



MUDANÇAS NOS MODOS DE PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO: UMA ANÁLISE A PARTIR DA PERSPECTIVA DA DIVISÃO DO TRABALHO E DO LUGAR DE PRODUÇÃO

CAMBIOS EN LOS MODOS DE PRODUCCIÓN DEL QUESO SERRANO: UN ANÁLISIS A PARTIR DE LA DIVISIÓN DEL TRABAJO Y DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN

CHANGES IN THE MODES OF SERRANO CHEESE PRODUCTION: AN ANALYSIS FROM THE DIVISION OF LABOR AND FROM THE PLACE OF PRODUCTION

Jordana Alves Pieper

Historiadora, mestranda em História pela UFPel –
Bolsista CAPES/Fapergs. Pelotas, Brasil.
E-mail: jordanapieper@gmail.com

Fabiana Thomé da Cruz

Doutora em Desenvolvimento Rural. Professora colaboradora no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS).
E-mail: fabianathomecruz@gmail.com

Resumo: A produção de Queijo Serrano está tradicionalmente presente nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. Entre as famílias produtoras, as práticas, técnicas e conhecimentos necessários para o processamento do leite em queijo têm sido repassados de geração em geração, especialmente pelas mulheres, enquanto que a comercialização do produto tem permanecido, na maioria dos casos, sob a responsabilidade masculina. Porém, percebe-se que ao longo do tempo, particularmente nas últimas décadas, a produção e circulação deste queijo vêm passando por mudanças. Dados preliminares de pesquisa de caráter etnográfico possibilitam analisar o lugar da mulher no contexto de produção do Queijo Serrano, bem como o processo de mudanças ocorridas no processamento desse produto. Tais alterações representam ajustes não apenas nos modos de produção do queijo como também nas tarefas e rotina que cabem às mulheres e aos homens na organização do trabalho. Apesar disso, o saber-fazer relacionado ao Queijo Serrano e a sua transmissão geracional permanecem fortemente associados ao papel da mulher.

Palavras-chave: Mulheres, Mudanças, Processamento, Queijo Serrano, Casa de Queijo.

Resumen: La producción de Queso Serrano está presente tradicionalmente en los *Campos de Cima da Serra*, Rio Grande do Sul, Brasil. Entre las familias productoras, las prácticas, técnicas y conocimientos necesarios para procesar la leche y hacer el queso han sido repassados de generación en generación, especialmente por las mujeres, mientras que la comercialización del producto ha permanecido, en la mayoría de los casos, bajo responsabilidad de los hombres. A pesar de esto, se ha identificado que a lo largo del tiempo, particularmente en las últimas décadas, vienen ocurriendo cambios en las formas de producción y circulación de este queso. Los datos preliminares de una investigación de carácter etnográfico permiten analizar el lugar de la mujer en el contexto de producción del Queso Serrano, así como diferentes cambios ocurridos en la elaboración de este producto.

Esos cambios no solamente representan ajustes en los modos de producción del queso, sino también en las tareas y rutina que corresponden a las mujeres y hombres en la organización del trabajo. Sin embargo, el *saber-hacer* relacionado al Queso Serrano y su transmisión generacional permanecen fuertemente asociados al papel de la mujer.

Palabras clave: Mujeres, Procesamiento, Queso Serrano, Casa de Queso.

Abstract: The production of Serrano Cheese is traditionally present in Campos de Cima da Serra region, in Rio Grande do Sul/Brazil. Among the family producers, practices, techniques and knowledge employed for processing milk into cheese have been handed down from generation to generation, especially by women while the cheese commercialization has remained as male responsibility. Nevertheless, it is possible to realize over time, particularly in recent decades, the production and circulation of this cheese are undergoing changes. In this context, preliminary data from a field study inspired by the ethnographic method allow to analyze the role of women in the context of Serrano Cheese production as well as the changes in the processing of this product. This changes means adjustments not only in the ways in which this cheese is produced but also in the tasks and routine under women responsibility. Even so, the know-how related to Serrano Cheese and its gerational transmission remain strongly associated with the role of women.

Keywords: Women. Changes, Processing, Serrano Cheese, Cheese house.

Introdução

Antes do processo de industrialização de alimentos e da intensificação da urbanização da sociedade – movimento que, no Brasil, passou a ser mais significativo a partir da década de 1950 –, o processamento de gêneros alimentícios ocorria fundamentalmente em pequena escala, associado ao ambiente doméstico e voltado principalmente para o autoconsumo das famílias produtoras. Naquele contexto, agricultores e agricultoras, empregando a produção agropecuária local e recursos disponíveis, produziam carnes, leite, frutas e hortaliças, elaborando, assim, embutidos, manteiga, queijos, geleias, compotas e conservas, produtos que poderiam ser consumidos ao longo do ano.

No que tange à transformação das matérias-primas em alimentos disponíveis por maior período de tempo, as práticas e técnicas necessárias estiveram, via de regra, ligadas ao domínio feminino. Em espaços rurais, também hoje, no domínio da produção e preparação de alimentos, é possível observar claramente distinção entre trabalho feminino e trabalho masculino.

Com o avanço da produção de gêneros agropecuários destinados à comercialização e com o crescente desenvolvimento do setor agroindustrial e, mais recentemente, com o incentivo para a construção de agroindústrias rurais por agricultores familiares – estratégia estimulada principalmente a partir da década de 1990 e em particular a partir de 1996, com o

Pronaf Agroindústria –, o espaço dedicado à produção e ao processamento de alimentos vem sofrendo modificações.

Para aprofundar a compreensão acerca desse processo, especialmente no que tange ao papel atribuído à mulher, tomamos, nesse artigo, dados de pesquisa de campo sobre o Queijo Serrano, queijo tradicional, feito na região dos Campos de Cima da Serra/RS¹. Os dados coletados e analisados são de pesquisa de inspiração etnográfica. Na pesquisa, além de entrevistas semi-estruturadas, os dados foram apreendidos por meio de observação direta e participante seguida de anotações em diário de campo. Para preservar a identidade dos interlocutores, ao longo do trabalho, seus nomes foram substituídos por nomes fictícios.

O presente artigo está dividido em três itens principais. O primeiro, intitulado “Queijo Serrano, relações familiares e renda”, traz reflexão sobre a historicidade da produção do Queijo Serrano, abrangendo a divisão de trabalho entre mulheres e homens envolvidos nessa produção artesanal bem como a importância da renda obtida de sua comercialização. O segundo item, “Alterações do saber fazer Queijo Serrano”, faz uma análise das transformações que o espaço de processamento do queijo, ou seja, a Casa de Queijo, sofreu ao longo de sua trajetória histórica e discute as mudanças ocorridas também em relação aos utensílios empregados na Casa de Queijo, espaço entendido como um lugar de memória. Por fim, o terceiro item, nomeado “Saber fazer herdado e reproduzido”, relata, através da fala dos produtores e produtoras, como esse saber fazer foi sendo passado de geração em geração e a relação desse processo com a resistência desse modo de fazer ao longo do tempo.

Queijo serrano, relações familiares e renda

O Queijo Serrano vem sendo produzido, de modo artesanal, na região dos Campos de Cima da Serra², no Rio Grande do Sul, estado localizado ao extremo sul do Brasil ao sul do Brasil, há mais de 200 anos. Essa região possui historicamente na pecuária sua principal atividade econômica. Além disso, apresenta características específicas, como presença de campos nativos, elevadas altitudes e estações bem definidas ao longo do ano, com invernos

¹ Os dados empíricos que fundamentam o presente artigo são decorrentes de duas pesquisas. Uma referente ao doutorado da segunda autora (CRUZ, 2012) e outra vinculada ao Projeto CNPq Processo nº404945/2012-0, intitulado “Da cozinha de casa para agroindústria familiar: relações de gênero e geração de renda na produção de queijos artesanais do Rio Grande do Sul”.

² A produção do Queijo Serrano se estende à região serrana do Estado de Santa Catarina. Neste artigo, contudo, tomamos por referência apenas o Queijo Serrano produzido nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, onde a pesquisa de campo foi conduzida.



que apresentam temperaturas baixas com ocorrência frequente de geadas e, ocasionalmente, neve. Essas condições, somadas a rebanhos de gado rústico e ao modo de fazer tradicional e artesanal, com uso de leite cru, conferem singularidade ao Queijo Serrano.



Figura 1: Queijo Serrano
Fonte: banco de imagens das autoras (2013).

Desse modo, pode-se considerar que o sabor do Queijo Serrano é resultado tanto das condições naturais da região, na qual ele é produzido, como também de sua trajetória histórica iniciada no século XVIII. Foi por meio das gerações das famílias de produtores e produtoras que o saber fazer associado ao Queijo Serrano resistiu e resiste ao tempo, sendo, por todas as suas características, relevante objeto de pesquisa.

Na organização das propriedades da região, em geral, cabe ao homem a lida com o gado e o manejo para a ordenha, ficando sob domínio feminino a produção do queijo. Alguns trechos de entrevista reforçam a divisão de trabalho que se estabelece nas propriedades rurais em que há produção de queijo nos Campos de Cima da Serra, como indicado abaixo:

É, na verdade aqui, o queijo a gente faz dividido, né, porque a gente faz a ordenha junto, né. Depois ela faz a parte ali do queijo. Quando eu tenho tempo, na maioria das vezes eu tenho, quem lava o vasilhame ali depois sou eu, né. Depois faço aquela parte que tu viu ali, né. Quando tem que lavar é eu quem lavo tudo, né. Praticamente é meio a meio, dá pra se dizer que é, né. E quando ela não pode fazer eu faço, daí, o queijo. (Estevão, produtor)

Geralmente sou eu quem faço. Não que ele não faça, que ele não saiba, mas de vez em quando eu saio e é ele quem faz. Se não ele vai pra outra lida [em geral, no campo] e eu vou pro queijo. (Vanice, produtora)

A escala de produção desse queijo é pequena: desconsiderando as variações sazonais, pode-se dizer que, em geral, cada família produz, em um dia, de quatro a oito quilos de queijo, o que representa quarenta a oitenta litros de leite processados. Apesar da pequena escala de produção, o queijo proporciona renda importante, pois com ela são pagas as despesas da casa. Porém, tão importante quanto garantir renda para as famílias produtores, a produção desse queijo diz respeito também ao modo de vida desses produtores, fortemente associado ao manejo e aos cuidados com o gado.

A renda adquirida com a comercialização do queijo é muito importante para o sustento familiar como indicado por Krone (2009), Ambrosini (2007) e Cruz (2012). Evidenciando a importância da renda advinda da comercialização do queijo, a fala do casal Cássio e Rita, produtores de queijo, confirma a centralidade da renda do queijo para a manutenção da família: *“o queijo é o meio de sobrevivência pra tudo. Prá comida, prá remédio, despesa do gado, do carro, prá tudo. (...) Mas, prá tu viver assim, o dia a dia, é do queijo. Tudo do queijo”*.

Esse costume, do dinheiro do queijo ser destinado ao sustento familiar, já havia sido observado em relação ao período em que o queijo era transportado por tropeiros. Naquele período, quando o próprio queijo era entendido como moeda de troca, ele era trocado por outros produtos alimentícios não produzidos na região, como explica Krone (2009) em relação à história da comercialização do Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra.

No auge do período do tropeirismo, durante os séculos XVIII e XIX, o Queijo Serrano, então transportado no lombo de mulas, era o principal produto que garantia o abastecimento alimentar, sendo utilizado como moeda de troca na obtenção de mantimentos que eram trazidos pelos tropeiros. Se dos Campos de Cima da Serra desciam o charque, o pinhão e o queijo para Serra Abaixo, de lá subiam para os campos gaúchos produtos como sal, açúcar, farinha de mandioca, arroz, entre outros. (KRONE, 2009, p. 8).

Atualmente, além de garantir a aquisição de alimentos que não são produzidos na propriedade, de garantir o pagamento de contas e a alimentação do gado, a renda obtida na comercialização do queijo é utilizada, por algumas famílias, como meio de garantir a "poupança" da família.

É, tem lá o lugarzinho [da renda] do queijo. Vou ajuntando. Daí chega no final do mês, eu faço o rancho³ e já deposito o dinheiro, porque eu dou um

³ Rancho, como coloquialmente utilizado na região, são os mantimentos adquiridos para o sustento mensal de uma família.



cheque, né. É com trinta, noventa dias o rancho. E já vou juntando e deposito na minha conta. Aquele dinheiro é do rancho. Eu já vou depositando. Fica ali, né. Eu boto o cheque daí, né. Tem que ser tudo controlado. Eu sempre digo pro Firmino, eu dou o cheque lá, com noventa, sessenta dias, né, mas daí eu já tenho que depositar o dinheiro na minha conta, né. (Clarisse, produtora de queijo).

A: Queijo era só no verão também. No inverno... Depois que começou a vir conta de luz por mês, conta disso por mês, é que daí todo mundo se obrigou, daí. Tem que ter uma renda para, né... J: Tem que ter um salário para tu pagar isso aí, né. [risos] [Uma defesa, como diz o pessoal aqui em Bom Jesus?] J: É, mas é. A: É a única defesa mesmo, porque... [risos] (Amélia e Josué, produtores)

A comercialização do queijo representa, portanto, uma "defesa", ou seja, além de contribuir para o pagamento das contas mensais, é a renda obtida da comercialização do queijo que permitirá que as famílias façam alguma economia que permitirá fazer alguma viagem, proporcionar o estudo dos filhos ou garantir um tratamento de saúde.

Nesse sentido, vale lembrar que, se até algumas décadas atrás, como observado por Krone (2006; 2009) e por Ambrosini (2007), o queijo produzido aos domingos ou, em alguns casos, nos sábados e nos domingos, iria conferir a renda destinada às mulheres⁴, atualmente, não apenas o queijo produzido aos finais de semana, mas também o queijo produzido durante a semana irá garantir a manutenção da família, não havendo mais, via de regra, essa singularidade em relação ao queijo da mulher. Assim, de modo geral, o queijo do final de semana parece perder significado, ao mesmo tempo em que a mulher, no caso de algumas famílias, passa a controlar, juntamente como marido, o destino do valor obtido da comercialização do produto. Nesse caso, como indicaram os trechos de entrevista acima, a renda será utilizada para a manutenção da família, principalmente no que se refere a pagamento das contas e a compra de alimentos não produzidos na propriedade.

Alterações do saber fazer Queijo Serrano

A produção de Queijo Serrano ao longo de sua trajetória social passou por transformações que podem ser entendidas como respostas dadas a mudanças no contexto social ao qual esse produto pertence. Para melhor entender esse processo de transformações,

⁴ Para aprofundar essa discussão, ver Krone (2006; 2009).

optou-se por focar na trajetória de vida da Casa de Queijo⁵. Entendemos que na Casa de Queijo se inserem memórias que proporcionam compreender as transformações adotadas ao decorrer de sua historicidade que proporcionaram a continuidade da produção de Queijo Serrano.

A Casa de Queijo, na maioria dos casos, é um local feminino, pois, como fora descrito anteriormente, a produção de Queijo Serrano é realizada, via de regra, pelas mãos femininas, somente substituídas pelo homem por indisponibilidade ou pela falta da mulher (CRUZ, 2012).

As transformações sofridas nos utensílios adotados para o processamento do queijo, e, portanto, na própria Casa de Queijo, serão descritos seguindo sua ordem de uso pelas produtoras no processo de fabricação do queijo. O barril, o cincho⁶, a queijeira e a própria Casa de Queijo serão os objetos de análise. Para tanto, se seguiu a proposta de Velthen (2007), que, referindo-se ao contexto das casas de farinha no norte do Brasil, propõe entender os objetos como porta de entrada para se aproximar da cultura popular.

Assim, retomando os passos da produção de queijo, após a ordenha, a primeira etapa do processamento é coar o leite recém ordenhado em um barril, onde será feito o processo de coagulação. A coagulação irá ocorrer a temperaturas em torno de 37 a 40°C. Inicialmente, o barril era de madeira, material que permitia manter por mais tempo a temperatura ideal para a coagulação do leite. Contudo, como a madeira é, atualmente, proibida de acordo com regulamentos sanitários vigentes, já que se entende que esse material, devido a sua porosidade, pode ser fator de contaminação dos alimentos, muitos produtores estão substituindo a madeira por plástico ou inox, especialmente no caso das formas (cinchos). No entanto, devido a substituição dos barris de madeira por bombonas ou tarros de plástico, alumínio ou inox, os produtores tiveram que pensar em alguma forma de manter o leite na temperatura ideal para fazer a coalhada. A maneira encontrada por alguns produtores foi manter a bombona perto do fogão à lenha durante essa fase do processo. Para outros produtores, a solução foi encapar o barril de plástico em cobertores ou até mesmo em mantas térmicas, como fica evidenciado na fala de um casal de produtores:

F: Tinha um cara ali, meu vizinho, ele tinha uma tal de cinta elétrica de botar no tarro. Aquilo eu achava interessante, também. É tipo um lençol térmico,

⁵ A Casa de Queijo é o nome dado pelas(os) produtoras(es) de Queijo Serrano ao espaço onde tradicionalmente o Queijo Serrano é elaborado. Em geral, a Casa de Queijo é uma peça contígua ao galpão, onde é feita a ordenha, e, nesse espaço, além do processamento, também é realizada a maturação do produto.

⁶ Cincho é o termo utilizado na região dos Campos de Cima da Serra para se referir à forma onde será moldado o queijo. Em geral, essas formas eram feitas de madeira, como será melhor explicado no presente artigo.



sabe. Ele mandou fazer. Daí ele tirava, vestia aquilo no tarro, apertava e ligava na luz. [E botava em volta do tarro?] É, tinha um elástico e apertava ali. Ficava ali, ligava na luz e ficava aquecido o queijo. Mas não tem como o fogo de chão, ali. Eu, quando é eu que faço o fogo ali, eu boto o tarro e arredo para perto do fogão e deixo o calorzinho nele. C: Eu faço isso. (Clarisse e Firmino, produtores).



Figura 2: Bombona de plástico
Fonte: banco de imagens das autoras (2013).

Depois de coalhado o leite, a massa é separada do soro e vai para o cincho, forma tradicionalmente de madeira, utilizada para prensar a massa e retirar o excesso do soro da coalhada. O cincho é uma forma que durante muito tempo teve formato arredondado, como explica uma produtora de Queijo:

[E= Mas e do quê que eram feitos esses cinchos?] Eram feito duma... duma árvore... era comprido assim ô aquilo tu soltava ele enrolava, sabe? Aí era graduado, tu queria o queijo maior, tu queria o queijo menor, assim como tinha de...de... tipo folha, umas folha grossas e aquilo aqui era espremido. (Jussara, produtora).

A produtora explica que o cincho arredondado era feito por uma madeira flexível, que permitia regular o tamanho conforme a quantidade de massa disponível para a produção do queijo. No entanto, a técnica de fabricação desse tipo de forma foi se perdendo ao longo dos anos. Posteriormente o cincho continuou sendo produzido, mas feito de outra madeira, no formato quadrado ou retangular e sem o recurso da regulagem de tamanho. Esses cinchos redondos são encontrados nas casas de queijo, mas não mais com a função desempenhada anteriormente no processar do queijo, mas sim como relíquia ou memória familiar. A situação ilustrada no caso dos cinchos vai ao encontro da fala de Velthen (2007), que afirma que os objetos não apenas sofrem ação do ser humano, mas também agem sobre o ser humano. No caso do cincho redondo, algumas famílias produtoras de Queijo Serrano

salvaguaram os cinchos antigos pela relevância histórica e familiar que eles representavam.

Portanto, mais recentemente, esse utensílio recebe novo significado, representando a tradição familiar na produção do queijo. Luana, produtora de queijo, quando questionada sobre o uso desses cinchos redondos, diz que não usam mais, mas explica: *"isso é só relíquia mesmo."*

Além do formato, os cinchos eram também maiores dos que os utilizados atualmente. Essa mudança no tamanho dos cinchos e, conseqüentemente, dos queijos, pode ser explicada como decorrência das próprias mudanças no mercado consumidor, que passou a se interessar por peças de queijo menores. Isso explicaria a necessidade de readaptar as fôrmas de queijo. Assim, em um primeiro momento, os produtores mantiveram a madeira, mas passaram a produzir em formas menores, quadradas ou retangulares. Muitos produtores permanecem com o uso dessas formas de madeira, mas, com implementação das normativas sanitárias que, entre diversos critérios, proibem o uso de madeira, alguns produtores atualmente passaram a utilizar formas de plástico, a fim de, na medida do possível, seguir as exigências sanitárias. A produtora Roberta explica:

R: É, a gente conseguiu lá em Caxias esse cincho [de plástico]. [...] Tu sabes que se for pela higiene, madeira nem pode mais né. Muito difícil acho quem faz na madeira. [Mas a maioria está fazendo na madeira ainda, mas só que eu acho que aí não é legalizado né?] Sim, por causa da higiene. Por exemplo, amanhã é o dia da faxina, aí tem que ferver todos esses cinchos. [...]. Uma vez era de madeira né, eu sei lá, mas é que a higiene não permite mais que seja na madeira. A madeira mesmo bem lavadinha, mas sei lá, eles dizem que não é a mesma coisa. Então. [...]. (Roberta, produtora)



Figura 3: Cinchos quadrados de madeira
Fonte: banco de imagens das autoras (2013).





Figura 4: Cinchos redondos de madeira
Fonte: banco de imagens das autoras (2013).

Alterações como as citadas, realizadas pelos produtores, sejam por decorrência ou não da implementação de normativas sanitárias, causaram, em maior ou menor grau, alterações na Casa de Queijo. Tais alterações compõem a historicidade desse local, cujos utensílios e técnicas preservaram suas propriedades essenciais, baseadas essencialmente na produção artesanal. Por conta disso, entendemos a Casa de Queijo como um lugar de memória (NORA, 1981), pois nela estão inseridas as memórias de um saber fazer hereditariamente apreendido, no qual a história das famílias produtoras acaba por se confundir com a trajetória histórica da produção e comercialização do Queijo Serrano. Os utensílios que compõem a Casa de Queijo rememoram lugares no passado de uma memória coletiva (HALBWACHS, 2006) unida em torno desse saber fazer materializado na Casa de Queijo.



Figura 5: Interior da Casa de Queijo
Fonte: banco de imagens das autoras (2013).

Apesar da expectativa de reconhecimento e legitimação de espaços tradicionais de produção de alimentos, como é o caso da Casa de Queijo, não se pode, de modo algum, afirmar que o queijo produzido atualmente é o mesmo que o elaborado há duzentos anos, pois, ao longo desses séculos, os modos de fazer Queijo Serrano sofreram mudanças relacionadas a demandas de novos contextos sociais. De todo modo, o que pode ser afirmado é que mesmo com as alterações, os modos de vida dos produtores não se alteraram significativamente, mas sim se resignificaram com o passar do tempo conforme as necessidades e a disponibilidade de recursos. Evidencia-se, assim, a dinamicidade da cultura e o entendimento de que mudanças não implicam, necessariamente, perda de cultura ou tradição (ALVES, 2011; BOWEN; MASTER, 2011).

Porém, diferentemente de mudanças que ocorrem de forma processual, envolvendo pequenos ajustes e adaptações nos modos de fazer, as transformações realizadas para responder exigências de regulamentações sanitárias são mais rápidas e incorporadas de forma heterogênea por produtores e produtoras. De todo modo, por ser um processo recente, ainda não é possível fazer afirmações quanto aos seus desdobramentos e influências sobre as características do queijo. Sabe-se, entretanto, que as incertezas referentes às transformações na produção artesanal e tradicional do queijo devido à normatização com viés homogeneizador comprometem a singularidade do queijo, um produto tradicional e artesanal.

Saber fazer herdado e reproduzido

A transmissão do saber fazer do Queijo Serrano é passada hereditariamente de forma oral há mais de dois séculos. Por mais que haja alguns detalhes que diferenciavam os queijos de décadas atrás dos de hoje, a receita dos produtores de queijo apresentam mais similitudes do que diferenças. Isso demonstra que há um conhecimento comum na região, e é esse saber que propicia a união e a identidade de grupo.

Como apresentado no item anterior, ao longo dos anos, os modos de processar Queijo Serrano foram sendo alterados, no entanto, muitos costumes compartilhados se mantiveram. A organização do trabalho para a elaboração desse produto, desde a ordenha para obtenção do leite até a etapa final da comercialização do queijo, apresenta uma lógica comum entre a maioria das famílias que se dedicam a essa atividade. Esses costumes e conhecimentos são hereditariamente repassados e, portanto, mantidos. O caso da maioria das produtoras explana



essa discussão, pois a receita normalmente é herança passada a mulher. Na pesquisa de campo, verificou-se casos em que mulheres receberam a receita de sua mãe, vizinhas e em alguns casos, de seu marido, que havia aprendido com a mãe. Vejamos alguns casos:

[E tu faz queijo há quanto tempo, Leila?] Eu, faz 33 anos desde que eu casei e desde que eu casei eu faço queijo, mas desde criança a mãe fazendo queijo sempre fez queijo e eu sempre junto. [E tu aprendeu com ela?] É um pouco com ela, outro pouco assim, os vizinhos diziam um sistema, outro dizia outro tipo. Foi indo um pouco de cada, sabe. (Leila, produtora).

Essa produtora de queijo afirma ter aprendido com sua mãe, mas somente passou a fazer o queijo quando casou. No entanto, ela afirma também ter aprendido com os vizinhos, demonstrando com isso que o saber fazer do Queijo Serrano é um saber compartilhado por vários produtores daquela região.

Outro caso interessante é o de mulheres que não sabiam fazer o queijo e que passam a fazê-lo após o casamento. Esse é o caso de Liana, como fica evidenciado no trecho de entrevista a seguir.

[Quem faz o queijo aqui é tu, Liana?] Sim, e o Jairo [marido]. O Jairo tira o leite e eu faço. [E faz tempo que tu faz queijo?] Faz 7 anos, desde quando eu casei com ele. [Tu aprendeu a fazer com quem?] Com ele, eu não sabia fazer. (Liana, produtora)

O caso da produtora Liana é intrigante, pois neste caso o marido sabia fazer o queijo, mas não o produzia. Ele passou o conhecimento para a sua esposa, que passou a produzir e, seguindo a usual divisão de trabalho encontrada na região, o marido se responsabilizou pela lida no campo, enquanto coube à esposa a produção do queijo.

Esse também é o caso de Adélia, que aprendeu a fazer Queijo Serrano quando casou e passou a morar na casa dos pais do marido. *É, eu aprendi depois que casei, porque em casa eu não fazia, né. Fazia mas era pouco. Mas desse tipo assim... não ficava igual a esse [Serrano], não sei.*

No que se refere à transmissão do saber-fazer associado ao Queijo Serrano, é interessante notar que, no caso das famílias produtoras, é desde criança que os modos de fazer são ensinados ou, melhor, partilhados, pois aprender a fazer queijo significa ajudar em tarefas que vão desde a lida como gado até a produção do queijo em si. Nessa lógica, "o trabalho com o gado e a lida do queijo não são propriamente ensinados, mas compartilhados, de modo que, ao mesmo tempo em que ajudam, os filhos se apropriam dos conhecimentos e práticas e, no caso do Queijo Serrano, de sua 'receita'" (CRUZ; MENASCHE, 2012, p. 37).

Naquele grupo social a receita é um saber conhecido e, de certa forma, herdado por todos. Isso acontece devido à organização social cujas tarefas se dão por divisão social de gênero. Porém, essas tarefas também são maleáveis e se adaptam conforme a necessidade da família, como sugere o trecho a seguir.

Raro o dia que ele [marido] fez o queijo. Quando meu pai foi internado [no hospital] e minha mãe ficou sozinha, eu fui pra lá pousar com ele. Daí ele ficou em casa e ele fez. Foi a única vez que ele fez. O único dia que ele fez [risos] (Marília, produtora de queijo)

Foi nessa organização que o Queijo Serrano se manteve presente até os dias atuais. Nesse contexto, portanto, as relações de gênero e geracionais não apenas marcam esse saber fazer, mas também permitem a sobrevivência e reprodução social das famílias produtoras.

Considerações Finais

O Queijo Serrano é produzido de forma artesanal há mais de duzentos anos na região dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul. Sua produção está imersa em relações familiares, de forma a organizar as relações de trabalho na propriedade. Assim, via de regra, a mulher fica responsável pela produção do Queijo Serrano, enquanto ao homem cabe a lida no campo, manejo do gado e a comercialização do produto. A renda obtida da comercialização do queijo é destinada para o sustento familiar e por vezes também é utilizado para o manejo do gado.

Com o passar dos anos, a Casa de Queijo foi ganhando novas configurações, pois ela também responde a exigências de seu contexto social. Ao estudar as mudanças ocorridas nos utensílios da Casa de Queijo, verificou-se que por meio desses objetos é possível se aproximar das alterações geradas no modo de vida dos produtores (VELTHEN, 2007). Com isso, as transformações que foram ocorrendo ao longo dos anos, marcam a produção do Queijo Serrano, mas inicialmente deixam seus vestígios na Casa de Queijo. Portanto, a Casa de Queijo, além de ser um espaço de produção, também é um lugar de memória (NORA, 1981) tendo em vista que por nela estão inseridas nas memórias coletivas de um grupo social, que tornam os queijeiros pertencentes a uma identidade local.

O saber fazer do Queijo Serrano é um bem imaterial guardado há mais de duzentos anos pelas famílias produtoras que passam essa receita de geração em geração através da oralidade. Por mais que sejam encontradas algumas diferenças no modo de produção das



famílias, sem dúvida as semelhanças são maiores do que as diferenças entre os produtores. E esse saber fazer é passado na maior parte das vezes de mulheres para mulheres, ou seja, a receita do queijo é herança feminina. O homem pode saber fazer, chegando por vezes a ensinar suas esposas que desconhecem a forma de produção, mas, mesmo nesses casos, a Casa de Queijo permanece sendo um espólio feminino. Essa forma de organização social tem permitido a sobrevivência do Queijo Serrano, que, além de produto identitário, chega à contemporaneidade como um intrigante e relevante objeto de pesquisa.

Referências

ALVES, Ana Cláudia Lima. A comida como patrimônio cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011.

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

BOWEN, Sarah; MASTER, Kathryn De. New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives. **Journal of Rural Studies**, v. 27, n. 1, p. 73-82, 2011.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do Queijo Serrano. *Ateliê Geográfico*, Goiânia, v. 6, n. 3, p. 28-51, 2012.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Trad. de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS)**: práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

KRONE, Evander Eloí. **Práticas e saberes em movimento**: a história da produção artesanal do queijo serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS). Monografia – Desenvolvimento rural e gestão agroindustrial. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul. 2006.

NORA, Pierre. **Entre memória e história:** a problemática dos lugares. *Projeto História*. São Paulo: PUC-SP. N° 10, p. 12. 1981. Acessado em: 20 de setembro de 2013. Disponível em: <<http://www.pucsp.br/projetohistoria/downloads/revista/PHistoria10.pdf>>.

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

Recebido em maio de 2014
Aprovado em agosto de 2014

