oferece uma amostra do que é uma tradição se inventando e se reinventando diante da modernidade globalizante.

As teorias de Giddens (1991) também apresentam contribuições no tocante a relação entre o mercado e as tradições. Para o autor o mercado e suas tendências são fatores atrelados à modernidade, onde a tradição funciona também como elemento que agrega valor ao produto, exatamente porque as tendências globalizantes criam a demanda por produtos peculiares e que remetem às tradições preservadas das localidades. Ou seja, a modernidade também produz um discurso mercadológico voltado à tradição e em alguns aspectos até simbióticos à sua manutenção e preservação. Daí a possibilidade do produtor alinhar a sua produção com esse discurso a fim de manter sua tradição em atividade e garantir a melhoria de suas condições de vida. No entanto, a própria modernização, aliada ao seu fator mercadológico, também pode produzir desigualdades. Nem todos os produtores do Serro estão ajustados às tendências globalizantes do mercado. A maioria permanece isolada em seus sítios, sem acesso à internet e sem a possibilidade de vislumbrar as inclinações gastronômicas dos grandes centros como Belo Horizonte. Essa maioria ainda não matura o queijo e não encontra saídas para escoar sua produção para além do mercado local e da venda do produto para as cooperativas. No meio rural, principalmente levando-se em conta o processo histórico brasileiro, a tendência modernizadora é sempre conservadora e desigual, por isso a maioria dos produtores do Serro não sabem o que é de fato o *terroir*, muito menos o Tremruá. Permanecem apenas sabendo que o queijo é um “trem bão” que ainda garante a sobrevivência e a permanência no campo, porém sem garantir necessariamente uma melhoria das condições de vida. Nesse sentido, observamos através do Tremruá que a modernidade reafirma identidades tradicionais através de suas reinvenções, promove novas identidades através das invenções das tradições, sem contudo deixar de produzir seus conflitos e fragmentações (GIDDENS, 1991; CAMILETTI, 2012).

A questão da maturação do queijo e os diferentes níveis de apego, por parte dos produtores, aos valores simbólicos e culturais que circundam sua produção, são características bastante ressonantes encontradas no Serro. As diferentes maneiras com que o produtor lida com sua produção está relacionada com os diferentes graus em que a modernidade afeta o mundo vivido dessas pessoas, e isso por si só distingue esses produtores em diferentes

categorias sociais, econômicas e culturais. Pensando nisso, principalmente no caráter cultural, observa-se que existem diferentes tipos de afetos envolvidos na produção de queijo e isso diz respeito a como um povo convive com seus símbolos e seus patrimônios. Reconheço que essa constatação também passa pela própria concepção de afeto de quem observa e analisa o fenômeno, que não pode ser extrapolada de maneira arbitrária à dimensão do vivido dessas pessoas. Por isso, aqui o cuidado ao pisar em terreno escorregadio, evitando-se imputar classificações autocráticas à maneira com que um povo lida com suas referências culturais. Em razão disso, aqui me atenho apenas a dizer que a modernidade distingue categorias diferentes de produtores, que se relacionam com sua atividade por meio de diferentes afetos constituídos. Ou seja, aqueles que produzem o queijo para o comércio local e não estabelecem relações claras ligadas à tradição e aqueles que se apegam aos símbolos de maneira mais ostensiva e o transformam em potência comercial.

Apontei aqui algumas das características que tornam a produção de queijo no Serro peculiar tanto em suas dimensões gustativas (*terroir*) quanto em suas dimensões culturais e sociais (Tremruá). Mas quais seriam as características geográficas que contribuem com o surgimento de suas singularidades?

O Serro, além de dar nome a um município mineiro dá nome também a uma região de Minas, a qual a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG) denomina como microrregião do Serro, onde a principal atividade econômica é a produção do Queijo Minas Artesanal. Essa microrregião é composta pelos municípios de Alvorada de Minas Gerais, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro, que geograficamente estão presentes na vertente oriental de uma das principais unidades geomorfológicas do estado, conhecida como Serra do Espinhaço. Essa unidade geomorfológica possui como característica:

[...] superfícies elevadas que chegam a ultrapassar 1.200 metros de altitude, alonga-se em direção norte com cerca de 1.000 km de extensão, compreendendo uma faixa que varia entre 50 a 100 km de largura, servindo como divisor de águas entre as bacias do São Francisco e os rios que drenam a leste, diretamente para o Atlântico. Acrescentam que os limites do Espinhaço, propriamente ditos, abrangem a área sul, montanhosa, próximo a Belo Horizonte, seguindo em direção norte até Diamantina, com topografia bastante acidentada (MOREIRA; CAMELIER, 1977, p. 17 *apud* MERGAREJO NETTO, 2014, p. 299).

A região do Serro, especificamente, possui:

[...] paisagem marcante, com relevo movimentado e os escarpamentos descontínuos do Espinhaço, parcialmente desfigurados pela drenagem do Rio Jequitinhonha, com altitudes que variam de 500 a 1.500 metros. Além disso, parte da zona é representada por planaltos em forma de chapadas, com topos aplainados. A região está inserida em parte na bacia do rio Jequitinhonha e, outra parte na bacia do Rio Doce. Na primeira predomina o clima tropical de altitude, com verões brandos na parte montanhosa, enquanto nas partes baixas, os verões são quentes e úmidos; a leste ocorre o clima tropical semiúmido (IGA, 1979, p. 54 *apud* MARGAREJO NETTO, 2014, p. 303).

Essas características apontadas, como a altitude, somadas ao clima ameno, rica drenagem e solo favorável condicionam características propícias para criação de gado leiteiro, também para uma boa produção de queijo com o *terroir* característico da localidade. Outra característica que garante à microrregião uma peculiaridade se comparada às demais microrregiões produtoras, é o fato de estar localizado em um bioma de transição entre Cerrado e Mata Atlântica, o que influencia o clima, tipo de solo e vegetação encontrada no local (EMATER-MG, 2002; FRANÇA, 2012).

Os atributos geográficos descritos implicam em outras características que condicionam a economia e fatores socioculturais dessa microrregião. Uma das características mais determinantes é o seu relativo isolamento, resultado da geografia acidentada e da fragilidade da malha viária, que historicamente sempre dificultou o escoamento do leite produzido nas fazendas. Sendo assim, a produção de queijo tornou-se uma alternativa viável de sustento da economia local, devido a sua pouca precibilidade em relação ao leite. Só recentemente, na década de 80, a BR-367 e 120, principais rodovias da região, foram asfaltadas, o que pouco diminuiu o seu isolamento (EMATER-MG, 2002; MARGAREJO NETTO, 2014). Ainda nos dias atuais, a situação de escoamento de produtos parece piorar ainda mais na época de maior precipitação, com a interdição de diversos trechos rodoviários

(FRANÇA, 2012). França (2012) ao citar dados do IBGE de 2010 diz que, à época, 60 % do leite produzido da microrregião era destinado à produção de queijo.

Historicamente, a região foi colonizada no começo do século XVIII por conta da extração de ouro e diamantes. As primeiras fazendas instaladas deram suporte à florescente mineração da época, que com o seu declínio após cem anos de exploração, abriu espaço à produção agropecuária como principal atividade econômica. Colonizada por portugueses em sua maioria oriundos da Serra da Estrela, logo a produção de queijo tornou-se substancial em qualidade e volume. Dessa forma, somando os fatores geográficos, históricos e socioculturais, é que o Serro tornou-se uma das regiões mais tradicionais na produção do Queijo Minas Artesanal (EMATER-MG, 2002; FRANÇA, 2012). A maior parte da produção agropecuária pertence à agricultura familiar, com predominância de propriedades variando em torno de 60 a 70 hectares. Quanto ao queijo, 80 % da produção é de origem familiar. Outra característica do Serro é sua forte ligação com a ruralidade, onde 50 % da população reside no meio rural (FRANÇA, 2012). Esse perfil característico, principalmente no que tange a forte ruralidade e a predominância da agricultura familiar, com certeza atuam privilegiando a preservação de tradições e do saber fazer, no que se refere não somente ao queijo mas também a outros elementos culinários que fazem parte do cotidiano de seus moradores (CASTRO; DUQUE; SILVA, 2013).

Corroborando com o que já foi apontado a respeito da maior vocação do Serro para a pecuária em detrimento dos cultivos agrícolas, na década de 70 o geógrafo francês Yves Gervaise elencou algumas razões. A começar pelo relevo acidentado, com solos esqueléticos que permite “apenas o desenvolvimento de uma vegetação raquítica de Cerrado ou de pradaria de altitude”, com “solos pobres e ácidos” e clima que combina uma “estação seca bem marcada” e uma “altitude que reduz sensivelmente as médias térmicas”, sendo esta última característica bastante favorável à pecuária de leite e a produção de um queijo de qualidade (GERVAISE, 1986, p. 29-31). Gervaise (1986, p. 31) também explica o isolamento da região como característica recorrente em cidades que nasceram em razão da mineração, que no caso do Serro permanece duplamente isolada, “de Belo Horizonte e da depressão do São Francisco pela linha mestra do Espinhaço”, onde as estradas, pavimentadas ou não, parecem não atenuar a situação. Dessa forma também é que a maioria dos produtos produzidos no meio rural parecem abastecer apenas as cidades do entorno, com dificuldades para estabelecer um tráfego para outros locais. No caso, o autor aponta à época que apenas Belo Horizonte parecia

desempenhar um escape para o comércio, beneficiando, no entanto, os produtores mais equipados para transitar essa distância, exercendo uma certa seletividade que exclui os produtores de menor porte. Com relação ao queijo, Gervaise (1986, p. 31 e 32) destaca o sucesso deste produto “no mercado de Belo Horizonte, onde o nome ‘Serro’ serve de garantia de qualidade, o que justifica-se pela antiguidade da produção e pela qualidade de um produto artesanal muito bem adaptado às condições climáticas”, e pela maior facilidade de ser transportado em relação a outros produtos.

Analisando as afirmações de Gervaise (1986), nota-se que ainda nos dias de hoje a malha urbana da região não é capaz de absorver todo o montante do queijo produzido nos sítios. Sendo assim, a cooperativa local (CooperSerro) aparenta cumprir a função de absorver o que é produzido, beneficiar o produto através da maturação, embalagem (entre outros) e comercializá-lo nos demais centros, dividindo o lucro entre os produtores cooperados. Entretanto, os produtores visitados nesta pesquisa, em sua totalidade, aparentam não estarem satisfeitos com os dividendos obtidos, nem com a representatividade da cooperativa no mercado. A cooperativa constitui o maior alvo das reclamações, o que nos leva a pensar que a relação estabelecida no local não é de cooperação, mas de exploração. Por isso, os produtores com maiores condições materiais passaram eles próprios a maturar e embalar o produto nos sítios, e colocá-lo no mercado em Belo Horizonte e algumas cidades dos estados de São Paulo e Rio de Janeiro. Porém, corroborando com a análise de Gervaise (1986), o isolamento geográfico contribui para que a grande maioria dos produtores não tenha outra opção a não ser vender o produto para os comércios locais e principalmente para a cooperativa local. Está patente aqui, mais uma vez, a heterogeneidade de categorias sociais desses produtores atrelada à sua menor ou maior adaptabilidade ao mercado.

Com relação ao cooperativismo, Pires (2011, p. 256) discorre sobre a necessidade da adoção de “estratégias produtivas de criação de arranjos formais e informais realizadas pelos agricultores familiares” principalmente quando se trata de “regiões desfavorecidas de montanha”, como é o caso do Serro. Nesse caso, o sentimento de pertencimento e a necessidade de permanecer ali é que irão, em certa medida, impulsionar a adoção dessas estratégias. Ainda, para a autora, “as cooperativas [...] constituem uma via privilegiada de resistência, na medida em que, através delas, torna-se possível uma inserção econômico-produtiva capaz de mover toda uma economia local.” No caso, assimilamos que o estilo de governança aliada a uma democratização dos papéis exercidos pelos produtores que a

compõem configura alguma importância para que a iniciativa alcance sua finalidade. Porém, no Serro o que se configura é uma falta de horizontalidade entre os papéis exercidos pelos cooperados, o que pode fazer com que as iniciativas beneficiem alguns grupos em detrimento de outros, o que coloca a cooperativa dentro de uma mera racionalidade capitalista. Daí a reclamação dos produtores e a evasão por parte dos cooperados que têm possibilidade de buscar outras alternativas de comércio mais vantajosas. Corroborando com a constatação da presente pesquisa, Gervaise (1986, p. 40), à época do seu estudo, já denunciava o que ele também considerava a preocupante “falta de organização dos pequenos agricultores”.

Outra característica apontada por Gervaise (1986) entre os produtores do Serro é o que ele define como “apego à tradição”, e por tradição aqui o autor se dirige às crenças em tabus e “crendices” habituais do meio rural e que remetem às experiências do passado e são transmitidas de geração em geração, como a influência da lua no cultivo de feijão ou milho, ou ainda a utilização da “benzeção” como forma de curar o gado doente. O termo “tradição”, aqui empregado por Gervaise, remete-nos a um sentido mais prático ligado a técnicas agrícolas arcaicas, não se relacionando necessariamente com o que foi discorrido no início deste texto, citando Hobsbawm e Giddens, embora as questões possam até, em certa medida, encontrar confluências. Para Gervaise (1986) essas práticas são difundidas em maior ou menor grau, dependendo do tamanho da propriedade e do patamar técnico da produção. A presente pesquisa não observou as práticas agrícolas citadas, no entanto ficou patente o grau de religiosidade dos produtores observados. A maioria cultua imagens católicas e atribui o seu sustento e o andamento de sua produção à provisão divina.

Foi observado que um dos produtores faz repetidamente o sinal da cruz antes de mexer a massa do queijo, pela manhã e pela tarde. O primeiro corte da massa com a pá, após coagulação, era feito sempre em formato de cruz, após uma breve reza. Destaco aqui, o fato dessa reza não ser feita antes da ordenha, ou antes da alimentação dos animais, que são atividades que precedem a produção dos queijos. O leite, após adentrar o quarto de queijo, e entrar em contato com o “pingo” e o coagulante, adquire um outro *status* simbólico, mais relacionado à provisão divina. Algo que carece de uma reza ou de um contato com o divino para ser manipulado. Nesse caso, o quarto de queijo permanece como um local imaculado, de máxima higiene, onde não se entra sem a touca, sem a bota e sem um avental branco. Um local que precisa de umidade e temperatura própria, janelas e portas vendadas com telas e bancadas sem nenhum resquício de sujeira, o que se contrasta com o local adjacente, onde é

realizada a ordenha das vacas, que pelo contato mais amplo com o mundo exterior encontra-se quase sempre com sujidades, restos de terra, fezes e moscas, o que é habitual para um local de intenso tráfego diário de animais. Quarto de queijo e sala de ordenha são separados apenas por uma parede, mas representam mundos materialmente e simbolicamente distintos. Uma parede que parece separar o sagrado do profano no interior de uma propriedade produtora de queijo, ao mesmo tempo em que também representa uma fronteira sanitária entre ambientes contíguos, porém agudamente distintos.

Para Gervaise (1986, p. 41), a sociedade rural da microrregião do Serro está “impregnada de tradição”, e o autor, que em seus apontamentos segue a linha da modernização da agricultura sem uma reflexão efetivamente crítica de suas consequências, trata esse apego à tradição como entrave que impede os produtores rurais de incorporarem inovações técnicas em sua atividade. Isso fica evidente quando ele comenta que “essa tradição aparece, em uma certa medida, como fonte de ‘esclerose’ e, somente os grandes proprietários, embora conservando a influência dessa tradição, parecem-nos aptos a se libertar dela.” Para além da crítica a esse choque entre diferentes concepções de mundo e de agricultura, presentes no estudo deste pesquisador, ponto que ainda persiste, em certa medida, uma relativa resistência dos produtores às mudanças na dinâmica de produção de queijo, principalmente no que tange a questão de maturação do produto. No entanto, diferentemente de Gervaise, não classifico essa resistência dos produtores meramente como apego à tradição, mas como um certo conservadorismo que parece estar relacionado à maneira desigual com que a modernidade alcança os produtores do Serro, já descrito aqui neste texto.

Submeter o queijo a um procedimento de cura dentro da propriedade representa hoje uma “antiga novidade”. Digo “antiga novidade” porque essa sempre foi a prática comum de produção desde o início, entretanto, já há algumas décadas o mercado passou a optar pelo consumo do queijo fresco, sem cura, e o produtor se adaptou ao mercado e praticamente eliminou a etapa de maturação de seu processo produtivo. Nos últimos anos o mercado agora em outra vertente, principalmente ligado aos grandes centros, está gradativamente voltando a consumir o queijo maturado, muito devido ao fenômeno da “gourmetização” dos alimentos (WEST; DOMINGOS, 2016). Porém, contrário às inovações do mercado, a maioria dos produtores parecem ignorar essa tendência e continuam a produzir e vender o queijo fresco ou submetê-lo como matéria-prima da cooperativa. Apenas uma minoria, dotada de mais recursos materiais segue esse novo caminho, e inclusive estão logrando êxito nisso. Dentre os

produtores observados, aqueles com capacidade de inovação e inclinação a acompanhar o mercado são produtores mais jovens, que dispõem de recursos como internet e redes sociais, moram na área urbana da cidade e estão mais conectados com informações dos comércios de outras regiões. Essa característica reforça ainda mais os contrastes causados pela modernização, onde a inovação mantém-se conectada com as tendências de fora ao mesmo tempo que busca o resgate da tradição, enquanto por outro lado, outras categorias se mantêm presos à conservação dos modos de vida que lhe são habituais, muitas vezes por falta de meios que os contactem com as tendências modernizadoras.



*Figura 5. Maturação dos queijos*  
*Fonte: Arquivo Pessoal*

Além dessas características voltadas ao rural, outras singularidades também compõem a paisagem cultural do Serro, dentre elas, o conjunto arquitetônico e paisagístico, que remonta aos primeiros anos da colonização, o que a levou a ser a primeira cidade com o seu acervo arquitetônico a ser tombado pelo IPHAN, em 1938 (FRANÇA, 2012). A malha urbana nos remete a todo momento ao século 18, com seus casarões de paredes brancas e detalhes em azul, e seus telhados bastante característicos, unidos a beleza de suas muitas igrejas coloniais, são elementos que formatam uma paisagem urbana única. A vivência, mesmo na cidade, também remete a todo momento à ruralidade e possui como principal referencial cultural a sua produção de queijo, presente constantemente no imaginário dos moradores. Uma referência sempre presente, porém não necessariamente destacada dos outros elementos constitutivos da cultura da região (FRANÇA, 2012). O queijo dá nome a uma das pousadas da cidade (Pousada do Queijo), e é vendido em quase todos os lugares, das mais humildes mercearias das periferias da cidade, onde é comercializado principalmente como queijo fresco, até as lojas destinadas ao comércio para turistas, onde encontramos além do queijo fresco também o queijo maturado, com várias opções de períodos de maturação. A gastronomia, representada não só pelo queijo, bem como por uma infinidade de iguarias culinárias, dos quais alguns já foram citados aqui, é um dos elementos pelos quais o rural é intensamente representado na cidade.

França (2012), ao traçar o perfil cultural e identitário da população do Serro, também apontou para esta ligação da cidade com a ruralidade, unido a outros elementos que também sinalizam o sentimento de pertencimento das pessoas ao lugar, como a religiosidade manifesta nas festas populares, a arquitetura e a hospitalidade. Além do conjunto urbanístico e sua convivência com a ruralidade, fazem parte dessa paisagem cultural também as referências ligadas à natureza, constituída principalmente pelas vastas cadeias de montanhas, os rios, cachoeiras e pela atípica vegetação que reúne componentes da Mata Atlântica e Cerrado.

Todos os elementos aqui reunidos constituem parte da paisagem cultural do Serro, que pôde ser experienciada na região. Dardel (2015, p. 31) diz que a paisagem “coloca em questão a totalidade do ser humano, suas ligações existenciais com a Terra, ou, se preferirmos, sua *geograficidade* original: a Terra como lugar, base e meio de sua realização.” Essas “ligações existenciais” citadas pelo autor são compostas também das diversas interações possíveis entre homem e natureza, compreendendo as formas tradicionais de vida (CASTRIOTA, 2009; NÓR, 2013). Aqui foram expostos e debatidos algumas destas

interações, dotadas de aspectos materiais e imateriais, e é nessa dinâmica que se dá o saber fazer queijo como patrimônio cultural no Serro, nunca separado, entretanto, dos outros componentes que formam a paisagem cultural da região. Permanecendo sim como força motriz e impulsionadora da economia e sustento das pessoas, porém nunca vivido em separada de um todo. É numa razão complexa entre arquitetura colonial, recursos naturais singulares, religiosidade e ruralidade, que o saber fazer queijo se apresenta como patrimônio na vida das pessoas, ou seja, é o patrimônio vivido, permeado por modos singulares de “viver e conceber a vida”, com elementos materiais e imateriais indissolúveis (NÓR, 2013, p. 126). Refletir sobre os elementos imbricados nessa paisagem, para além do modo de produção do queijo, é também promover a preservação de uma paisagem cultural em sua complexidade.

Dito isso, pretendo a partir de agora explorar alguns dos componentes constituídos nessa paisagem cultural, como a questão da comida como elemento cultural e patrimônio, e entender como se dá a dualidade entre patrimônio material e imaterial, e como se dão as fragilidades desses conceitos, para posteriormente entender mais propriamente o Queijo Minas Artesanal como patrimônio vivenciado no Serro.

### 3. COMIDA COMO CULTURA E SEUS DESDOBRAMENTOS

Aqui temos o Queijo Minas Artesanal como objeto e centro de uma discussão sobre patrimônio, no entanto, como é possível que os modos de fazer queijo em Minas Gerais estejam inseridos dentro do que consideramos patrimônio cultural? Para conseguir contextualizar a questão é preciso primeiro admitir a comida como entidade também cultural, além de dietética. Muitos estudos no âmbito da história e antropologia apontam para o ato do comer como um comportamento que extrapola os seus fins primários como necessidade fisiológica necessária à vida.

A reflexão sobre o ato de comer nos leva a refletir também sobre nós quanto espécie humana e o que nos separa dos demais animais que também necessitam retirar da natureza os gêneros alimentícios necessários a manutenção da vida. Como ponto de ruptura, nós quanto espécie, somos os únicos capazes de cultivar os gêneros alimentícios e transformá-los em culinária através de uma complexa manipulação, geralmente utilizando o fogo. Para Montanari (2013, p. 22) o surgimento da agricultura e a habilidade de domesticar animais e plantas foi o fenômeno de transição que nos separou quanto homens civilizados dos homens selvagens. Ou seja, nos distinguimos dos demais animais pela nossa capacidade de *cultivar* a natureza, ou como preferir, indivíduos dotados de *cultura*. Assim nos deparamos com um ponto de partida no entendimento das origens de nossa civilização, com valor muito mais didático do que prático, levando em conta que a atividade de caça e coleta também é fundamentada em um saber fazer, um conhecimento transmitido, ou seja, uma cultura que também não foi abolida com o advento das primeiras técnicas agrícolas, persistindo até os dias de hoje. No entanto, a habilidade da agricultura e pecuária foi o que permitiu ao homem a condição de habitar uma região geográfica, não somente por meio da adaptação, mas podendo também modificar a paisagem, possibilitando desenvolver mecanismos de crescimento demográfico antes desconhecidos, conquistando novos espaços e se expandindo numericamente e territorialmente. É nesse contexto de *cultivo* ou de *cultura* dos recursos naturais a sua volta que o homem passa a produzir sua comida, uma comida “artificial”, não encontrada na natureza, e impregnando nessa construção artificial elementos simbólicos de sua identidade individual ou coletiva (MONTANARI, 2013, p. 25).

Para Paolo Rossi (2012) são os momentos que antecedem a ingestão do alimento que o distinguem da “natureza” e o transformam em “cultura”. Ou seja, existe aqui um rito de passagem que, através da técnica do preparo, da cerimônia e do uso de instrumentos, transforma o ingrediente da natureza em um bem cultural para que esse possa voltar à natureza através de sua ingestão. Sendo assim, a cozinha e o ato de cozinhar encerram-se como pontos elementares pois é aqui onde se manipula o fogo e os ingredientes são manuseados e misturados a fim de constituir um todo dotado de identidade, individual ou coletiva, daquele que o preparou (MONTANARI, 2013). Este “rito de passagem”, constituído pela intervenção do homem na natureza tanto na maneira de obter o alimento quanto na maneira de prepará-lo, é que vai dotar a comida de um valor simbólico, que por sua vez vai reforçar uma determinada identidade cultural e as diferenças entre grupos e classes sociais, o que passa também pela maneira com que esse alimento é consumido e com quem este ritual é partilhado. “O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura” (AMON; MENASCHE, 2008).

Como bom exemplo disso, Meneses (2013, p. 6) ao discorrer sobre as comidas moçambicanas diz que:

Comer junto, no dia a dia, não representa apenas nutrição; é também um ato pedagógico e cultural, juntando comunidade, aproximando amigos e familiares que avaliam o que se prepara, ensinando e aprendendo nesse imenso laboratório que é a cozinha. A combinação de texturas, sabores e técnicas de preparação, quem prepara o quê para quem, expressam lutas e oportunidades, parte integrante das lutas pelo reconhecimento em situações de desigualdade.

Na afirmação de Maria Paula Meneses (2013) fica patente essa tipicidade humana (não exclusividade) do “comer junto” e da atribuição da comida como forma de expressão. Comer junto e se expressar através do que se come implica em convívio, e através disso um sentimento de pertencer a um grupo. Montanari (2013, p. 159) diz que “dividir a comida, na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família” e ainda “em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo.”

Amon; Menasche (2008) ao referir-se ao cotidiano e às memórias familiares de uma família de origem judaica sefardi, radicada no Brasil, destacaram a comida como centro de memórias afetivas e como elemento de identidade com o qual este agrupamento se

distingue dos demais, da mesma comunidade. Aqui também a comida é apontada como elemento que comunica, que tem voz e reverbera uma memória própria, emite significados e conta histórias daqueles que num passado distante, ou no momento presente, compartilham de uma comensalidade em torno dos mesmos ingredientes e dos mesmos rituais. Passado e presente permanecem unidos pelos mesmos sabores e pelos mesmos significados, sem, contudo, deixar de estabelecer fronteiras fluidas, onde o intercâmbio de culturas se manifesta inevitavelmente, com a adoção de novas ingredientes, novas técnicas, novos utensílios e consequentemente a adoção de novas memórias e novos significados.

Em se tratando do comer e do partilhar comida como instrumento através do qual se estabelece um convívio entre membros de um mesmo coletivo, a comida também funciona como mecanismo que expressa e transmite informações dentro desse grupo, geralmente através de uma ritualística própria. Um fenômeno identificado em relatos da Antiguidade, porém presentes nos dias de hoje, comunicando e transmitindo não somente símbolos que agrupam, como também uma hierarquização de relações que se definem dentro do grupo, principalmente as relações de poder estabelecidas (MONTANARI, 2013). Roland Barthes (2006, p. 215) também discorre sobre a capacidade de comunicação e representação do comportamento humano, em suas mais diversas situações, através do que se come:

O que é a comida? Não é somente uma coleção de produtos, merecedores de estudos estatísticos e dietéticos. É também, e ao mesmo tempo, um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e condutas.<sup>9</sup>

O autor também afirma que a comida constitui-se como entidade dotada de valores “acessórios” que transcendem sua função primordial que é a garantia nutricional, atuando como signo que, atribuído de técnicas e usos diversos e em diversas situações, compõe um sistema que diferencia etnias, classes, épocas, costumes e comportamentos, podendo expressar situações como trabalho, esporte, lazer, celebrações, entre outros (ARAÚJO, 2006; BARTHES, 2006; MONTANARI, 2013). Dessa maneira, atribui-se à organização do sistema alimentar, nas diferentes sociedades, um código linguístico, onde cada

---

9 Citado do original: “¿Qué es la comida? No es sólo una colección de productos, merecedores de estudios estadísticos o dietéticos. Es también y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas (BARTHES, 2006, p. 215).”

elemento culinário é organizado de maneira a transmitir significados análogos às linguagens verbais. É um léxico que se define em relação a circunstâncias variadas, definidas pelos contextos ambientais, culturais, econômicos e sociais. A negação da carne por parte de alguns grupos transmite uma determinada informação, variável de acordo com o contexto, seja ele religioso, ético ou político. O consumo de especiarias e produtos exóticos também transmite a noção de distinção social e de pertencimento a uma classe privilegiada. Os mesmos ingredientes podem ser combinados e preparados de maneiras diferentes, transmitindo informações variadas assim como, com um mesmo conjunto de palavras, podemos formular diferentes frases, de sentidos diversos. A disposição e a sequência dos pratos também são ordenados da mesma maneira que a sintaxe estrutura as frases, com os pratos protagonistas geralmente no centro da mesa, transmitindo a ação, e seus complementos ao redor, como os molhos, atuando como preposições e conjunções, ou mesmo os condimentos, que podem atuar como adjetivos, cumprindo a função de facilitar e valorizar a ação sintática ou o prato principal. É dessa forma que uma refeição pode compor uma retórica própria e circunstancial, atuando como linguagem que, assim como os idiomas, transmitem valores e representam tradições e identidades (MONTANARI, 2013).

Além disso, a comida pode expressar também determinantes de sentido prático no desenvolvimento das sociedades. A composição dos pratos, e por sua vez a apreciação de determinados alimentos em contraposição a outros, ou o conceito de comida “boa” e comida “ruim”, que varia de acordo com os diferentes contextos culturais, pode expressar as condições materiais em que aquela cultura se desenvolveu. Estas condições materiais condicionam a aceitação ou a rejeição de determinados alimentos, e estão ligados a estratégias adaptativas a que os diferentes grupos sociais estiveram expostos, influenciados por questões ecológicas, tecnológicas, demográficas, sociais, políticas, econômicas, entre outras. Essas são afirmações oriundas do materialismo cultural, corrente antropológica que explica algumas das diferentes preferências e aversões alimentares dentre os diferentes grupos étnicos e sociais, baseando-se numa relação entre custos e benefícios desses alimentos. Para Marvin Harris, expoente do estudo da comida a partir do materialismo cultural, é dessa relação entre custos e benefícios, específica para cada contexto espaço / tempo, que surgem diferenças étnicas na alimentação, tais como o uso de animais como cães, serpentes e insetos nas refeições cotidianas em países orientais, fato que causa repulsa e aversão ao senso comum dos cidadãos da maior parte dos países ocidentais (ARAÚJO, 2006; ROSSI, 2012; MONTANARI, 2013).

Daí temos também a construção dos hábitos alimentares e do gosto, atribuído não somente pelo caráter sensorial, individual e subjetivo, mas também como realidade coletiva e passível de ser comunicada. Ou seja, é o comer como experiência condicionada não somente pelo palato, mas também pelo cérebro como órgão cultural e historicamente determinado. Seria o gosto como saber que transmite critérios de valoração variáveis sob diversos aspectos, inclusive relacionados a condições utilitárias em que as culturas se desenvolvem, possibilitando que a comida seja também capaz de comunicar a história de escassez ou abundância de recursos de um povo (MONTANARI, 2013).

Por essas afirmações fica claro também que a culinária se relaciona com os recursos do lugar onde ela se desenvolve, e por consequência a comida também fala sobre região geográfica e paisagem, mas não apenas, ela também fala sobre trocas culturais e interregionais, dada a potencialidade da mesa em ser sincrética e universal desde os tempos medievais. Como afirma Montanari (2013, p. 137):

[...] os pratos também se mostram, talvez desde sempre, vinculados ao território, aos recursos, às tradições. Mas também nesse caso se delinea historicamente um objetivo impróprio: não mais distinguir as especialidades e utilizá-las como sinal identificador das culturas diversas, mas ajuntá-las, confundí-las, misturá-las. Isso é evidente na tradição antiga e também na Idade Média: os livros de cozinha do Trezentos ou do Quatrocentos arrolam receitas de proveniência variada (ou, pelo menos, de variada atribuição), “romanas”, “*trevigiane*”, “*apulianas*”, etc.

Contrário ao universalismo gastronômico dos tempos medievais e renascentistas, a culinária como identidade regional passa a ser percebida apenas após a Revolução Francesa e a consolidação dos primeiros estados-nações, atrelado aos sentimentos de orgulho e pertencimento ligado à nação. Montanari (2013, p. 139) comenta sobre *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, de Pellegrino Artusi, como um livro de receitas italianas que tinha o objetivo declarado de unificar o recém-formado Estado da Itália, reunindo receitas de diversas regiões do país, valorizando as suas peculiaridades (as diversas culturas das várias Itálias), porém é claro, sem que todas as regiões fossem igualmente citadas. A valorização da comida regional é relativamente recente, perfazendo os últimos dois séculos, com seu ápice no século XIX. Para Montanari (2013, p. 141), o fenômeno da valorização da comida regional está atrelado ao início da globalização, onde a uniformização dos modelos alimentares

paradoxalmente incide sobre um “novo cuidado em relação às culturas locais”, com a territorialidade se colocando como valor positivo. O objetivo da culinária pré-moderna não era a de “se colocar em determinada cultura, conhecer um território por meio de seus sabores, mas reunir conjuntamente todas as experiências [...] em uma espécie de grande banquete universal” (MONTANARI, 2013, p. 136).

Ou seja, a esse respeito podemos dizer que a valorização da culinária como representação de um povo de determinada região pode ser considerada como uma tradição inventada, à medida que é um fenômeno moderno, que obedece às demandas criadas por ocasião do surgimento do conceito de nação. Estas afirmações corroboram com o que Hobsbawm (2008, p. 9-10) diz sobre as tradições inventadas: “um conjunto de práticas [...] de natureza ritual ou simbólica, [que] visam inculcar certos valores e normas de comportamento [...]”, e também atuam fazendo “referência a um passado histórico [...] estabelecendo com ele uma continuidade bastante artificial.” Dessa maneira a culinária se constituiu como um dos elementos simbólicos dentre uma vasta gama de outros elementos “construídos” e consolidados com fins de formatar identidades regionais no interior das identidades nacionais (MONTANARI, 2013).

Do surgimento dos estados-nações aos dias atuais tivemos o fortalecimento dessa tendência de valorização da comida regional, que assumiu cada vez mais um “estatuto cultural forte”, sendo ostentada como “elemento de qualidade” passível de ser mercantilizado. Como fenômeno cultural e econômico, a uniformização do consumo alimentar, resultado da crescente industrialização dos alimentos, tem grande influência sobre a valorização das comidas regionais à medida que o enaltecimento da comida ligada a tradição e ao passado passa a ser encarada como reação a um modelo de consumo vigente, e em alguns casos passa a estar associado também à qualidade alimentar e a um estilo de vida distinto. Pensando nos efeitos da globalização e seus paradoxos temos aqui também uma amostra das tendências de promoção e “elogio da diversidade”, bastante característico da contemporaneidade, “que carregou de novos significados o cuidado com a descoberta-redescoberta-invenção das identidades alimentares” (MONTANARI, 2013, p. 141-153).

Em se tratando de comida regional, estamos aqui a defini-la como um conjunto de pratos característicos e identificadores de uma região geográfica, que comungam entre si os mesmos modos de fazer, mesmos utensílios e mesmos modos de consumi-los, e que são dotados de valores espirituais, intelectuais e afetivos de um determinado grupo social

(MORAIS, 2011). Neste quesito, temos o caso emblemático da culinária mineira como componente fundamental na construção da identidade do estado de Minas Gerais (ABDALA, 1997). A origem do que conhecemos hoje como cozinha tradicional mineira nos remete a dois períodos históricos distintos: o período da mineração, no século XVIII; e o período da “ruralização”, sucedido pelo declínio da atividade mineradora no final do século XVIII até o começo do século XX. Muitas das iguarias consumidas neste período e que se constituíram como pratos tradicionais têm suas origens ligadas à escassez alimentar, condicionada, dentre outros fatores, por uma mão de obra voltada quase que totalmente à atividade mineradora e pela precariedade das vias de acesso às cidades, onde os métodos de conservação de alimentos, como os doces em compotas ou o armazenamento das carnes em banhas de porco, eram necessários para garantir o sustento das famílias durante todo o ano. Da necessidade de garantir o sustento da família em um contexto de difícil acesso a bens de consumo alimentar, também vem a importância das culturas de quintal, presentes ainda nos dias de hoje, mesmo nas casas da malha urbana do Serro. Nessa conjuntura, o porco que pode ser aproveitado em sua totalidade e alimentado com sobras alimentares, se constituiu como centro provedor da economia doméstica. Da mesma forma a galinha, as farinhas (principalmente de milho), uma variedade de feijões, o angu trazidos pelos africanos e outros ingredientes como a mandioca, tornaram-se as bases de uma culinária que une elementos portugueses, africanos e indígenas, dando origem a pratos que, transmitidos de geração em geração, fundaram o que hoje conceituamos como a culinária “tradicional” de Minas Gerais. Em todo o caso, foi a fazenda mineira e a forte ruralidade do estado que possibilitou a disposição dessa variedade de gêneros alimentícios que, combinados, originaram uma infinidade de pratos que persistem até os dias de hoje (ABDALA, 2006).

Dentro desse contexto a produção de queijo se estabeleceu como forma de aproveitar a abundância de leite nas regiões mineiras onde a pecuária se intensificava, e pouco a pouco sua produção tornou-se a principal atividade econômica, principalmente após o declínio da mineração. Era consumido curado ou meia cura, servindo de base a muitas outras receitas doces ou salgadas onde constituía-se como ingrediente central: pão de queijo, bolos, pudins, biscoitos, empadas, entre outros (ABDALA, 2006).

Da mesma forma que a culinária atua como símbolo identitário para cada região do país, tendo como exemplo o churrasco que nos remete à imagem do gaúcho, ou o acarajé que nos remete ao baiano, o queijo também é sempre associado ao mineiro, bem como outros

elementos culinários como o pão de queijo, a cachaça, os doces em compotas, entre outros. Essa imagem sempre associada às comidas típicas é largamente difundida na mídia e está presente também no senso comum dos brasileiros, constituindo o mito da mineiridade. Hoje em dia nos deparamos com a crescente afirmação da cozinha mineira dentro de um contexto de difusão de outras identidades possíveis, onde é cada vez mais necessário construir, reinventar ou mesmo inventar quem se é (ABDALA, 1997). Todos estes elementos de invenção e reinvenção / descoberta e redescoberta de identidades são encontrados no Serro, uma cidade fortemente ligada à ruralidade que, por isto, bem como por outros fatores como seu isolamento geográfico, mantém quase intacta os modos de vida ligados ao saber fazer culinário, onde a produção de queijo é a principal referência, porém não a única. A todo momento a culinária mineira também comunica, expressando principalmente a tradicional hospitalidade do seu povo. Não se vai embora de uma visita a uma família do Serro sem antes apreciar uma mesa farta de quitandas, queijo fresco, café e às vezes também uma dose de cachaça. Na impossibilidade da mesa farta, um prato de “mexidão” também é oferecido com todo carinho. No caso do Serro podemos dizer que o apelo ao turismo também fomenta a continuidade das práticas do passado. Além da gastronomia temos uma região de atrativos naturais e históricos que atrai pessoas de outras regiões do país, o que reforça também, através de um intercâmbio cultural, o apego aos símbolos e o orgulho identitário de seus cidadãos, onde o queijo, sem dúvidas, é o símbolo máximo. Não à toa, muitos se referem à cidade como Terra do Queijo!

### **3.1 A Comida e o Olhar Tecnista**

Dissemos anteriormente que a comida é uma entidade cultural e não apenas dietética. Esta afirmação torna-se relevante quando estudamos aspectos culinários dentro do contexto acadêmico contemporâneo, sob domínio das ciências biológicas, onde o enfoque da maior parte dos estudos aborda a alimentação em sua ligação com a saúde coletiva da população. Essa ligação entre comida, segurança e saúde nos remete primeiramente à da descoberta do fogo, que utilizado para cozinhar o alimento garantia, além de uma maior palatabilidade, também uma segurança higiênica. Na Grécia Antiga, essa relação entre comida

e saúde tornou-se mais consciente, onde a dietética desenvolveu-se como uma tradição de pensamento, fundada por Hipócrates de Cós. Para os gregos, a saúde estava relacionada a um perfeito equilíbrio entre os elementos quente/frio, seco/úmido, que apresentando-se assim, agrupados de dois a dois, derivam da combinação fundamental de elementos da natureza (fogo, ar, terra, água). Sendo assim, a alimentação era manipulada na cozinha e utilizada de maneira terapêutica de modo a restaurar o equilíbrio elemental do organismo. Esses princípios também orientaram toda a relação entre comida e saúde nas épocas antiga e medieval, inclusive influenciando a composição dos pratos e os hábitos alimentares. Além disso, nas culturas pré-modernas, além do equilíbrio elemental, também eram sinônimos de saúde o prazer e o comer bem e sem restrições, o que na época estabeleceu uma ligação íntima entre ciência dietética e gastronomia (MONTANARI, 2013).

O conceito de saúde obedece a variáveis condicionadas por contextos culturais, econômicos, sociais e políticos. Anterior aos gregos, os judeus expressavam suas leis religiosas em algumas regras dietéticas, onde Scliar (2007, p. 31) aponta que a finalidade principal era manter a distinção social e a coesão do grupo, “acentuando as diferenças entre hebreus e outros povos do Oriente Médio”, mas que também refletiram na prevenção de doenças transmissíveis. O autor também cita os índios Sarrumá (habitantes da região fronteira entre Brasil e Venezuela) para quem o conceito de morte por causa natural não existe, estando sempre associada a maldição por um inimigo ou a descuidos como a ingestão de algum animal tabu. Na Idade Média europeia, sob influência do cristianismo, a doença era vista como “resultado do pecado e a cura como questão de fé”, onde a contenção do comer e o controle das paixões eram tidos como medidas capazes de evitar o adoecimento do corpo. Uma concepção que mudaria somente com o advento da modernidade e o desenvolvimento da química e biologia, encontrando como marco as descobertas de Paracelsus que passou a atribuir a agentes externos a verdadeira causa na transmissão de doenças (SCLIAR, 2007, p. 31-33).

Outro grande marco no que se refere à saúde, e também à relação entre alimentos e saúde, foi a revolução pasteuriana do século XIX, com a descoberta dos microrganismos como agentes etiológicos de doenças, e conseqüentemente a descoberta de mecanismos para combatê-los, como a pasteurização do leite. As descobertas pasteurianas vieram de encontro a um fenômeno anterior, no século XVIII, onde o Estado passou adotar medidas institucionais de controle populacional e da segurança, articulando instrumentos legais com o conhecimento

científico. Dessa forma, o descobrimento dos microrganismos fomentou outras medidas em saúde pública e passou a influenciar o sanitarismo e a medicina tropical, em tempos onde o colonialismo ainda vigorava. A epidemiologia, amplamente influenciada pelas descobertas de Pasteur, era também um campo científico que articulava-se com o Estado centralizador, utilizando medidas estatísticas como indicadores da saúde da população, numa tendência cada vez mais contabilizadora e interventora, onde ao Estado cabia o uso inclusive de medidas policiais com o objetivo de manter a ordem e a seguridade sanitária (SCLIAR, 2007; FOUCAULT, 2008 *apud* CINTRÃO, 2016).

Deu-se início a um processo de dominação por parte do Estado onde, paralelamente, o saber científico moderno se constituiu como única “instância de saber por excelência”, utilizada também para legitimar o poder do Estado, numa emergente aliança entre saber e poder, em que o destino das populações locais foi sequestrado pelas elites técnicas sob a justificativa dos recentes ideais de bem-estar, saúde, desenvolvimento e progresso. A este complexo fenômeno iniciado, Foucault (2008, *apud* CINTRÃO, 2016) dá o nome de Biopolítica, que possui como principal característica a apropriação dos conceitos técnico-científicos de sanidade e doença pelo Estado, com o objetivo de exercer um processo de dominação burocrático-legal, por meio de normas e legislações elaboradas e fiscalizadas por profissionais da saúde, em medidas de controle policiais como citado anteriormente (DUPIN; CINTRÃO, 2018).

Latour (1993, *apud* DUPIN; CINTRÃO, 2018) aponta para as descobertas pasteurianas como fenômeno que redefiniu os vínculos sociais, agora interpostos pela ação microbiana, a partir do qual as leis científicas, as leis jurídicas e a moralidade pública teriam como alvo a eliminação dos microrganismos com fins de estabelecer o progresso e a saúde da população. A presença ou ausência de microrganismos passou, a partir de Pasteur, a nortear também a produção de alimentos, onde a inocuidade se estabeleceu como valor e atributo de qualidade alimentar (PAXSON, 2008; DUPIN; CINTRÃO, 2018). Partindo do conceito foucaultiano de biopolítica e também dos conceitos latourianos sobre a atuação dos microrganismos nas relações sociais, Paxson (2008) concebe o termo “microbiopolítica”, que se refere a uma série de regulamentações sanitárias voltadas para a indústria dos alimentos, pautadas em critérios científicos e em valores morais condicionados pela “germofobia”. A classificação antropocêntrica entre microrganismos “bons” e microrganismos “maus” condiciona uma moralidade que define uma série de comportamentos na tentativa de combate

aos “maus microrganismos”. É dessa maneira que o comer passa a ser também um ato político permeado por códigos morais (PAXSON, 2008; DUPIN; CINTRÃO, 2018).

A partir da revolução pasteuriana e da consolidação das descobertas em microbiologia, tivemos uma produção científica relacionada à segurança dos alimentos orientada de maneira a estabelecer uma guerra contra os agentes invisíveis potencialmente capazes de disseminar doenças, estabelecendo novas noções de risco e perigo no consumo e produção de alimentos (DUPIN; CINTRÃO, 2018). No Brasil, essa realidade se refletiu de maneira mais efetiva a partir da década de 50, com a criação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que instituiu a obrigatoriedade de inspeção de qualquer alimento de origem animal, incluindo o leite e o queijo, por fiscais sanitários. Esta medida tinha o objetivo de adequar a produção nacional de alimentos, principalmente de carne, aos critérios internacionais, de modo que o país se estabelecesse como potencial exportador de *commodities* alimentares, o que de fato se consolidou adiante. No entanto, as medidas adotadas que previam a adequação de instalações, procedimentos, equipamentos e a obediência de critérios microbiológicos avaliados em laboratório, imbuídas dos critérios e noções estrangeiros de risco e perigo alimentar, colocaram nossa secular produção artesanal de alimentos na completa ilegalidade e sem qualquer condição de se adequar aos critérios estabelecidos para a indústria (CINTRÃO, 2016; DUPIN; CINTRÃO, 2018).

As medidas proibicionistas se tornaram ainda mais rígidas na década de 90, onde em um contexto econômico de liberalização e após ondas sucessivas de crises sanitárias (a principal foi a Encefalopatia Espongiforme Bovina, popularmente conhecida como “doença da vaca louca”), a guerra aos microrganismos se acirrou ainda mais, aumentando a pressão sobre os governos exportadores e importadores de alimentos, e por sua vez equipando ainda mais os órgãos de fiscalização sanitária. Sustentado pelos novos fluxos do comércio internacional e também pela veiculação midiática ostensiva das crises sanitárias e das ameaças biológicas, os riscos e perigos alimentares adquiriram um espectro globalizante, repleto de uma moral “germofóbica” (DUPIN; CINTRÃO, 2018).

Esses fatos citados resultaram numa maior harmonização entre as legislações dos países membros da Organização Mundial do Comércio (OMC) e o *Codex Alimentarius*<sup>10</sup> em vigor. Nesse âmbito, o *Codex* passou a ser o instrumento científico legitimador com o qual os órgãos fiscalizadores se articularam, fazendo com que as normas sanitárias internacionais, voltados ao comércio de *commodities* alimentares, passassem a determinar a forma com que alimentos também destinados ao mercado interno fossem produzidos. Concomitante a isso, ainda nos anos 90, grande número de pesquisas foram realizadas submetendo amostras comercializadas de queijo a análises microbiológicas, comprovando a não conformidade com os parâmetros higiênicos-sanitários impostos pelo *Codex*, o que justificou a prática de medidas fiscalizatórias mais severas sobre o comércio e a produção do Queijo Minas Artesanal, levando a um processo de criminalização da atividade de repercussões midiáticas. Esse processo teve como ápice, em 2001, uma operação no Mercado Central de Belo Horizonte que levou à apreensão de grande quantidade de queijos vendidos, causando comoção nacional (CINTRÃO, 2016; DUPIN; CINTRÃO, 2018).

As constantes ameaças e apreensões de queijos em diversos pontos de Minas Gerais redundaram em uma maior mobilização por parte das diversas organizações de produtores de queijo, o que resultou mais tarde na aprovação da lei estadual 14.185/2002 que estabeleceu uma exceção à produção de queijo feito de leite cru dentro do estado, porém sob a condição de que uma série de normas higiênicas e de adequação a equipamentos e instalações fossem seguidas. Por essa época, o embate e a mobilização dos produtores também possibilitou que o modo de fazer Queijo Minas Artesanal fosse registrado como patrimônio cultural do estado pelo IEPHA, em 2002, e mais tarde como patrimônio cultural brasileiro pelo IPHAN, em 2008, como veremos adiante (MENESES, 2006; DUPIN; CINTRÃO, 2018).

Fato é que, mesmo após a legalização e a “patrimonialização”, as controvérsias e os embates com a fiscalização ainda permaneceram presentes na produção de queijo no estado. O Ministério da Agricultura não reconheceu a lei 14.185 para efeito de comercialização interestadual, e mais tarde, quando o fez, colocou uma série de barreiras que

---

10 “O *Codex Alimentarius* é um Programa conjunto entre a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1963, para elaborar e coordenar normas alimentares no plano internacional. As propostas centrais do *Codex* estão citadas no artigo primeiro de seu Estatuto: proteger a saúde de seus consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos. Este Programa é um fórum intergovernamental que desenvolve normas internacionais para alimentos baseado em princípios científicos” (ORTEGA; BORGES, 2012, p. 75).

dificultam a adequação por parte dos produtores. Mesmo a lei estadual, na prática resultou em baixa adesão por parte dos produtores, dado o número elevado de alterações exigidas pela legislação, com a substituição de instrumentos de madeira (bancas, pás, formas), separação entre ambiente interno e externo, revestimento de azulejos, cloração da água, exames laboratoriais periódicos, uso de aventais e toucas, entre outros. Essas medidas, além de onerosas se considerarmos a característica familiar da produção de queijo e a baixa renda da maioria dos produtores, acabou descaracterizando um modo de produzir que obedece a códigos simbólicos tradicionais e característicos (considerados insalubres pela racionalidade científica), aproximando a imagem do “quarto de queijo” a de um laboratório onde a vigência normativa é a do controle e da sistematização metodológica (DUPIN; CINTRÃO, 2018). Como resultado disso, Cintrão (2016) apontando as estimativas da EMATER-MG diz que, das aproximadamente 30.000 famílias produtoras de queijo em Minas Gerais, menos de 0,5 % haviam se adequado às normas impostas pela legislação estadual, mesmo após mais de dez anos de sua vigência.

Com o exposto, vemos que existem duas noções de qualidade higiênica, e por consequência, de riscos e perigos, coexistindo na prática da produção de queijo. O olhar tecnicista, embasado em saberes científicos hegemônicos que fundamentam a atuação dos fiscais e profissionais da saúde, relaciona a qualidade na produção de queijos ao modelo industrial, de ambiente controlado e livre de microrganismo, considerando insalubres as práticas seculares de produção, com leite cru e instrumentos de madeira, e por vezes atribuindo a falta de higiene uma conotação moral, onde os produtores que não se adequam são os “maus” produtores que precisam ser eliminados da dinâmica de produção de alimentos. Um fato que se agrava se considerarmos que frequentemente a população rural é por vezes associada, em alguns contextos culturais, a um imaginário de pessoas pobres, com baixa escolarização e pouca higiene. Por outro lado, existe por parte dos produtores uma frequente resistência contra os processos de normatização, gerado por certa desconfiança a respeito dos saberes técnico-científicos, apontados frequentemente como muito teóricos e deslocados da prática. Além disso, consideram que muitos dos procedimentos impostos prejudicam a qualidade do produto, como no caso da cloração da água ou da proibição do uso de instrumentos de madeira (DUPIN; CINTRÃO, 2018).

Paralelamente a uma noção de riscos e perigos imposta pelos critérios técnicos, os produtores também possuem suas próprias noções de risco, aprendidas através do saber fazer

transmitido de geração em geração. As famílias sabem que a higiene é fundamental para a produção de um bom queijo, e traduzem essa noção através de falas que relatam a necessidade do “capricho” ou “zelo” na elaboração do produto. Conceitos que não necessariamente coincidem com o manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF’s) utilizado na indústria, mas que seguem uma série de códigos próprios, legitimados pela permanência da atividade a mais de dois séculos no estado (DUPIN; CINTRÃO, 2018).

Esse é um embate que se dá primordialmente a nível epistemológico, e pode ser muito bem sintetizado pelas afirmações de Boaventura de Sousa Santos e Maria Paula Meneses (SANTOS; MENESES, 2009) a respeito dos conhecimentos rivais, em que os autores afirmam que cada experiência produz e reproduz conhecimentos, o que por sua vez produz e reproduz critérios de verdade distintos, muitas vezes opostos ou dissonantes entre si. Dessa maneira, as verdades científicas emergem contra as experiências de produção de queijo numa racionalidade homogeneizadora e colonizadora, de maneira a suprimir o conhecimento tradicional.

Podemos também ponderar nesses fenômenos sob o âmbito da chamada modernização reflexiva, que apresenta-se como marco característico da sociedade capitalista, estabelecendo a crença de que o conhecimento especializado, o desenvolvimento científico e a técnica criam necessariamente melhores condições de vida para as pessoas, inclusive no que se refere à saúde. Uma verdade contraditória, pois desconsidera que o desenvolvimento científico não está livre de produzir erros e enganos, haja visto o uso indiscriminado de antibióticos que induziu a hiperresistência de diversos microrganismos, causando amplos transtornos em saúde pública. E ainda, temos o caso clássico da Encefalopatia Espongiforme Bovina (“mal da vaca louca”) causado pela introdução de proteína de origem animal na nutrição de bovinos. Todos esses equívocos são atribuídos ao desenvolvimento da biotecnologia, que associado à indústria e aos governos, lançam no mercado, de forma cada vez mais acelerada, produtos que prometem de forma fictícia oferecer soluções para as questões de saúde (BECK, 1997; IANNI, 2007; DUPIN; CINTRÃO, 2018).

O sociólogo Ulrich Beck (1997) diferencia duas etapas na modernidade, sendo a primeira baseada no desenvolvimento dos Estados-nações, caracterizado por relações territoriais, pela exploração da natureza e pelas noções de desenvolvimento e progresso. A etapa em que vivemos, na modernidade tardia, é o da reflexividade da modernidade, onde se configura a sociedade do risco global, pautada pelas preocupações sobre os perigos e

consequências da modernização e pelo colapso das ideias de controle, certeza e segurança. Nessa etapa, o risco ao mesmo tempo em que se coloca como fruto de uma condição modernizadora desenfreada, é também entendido como fator passível de ser controlado, por isso o conceito de risco se dirige ao futuro numa tentativa de colonizá-lo, fazendo parecer que esse controle só é possível através de mais incremento tecnológico, de melhorias na cadeia produtiva e de desenvolvimento científico mais acelerado. Dessa maneira, o saber técnico e a indústria, ao mesmo tempo que produzem riscos também o legitimam pela possibilidade da previsibilidade e controle. O risco, que penetra todas as relações sociais, parece ser sempre o protagonista de todas as ações, sejam políticas, comerciais ou científicas (BECK, 1997; IANNI, 2007; BECK, 2011).

Aqui nos deparamos também com outra característica do conceito de risco, apontado por Beck (2011), que é a construção social do risco, que se dá através de articulações entre o conhecimento técnico-científico, a mídia, os órgãos governamentais e o senso comum. Nesse sentido temos uma percepção fabricada de incertezas e à medida que a ciência propõe o controle ela também produz outros problemas e incertezas. Os riscos se multiplicam à medida que os mesmos instrumentos de poder que a criaram se propõem a resolvê-los.

Refletindo sobre as restrições legais impostas à produção artesanal de queijo em Minas Gerais, podemos concluir através das ideias de Ulrich Beck (1997; 2011) que os riscos, perigos e incertezas denunciados pela comunidade científica seguem a linha de reprodução de riscos que estariam sujeitos ao controle somente através do mesmo saber científico, o que conseqüentemente produz e reproduz perigos e riscos de uma outra ordem, numa cadeia sucessiva e retroalimentada, implicando numa lógica impiedosa de colonização de saberes tradicionais.

Dado o contexto colonizatório que os saberes científicos e os fiscais do governo estabelecem sobre os saberes tradicionais, nos deparamos também com outra característica da sociedade de risco, apontada por Beck (2011), que é a emergência de uma nova cultura pautada na criticidade política. Uma criticidade também marcada pela reflexão sobre as potencialidades catastróficas conduzidas pela modernização. Daí temos uma radicalização política da sociedade, que exige uma mobilização através de novos pactos, novos acordos e novas alianças (IANNI, 2007). Na dinâmica da produção de queijo em Minas Gerais, é a criticidade dos processos modernizadores e o conseqüente fortalecimento das alianças e

acordos entre produtores, através da formação de associações, entidades e cooperativas capazes de pressionar o governo, que permitiu (e continua permitindo) um relaxamento das leis sanitárias impostas, resultando no surgimento de uma lei específica, que mesmo com todas as contradições trouxe de volta a legalização da produção de queijo de leite cru no estado. Foi a união dos produtores e a crescente pressão das entidades governamentais, com adesão da opinião pública, que possibilitou que os modos de fazer queijo fossem reconhecidos como patrimônio cultural do estado e depois como patrimônio cultural brasileiro, que servem hoje como instrumentos jurídicos de defesa que abrem precedentes para a preservação de um saber tradicional em estado de constante ameaça.

A respeito dos profissionais da área da saúde pública, Ianni (2007, p. 47) faz colocações importantes no sentido da necessidade de deslocar o olhar tecnicista para a compreensão de um todo mais complexo, que não pode ser interpretado apenas através de dados biológicos. A autora diz que os saberes precisam ser “desmonopolizados para além das instâncias já estabelecidas”, fazendo-se necessário que os técnicos interpretem de forma mais horizontal e menos arbitrária os contextos em que estão inseridos e o impacto de suas ações. Além disso, os “pactos de segurança devem pressupor a colisão dos discursos, múltiplos e diversificados, numa construção em redes locais, regionais e globais”, o que prevê mais uma vez a conscientização e a horizontalidade das relações entre instituição e comunidade. Essas noções fomentam um caminho sólido e democrático para a elaboração de um pacto de segurança que seja viável tanto aos produtores quanto aos consumidores e apreciadores do Queijo Minas Artesanal e de outros alimentos artesanais.

#### **4. O PATRIMÔNIO: PERSPECTIVA HISTÓRICA, DEFINIÇÕES, CONFLITOS E O QUEIJO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL.**

No item anterior discorremos sobre a importância da alimentação nos processos de construção, reconstrução e expressão de identidades, a nível individual e coletivo. Dissemos também que a divulgação da culinária regional segue uma tendência de constituição de mitos, valores e discursos identitários ligados a essa região, permeada por influências de fatores ligados à modernidade. Dito isso, criamos fôlego para entender quais são as articulações possíveis que transformaram o saber fazer culinário também em monumentos das culturas, passíveis de ações governamentais específicas para a sua salvaguarda.

A construção teórica a respeito dos patrimônios é marcada por rupturas paradigmáticas no que tange o próprio conceito e definição de patrimônio. Nem sempre os saberes e fazeres culinários e outras diversas expressões culturais vinculados a cultura popular foram legitimadas dentro do que se define institucionalmente como patrimônio, por isso essas expressões populares são chamadas de *novos patrimônios*, pois sua constituição está atrelada a mudanças nas concepções tradicionais de cultura, que levam em conta a diversidade e as representações identitárias cotidianas e regionais. Levando em conta estas afirmações, estamos ainda diante de um momento histórico em que as diversas comida, além do potencial agrupador e identificador de identidades regionais, também são tratadas oficialmente como bens culturais intangíveis (MORAIS, 2011).

A discussão sobre patrimônio é bastante complexa e não pode ser desvinculada da criação do Estado Moderno e do desenvolvimento do capitalismo, onde o Estado desempenha de maneira complexa um papel de instrumento de classe, que ao mesmo tempo que garante a acumulação capitalista têm a necessidade de se legitimar, o que passa também pela necessidade de recorrer a “emblemas reconhecíveis pela sociedade” com a finalidade de agrupar os cidadãos em torno de um todo virtualmente harmônico (MORAIS, 2011, p. 238). Da mesma maneira, a apropriação de símbolos e a criação do mito da mineiridade como “tradição inventada” percorre o sentido ideológico de unificar uma região diversa e fragmentada em uma série de conflitos históricos.

A estes símbolos identitários permeados de significados e sentimentos damos o nome de monumentos, pois cumprem a função de materializar sentidos que se relacionam

com a cultura e a história de um povo, refletindo identidades coletivas. Eles possuem como característica a evocação de um passado, não de maneira original, colocando-se frequentemente de um modo descontextualizado e ressignificado, daí a origem dos mitos. É assim que, na cultura mineira, a Inconfidência e seus personagens, o tropeirismo, a mineração, as fazendas tomam significados diferentes da sua origem e são transformados em monumentos de uma região. Dessa forma, a comida também pode cumprir a função de monumento, pois também é uma manifestação material da identidade mineira, que coloca passado e presente em paralelo, também de maneira ressignificada, performática, por vezes inventada, mas nunca ausente de significados relacionados aos valores cotidianos dos cidadãos comuns, o que por si só confere a estes monumentos uma legitimidade (HOBSBAWM, 2008, MORAIS, 2011).

Morais (2011, p. 244) discorre sobre essa construção do passado através da comida típica mineira, afirmando:

Para o caso mineiro, por exemplo, percebe-se um movimento de construção histórica de Minas a partir da construção do significado de alguns objetos. O ambiente da comida típica mineira é formado por objetos semióforos (portadores de significado) que auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais; imagens que caracterizam, identificam e especificam o mineiro; símbolos da mineiridade. Mas estes símbolos não são naturalmente dados; são construídos no mesmo processo da construção da mineiridade. A fazenda, as panelas antigas, os tachos de ferro e cobre aparecem como objetos pertencentes ao cotidiano dos antepassados.

Essa construção histórica das identidades regionais se intensifica, como já citado no item anterior, dentro de um contexto globalizacional onde o presente é cada vez mais transitório, o cenário de identidades possíveis são inúmeras, e a sensação de desenraizamento e falta de continuidade em relação ao passado são cada vez maiores (GIDDENS, 1991). Esses fenômenos dão aos símbolos identitários, de forma paradoxal, um novo vigor onde a culinária regional passa a ser valorizada, midiaticizada, colocando-se como alvo também de medidas protetivas oficiais, através do reconhecimento como patrimônio imaterial, institucionalizado no Brasil através do Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, como veremos adiante. Para além do caráter alienante e da apropriação para fins ideológicos por parte do Estado, essa iniciativa abre espaço também para que manifestações culturais e identitárias outrora marginalizadas

resistam contra os processos erosivos e persistam diante de um mundo globalizado (MORAIS, 2011).

O decreto citado abriu precedentes para que, dentre outras expressões culturais populares, os saberes fazeres culinários fossem registrados como patrimônio cultural brasileiro, como é o caso do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras do Espírito Santo, o Ofício das Baianas do Acarajé da Bahia e o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, dando legitimidade a essas atividades e fornecendo instrumentos jurídicos que possibilitem aos portadores dessas manifestações continuarem em suas atividades, porém, sem impedir que várias contradições apareçam. Nos próximos tópicos pretendo aprofundar essas questões e discorrer melhor sobre o processo histórico e as definições relacionadas aos conceitos de patrimônio, para depois abordar de maneira crítica a construção do saber fazer Queijo Minas Artesanal como patrimônio e símbolo identitário.

#### **4.1 Patrimônio: histórico, caracterização e definições**

Patrimônio, palavra de origem semântica ligada ao latim *patrimonium*, usada entre os antigos romanos a tudo que era ligado ao pai de família, ou seja, tudo que estava sob domínio do senhor e poderia ser legado aos filhos através de testamento. Os bens, propriedades, animais e inclusive mulher, filhos e escravos, ou seja, o direito ao patrimônio pertencia somente a aristocracia romana e era patriarcal e privado (FUNARI; PELEGRINI, 2006).

Na Antiguidade tardia e Idade Média, com o predomínio da influência do cristianismo, o fenômeno da religiosidade passou a incorporar ao patrimônio um caráter coletivo e simbólico, com o culto aos santos, valorização das relíquias, culto aos lugares e manifestações rituais coletivas. No Renascimento, com o emergir do humanismo e valorização da Antiguidade grega e romana, iniciou-se por toda Europa a preocupação com a catalogação, coleta, estudo e investigação de objetos, obras literárias, artísticas e edificações, fundando assim o Antiquariado. No entanto, atravessando essas duas fases, o patrimônio não abandonou o seu caráter predominantemente aristocrático, muitas vezes pelo contrário, reforçando-o (FUNARI; PELEGRINI, 2006).

Em se tratando de patrimônio histórico, merece aqui atenção o conceito de monumento, por se relacionar diretamente com a vida das pessoas e estar presente em todos os continentes e quase todas as sociedades. Monumento é uma palavra derivada do latim *monumentum* e que por sua vez deriva de *monere*, cujos significados são “advertir”, “lembrar”. Entende-se aqui, monumento, não como algo capaz de transmitir uma informação neutra, mas como algo que apela para a memória afetiva de um povo. Em seu sentido original, o objetivo da edificação de um monumento é estabelecer a identidade de um povo, lembrando-o de forma afetiva e vibrante os acontecimentos, ritos ou crenças do passado como se pertencessem ao presente. Pretende também proteger essa identidade e memória, de modo que os grandes feitos, sacrifícios e rituais tornem-se perenes diante da efemeridade e da insegurança da existência humana. A partir da modernidade o monumento passou a tomar outros sentidos, sendo alocado em um passado pertencente a um tempo linear, histórico, acrescentando-se ao termo a adjetivação de “monumento histórico”. Um dos responsáveis por essa mudança de significação foi o Renascimento, que passou a atribuir aos monumentos, além do caráter memorial dos grandes feitos, o caráter estético e artístico. Ainda mais, para os renascentistas o passado revelado nos antiquários seria um arquétipo a ser imitado e experienciado através dos sentidos, não cabendo mais o re-viver o passado em busca de semelhantes feitos. Outro responsável apontado pelo embotamento do conceito de monumento em seu sentido original foi a criação da imprensa e de outras técnicas de gravação de memória e de som, que passaram a substituir o monumento quanto objeto de comunicação da memória (CHOAY, 2001; CASTRIOTA, 2009).

Foi na França, durante a Revolução Francesa (1789) que se criou a primeira comissão encarregada da preservação dos monumentos nacionais, constituídos principalmente por remanescentes da Antiguidade, edifícios religiosos da Idade Média e alguns castelos. No entanto, a criação de uma legislação específica de proteção ao patrimônio se deu apenas décadas mais tarde, em 1887. Com isso, pode-se dizer que a França foi o primeiro país a institucionalizar a preservação do patrimônio, movimento proposto na tentativa de impedir a onda de saques e depredações por parte dos revoltosos que pretendiam destruir tudo que remetia a nobreza e ao clero. Simultaneamente, ali estava nascendo o Estado nacional moderno, que por sua vez aproveitou-se do conceito de patrimônio transformando-o com finalidade de atender ao sentimento nacionalista emergente, criando assim o Patrimônio de Nação. Possuindo no Iluminismo sua base filosófica, criou-se o conceito de igualdade e

cidadania, com o surgimento da escola e do ensino como meios de reprodução de valores e costumes comuns a todos, bem como a difusão de uma língua nacional e a consolidação de símbolos e sentimentos de pertencimento a uma nação. Assim, à medida que os Estados modernos passaram a valer-se dos patrimônios nacionais como forma de estabelecer uma identidade única para um povo, o próprio conceito de patrimônio passou a assumir um caráter mais coletivo, saindo da exclusividade aristocrática, privada e religiosa, sendo também abordado de forma mais racional, como objeto de saber (CHOAY, 2001; FUNARI; PELEGRINI, 2006; CASTRIOTA, 2009).

As medidas institucionais iniciadas na França do século XIX também serviram como base para outros países desenvolverem iniciativas semelhantes. Aqui fica evidente as particularidades dos distintos sistemas jurídicos que compunham o escopo legal dos países de origem latina e anglo-saxã, no caso o direito romano ou civil e o direito consuetudinário anglo-saxão. Estas particularidades influenciaram as diferentes concepções com que os Estados tratavam e ainda tratam o conceito de propriedade e, por sua vez, também o conceito de patrimônio. Para a tradição latina o direito da coletividade e o benefício do patrimônio nacional está acima da propriedade privada, enquanto no direito consuetudinário anglo-saxão o direito à propriedade privada é levado muito mais em conta. Nos Estados Unidos, por exemplo, as primeiras leis patrimoniais se limitavam a proteger somente o patrimônio nacional situado em propriedades públicas. No entanto, para ambas as tradições o patrimônio era entendido materialmente como um bem concreto e com valor simbólico para a nação, representativo do sentimento patriótico (FUNARI; PELEGRINI, 2006; CRUVINEL, 2016).

A ênfase na valoração do patrimônio nacional fundamentada no nacionalismo teve seu apogeu no século passado, no período entre a Primeira e Segunda Guerra Mundial, para justificar a militarização e corrida armamentista dos Estado-Nações. Esse processo sofreu um declínio após a Segunda Guerra Mundial, com a derrocada do nacionalismo e criação da Organização das Nações Unidas (ONU) e da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e Cultura (UNESCO), onde conceitos mais abrangentes de cultura passaram a ser formulados, com o reconhecimento e enaltecimento da diversidade étnica, cultural e ambiental, influenciado em grande parte pela onda crescente dos movimentos sociais e de contestação nos países capitalistas do pós-guerra. O horizonte do conceito teórico e legal de patrimônio foi gradativamente ampliado para a questão ambiental e para a atenção e valorização de grupos locais diversos e minoritários, em detrimento da homogeneização e da

identidade unificada proposto pelo nacionalismo. Essas questões refletiram na primeira convenção da UNESCO sobre patrimônio mundial, cultural e natural, em 1972, onde os sítios declarados como patrimônio da humanidade passaram a pertencer a todos os povos do mundo, podendo esses patrimônios serem compostos por monumentos, construções, formações físicas, biológicas, geológicas, fisiográficas, áreas de valor científico, de beleza natural, entre outros (FUNARI; PELEGRINI, 2006).

No entanto, é inegável a disparidade entre os patrimônios tombados e reconhecidos pertencentes a países tidos como desenvolvidos, principalmente da Europa e América do Norte, e aqueles de países considerados em desenvolvimento. Mesmo com a crescente mudança e valorização da diversidade nas últimas décadas, a história contada pelos patrimônios tombados pela UNESCO ainda é a história das nações vencedoras em detrimento das que foram colonizadas. As políticas de reconhecimento de patrimônio nos países da América Latina ainda são recentes e estão relacionadas a uma recente mudança de paradigma que resultou no deslocamento do termo patrimônio histórico para o patrimônio cultural. O reconhecimento do patrimônio como histórico, circunscrito a um tempo cronológico, implica em insistir na antiga racionalidade nacionalista dos grandes feitos e grandes personagens políticos, religiosos e militares, enquanto aumentar o espectro para patrimônio cultural implica na valorização também dos modos de vida, expressões, conhecimentos e aspectos intangíveis dos povos, superando o enfoque da perspectiva artística e arquitetônica para dimensões testemunhais do cotidiano das pessoas, permitindo a inclusão de construções menos privilegiadas como estações de trem, mercados públicos, moinhos, entre outros (FUNARI; PELEGRINI, 2006; CASTRIOTA, 2009).

É inquestionável o benefício dessas mudanças conceituais para a valorização dos bens culturais latino-americanos, considerando-se a sua heterogeneidade e seu vasto repertório cultural. Um dos marcos dessa mudança ocorreu em 1985, durante a Conferência Mundial sobre as Políticas Culturais, onde foi elaborada a Declaração do México que tratava sobre o respeito às tradições e formas de expressão de cada povo, estabelecendo o conceito de identidade como “elemento de constituição de valores nacionais e locais”. Ou seja, foi somente durante a década de 80 que se assegurou o conceito de patrimônio como algo para além do tangível, artístico, autoral e convencionalmente belo, acentuando dessa forma as singularidades e diversidades identitárias e criações anônimas, elaborando formas mais

democráticas de salvaguarda, que pudessem reafirmar a soberania e diversidade dos saberes dos povos tidos como subdesenvolvidos (FUNARI; PELEGRINI, 2006; CASTRIOTA, 2009).

Diante do que foi exposto até aqui já podemos afirmar que a motivação em torno do que é considerado como patrimônio é permeada por valores, que na maioria das vezes se colocam como fatores decisivos nas escolhas tomadas pela comunidade e pelos órgãos de preservação. Esses valores definirão, através da dialética do lembrar-esquecer, quais serão as memórias dignas de serem lembradas ou esquecidas, ou quais bens nos representarão e devem ser conservados e quais devem ser descartados e obscurecidos. Existe uma heterogeneidade de valores que podem permear esta discussão, como o arquitetônico, artístico, econômico, histórico, que muitas vezes se contrapõem ou flutuam dependendo do momento histórico ou até mesmo da forma com que cada grupo social usufrui daquele bem. A abertura do conceito de “patrimônio histórico” para “patrimônio cultural”, e as contribuições da antropologia, colocaram o debate em uma matriz muito mais complexa de valores. Compreender através de uma perspectiva crítica quais são esses valores em disputa é essencial para estabelecer políticas democráticas e sustentáveis de gestão do patrimônio, e levando em consideração também a gama de pontos de vista levantados na contemporaneidade é interessante que as abordagens sejam feitas de maneira interdisciplinar (CASTRIOTA, 2009).

Além de tudo que foi exposto até aqui, é necessário acentuar a capacidade do patrimônio de localizar um povo num dado espaço-tempo e conferir significados que dão sentido à vida e aos rituais do cotidiano, além do seu caráter transcendente, ou seja, não se limitando a uma única existência, mas que são herdados dos antepassados e transmitidos para outras gerações. Outra característica é o nomadismo de sua classificação, sendo capaz de adquirir diversos sentidos e trajetórias dependendo da adjetivação que a acompanha (genético, natural, histórico, cultural). Atualmente, em relação às categorias, o patrimônio pode ser considerado arquitetônico, natural, histórico, cultural, entre outros. O conceito de patrimônio histórico ainda hoje é o mais utilizado pela mídia, porém, como vimos anteriormente, com a fragilidade de somente entendê-lo como uma construção temporal, negligenciando o caráter social, cultural e político que abarca um conjunto de bens tangíveis ou intangíveis que contam a história de um povo e sua relação com o seu meio. As referidas tipologias implicam em algumas fragilidades por constituírem conceitos que se imbricam e se entrecruzam, tornando essa classificação nebulosa dentro do plano do patrimônio. Por essa razão, em uma tentativa

mais simples, pode-se classificar um bem ‘patrimonializável’ em material ou imaterial (PERES, 2016). A respeito dessa dicotomia abordarei mais detalhadamente a seguir.

## 4.2 Patrimônio Imaterial

Funari; Pelegrini (2006), ao introduzirem a concepção de patrimônio, pontuaram as duas primeiras ideias que vêm à mente quando tratamos do assunto: os bens materiais herdados e transmitidos, sendo esses de valor comercial como casas, joias, dinheiro, carros, e também os bens materiais de valor simbólico, como fotografias, livros, discos, imagens religiosas, entre outros. E há ainda aqueles bens que os autores definiram como patrimônio espiritual, como os ensinamentos, modos de fazer um artesanato, modos de preparar um alimento, modo como dançamos, lendas, tradições. Esses últimos são bens cujo valor não se encontra exatamente na matéria que o representa, mas principalmente em uma rede intangível de significados.

A ponderação sobre a dimensão da matriz simbólica e intangível que permeia a vida cotidiana das pessoas trouxe outra luz sobre a forma com que a materialidade do patrimônio é encarada e revolucionou o conceito de patrimônio como um todo (CASTRIOTA, 2009). Trazendo a reflexão do parágrafo anterior para uma perspectiva coletiva dos grupos sociais e comunidades diversas, pode-se dizer que o patrimônio cultural imaterial se revela “nas tradições e expressões orais, nas expressões artísticas e técnicas artesanais tradicionais, nas práticas sociais, rituais e nos atos festivos, nos conhecimentos e práticas relacionadas à natureza e ao universo” (DOURADO, 2013, p. 31).

De maneira institucionalizada, o conceito de patrimônio imaterial é relativamente recente, com a UNESCO instaurando a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial somente em 2003, baseado em documentos internacionais produzidos por especialistas desde a década de 1980. O documento produzido na convenção define patrimônio cultural imaterial como:

[...] as práticas, representações, expressões conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhe são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante do seu patrimônio cultural.

Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos e do desenvolvimento sustentável (UNESCO, 2003).

Em termos conceituais, apesar da definição de patrimônio imaterial facilitar a compreensão e a gestão dos bens, a dicotomia não deixa de ser problematizada por alguns autores, pois todo patrimônio é um fenômeno e todo fenômeno precisa de uma materialidade para se manifestar (PERES, 2016). Todo bem cultural irá se manifestar através de um canal físico, material, para alcançar os sentidos do receptor e se estabelecer quanto símbolo, porém existem aqueles bens mais ou menos dependentes de uma materialidade para que possam se manifestar. O bem cultural imaterial, ou intangível como prefere Fonseca (2003) ao considerar sua materialidade relativa, é, portanto, aquele que não carece de se manifestar necessariamente em produtos duráveis. No entanto, o ponto aqui não seria entender patrimônio material e imaterial como categorias distintas, ou de certa forma até rivais, podendo incorrer no erro de atribuir menor valor ao patrimônio imaterial, como representante de manifestações culturais “mais pobres”. A premissa inicial da dicotomia material/imaterial seria expandir a concepção de patrimônio cultural de modo a democratizar esforços e valorizar a diversidade (FONSECA, 2003).

Ao problematizar o caráter restritamente material com que era enxergado o conceito de patrimônio, Fonseca (2003) nos faz refletir na Feira de Caruaru, em Pernambuco, como um espaço onde convivem variadas manifestações da cultura nordestina, um espaço que funciona como retrato vivo e dinâmico das interações sociais e culturais de um povo, porém sem a “monumentalização”, sem uma edificação perene que permitisse o seu tombamento segundo os antigos parâmetros que circunscreviam o patrimônio histórico e artístico. Pode-se dizer, então, que considerar o patrimônio também na perspectiva do intangível possibilita que manifestações de “excepcional valor cultural”, como a Feira de Caruaru, também sejam dignas da atenção dos instrumentos de salvaguarda, que foi o que aconteceu em 2007, recebendo o título de patrimônio cultural imaterial do Brasil.

A possibilidade de salvaguarda das manifestações culturais de povos antes excluídos da discussão sobre “patrimonialização” abre um panorama onde a relação entre o erudito e o popular é dissolvida, fazendo com que a cultura e os modos de vida de grupos sociais invisibilizados possam também ser alvos de políticas de salvaguarda. Na ausência de uma materialidade a ser preservada por meios físicos faz-se uso de campanhas de divulgação, proteção aos seus produtores e outras medidas de apoio como forma de salvaguarda, muitas vezes possibilitando benefícios políticos e econômicos a esses grupos (FONSECA, 2003). No caso, outros atores são incluídos à dinâmica desses bens culturais, o que pode de certa forma contribuir com uma fragmentação dos reais sentidos e significados das manifestações culturais, assunto que abordarei adiante.

Abre-se um panorama onde garantias de direito à cidadania são estendidos a povos e comunidades tradicionais, possuidores de tradições e modos de vida peculiares e culturalmente distintos da sociedade dominante, sendo, por essa razão, chamados de minorias. Como premissas do direito à cidadania, podemos considerar o direito à memória, o reconhecimento de sua cultura e modos de vida, a afirmação de sua identidade e a possibilidade de permanecerem guardiões e protagonistas de suas tradições (FONSECA, 2003; DOURADO, 2013). Sendo importante destacar aqui as constantes ameaças às tradições culturais e a tendência homogeneizadora que o neoliberalismo exerce sobre as culturas locais e as paisagens, dissolvendo os laços identitários que unem as comunidades em torno dos seus símbolos (PELEGRINI; FUNARI, 2008).

Em se tratando de cultura, desde o surgimento dos Estado-Nações existe a sua designação em duas classes, alta cultura e baixa cultura, sendo a alta cultura aquela ligada a erudição e ao mundo das letras, e a baixa cultura ligada às tradições e ao cotidiano dos analfabetos camponeses. Aqui talvez resida o cerne dos debates sobre o conceito de patrimônio que atravessaram o século passado e persistem até hoje. Num panorama histórico, a mudança e abrangência dos conceitos de bens culturais a serem preservados foram inicialmente influenciados por mudanças de paradigmas científicos principalmente dentro da área da Antropologia e História, que se deu principalmente na segunda metade do século XX, numa tentativa de superar a hierarquização entre as manifestações culturais. Essas mudanças paradigmáticas reverberaram nos discursos dos crescentes movimentos de contestação da década de 60, que lutaram pela promoção e respeito da diversidade também em suas esferas culturais e identitárias. Como resultado dessa tendência e caminhando no sentido da

percepção dos bens culturais também em uma dinâmica que extrapola a monumentalidade e abrange valores mais coletivos e pertencentes ao cotidiano das pessoas, foi que a UNESCO na Convenção do Patrimônio Mundial de 1972, passou a integrar como bens dignos de tombamento, construções mais simples porém de alto valor identitário, como estações de trem e mercados (PELEGRINI; FUNARI, 2008). No entanto, permanecia ainda a ideia de patrimônio arraigada em sua manifestação material, como podemos verificar na definição de patrimônio cultural do art. 2º:

[...] os monumentos: obras arquitetônicas, de escultura ou de pintura monumentais, elementos ou estruturas de natureza arqueológica, inscrições, cavernas e grupos de elementos, que tenham um valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência; os conjuntos: grupos de construções isoladas ou reunidas que, em virtude de sua arquitetura, unidade ou integração na paisagem, tenham um valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência (UNESCO, 1972).

Efetivamente, a UNESCO passou a ampliar o conceito de cultura, dando margens ao que posteriormente viria a ser denominado patrimônio imaterial, somente a partir da década de 1980. Nesse sentido, a Declaração do México, subscrito pelo Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (ICOMOS) na Conferência Mundial sobre as Políticas Culturais em 1985, já citada aqui neste capítulo, representa um marco nesse debate ao discorrer sobre as afirmações de identidades como fatores de contribuição para a libertação dos povos. Para essa Declaração, patrimônio cultural de um povo compreenderia:

[...] seus artistas, arquitetos, músicos, escritores e sábios, assim como as criações anônimas surgidas da alma popular e o conjunto de valores que dão sentido à vida. Ou seja, as obras materiais ou não materiais que expressam a criatividade desse povo: a língua, os ritos, as crenças, os lugares e monumentos históricos, a cultura, as obras de arte e os arquivos e bibliotecas (CONSELHO NACIONAL DE DOCUMENTOS E SÍTIOS, 1985).

Tal declaração, apesar de não ter efeito vinculante, descortinou o debate sobre o intangível e a sua necessidade de também ser protegido por meios jurídicos, de modo que os Estados membros da UNESCO tomassem medidas para sua salvaguarda. Tanto é que pouco tempo mais tarde, em 1989, durante a Conferência Geral da UNESCO em Paris, foi elaborada a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular da UNESCO, que definia a cultura tradicional e popular como o:

[...] conjunto de criações que emanam de uma comunidade cultural fundadas na tradição, expressas por um grupo ou por indivíduos e que reconhecidamente respondem a expectativas da comunidade enquanto expressão de sua identidade cultural e social; as normas e os valores se transmitem oralmente, por imitação ou de outras maneiras. Suas formas compreendem, entre outras, a língua, a literatura, a música, a dança, os jogos, a mitologia, os rituais, os costumes, o artesanato, a arquitetura e outras artes (UNESCO, 1989).

Na década de 1990, novas mudanças alcançariam a política institucional da UNESCO, principalmente após pressão de países do Oriente, Norte da África e Japão, que não podiam incluir na lista bens como o Templo de Ise, que é periodicamente destruído e reconstruído no mesmo local, ou edificações do Norte da África que são constantemente refeitas devido a ação do tempo. Novas concepções de patrimônio deveriam ser formuladas para atender à demanda de preservação desses países, tendo sido debatidas na Conferência de Nara, em 1994, que teve como base temática o respeito à diversidade cultural e aos contextos em que a cultura é manifesta em cada país. A UNESCO adotou a Carta de Nara, revendo seus conceitos de monumentalidade e excepcionalidade, passando a incentivar seus Estados membros a criar medidas de proteção ao patrimônio cultural em seu caráter popular, respeitando as suas particularidades (FONSECA, 2003; DOURADO, 2013).

Outra contribuição importante veio através da ONU, com a Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural, de 2001, que nas palavras de Dourado (2013, p. 29) instituíra:

[...] a diversidade cultural como patrimônio comum da humanidade, como uma das fontes do desenvolvimento. [...] a diversidade cultural é inseparável da dignidade humana e que respeitar os direitos e as liberdades fundamentais implica num imperativo ético, particularmente os direitos de pessoas que pertencem a minorias e dos povos autóctones.

Todo esse caminho conduziu à, já citada aqui, Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003, e as atuais definições do que se entende hoje como patrimônio imaterial. Agora veremos como esse processo se deu no Brasil.

### 4.3 Políticas Patrimoniais no Brasil

Um dos primeiros indícios de preservação da memória em território nacional é uma carta enviada em meados do século XVIII, escrita por D. André de Melo e Castro (vice-rei do Brasil) e destinada a D. Luís Pereira Freire de Andrade (governador da capitania de Pernambuco), onde o vice-rei recomendava que não dessem procedimento a transferência de instalações militares para o Palácio das Duas Torres, alegando que tal atitude poderia ocasionar a ruína do palacete e o uso inadequado de suas instalações. A recomendação para a preservação do palacete seria a sua manutenção como lugar de memória por ocasião da retomada e restauração da capitania de Pernambuco pelos portugueses, que a tomaram dos holandeses em 1644 (FUNARI; PELEGRINI, 2006). Quanto ao estabelecimento de políticas culturais brasileiras, Souza (2000) citado por Vaz; Camargo (2016) aponta como marco histórico a vinda dos Bragança para o Brasil, onde uma série de medidas foram adotadas com a finalidade de estabelecer um aparato artístico e cultural no Rio de Janeiro, objetivando “melhorar o nível social de uma colônia atrasada.” Essa política cultural, embora não tenha se denominado dessa forma e embora também nunca tivesse se dado de maneira planejada, atravessou o Brasil Império e a República Velha, até os anos 30.

A partir dos anos 30, temos como marco legal das mudanças brasileiras no trato com o patrimônio, a Constituição de 1934, sancionada em 1937, que declarou o “impedimento à evasão de obras de arte do território nacional e introduziu o abrandamento do direito de propriedade nas cidades coloniais mineiras, quando esta se revestisse de uma função social.” Deu-se, desse modo, o início da promoção do interesse coletivo sobre o interesse privado, viabilizando processos de tombamento por meio do Decreto-lei n. 25/1937 (FUNARI; PELEGRINI, 2003). Tal decreto tinha sua definição de patrimônio como sendo o “[...] conjunto de bens móveis e imóveis existentes no País, e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis a fatos do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico” (BRASIL, 1937).

Em 1936, um ano antes da promulgação do Decreto-lei n. 25/1937, foi criado o então Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), que posteriormente viria a ser chamado de Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), uma autarquia federal que em parceria com os governos estaduais, coordena, regula e fomenta políticas públicas direcionadas ao patrimônio, que para facilitar a gestão trabalham em quatro

frentes: Patrimônio Material, Imaterial, Arqueológico e da Humanidade (IPHAN, 2017). O órgão também se encarrega da “identificação, catalogação, restauração, conservação, preservação, fiscalização e difusão dos bens culturais em todo território brasileiro” (FUNARI; PELEGRINI, 2003).

À época, os principais critérios envolvidos na escolha dos patrimônios nacionais eram o estético e o caráter excepcional, restringindo-se à conservação dos bens móveis e imóveis, remontando à origem francesa da definição de patrimônio, que vigorava nos desígnios da UNESCO. As primeiras ações foram voltadas ao tombamento de edifícios do período colonial e palácios governamentais, por seus vínculos à história nacional. O caráter aristocrático de patrimônio predominava, enquanto os bens culturais populares eram ignorados, o que pode ser explicado com a afirmativa de que as políticas públicas voltadas à proteção patrimonial carregam o conceito de identidade nacional dos governos que se sucedem no poder, haja visto as obras culturais censuradas por ocasião do Ato Institucional n. 5, em 1968, na ditadura militar. Inclusive, nos anos que sucederam o golpe militar, as políticas de “patrimonialização” se limitaram ao controle sobre o comércio de obras de arte, criação de cursos voltados a formação de mão de obra especializada e ao incentivo de produção cultural voltadas aos valores nacionais (FUNARI; PELEGRINI, 2003).

A partir da década de 1980, as iniciativas voltadas ao patrimônio começaram a dar mostras de abertura e democratização, onde a atenção voltada a “monumentalização” passou a uma perspectiva de proteção aos lugares e espaços público, como o Terreiro da Casa Branca do Engenho Velho, reconhecido em 1982 como patrimônio da cidade de Salvador e posteriormente, em 1986, como patrimônio nacional. Esse fato tornou-se um marco pela tradição do IPHAN em privilegiar monumentos representativos do culto católico. Outra importante característica desse evento é que não somente as edificações do Terreiro da Casa Branca do Engenho Velho foram tombadas, mas também os seus objetos, árvores e vegetação ritual adjacentes (FUNARI; PELEGRINI, 2003).

A abertura democrática da década de 1980 trouxe outro enfoque sobre a concepção brasileira de patrimônio, com a superação cada vez mais nítida da ideia arcaica e restrita do patrimônio de “pedra e cal” por uma visão capaz de abarcar diferentes esferas da vida cotidiana. Machado (2010, p. 120) também comenta sobre esse período salientando o “rompimento” de critérios na seleção de bens e uma “re-conceituação dos valores artísticos” o que “possibilitou a inclusão, no patrimônio a ser protegido, de bens capazes de representar

processos, mais do que fatos isolados.” Tais mudanças refletiram também na Constituição Federal de 1988, onde em seu artigo 216 substituiu o Decreto lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, onde o termo usado para patrimônio era Patrimônio Histórico Artístico, sendo sucedido por Patrimônio Cultural Brasileiro. Uma abordagem mais aberta e abstrata, que abre espaço para o reconhecimento também dos patrimônios de natureza imaterial (IPHAN, 2017). Tal artigo ampliou o conceito, considerando patrimônio cultural como sendo os bens de "natureza material ou imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira". O artigo 215 também reitera a proteção às manifestações populares indígenas, afro-brasileiras e de outros segmentos étnico nacionais (BRASIL, 1988). Em consonância a esse conceito, passaram a estar sujeitos ao tombamento, preservação e gestão pública, as formas e modos de fazer, expressar e viver, além de criações, obras, objetos e documentos de cunho científico, tecnológico, artístico. Incluem-se também nesse escopo as edificações, espaços, áreas, conjuntos urbanos e sítios onde há manifestações artístico-culturais ou que apresentam valores históricos e arqueológicos, dentre outros (IPHAN, 2017).

A ampliação do conceito de patrimônio, instituída no artigo 216 da Constituição Federal Brasileira, refletiu-se na criação do Registro de Bens de Natureza Imaterial, implementado pelo decreto 3.551/2000, colocando o Brasil como um dos pioneiros dessa iniciativa, considerando que a UNESCO elaborou a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial somente em 2003. Com a multiplicação das frentes de trabalho, o IPHAN criou, como instrumentos de registros e salvaguarda, o Livro de Registros dos Saberes, o Livro de Registro das Formas de Expressão, o Livro das Celebrações e o Livro dos Lugares. O primeiro bem catalogado após esta iniciativa foi o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, elencado no Livro de Registro dos Saberes, em 2002 (FUNARI; PELEGRINI, 2003).

Considerando a importância do país e sua vanguarda no cenário global no tratamento de seus bens culturais, faz-se necessário aqui nos remetermos ao passado ao citarmos o poeta modernista Mário de Andrade, que elaborou um projeto para o Serviço do Patrimônio Artístico Nacional, em 1936, com a ideia pioneira de que o patrimônio está também presente no produto da alma do brasileiro. Para ele, o termo patrimônio deveria ser estendido às raízes culturais brasileiras, passando a considerar como bens culturais os hábitos, credences, cantos, lendas e superstições populares (SALA, 1990). A ideia não foi colocada em

prática com o Decreto de 1937, mas pode-se considerar a sua influência no pioneirismo brasileiro em lidar com os bens patrimoniais de natureza imaterial (CABRAL; PÉRES, 2015).

#### **4.4 O Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial**

A primeira medida de “patrimonialização” do Queijo Minas Artesanal ocorreu em 2002, com o reconhecimento do queijo da região do Serro, como patrimônio cultural do Estado de Minas Gerais. A iniciativa foi formalizada pela Associação de Amigos do Serro (AASER), com o pedido de inscrição dos modos de fazer queijo da região como patrimônio imaterial do estado de Minas Gerais. Esse pedido e seu posterior reconhecimento veio como resultado de uma série de mobilizações que começaram na década de 80, por parte de produtores, técnicos e organizações ligadas à produção de queijo no município, diante das constantes ameaças por parte dos órgãos de fiscalização e das indústrias de laticínios em constante expansão no estado, por essa época. O grande capital cultural representado pela cidade, tendo o seu conjunto arquitetônico e urbanístico tombado como patrimônio cultural pelo IPHAN na década de 30, pesaram na decisão para o reconhecimento dos modos de fazer queijo como patrimônio, pelo IEPHA (CINTRÃO, 2016). Logo após, em 2008, esse reconhecimento incluiu também as regiões da Serra da Canastra e Alto Paranaíba, agora sob o *status* de patrimônio cultural nacional, reconhecido pelo IPHAN (MENESES, 2006, SANTILLI, 2015).

O dossiê de registro do IPHAN coloca as características históricas da tradição da produção de queijo nessas regiões como potente argumento para sua salvaguarda. O queijo artesanal produzido em Minas Gerais desde o século XVIII, com sua origem na Serra da Estrela, em Portugal, foi trazido por colonos que vieram em busca do ouro e se estabeleceram no interior da capitania, principalmente nas regiões do Serro, Canastra, Alto Paranaíba, Araxá e Serras do Sul de Minas, lugares onde a prática e a tradição da produção do queijo típico se adaptaram a um modo de fazer próprio, tornando-o reconhecido mundialmente (MENESES, 2006).

Como fatores marcadores de sua importância na contemporaneidade, Meneses (2006) aponta que os modos próprios de fazer e as técnicas que envolvem o processo produtivo desse alimento distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais, que se tornaram ao longo dos anos símbolos de uma ruralidade ainda permanente e fornecem ao produtor e sua família, mais do que a subsistência, um orgulho identitário que o liga aos saberes construídos no passado, que traz certo conforto e evita o temor pelo esquecimento e o conseqüente sentimento de perda. Essas características, bem como sua problemática e suas nuances, serão melhor abordadas a partir do item 5.

#### **4.5 Patrimônio Cultural – potência e contradição na contemporaneidade**

Após uma breve perspectiva histórica e discussão conceitual sobre o que vem a ser o patrimônio cultural, e mais especificamente, o patrimônio imaterial, e também após destacarmos o papel da comida como manifestação e representação cultural para os diversos grupos sociais, passamos agora a refletir sobre essas representações em um contexto de mobilização e rupturas dentro da contemporaneidade. E tratando-se de contemporaneidade, é impossível destacá-la do contexto de globalização a que estamos inseridos há algumas décadas e que afeta, mobiliza e reverbera de maneira drástica nas culturas locais.

Entende-se aqui por globalização o que Santos (2002) define como uma nova dinâmica das interações “transfronteiriças”. Giddens (1990, *apud* SANTOS, 2002, p. 26) vai além e define a globalização como um processo de “intensificação de relações sociais mundiais que unem localidades distantes de tal modo que os acontecimentos locais são condicionados por eventos que acontecem a muitas milhas de distância e vice-versa.” De todo modo, estamos expostos a um fenômeno complexo e que afeta as mais diversas facetas da sociedade: economia, religião, política, cultura, e com conseqüências marcantes e muitas vezes diretamente ligada a outros fenômenos globais, frequentemente de contornos dramáticos, como crises migratórias, conflitos étnicos, catástrofes ambientais, entre outros. Isso porque a globalização, longe de ser um fenômeno inteiramente consensual e harmônico, é desde o início, dotado de conflitos entre os mais diversos grupos.

No que se refere à cultura, que é o que interessa ao presente caso, Santos (2002) aponta que existe um movimento contraditório na forma com que a globalização a afeta, pois ao mesmo tempo que “homogeneíza” (no sentido de “ocidentalizar”) e uniformiza as culturas, em diferentes esferas também pode colocar em evidência as manifestações culturais locais e muitas vezes isoladas, e pode sobrelevar a diversidade cultural através da afirmação de diferenças. E para além dessas contradições existem ainda os próprios processos dialéticos, de conflitos entre o que é imposto culturalmente, de maneira imperialista, e entre as formas múltiplas de resistências locais. Barbosa; Barbosa (2014, p. 211) também recorrem aos mesmos apontamentos ao afirmarem que a economia de mercados e fluxo de capitais, característico desse período “globalizacional”, aumentaram o abismo de desigualdade em proveito da cultura dos países desenvolvidos, prejudicando o pluralismo cultural e transformando as culturas locais, de regiões menos favorecidas, em privilégio e fetiche das elites. No entanto, os movimentos de resistência das culturas locais também podem se beneficiar de um contexto onde os meios de divulgação e promoção de suas expressões estão mais democratizados e os Estados detêm menor controle sobre o “movimento internacional de ideias, imagens e os recursos que afetam o desenvolvimento cultural.”

Com relação a comida, é evidente que os fenômenos “globalizacionais” acarretaram muitas mudanças no consumo alimentar mundial, nas últimas quatro décadas. Pode-se dizer que a intensificação da industrialização, a urbanização, êxodo rural em países periféricos e outros eventos contemporâneos afetaram de maneira drástica as práticas alimentares e fizeram emergir a cozinha industrial tal como a conhecemos hoje, sob domínio das grandes transnacionais, sendo essas, por sua vez, dependentes do comércio de *commodities* alimentares e da formação de mercados consumidores. Como um dos resultados tivemos o surgimento de novos hábitos alimentares, outros ingredientes, novas formas de cozinhar, o aumento de produtos de uso mais prático e rápido. Essas mudanças afetaram e ainda afetam de maneira diferente os diferentes países, sejam do centro econômico mundial ou da periferia, e também afetam de maneiras diferentes os diferentes grupos sociais, sejam de classes altas ou baixas, habitantes de zonas rurais ou não, entre outras categorias de distinção. Essas afirmativas também influenciaram mudanças nas relações sociais, uma maior fragmentação das práticas e culturas locais relacionadas à comida e a alteração da comensalidade. Em contrapartida, existem também os movimentos de resgate e resistência, levados muitas vezes por sentimentos de nostalgia, que visam combater essa tendência

homogeneizante trazida pelas grandes corporações alimentares, e promover as culturas alimentares regionais (ARAÚJO, 2006).

Meneses (2013) retrata esse cenário de violência e fragmentação de práticas culturais locais no âmbito dos conflitos entre os saberes do Norte e Sul globais. Para a autora, existe desde a colonização uma relação de subordinação e hierarquização de saberes, onde os conhecimentos do Sul são “apagados” e o direito de seus povos à história são anulados por meio de um projeto político capitalista. Tratando da cozinha moçambicana como eixo central da discussão e como um campo de produção desses conhecimentos, Meneses (2013, p. 4) afirma que a preservação dos pratos culinários são fundamentais “para recuperar a história, a geografia e outros saberes partilhados dentro e entre culturas.” Nos parece que o apagamento da cultura culinária regional em favor dos bens de consumo industriais, que de certa forma nos são impostos pela veiculação midiática e ideológica, nos revela o peso de uma herança colonial que persiste e, embora não seja mais de ordem política, se intensificou através da dominação econômica. Daí vem a comida também como campo em disputa, a fim de que saberes identitários sejam preservados e os povos do Sul global passem a ter como garantia o direito de existirem como sujeitos históricos (MENESES, 2013).

Esse debate perpassa os sentidos que a modernidade dá às culturas regionais, afetando também os sentidos ligados aos conceitos de patrimônio. Com as mudanças fronteiriças a partir do pós-guerra, na segunda metade do século passado, os movimentos migratórios, a internacionalização do capital e o fenômeno da globalização, houve em contrapartida uma ressignificação do patrimônio e um maior apego social ao valor identitário que esse traz em si. Seria uma maior necessidade de sentimentos de pertencimento em uma modernidade de fronteiras mais fluidas e valores líquidos (BAUMAN, 2003; PERES, 2016). É nesse contexto que os sentidos ideológicos ligados ao patrimônio foram se ressignificando e adquirindo valores positivos, de proteção e promoção das pluralidades culturais (VELOSO, 2006). Essas afirmativas traduziram-se no plano político internacional através de reivindicações de alguns países, como já citado aqui. Reivindicações essas que passaram a ser adotadas pelas organizações internacionais como a ONU e a UNESCO. Também é um fenômeno relacionado a globalização a crescente intervenção dessas organizações, que através de pactos e tratados interferem e influenciam as políticas dos Estado-Nações associados. Segundo Barbosa; Barbosa (2014, p. 211), “a comunidade internacional reconhece a diversidade cultural como um fato social que reflete diretamente o respeito aos direitos

fundamentais.” Esse reconhecimento internacional, como já explicitado anteriormente, ganhou força a partir da década de 80 e resultou na Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural da UNESCO, em 2002, e na Convenção sobre a Proteção e a Promoção da Diversidade das Expressões Culturais da UNESCO, em 2005, com o objetivo de proteger as tradições e expressões culturais locais dos povos minoritários frente as crescentes ameaças da atualidade. Como efeito prático, o conceito de patrimônio imaterial possibilitou a criação de instrumentos jurídicos que viabilizassem a resistência e a preservação cultural dos povos ameaçados (BARBOSA; BARBOSA, 2014).

Fica patente aqui a importância e a potência dos conceitos ligados ao patrimônio cultural como forma de proteção das comunidades locais frente a um cenário de ameaças. No entanto, como diria Meneses (2013, p. 7) ao citar um ditado africano, “a teia de aranha não é apenas o seu local de dormida, é também uma ratoeira.” Ou seja, ao viabilizar e estabelecer políticas de proteção e promoção do patrimônio cultural, se constituíram novas dinâmicas que fizeram emergir novas relações sociais de poder e novas (antigas) fragmentações, sendo uma delas o que Veloso (2006, p. 437) chama de “mercantilização da cultura, reinante na sociedade contemporânea.”

Numa contemporaneidade onde tudo é mercantilizável, não é diferente com a cultura, pois embora se encontre num caráter de sentido mais elevado, na atualidade nada é elevado o suficiente para que não possa ser monetizado (PERES, 2016). Cabral; Péres (2015) apontaram a “relação simbiótica” entre “patrimonialização” e interesse financeiro. Ao pensar em simbiose, de acordo com a ecologia onde o termo é mais comumente empregado, nota-se o caráter de mútuo benefício entre duas espécies diferentes, sem prejuízo de qualquer das partes envolvidas. Os autores afirmam que a valorização das mercadorias, frutos das culturas locais, garantem a valorização do bem cultural acarretando em fomento das economias regionais, desenvolvimento das comunidades em questão e suporte material para a continuidade de suas práticas.

Porém, o debate parece não ser tão simples e o consumo de bens culturais parece suscitar conflitos. Para Veloso (2006, p. 439) esse consumo cultural é sintomático do capitalismo tardio, onde “valores coletivos materializados” são tomados em suas partes e considerados unicamente em seu valor estético-sensorial, produzindo fragmentações de sentidos. É dessa forma que se dá a “fetichização” do patrimônio, ou seja, o deslocamento do valor, onde o patrimônio cultural, que seria valorizado em sua essência de significados e

contextos sociais, passa agora a ser valorizado pelo valor de troca. Numa contemporaneidade onde as relações entre pessoas passam a ser relações entre coisas, a mercantilização cultural produz acumulação capital, que por sua vez produz desigualdade, envolve atravessadores e esconde os conflitos e lutas sociais envolvidas no interior dos grupos sociais. Essas questões também nos fazem refletir sobre a forma com que o grupo produtor se apropria de seus bens culturais, ou se a intervenção mercantil faz com que as elites regionais utilizem estes bens de maneira utilitarista, negando a legitimidade dos herdeiros da tradição (VELOSO, 2006).

Podemos transpor alguns desses conceitos ao caso do Queijo Minas Artesanal. É verdade que o queijo minas, ao longo de seus aproximadamente dois séculos de existência, sempre manteve o seu caráter comercial. Existem relatos históricos, da época do Brasil Império, de sua comercialização para cidades como Rio de Janeiro e São Paulo, e talvez essa característica seja também o maior fator de preservação de seus modos de fazer (MENESES, 2006). Se a população não tem acesso ao bem cultural ou se não é possível comercializar, o modo de fazer se manteria preservado até hoje, ao longo de dois séculos? Fica claro que uma das maneiras de preservá-lo é mantê-lo em atividade, na dinâmica da realidade das pessoas que o cercam, sendo eles tanto produtores quanto consumidores, incluindo outros possíveis intermediários, e o seu *status* como patrimônio garante ao produto, além de sua salvaguarda, também a sua divulgação em âmbito nacional e até mundial. Essa discussão obviamente também passa pelas leis “proibicionistas”, de caráter higienista, que restringem o acesso dos brasileiros ao queijo artesanal, no entanto toca também em outras estruturas e redes que tangem o queijo quanto patrimônio imaterial.

No fenômeno que identificamos hoje como “gourmetização” da comida, no qual o Queijo Minas Artesanal e sua veiculação midiática também se insere, carrega algumas semelhanças com o que Harvey (2009) conceitua como gentrificação. O autor discorreu sobre a questão da “romantização” dos espaços, onde a “patrimonialização” desses espaços é utilizada com o intuito de sua mercantilização, incorrendo na gentrificação. Esse fenômeno foi de encontro, tratando-se da Europa do pós-guerra, com a ascensão da classe média, desenvolvimento do turismo, maior poder de compra, e sua transformação das cidades com valores patrimoniais como pontos de circulação de pessoas e capitais (HARVEY, 2009). Para Veloso (2006, p. 447), a gentrificação “expulsa os grupos tradicionais do lugar, dissolve a trama social e simbólica” dos locais e não colabora com o desenvolvimento sustentável e nem promove o pluralismo cultural.

Esse cenário de rupturas e fragmentações, apontado por esses autores, se relaciona com o que foi encontrado em minha pesquisa no Serro. Ao mesmo tempo em que a modernidade possibilita o vislumbre de novas alternativas de escoamento do produto e novas formas de divulgação, o que se verifica é que essas possibilidades não se apresentam de maneira igualitária aos membros desse grupo. Outra questão patente é a identidade cultural desses produtores. Verificou-se uma maior tendência entre produtores mais capitalizados, que se enquadram na agricultura familiar empresarial, a manifestarem de forma clara uma maior relação de sentido com o que é produzido. Havia entre eles uma tendência maior de resgate do passado, com o desejo de voltar com as bancas de madeira, comuns em décadas passadas, utilizar o mesmo tipo de pasto e o mesmo tipo de gado, os mesmos objetos, remetendo-se sempre a termos como: "era assim que os antigos faziam"<sup>11</sup> e "um pedaço de queijo do Serro é um pedaço da história do Brasil."<sup>12</sup>

Existe essa maior intensidade na busca pelo que remete a raízes e origens do "fazer queijo", o chamado orgulho identitário. Esses produtores procuram maturar o queijo na própria propriedade e conseguem vender a preços altos nos grandes centros, onde encontram entre os consumidores de classe média-alta um paladar mais requintado e disposição para pagar o valor não somente do produto em si, mas também o valor de seu símbolo, por se tratar de um patrimônio cultural e de uma representação do rural em Minas Gerais. Entre os produtores de pequeno porte não foi notada, de forma explícita, essa identificação com o passado e nem esse orgulho em fazer queijo. A maioria deles comercializam o produto fresco, sem cura, em pequenos comércios ou, em sua maioria, diretamente para a cooperativa local, obtendo menores lucros. Não foi notada nada relacionado a busca pelas origens ou pelo passado, evidenciando-se, em certa medida, um certo grau de indiferença por suas raízes culturais. Afirmando isso levando em conta que essa percepção certamente pode estar enviesada por meus próprios pressupostos afetivos e culturais, no entanto o que fica claro aqui é o contraste entre as medidas de autoafirmação desses diferentes grupos de produtores.

Ou seja, verifica-se aqui um caminho de sentido duplo, no que se refere ao queijo como patrimônio cultural: em um sentido, o discurso sobre a produção e os produtores de queijo, sendo ele um discurso oficial ou não, impõe sentidos à sua produção, sem levar em conta se estes sentidos realmente estão sendo adotados pelos membros do grupo social e a

---

<sup>11</sup> Frase ouvida de alguns produtores de queijo durante minha pesquisa de campo.

<sup>12</sup> Idem 11.

forma com que estão sendo adotados. Em um outro sentido, o apelo mercantil estaria produzindo uma fratura de desigualdade entre os produtores. Seriam novas formas de desigualdade produzidos pela “romantização” promovida pela exploração do *status* do seu saber-fazer como patrimônio? Pretendo explorar essas questões no item seguinte.

## 5. O PATRIMÔNIO VIVENCIADO NO SERRO

Após todo o caminho percorrido até aqui, onde já debatemos alguns dados fornecidos pelo campo e fizemos vastas conceituações teóricas a respeito do patrimônio e dos modos de fazer queijo minas como patrimônio cultural, nos atemos agora em posicionar esses conceitos em relação à experiência intersubjetiva obtida entre os produtores do Serro. Para tanto, é necessário reafirmar aqui a característica heterogênea dos grupos sociais representados pelos produtores de queijo na região, o que nos afasta de uma visão simplista e homogeneizadora no que se refere a forma com que os documentos oficiais de registro expõem as comunidades produtoras.

Ao pensarmos sobre os conflitos com que esses produtores lidam em seu dia a dia, a tendência é concentrarmos toda a problemática na questão higiênico-sanitária e nas medidas proibicionistas por parte dos órgãos de fiscalização. No entanto, o mundo dos produtores de queijo envolve uma série de outros conflitos e problemáticas que precisam ser analisadas também em outras esferas. Ainda nessa tendência simplificadora, os instrumentos de salvaguarda são encarados como refúgio e mecanismo de defesa de um modo de produção tradicional contra as medidas proibicionistas por parte dos órgãos de fiscalização sanitária, o que é uma verdade que não está livre de suas próprias contradições no que se refere aos contrastes resultantes desse processo de salvaguarda.

Meneses (2009, 2015) discorre sobre os saberes e as técnicas de elaboração do Queijo Minas Artesanal como elementos expressivos de uma cultura regional que constituem a identidade dos grupos sociais que vivem dessa prática. No entanto, por permear critérios tão subjetivos, como esses elementos são visualizados na prática cotidiana desses produtores? Como esses constituintes identitários são desvelados na intersubjetividade estabelecida entre sujeito (pesquisador) e sujeito (produtor)? Existe uma problemática em meio a essa comunicação intersubjetiva que envolve os afetos e as concepções de mundo de quem observa e os diferentes modos de vida que podem ser observados em meio a um grupo social diverso e heterogêneo, entretanto, existem também características palpáveis encontradas no campo que oferecem evidências valiosas que nos auxiliam na reflexão sobre os diferentes modos de vida observados na região, de maneira que possamos construir uma problemática que dê voz a uma realidade por vezes ignorada.

Como já evidenciamos nas questões metodológicas, durante a etapa de campo poucas pessoas foram entrevistadas, em um curto espaço de tempo, porém o tempo empregado foi suficiente para obter como elemento intersubjetivo a constatação de que existem diferentes formas de lidar com a prática da produção de queijo no Serro, diferentes formas com que os orgulhos identitários são expressados na vida das pessoas, diferentes maneiras de evocação do passado, o que abre diferentes perspectivas para pensarmos como as pessoas de fato vivem o patrimônio que praticam. Essas diferenças podem ser sintetizadas em dois grupos, como também já discorremos no item 2 dessa dissertação: produtores de queijo que mantêm uma relação clara com o produto do seu cotidiano, verbalizando de maneira pronunciada e direta todas as questões que permeiam o orgulho identitário do saber e do fazer queijo. Esses são retratos fidedignos do produtor de queijo apresentados nos inventários de registro de salvaguarda, nos documentários<sup>13</sup> sobre o assunto e nas diversas reportagens televisivas veiculadas recentemente nas principais emissoras do país. Em outro grupo temos produtores que estranhamente não manifestam um orgulho identitário de maneira clara ou acintosa, não invocam os antepassados e os saberes ancestrais no discurso cotidiano e não compreendem os pressupostos afetivos que os pesquisadores carregam consigo ao entrar em contato com a realidade das práticas exercidas no local. Uma realidade que nos remete, à primeira vista, a uma banalização do saber fazer e que se choca com um ideal romantizado do que é o patrimônio. No entanto, é esse discurso e essas manifestações afetivas, que nos são estranhas, que nos fazem repensar o conceito de patrimônio e a maneira com que esse patrimônio é vivenciado no cotidiano.

No item 2 dessa dissertação, nós já abordamos os contrastes identitários dos dois grupos de produtores explorando o viés da modernidade, onde a maior ou menor penetração dos elementos constituintes da modernidade condicionarão um maior ou menor apego aos elementos da tradição presentes nos grupos sociais (GIDDENS, 1991). Agora a tentativa é trabalhar o conceito de patrimônio em meio a esses contrastes, porém sem abrir mão do que já foi discorrido, haja visto que o estudo das categorias de patrimônio podem muito bem ser exploradas sob o viés de autores que abordam a temática da modernidade, sob diversos ângulos. Também, ao retratarmos um patrimônio que é vivenciado nos dias de hoje, numa temporalidade que flutua entre o ensimesmamento das práticas permanentes e a dinâmica

---

<sup>13</sup> Me refiro ao belíssimo documentário *O Mineiro e o Queijo*, de 2011, com a direção de Helvécio Ratton.

fugaz do mundo contemporâneo (MENESES, 2015), está claro que a problematização desse tema não pode fugir às contribuições do pensamento e da reflexão sobre a modernidade.

Em se tratando da fragmentação que propomos ao observar a vida cotidiana dos produtores de queijo no Serro, nos atemos aqui ao que Néstor García Canclini, em seu célebre texto “O Patrimônio Cultural e a Construção Imaginária do Nacional” (1994) diz a respeito da característica que os patrimônios possuem, que é o de ocultar ou amenizar aspectos fragmentários da sociedade através da atribuição de prestígio aos símbolos constituídos como identitários. Ou seja, em seu arcabouço representativo, a ideia de patrimônio oculta ou ameniza as divisões sociais estabelecidas por classes, etnias e grupos, pressupondo uma visão harmônica da sociedade. O patrimônio prevê uma herança cultural que frequentemente é apropriado de maneira desigual pelos diversos grupos envolvidos, com isto, Canclini (1994, p. 98) também introduz a ideia de patrimônio como capital cultural, que não é representado como:

[...] um conjunto de bens estáveis e neutros, com valores e sentidos fixos, mas sim como um processo social que, como o outro capital, se acumula, se renova, produz rendimentos de que os diversos setores se apropriam de forma desigual.

Quando nos referimos ao patrimônio e a uma série de saberes e práticas cotidianas que dão sentido à vida das pessoas, estamos nos referindo também a uma representação, bem como a um discurso estabelecido e apropriado por diferentes esferas da sociedade, seja a comunidade científica, a mídia ou o Estado. Mas, condicionado por diversos elementos, essa representação frequentemente esconde a já referida apropriação desigual de um capital cultural, e é exatamente esse o contexto verificado no Serro, à forma com que os diferentes produtores se apropriam de um discurso oficializado, e do que é representado quanto sua tradição e é veiculado e transmitido aos olhares externos.

Os produtores entrevistados que são jovens (faixa de idade que beira os 30 anos), com características empreendedoras, maior escolaridade e formação técnica, tendem a se apropriar desse capital cultural de forma mais efetiva. São os que descrevemos como capazes de pronunciar os enunciados que mais se relacionam com o discurso oficial a respeito dos modos de fazer queijo, utilizando esse discurso também como forma de valorizar o seu produto e transmitir mais sentidos a respeito de sua prática cotidiana. Esses parecem

estabelecer uma vivência harmoniosa com os pressupostos fornecidos pela representação comum a respeito de bens culturais emblemáticos dos grupos sociais. E a condição modernizante, com certeza, tem um papel significativo à maneira com que esse grupo específico lida com seus valores cotidianos.

Já nos referimos, no item 3, à característica reflexiva da modernidade (BECK, 1997), e essa reflexividade também passa por locais da memória, no que deve ser lembrado e esquecido pela sociedade, além da condição de risco do esquecimento que engendra sentimentos de culpa pela perda da memória e das raízes históricas, o que legitima a busca da conservação patrimonial. Diante da velocidade da comunicação, o risco perene das incertezas cada vez mais prováveis, alimentado pela probabilidade de um futuro distópico e pelo contato com uma amplitude e uma fluidez de manifestações identitárias diversas, o discurso patrimonial oferece uma sensação de segurança e de ordem no mundo, transmitindo conforto a respeito das origens dos grupos sociais (BECK, 2011). Dessa maneira, o patrimônio atua também como mecanismo que transmite um efeito de eternidade e continuidade sobre os saberes e técnicas praticados (JEUDY, 2005). Para Jeudy (2005, p. 21), pesa sobre o homem moderno a ameaça permanente da “possibilidade de perder o sentido de sua própria continuidade”, dando à conservação de seus bens culturais um caráter de urgência. O mesmo autor também nos revela que essa maquinaria patrimonial praticada imprime aos bens culturais uma característica de rótulo, susceptível de reprodutibilidade numa gama de outras modalidades culturais que se impõem de maneira artificializada. Nessa medida, uma noção que prevê uma defesa contra uma tendência de rupturas condicionadas pela modernidade acaba por recair na tendência também modernizante de construção de artificialidades deslocadas de sentido, que presumiria em sua atribuição a preservação de culturas em sua “originalidade”.

Não é à toa que toda essa tendência modernizante pode ser muito bem observada entre esses produtores mais jovens, detentores de maior contato com os meios de comunicação em massa e com maior permeabilidade às condições vividas em grandes centros urbanos como Belo Horizonte (me refiro ao trânsito contínuo dessas pessoas entre Serro e Belo Horizonte, o que não é comum para a maioria dos produtores dado o isolamento da região). É dessa maneira que esses produtores encontram-se mais aptos a assumir um discurso identitário, fomentado por uma condição de risco de perda e reprodução de uma modalidade de vida a ser representada dentre outras inúmeras disponíveis.

O filósofo francês Henri-Pierre Jeudy (2005, p. 36) critica essa maquinaria de registros e salvaguardas de bens culturais nos oferecendo uma pergunta: “o mistério do objeto pode ser restituído pelo virtuosismo de sua descrição?” E prossegue dizendo que a sociedade esteve sempre dotada de uma riqueza simbólica transmitida por meios naturais, que se manifestam numa multiplicidade de ritos que permeiam a vida das pessoas, sem a imposição de mecanismos institucionais, enquanto a condição de reflexividade modernizadora dos dias atuais introduziu a criação (ou reconhecimento) institucional de bens culturais que precedem da manutenção de um sentimento de “nostalgia do exotismo *in vitro*.”

Essa tendência descrita por Jeudy (2005) manifesta também uma característica que podemos observar a respeito desses produtores “empreendedores”, que é a habituação por parte das comunidades camponesas ao “olhar etnográfico”. Esses produtores ao se reconhecerem como guardiões de uma tradição e como objetos patrimoniais da modernidade, sentem-se “compelidos a se comportar aos olhos dos outros como o espelho das riquezas simbólicas da região rural, da qual são representantes ativos” (JEUDY, 2005, p. 37). Esse fenômeno explica, em partes, esse discurso muito bem alinhado com o que está descrito nos documentos oficiais que os representam, numa espécie de “caricaturização” de expressões e manifestações locais.

Parte do que fundamenta os conceitos atrelados ao patrimônio é o princípio da heterogeneidade cultural que paradoxalmente, ou não, é tido como característica do fenômeno da globalização cultural. Foi a globalização que gradualmente incutiu no “espírito patrimonial” a essência humanitarista de “exaltação da identidade étnica” que consagrou os diferentes povos locais e as minorias étnicas à condição de objeto patrimonial. Jeudy (2005, p. 40 e 41) expressa muito bem essa questão dizendo:

Os povos que foram colocados em reservas, na América ou na África, têm como destino representar aos olhos do mundo inteiro a conservação cuidadosa das etnias e das raças em vias de extinção. Do parque natural à reserva de índios, o princípio permanece idêntico: as etnias, assim como as espécies em vias de extinção, devem ser protegidas, a fim de que a humanidade conserve o espelho de sua própria história [...] A ordem patrimonial consoma a pacificação dos conflitos étnicos no tempo presente, prossequindo em sua lógica de reservas e de limitação dos territórios. Qual diferença cultural se tornará aceitável somente na medida em que for musealizada. Como um valor flutuante que responde às necessidades da moda, a etnicidade permanece uma referência estável, uma vez que é a condição básica da museificação das culturas.

Esses pontos debatidos por Jeudy (2005) nos fazem refletir também no que já descrevemos a respeito da fetichização do patrimônio. Essa é uma questão que representa talvez o maior dilema na gestão do patrimônio, porque uma vez que o símbolo adquire valor de mercado, como uma dentre outras mercadorias, ocorre um desbotamento de seu valor simbólico, no entanto, nos deparamos também com o dilema de que “não existe desenvolvimento cultural sem comercialização” (MAUSS, 2003; JEUDY, 2005, p. 20). Ao nos depararmos com a ideia de desbotamento ou deslocamento de sentidos imposto por uma condição mercantil, esbarramos com as próprias contradições que a reflexão sobre a concepção de patrimônio nos impõe. É como se a ideia de patrimônio carregasse em si um caráter sagrado, de pureza intencional, que não poderia ser maculado pelo mercado de capitais, o que supõe uma certa inocência a respeito das bases e dos valores que condicionam a “patrimonialização” das culturas. Desde as primeiras concepções institucionais de patrimônio, por ocasião do surgimento dos Estado-Nações, até os dias de hoje, com seus novos sentidos de humanitarismo, diversidade e alteridade, o patrimônio permanece como uma categoria permeada por valores ideológicos, que busca resolver diferenças históricas por meio de uma exposição folclorizada que não deixa de remeter a um sentido de espetacularização e que responde à demanda de convivência pacífica em uma aldeia global. Essas são reflexões que nos fazem pensar quais seriam os deslocamentos possíveis em uma construção que prevê já uma certa artificialidade e uma rotulação de manifestações culturais homogêneas e disponíveis em um grande museu mundial.

A intenção aqui não é deslegitimar a posição desses jovens produtores como guardiões de uma tradição e reduzi-los à noção de propagadores de rótulos. Esses que se autodenominam artesãos do queijo também são produtores de cultura que receberam em sua vivência a transmissão de símbolos ritualizados e manifestos em uma tradição viva de saberes e fazeres que os distingue quanto grupo e os fornece uma identidade própria. No entanto, a questão aqui é a crítica de um aparelho estatal que se relaciona também com os demais setores da sociedade e invisibiliza outras maneiras de viver uma tradição, fazendo com que somente as relações expressas por “produtores modernos” sejam tomadas como regra geral dos modos de vida na região. A questão é também posicionar as tendências modernizantes em meio a essas relações, de maneira que possamos compreender melhor os fenômenos que tangenciam a vida desses produtores.

Quando nos referimos à tendência homogeneizadora dos elementos patrimoniais que ocultam ou amenizam fragmentações dentro dos grupos sociais, no que se refere à produção de queijo no Serro, estamos nos referindo a pessoas que expressam de maneira diferente e, por vezes estranha a nós, a forma com que lidam com os saberes e fazeres da qual são portadores.

Uma das pessoas entrevistadas nesta pesquisa estabelece um outro tipo de discurso narrativo a respeito de sua prática de produção, que estranhamente não se encaixa ao tipo de discurso divulgado oficialmente e midiático, o que nos leva a refletir sobre quais são os afetos envolvidos no cotidiano dessa pessoa e se realmente a prática da produção de queijo constitui de fato um orgulho identitário para ela. Ainda mais, nos leva a refletir também sobre a concepção de patrimônio e nossos pressupostos afetivos do que cogitamos ser sentimentos de orgulho identitário apropriados. No caso específico dessa produtora de queijo, não foi verificado a invocação de um passado ancestral como referência de um saber herdado, ou a manifestação clara de um sentimento compartilhado por uma coletividade, que valora as suas práticas cotidianas. Nas conversas com essa produtora, as relações de sentido percebidos e manifestos de forma discursiva estavam ligados à propriedade rural, à tranquilidade da vida no campo, aos recursos naturais em volta, aos animais da propriedade como os inúmeros cães, as galinhas, os patos, e o tatu de estimação. É perceptível também a importância dada por ela ao convívio social com outros produtores da localidade, que frequentemente visitam o sítio para um café com quitandas acompanhados de prosas animadas. Aqui é necessário dizer que a produtora de queijo em questão reside em um vilarejo chamado Barra do Esmeril, que embora pertença ao município do Serro, localiza-se numa região afastada do centro urbano, onde a maioria dos produtores possuem uma condição material inferior aqueles outros produtores com características empreendedoras citadas aqui. Outro fator relevante aqui é que na casa dessa produtora, bem como no caso da maioria dos produtores de queijo na região do Serro, não existe acesso à internet ou mídia impressa, sendo a televisão a única fonte de informação midiática.

As condições materiais e sociais entre as pessoas desses dois grupos mencionados são bastante diversas. A produtora de queijo a que nos referimos é mãe solo e possui quatro filhos em fase de adolescência, aos quais ela cria sozinha, tendo como única fonte de renda que possibilite sua subsistência a produção de queijo, que é vendido em sua totalidade para a cooperativa da cidade. No caso, o sítio como território autárquico que possibilita o cultivo de

muitos outros gêneros alimentícios (porcos, aves, verduras e legumes) colabora bastante com a garantia dessa subsistência, possibilitando que não haja falta de absolutamente nada em termos de alimentação. No entanto, como renda monetizada, a produção de queijo assume o protagonismo que embasa a economia da família. A tarefa de produzir o queijo, vendê-lo para a cooperativa e cuidar dos quatro filhos é realizada pela mulher, com pouquíssima ajuda externa. Pelo que descrevemos até aqui sobre essa produtora de queijo, já conseguimos ter uma amostra de todo um contexto social que escapa bastante da ideia mitológica do mineiro e do rural em Minas Gerais. Digo ideia mitológica porque o mito é sempre o símbolo deslocado e descontextualizado de uma realidade por vezes muito mais complexa do que representa em si. Uma realidade que não se resume aos conflitos causados pelas fiscalizações sanitárias, estando atrelado a questões econômicas e estruturais diversas.

Assim, a produtora de queijo descrita se refere à prática diária da produção de queijo como uma atividade que demanda muito trabalho e muito custo, e de baixo retorno financeiro, aproveitando para criticar os baixos preços pagos pela cooperativa. Nessa razão nos deparamos com um modo de vida cotidiano baseado em um saber fazer que pouco reverbera enunciados tão caros ao conceito de patrimônio, como os sentimentos de conforto, pertencimento e continuidade de uma tradição familiar, dadas as condições sociais em que a entrevistada se encontra. Aqui também fica claro um outro fator de impacto na vida dessa produtora que a distingue do outro grupo, que é o seu acesso às tendências modernizadoras da sociedade através dos canais de comunicação. Reivindicando a reflexão de Giddens (1991), para quem o maior contato com elementos culturais diversos fortalece as convicções identitárias dos grupos sociais, gerando maior apego às suas tradições, podemos afirmar que o pouco contato dessa produtora com as mídias (haja visto que pelo seu excedente de trabalho ela também possui pouco tempo para assistir televisão, mesmo aos finais de semana) tende a enfraquecer a sua autoconsciência cultural. No entanto, as relações de sentido que ela estabelece com suas atividades cotidianas, onde a prática da produção de queijo embasa sua sobrevivência, podem também, com algum esforço, ser analisadas de outros ângulos, o que veremos adiante.

Maria Dorotéia de Lima (2008), em sua pesquisa sobre o Mercado do Ver-o-Peso, que também é considerado patrimônio cultural pelo IPHAN, também verificou uma divergência entre os sentidos conferidos ao patrimônio pelos trabalhadores e pela agência do Estado. Ou seja, ela também verificou um distanciamento entre as narrativas oficiais e o que é

vivenciado no cotidiano social dos que são os atores principais desse patrimônio. No entanto, apesar desse deslocamento do que se propõe, a autora identificou uma série de “elementos comuns aos trabalhadores” do Mercado, que embora não se expressem de maneira racionalizada, constituem símbolos e sentidos transmitidos de geração a geração, que os distingui de outras coletividades, formatando em outros aspectos um patrimônio cultural coletivo. Dentre esses elementos verificados Lima (2008, p. 146) destacou:

[...] o território com suas temporalidades; a tradição familiar na transmissão da barraca, do ofício e dos saberes; o sentido de liberdade e independência; o Ver-o-Peso como casa, como uma família permeado pelas redes de relações sociais e sociabilidade; e a paisagem [...]

A essas múltiplas dimensões do vivido que Lima (2008) verificou na maneira em que o patrimônio do Ver-o-Peso é vivenciado na rotina de seus agentes, ela define como um Fato Social Total (MAUSS, 2003), que envolve aspectos diversos do cotidiano dessas pessoas como “o espaço, a arquitetura, rituais, religiosidades, processos culinários, medicina tradicional, questões jurídicas, moralidade, técnicas, economia, etc.” Para a autora, esses são elementos que não constituem uma vivência dissociada, mas que manifestam-se sempre “de forma unificada e totalizada nas significações que lhe são atribuídas” (LIMA, 2008, p. 199).

Gonçalves (2004, p. 3) também associa a noção de Fato Social Total de Mauss (2003) à concepção de patrimônio vivido pelas pessoas, com essa abrangência de “totalidades cósmicas” que permeiam a vida dos agentes portadores de uma tradição. Dessa maneira, o indivíduo ou a coletividade por vezes não nomeia os elementos independentes de sua atividade cotidiana, pois esses não são vividos ou percebidos em sua individualidade, mantendo fronteiras categóricas muito pouco delimitadas. No caso, os bens culturais atuam como “elementos mediadores entre diversos domínios sociais”, numa razão que se afasta das concepções discursivas modernas sobre patrimônio cultural. Podemos dizer que mesmo os agentes que professam e assumem um discurso a respeito do patrimônio tendem também a vivê-lo de maneira totalizante em seu cotidiano.

Nessa concepção totalizante dos domínios sociais que permeiam as vidas dos que carregam a tradição do saber fazer queijo, podemos voltar a analisar o caso da produtora entrevistada que professa afetos de maneira distinta ao que concebemos como orgulho identitário, pois podemos verificar nesse caso que a prática em si está ligada a uma somatória

de outras dimensões com que ela se relaciona. Mesmo que a produtora não consiga estabelecer um discurso afetivo que evidencie o prazer e o conforto identitário diretamente ligado à produção de queijo, ela deixa explícito uma série de outros valores e afetos que estão ligados ao prazer da vida no campo, às suas relações com produtores vizinhos que são como se fossem da família, aos animais que dividem com ela esse espaço e lhe são caros, e ao orgulho de poder sustentar os filhos e não deixar faltar nada em sua casa. Todos esses também são aspectos de uma paisagem cultural diversa, cheia de símbolos e ritos que têm como elemento sustentador a prática da produção de queijo, mesmo que com seus conflitos e seus dissabores diários. Dessa forma, podemos pensar em patrimônio vivenciado em uma outra dinâmica, onde essa produtora manifesta uma herança herdada em um modo de vida que expressa afetos de ordens a que não estamos habituados a enxergar. No caso, patrimônio é também tudo aquilo que possibilita a manutenção de uma série de relações com outras pessoas e com o ambiente, permeadas por simbolismos que também refletem uma identidade e que formatam modos de vida que distinguem grupos. Essas reflexões se aproximam ao que Gonçalves (2004) define como uma concepção nativa de patrimônio, que se choca com as concepções externas, sejam elas referentes aos documentos de salvaguarda do Estado ou às concepções acadêmicas sobre o assunto.

Essa abertura nos oferece condições de dizer que ambos os grupos de produtores estudados, em meio a uma diversidade de condições materiais e maneiras de viver e se expressar, compartilham também de uma história em comum, que começou e se difundiu a partir dos primeiros imigrantes portugueses oriundos da Serra da Estrela que trouxeram saberes e técnicas que se adaptaram às novas condições encontradas na região. Podemos dizer que existe um passado compartilhado por todos os produtores do Serro, bem como, em certa medida, também existe o compartilhamento de interesses comuns e de um ethos que os liga a uma coletividade. Entretanto, só não podemos dizer que esses produtores compartilham de um mesmo destino, dada a disparidade de condições econômicas e sociais entre eles.

## 5.1 O Queijo: da imaterialidade ao patrimônio vivencial

Toda essa problematização de que discorremos até aqui, bem como a vivência na região do Serro, na realidade dos produtores que vivem dessa prática, abre margens para que possamos refletir, debater e propor outras concepções de patrimônio cultural. Para tanto, invocamos o fazer queijo como prática associada a um saber, que correntemente é definida como patrimônio imaterial, uma concepção que parte de uma noção didática que separa o patrimônio material e imaterial em categorias distintas. Como já discorremos anteriormente, a noção de patrimônio imaterial emerge da ênfase do patrimônio nas relações sociais e simbólicas em detrimento de objetos ou monumentos. No entanto, se nos propomos a refletir sobre as concepções nativas de patrimônio, ou seja, aquilo que é concebido e vivido na prática dos seus agentes, precisamos assumir a ideia de que esses nativos não se relacionam de maneira dicotômica com os seus símbolos. Não há separação entre valor simbólico e valor material na dinâmica do cotidiano das pessoas, pois os bens culturais são abordados e vividos em um todo factual, ou como descrito por Gonçalves (2004, p. 5): “[...] os seres humanos usam os seus símbolos sobretudo para ‘agir’ e não somente para se comunicar. O patrimônio é usado não apenas para simbolizar, representar ou comunicar: ele é bom para agir”.

Também para Meneses (2009, 2011, 2015) a categoria de patrimônio imaterial revela-se como uma expressão inconsistente para definir uma prática cotidiana, um “agir” no interior de Minas Gerais, pautado por vivências, técnicas e relações comerciais e econômicas de amplitude no cotidiano de pessoas das mais diferentes esferas que permeiam a dinâmica de sua produção. Com isso, o simplismo da dicotomia material/imaterial incorre em fragilidades conceituais que destitui o produto cultural de sua complexidade. Para Meneses (2015), não há como separar a materialidade da imaterialidade em um modo de fazer tradicional, como no caso da produção de queijo, à medida que o caráter simbólico dessa tradição sempre irá se manifestar na materialidade da experiência. A produção de queijo como ação do homem no cotidiano, que garante sua sobrevivência, constitui-se por meio de fatos, que por sua vez precedem de um saber, elaborando dessa forma bens culturais que não são apenas materiais ou imateriais, seriam bens factuais, experienciais ou vivenciais.

Dessa maneira, o queijo apresenta-se aqui como objeto portador de uma materialidade que permanece integrado a manifestações do cotidiano de várias ordens “dentro de um conjunto amplo de enunciados que dão sentidos [...] às suas práticas” (CARVALHO,

2002, *apud* MENESES, 2011, p. 397). E como objetos que permeiam e são permeados por ações e relações humanas, colocam-se também como reveladores dos fatos sociais (ROCHE, 2000). Sobre isso, Meneses (2011, p. 401) diz que:

A conservação desses objetos no tempo – através do uso e da guarda memorialística, associada aos significados e aos valores a eles atribuídos, evidenciando formas de viver, de manifestar saberes e fazeres, de memorizar sentidos e condutas que não se querem esquecidas, enfim, um acervo de coisas e de gestos, de vivências – configura patrimônios e formas de patrimonialização [...]

Por isso, a proposta de nos remetermos aos modos de fazer queijo como patrimônio vivencial escapa a uma conceituação simplista e sua tendência homogeneizadora, tornando a sua abrangência mais apropriada no sentido de abordar uma realidade que, como foi observado nessa dissertação, é dotada de fracionamentos que escapam ao que a ideia de patrimônio imaterial propõe. Além disso, o patrimônio vivencial se encaixa ao que conceituamos a respeito do patrimônio como fato social total, pois permite a abordagem conceitual de maneira totalizante, compreendendo a complexidade das vivências e de sua materialização em artefatos. Para Meneses (2015), a produção de queijo constitui-se em um saber que não pode ser separado dos fatos cotidianos dos produtores, bem como não pode ser separado dos artefatos utilizados, de uma paisagem rural (constituída também pela arquitetura da fazenda), de insumos e matérias-primas, e das relações econômicas envolvidas. E para fazer justiça aos produtores mencionados nessa pesquisa, dizemos também que esse patrimônio vivencial envolve as relações modernizantes, o emprego da divulgação e comércio dos queijos através das redes sociais, e a exposição midiática que remete a um orgulho identitário que não deixa de ser legítimo. Bem como, no caso que analisamos da produtora de queijo que não dispõe dessas ferramentas tecnológicas e vive em condições mais desfavoráveis e de isolamento do mundo moderno, podemos dizer que o patrimônio vivenciado por ela é sua capacidade de manter-se na região, em meio ao bucolismo e à beleza da vida no campo, junto de sua família e amigos, que é em certa medida determinado e condicionado pela produção de queijo como fator de sustento e permanência nesse modo de vida. É dessa forma, dentro da complexidade totalizante do que é vivido e experienciado por esses produtores, que os modos de fazer queijo justificam-se como patrimônio.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Chegando aqui, na última estação dessa viagem, passamos para as últimas considerações a respeito do que nos propomos a discorrer e do que é necessário reafirmar e fortalecer.

Pudemos aqui debater a questão da “patrimonialização” dos modos de fazer queijo em Minas Gerais a partir de uma experiência intersubjetiva na região do Serro, articulando as percepções do campo com uma vasta bibliografia que nos auxiliou a problematizar uma noção de patrimônio e sua aplicabilidade na dinâmica vivida das pessoas comuns que, embora sejam agentes de uma tradição, pouco são representadas em sua realidade pelo que propõe os documentos oficiais a respeito. Sendo assim, é notório, como observado no item 5, o deslocamento de sentidos entre o discurso patrimonial e o discurso cotidiano desses produtores.

A partir da segunda metade do século XX, principalmente a partir da década de 70 e 80, muito vem se pensando a respeito da conceituação de patrimônio, principalmente após as mudanças de paradigma em cultura que passou a uma concepção antropológica de valoração de manifestações cotidianas e populares, deslocando o enfoque da materialidade e monumentalidade para relações simbólicas e saberes de povos e etnias que antes não eram representadas através dos patrimônios (GONÇALVES, 2004). No entanto, ao olhar para o caso aqui analisado, observamos que a maquinaria patrimonial, alimentado por um paradigma científico objetificante, tende a conceber verdades sobre as coisas que se propõem universais, de maneira a estabelecer histórias oficiais e memórias oficiais que são colocadas em primeiro plano, em detrimento de subjetividades e contradições a respeito do grupo de quem se propõe contar essa história (SILVEIRA, 2018).

Essa forma de conceber o patrimônio deixa de lado a dimensão experiencial dos nativos que carregam esses símbolos em seu cotidiano, por isso a pesquisa aqui presente se propôs a investigar os fatos sociais através de uma vivência conjunta entre esses nativos, de maneira a dar voz a realidades por vezes ignoradas. Através dessa experiência, pudemos observar a maneira bastante heterogênea com que as pessoas desse grupo social lidam com seus saberes e suas práticas, evidenciado toda uma complexidade de fatores atrelados a essa dinâmica social, possibilitando uma reflexão mais ampla e totalizante do contexto em que

esse patrimônio está inserido. Essa relação experiencial que concebemos, na relação com o ser e o seu ambiente cultural (WELLS, 2016), muito se encaixa ao que Meneses (2015) propõe ao abolir a dicotomia entre patrimônio material e imaterial e conceber o patrimônio vivencial quanto um conjunto de atos de uma determinada coletividade, realizados de maneira a garantir sua sobrevivência e qualidade de vida, que precedem de saberes e se manifestam em técnicas e objetos elaborados. Dessa maneira podemos enxergar essa comunidade produtora em sua complexidade de relações e heterogeneidade na forma em que vivem, se aproximam e se afastam dos seus bens culturais.

Pensando nessas questões de maneira epistemológica, podemos atribuir a abordagem atual do patrimônio a uma razão metonímica que, segundo Boaventura de Sousa Santos (2002), implica numa racionalidade que se propõe universal e desconsidera outras racionalidades possíveis na maneira com que as pessoas lidam com suas verdades factuais. Uma razão que constitui-se de forma homogeneizadora, se impondo muitas vezes através de uma coerção legisladora. Essa razão implica em um silenciamento e marginalização dos subgrupos dentro dos grupos, que se dá através de um mecanismo que se propõe a impor a primazia de uma totalidade que tende a ignorar as partes que não cabem nela. Podemos verificar essa razão na maneira com que os conceitos sobre segurança dos alimentos se colocam diante da realidade artesanal da produção de alimentos, mas não só. A maquinaria patrimonial que se apresenta como refúgio e defesa das tradições dos povos também está fundamentada nessa razão universal e homogeneizadora que silencia formas particulares dos subgrupos em lidar com seus símbolos. Como resposta a esse paradigma de pensamento, Santos (2002) sugere a “sociologia das ausências” como forma de investigação das realidades que são concebidas como inexistentes pela maneira dominante de pensar a sociedade. Assim, podemos visibilizar o mundo vivido dos produtores bem como uma série de conflitos e visões particulares do seu cotidiano, que são ocultados nos discursos correntes a respeito da produção de queijo em Minas Gerais.

No mais, essas considerações servem para que o conceito de patrimônio caminhe no sentido de uma apropriação social do termo, de maneira que os diferentes subgrupos dentre esses produtores possam se reconhecer e se enxergar dentro de uma coletividade que os fortaleça no enfrentamento de problemas, de maneira que assumam o protagonismo na escrita de sua história. Podemos aqui expandir o conceito de patrimônio para além da mistificação,

superando a construção histórica do mito da mineiridade, pensando em uma realidade concreta e que se relacione com a dinâmica do vivido.

De maneira prática, no que se refere aos órgãos patrimoniais, semelhantemente a Lima (2008), sugerimos formas mais participativas na composição dos bens sujeitos a salvaguarda, de maneira que os variados setores constituintes desse grupo se vejam como coparticipantes desse processo de composição. Assim, pensamos em um patrimônio vivencial que evidencie os grupos em suas peculiaridades, formas de viver e de conceber os objetos de sua cultura, de maneira que sua representação diante da sociedade torne-se mais democrática. Ou, como diria Walter Benjamin (1985, *apud* GONÇALVES, 2004, p. 6) e para terminar esse trabalho com um questionamento que resume nossas reflexões: “[...] qual o valor de todo nosso patrimônio cultural, se a experiência não o vincula [a cada um de] nós?”

## REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro.** Uberlândia: EDUFU, 1997, 188 p.

\_\_\_\_\_. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, ano 42, n. 2, p. 118-129, jul./dez. 2006.

AGRA, N. G; SANTOS, R. F. dos. Agricultura brasileira: situação atual e perspectivas de desenvolvimento. In.: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 39, 2001, Recife. **Anais...** Recife: SOBER, 2001. Disponível em: <[http://www.gpublic.info/sites/default/files/biblioteca/denru\\_agribrasil.pdf](http://www.gpublic.info/sites/default/files/biblioteca/denru_agribrasil.pdf)>. Acesso em: 11 de jun. 2016.

AMON, D; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.

ARAÚJO, D. **Cultura culinária em contexto religioso: prasada dos olhos de Krishna no Templo de Lisboa**, Lisboa : ISCSP, 2006. 449 p.

BARTHES, R. Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea. **EMPIRIA. Revista de metodología de ciencias sociales**, Madrid, n. 11, p. 205-221, jan./jun. 2006.

BRASIL. Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. **Diário Oficial [da] União**, Rio de Janeiro, RJ, 06 dez. 1937

\_\_\_\_\_. Constituição da República Federativa do Brasil. 1988. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 5 out. 1988.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. **Diário Oficial da União** Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d3551.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm)>. Acesso em: 21/07/2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Instrução normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013. **Diário Oficial da União**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 10 set. de 2014.

BARBOSA, J. M. A; BARBOSA, M. A. Sociedade da informação: patrimônio cultural imaterial e conhecimentos tradicionais. **RBMAD**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 209-220, 2014.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

BECK, U. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In.: GIDDENS, A.; BECK, U.; LASH, S. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Editora da UNESP (FEU), 1997. p. 11-71.

\_\_\_\_\_. Autodissolução e auto-risco da sociedade industrial: o que isso significa? In.: GIDDENS, A.; BECK, U.; LASH, S. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Editora da UNESP (FEU), 1997. p. 207-218.

\_\_\_\_\_. **Sociedade de Risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: Editora 34, 2011. 383 p.

BEM, A.; FABRINI, J. E. A comercialização informal do leite como componente de resistência camponesa em Marechal Cândido Rondon - PR. **Rev. Nera**, Presidente Prudente, ano 8, v. 6, p. 14-23, jan./jul. 2005.

BENJAMIN, W. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. Coautoria de Sergio Paulo Rouanet. São Paulo, SP: Brasiliense, 1985, 253 p.

CABRAL, B. D.; PERES, T. L. I. A. C. A Propagação Nacional Do Patrimônio Cultural Imaterial Regional Como elemento fomentador da Economia e propulsor de Medidas Protetivas. In: **I Simpósio Estadual de Políticas e Pesquisas Socioambientais**, Manaus, 2015. Disponível em: <<http://siepps.uea.edu.br/siepps/wp-content/uploads/2015/11/B%C3%A1rbara-Dias-Taynah.pdf>>. Acesso em 01/07/2016.

CAMILETTI, G. G. Modernidade e tradição em Anthony Giddens: um olhar sobre os estilos de vida nas paneleiras de goiabeiras. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social**, Salvador, v. 1, n. 2, p. 165-188, mai./ago. 2012.

CAMPOS, Y. D. S. de. Patrimônio imaterial e memória coletiva em Minas Gerais. In.: CAMPOS, Y. D. S. de. **Proposições para o patrimônio cultural**. Juiz de Fora: Funalfa, 2014. p. 25-34.

CANCLINI, N. G. O patrimônio cultural e a construção imaginária do social. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, nº 23, p. 94-115, 1994.

CARVALHO, V. C. de. Gênero e cultura material: uma introdução bibliográfica. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 8-9, p. 293-324, 2000-2002.

CASTRIOTA, L. B. **Patrimônio cultural: conceitos, políticas, instrumentos**. Belo Horizonte, MG; São Paulo, SP: IEDS: Annablume, 2009. 379 p.

CASTRO, N. de. **1001 noites de sonetos & rabiscos**. São Paulo: Scoteccei, 2005. 128 p.

CASTRO, H. M. de.; DUQUE, C. V. de L.; SILVA, P. H. C. da. Alimentos tradicionais, gastronomia e singularidades dos territórios deprimidos em terras altas do Espinhaço: pluriatividade e multifuncionalidade nos municípios do Serro e Diamantina – MG. In.: ENCUESTRO DE GEÓGRAFOS DE AMÉRICA LATINA: Reencuentro de saberes territoriales latinoamericanos, XIV., 2013, Lima, Perú. **Anais...** Lima, Perú: 14º EGAL, 2013. Disponível em: <<http://observatorigeograficoamericalatina.org.mx/egal/14/Geografiasocioeconomica/Geografiacultural/42.pdf>>. Acesso em: 21 mai. 2018.

CHOAY, F. **A alegoria do patrimônio**. São Paulo, SP: Estação Liberdade: Editora UNESP, 2001. 282p.

CINTRÃO, R. P. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos e contradições entre políticas públicas. In.: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1., 2012, São Cristóvão, SE. **Anais...** São Cristóvão, SE: Universidade Federal de Sergipe, 2012. Disponível em: <<http://www.grupam.net/anais-do-iseminario-sobre-alimentos-e-manifesta%C3%A7%C3%B5es-culturais-tradicionais/>>. Acesso em: 11 set. 2014.

\_\_\_\_\_. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais**. 2016. Tese (Doutorado em Ciências) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais/UFRRJ, Rio de Janeiro, 2016.

CRUVINEL, E. H. de P. A trajetória dos monumentos: formação do conceito e valores. **Cultura Histórica & Patrimônio**, Alfenas, v. 3, n. 2, p. 31-52, jan./jun. 2016.

DARDEL, E. **O homem e a Terra**. São Paulo: Perspectiva, 2015. p. 159.

DOURADO, S. B. Patrimônio e diversidade cultural: direitos de povos e comunidades tradicionais. In.: DOURADO, S. B.; de ALMEIDA, A. W. B.; MARIN, R. E. A. **Patrimônio cultural: identidades coletivas e reivindicações**. Manaus: UEA edições, 2013. p. 11-48.

DUPIN, L. V.; CINTRÃO, R. P. Entre bactérias e lobos: o cerco biopolítico à produção do queijo Canastra. **Revista de Antropologia da UFSCAR**, São Carlos, v. 10, n. 1, p. 53-79, jan./jun. 2018.

EMATER-MG – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural. **Caracterização da microrregião do Serro como produtora tradicional de Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2002.

EVANS, M. Participant observation: the researcher as research tool. In.: EYLES, J; SMITH, D. M. **Qualitative methods in human geography**. Cambridge: Polity Press, 1988. p. 197-218.

EYLES, J. Interpreting the geographical world: qualitative approaches in geographical research. In.: EYLES, J; SMITH, D. M. **Qualitative methods in human geography**. Cambridge: Polity Press, 1988. p. 1-16.

FAVRET-SAADA, J. “Ser afetado”. **Cadernos de Campo**, São Paulo, n. 13, p. 155-161, 2005.

FONSECA, M. C. L. Para além da *pedra e cal*: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In.: ABREU, R; CHAGAS, M. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 56-76.

FOUCAULT, M. **Segurança, território, população**: curso dado no Collège de France (1977-1978). Direção de François Ewald, Alessandro Fontana; Edição de Michel Senellart. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2008. 572 p.

FRANÇA, O. E. **O Caso Queijo do Serro como Sistema Agroalimentar Local – SIAL**: complementaridade entre produção agroalimentar e turismo. Brasília, 2012. 178 p. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Programa de Pós Graduação em Agronegócios, FAV, Universidade de Brasília, 2012. Disponível em: <<http://www.propaga.unb.br/images/Dissertacoes/2010/Olga-Eurpedes-Frana.pdf>>. Acesso em: 25 mai. 2018.

FRANKENBERG, R. Participant observers. **New Society**, 23, 1963.

FUNARI, P. P; PELEGRINI, S. C. A. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006, p. 71.

GERVAISE, Y. **Proposições para um modelo de análise das mudanças rurais**: o caso da região do Serro, Minas Gerais. Belo Horizonte, MG: UFMG, 1986, 48 p.

GIDDENS, A. **Sociology**. Oxford: Polity Press, 1990.

\_\_\_\_\_. **Conseqüências da modernidade**. São Paulo: Ed. Unesp, 1991, 156 p.

GOLDMAN, M. Jeanne Favret-Saada, os afetos, a etnografia. **Cadernos de Campo**, São Paulo, n. 13, p. 149-153, 2005.

GONÇALVES, J. R. S. Patrimônio, memória e etnicidade: reinvenções da cultura açoriana. In.: CONGRESSO LUSO-AFRO-BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 8, 2004, Coimbra. **Anais...** Coimbra: CES, 2004. Disponível em: <<https://www.ces.uc.pt/lab2004/pdfs/JoseReginaldoGoncalves.pdf>>. Acesso em: 28 de jun. 2018.

GUANZIROLI, C. E.; BUAINAIN, A. M.; di SABBATO, A. Dez anos de evolução da agricultura familiar no Brasil. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, Brasília, v. 50, n. 2, p. 351-370, abr./jun. 2012.

HARVEY, David. **Condição pós-moderna**. 18 ed. São Paulo: Edições Loyola, 2009.

HOBBSAWM, E. Introdução: a invenção das tradições. In.: HOBBSAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008, p. 9-24.

IANNI, A. M. Z. Saúde pública e sociedade de risco. *Revista de Direito Sanitário*, São Paulo, v. 8, n. 3, p. 38-48

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo agropecuário de 2006**. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)>. Acesso em: 11 jul. 2016.

ICOMOS - Conselho Nacional De Documentos e Sítios. **Declaração do México**. 1985. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Declaracao%20do%20Mexico%201985.pdf>>. Acesso em: 21/07/2017.

IGA – Instituto de Geociências Aplicadas. **Atlas Geográfico do Estado de Minas Gerais**. Belo Horizonte: IGA, 1979, 73 p.

IPHAN. **Patrimônio Cultural**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>> Acesso em 01/07/2017.

JEUDY, H. P. **Espelho das cidades**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005, p. 157.

JORGE, J. D. C. A matéria do patrimônio. In.: RAMOS, M. J. **A Matéria do patrimônio: memórias e identidades**. Lisboa: Colibri, 2003, p. 11-16.

LATOUR, B. **The pasteurization of France**. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1993. 273 p.

LIMA, M. D. de. **Ver-o-Peso, Patrimônios e Práticas Sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará**. Belém, 2008. 219 p. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, 2008. Disponível em: <<http://www.ppgcs.ufpa.br/arquivos/dissertacoes/dissertacaoTurma2006-MariaLima.pdf>>. Acesso em: 25 mai. 2018.

\_\_\_\_\_. Patrimônio cultural: os discursos oficiais e o que se diz no Ver-o-Peso. In.: LEITÃO, W. M. **Ver-o-Peso: estudos antropológicos no Mercado de Belém**. Belém: NAEA, 2010, p. 69-102.

LIMA, R. de S. Queijo minas artesanal: impasses e trajetórias vivenciadas pelos produtores rurais para manter uma cultura tradicional. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 29., 2014, Natal, **Anais...** Brasília: Kiron, 2014. CD

LUCHESE, G. **Globalização e Regulação Sanitária: os rumos da Vigilância Sanitária no Brasil**. 2001. Tese (Doutorado em Saúde Pública) - ENSP/Fiocruz, Rio de Janeiro, 2001.

MACHADO, J. de S. A convenção da UNESCO e a diversidade das expressões culturais. In.: **Tempo, memória e patrimônio cultural**. Organização de Áurea da Paz Pinheiro Pinheiro, Sandra de Cassia Araujo Pelegrini. Teresina, PI: Editora da UFPI, 2010. p. 115-123.

MALUF, R. S. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004.

MANGINI, F. N. Da R.; BIANCHETTI, L. Três perspectivas de análise dos saberes: multidisciplinaridade e interdisciplinaridade. **Revista Educação em Questão**, Natal, v. 50, n. 36, p. 73-98, set./dez. 2014.

MARANDOLA JR., E. J. **Habitar em risco: mobilidade e vulnerabilidade na experiência metropolitana**. 2008. 278 p. Tese (doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Geociências, Campinas, SP. Disponível em: <<http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/287288>>. Acesso em: 3 fev. 2018

\_\_\_\_\_. Da existência e da experiência: origens de um pensar e de um fazer. **Caderno de Geografia**, Belo Horizonte, v. 15, n. 24, p. 49-67, 1º sem. 2005.

\_\_\_\_\_. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, Niterói, v. 2, n. 1, verão 2012.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In.: MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003. p. 183-314.

MENESES, J. N. C. **Queijo artesanal de minas: patrimônio cultural do Brasil**. v1. Dôssie Interpretativo. IPHAN: Brasília, 2006. Disponível em:

<[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_modos\\_fazer\\_queijo\\_minas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf)>. Acesso em 01/07/2016.

\_\_\_\_\_. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória**, Assis, v. 5, n. 2, p. 19-33, 2009.

\_\_\_\_\_. Apresentação. **Varia hist.**, Belo Horizonte, v. 27, n. 46, p. 397-414, 2011.

\_\_\_\_\_. A semântica de uma memória: os modos de fazer como patrimônio vivencial. In.: REIS, A. S. dos; FIGUEIREDO, B. G. **Patrimônio imaterial em perspectiva**. Belo Horizonte: Editora Fino Traço, 2015, v. 1, p. 169-196.

MENESES, M. P. Para ampliar as epistemologias do sul: e se a história fosse também uma narrativa de lutas trasladadas por paladares? In.: CONGRESSO INTERNACIONAL SABER TROPICAL EM MOÇAMBIQUE: HISTÓRIA, MEMÓRIA E CIÊNCIA, 2012. **Atas...** Lisboa: IICT – JBT, 2013.

MENEZES, S. de S. M. **Queijo artesanal**: configurações territoriais - experiências escalares do global ao local (o caso de Sergipe). São Cristóvão: Editora UFS, 2015. 294 p.

MERGAREJO NETTO, M. **A Geografia do queijo minas artesanal**. Belo Horizonte: Edição do Autor, 2014. 429 p.

MINAS GERAIS (Estado). Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção de queijo minas artesanal. **Diário Oficial [do] Estado de Minas Gerais**, Belo Horizonte, MG, 01 fev. 2002. p. 10.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013. 207 p.

MORAIS, L. P. de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011

MOREIRA, A. N. M.; CAMELIER, C. Relevô. In.: IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Geografia do Brasil – Região Sudeste**. Vol 3. Rio de Janeiro: IBGE, 1977, p. 150.

NÓR, S. O lugar como imaterialidade da paisagem cultural. **Paisagem e Ambiente: Ensaios**, São Paulo, n. 32, p. 119-128, 2013.

ORTEGA, A. C.; BORGES, M. da S. *Codex Alimentarius*: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 19, n. 1, p. 71-81, 2012.

PAXSON, H. Post-pasteurian cultures: the microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States. **Cultural Anthropology**, Washington, v. 23, n. 1, p. 15-47, 2008.

PELEGRINI, S. C. A.; FUNARI, P. P. **O que é patrimônio imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008. 116 p.

PERES, J. L. P. **Patrimonialização e Desenvolvimento**: conexões e contradições em Brasília. Brasília, 2016. 182 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Sociedade e Cooperação Internacionais – PPGDSCI) – Centro de Estudos Avançados Multidisciplinares – CEAM, Universidade de Brasília, 2016. Disponível em:  
<[http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/19999/1/2016\\_JanainaLopesPereiraPeres.pdf](http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/19999/1/2016_JanainaLopesPereiraPeres.pdf)>.  
Acesso em: 01/07/2016.

PICKLES, J. From fact-world to life-world: the phenomenological method and social science research. In.: EYLES, J; SMITH, D. M. **Qualitative methods in human geography**. Cambridge: Polity Press, 1988. p. 233-254.

PIRES, M. L. L. e S. Cooperativismo e dinâmicas produtivas em zonas desfavorecidas: o caso das pequenas cooperativas agrícolas do Sul da França. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 13, n. 26, p. 228-261, jan./abr. 2011.

QUEIROZ, M. I. P. de. **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva**. São Paulo: T. A Queiroz, 1991. 171 p.

QUIVY, R.; VAN CAMPENHOUDT, L. **Manual de investigação em ciências sociais**. Lisboa: Gradiva, 1995. 282 p.

ROCHE, D. **História das coisas banais**. Rio de Janeiro: Rocco, 2000, 395 p.

ROSA, G. **Grande sertão: veredas**. São Paulo: Nova Aguilar, 1994, 875 p.

ROSSI, P. **Comer: necessidade, desejo, obsessão**. São Paulo: Editora Unesp, 2012, 192 p.

SALA, D. Mário de Andrade e o anteprojeto do Serviço do Patrimônio Artístico Nacional. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**. São Paulo, n. 31, p. 19-26, 1990.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra**. Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SANTOS, B. de S. Para uma sociologia das ausências e uma sociologia das emergências. **Revista Crítica de Ciências Sociais**. Coimbra, n. 63, p. 237-280, out. 2002.

\_\_\_\_\_. **Um discurso sobre as ciências**. São Paulo: Cortez, 2008, 92 p.

\_\_\_\_\_. Os processos da globalização. In.: SANTOS, B. de S. **A globalização e as ciências sociais**. São Paulo: Cortez, 2002. p. 25-104.

\_\_\_\_\_; MENESES, M. P. **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Almedina, 2009, 532 p.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T. da.; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Rev. De Econ. Agríc.** São Paulo, v. 59, n. 2, p. 7-19, jul./dez. 2012.

SCLIAR, M. História do conceito de saúde. **PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, n. 17, v. 1, p. 29-41, 2007.

SOUZA, M. **Fascínio e repulsa: Estado, cultura e sociedade no Brasil**. Rio de Janeiro: Fundo Nacional de Cultura, 2000. p. 92.

SILVA JÚNIOR, R. D. da; D'ANTONA, A. de O.; CAK, A. D. Do uso e cobertura da terra à experiência etnográfica: croquis e imagens de satélite na Amazônia rural brasileira. **Etnográfica** [online], vol. 20, n. 3, p. 583-606, out. 2016.

SILVEIRA, H. M. da. **Arruinamentos no retorno à Terra: fabulando memórias e ruínas**. Limeira, 2018. 81 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas) – Programa Interdisciplinar em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, ICSA, Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp, 2018.

UNESCO. **Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**. Paris, 1972. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001333/133369por.pdf>>. Acesso em: 21/07/2017.

\_\_\_\_\_. **Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular**. Paris, 1989. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%201989.pdf>>. Acesso em: 21/07/2017.

\_\_\_\_\_. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 2003. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>>. Acesso em: 21/07/2017

VAZ, N. P; CAMARGO, F. C. R. de. Da construção da ideia de patrimônio aos seus usos na formação de uma política de preservação patrimonial no Brasil. **Cultura Histórica & Patrimônio**, Alfenas, v. 3, n. 2, p. 31-52, jan./jun. 2016.

VEIGA, J. E. da. Apresentação. In: PRADO JUNIOR, C. **A questão agrária brasileira**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2000. p. 3-23.

VELOSO, M. O Fetiche do Patrimônio. **Revista Habitus**. Goiânia, v.4, n.1, p.437-454, jan./jun. 2006. Disponível em:  
<<http://seer.ucg.br/index.php/habitus/article/viewFile/363/301>>. Acesso em 01/07/2016.

WELLS, J. Aspectos teóricos e aplicados da integração da fenomenologia à prática da conservação do patrimônio cultural. **Geograficidade**, Niterói, v. 6, n. 1, p. 4-17, verão de 2016.

WEST, H. G.; DOMINGOS, N. A gourmetização da comida da pobreza: o *presidium Slow Food* do queijo Serpa. In.: ÁGOAS, F.; NEVES, J. **O espectro da pobreza**: história, cultura e política em Portugal no século XX. Lisboa: Mundos Sociais, 2016. p. 173-205.

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