

QUEIJO DE COALHO CASEIRO: a tradição como ativo territorial no município de Porto da Folha¹

HOMEMADE CURD CHEESE: the tradition as a territory activity of Porto da Folha

QUESO DE COAJÓ CASERO: la tradición como actividad territorial de la ciudad de Porto da Folha

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Professora Adjunta do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe
Av. Marechal Rondon/SN, Bairro Rosa Elze – São Cristóvão- Sergipe CEP: 49100-000
E-mail: soniamendonamenezes@gmail.com

José Natan Gonçalves da Silva

Graduando do curso de Geografia e membro do GRUPAM
Universidade Federal de Sergipe
E-mail: natan-pf@hotmail.com

Samuel dos Santos

Bolsista de Iniciação Científica Júnior – CNPq/FAPITEC
Colégio Estadual Manoel Messias Feitosa
E-mail: samueldrsantos@hotmail.com

Resumo

O consumo do queijo de coalho caseiro se apresenta como um referencial simbólico enraizado na alimentação do sertanejo. Esse alimento portava valor de uso consumido diariamente no meio rural. Após a década de 1970, alcançou valor de troca com a demanda do mercado consumidor urbano, alicerçada inicialmente pelos migrantes. Analisar a produção do queijo de coalho caseiro suas relações com a identidade sertaneja e a conformação de um ativo territorial no Município de Porto da Folha constitui o objetivo desse artigo. Como procedimento metodológico iniciamos com a revisão bibliográfica aliada à pesquisa de campo, em seguida foram analisadas as informações. Constatamos que para além do valor simbólico a produção desse alimento representa uma estratégia de sobrevivência para os atores sociais e principal fonte de

¹ Artigo fundamentado nas pesquisas do projeto “Queijo de coalho caseiro: o saber-fazer tradicional das mulheres camponesas e a geração de renda no território do Alto Sertão Sergipano”, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico– CNPq. Edital MCT/CNPq/SPM-PR/MDA nº 20/2010 - Relações de Gênero, Mulheres e Feminismo. Processo 402492/2010-2.

renda diante das adversidades ambientais vivenciadas pelos agricultores no Sertão sergipano.

Palavras-chaves: Queijo de coalho caseiro, identidade, reprodução social.

Abstract

The consume of homemade of curd cheese presents a symbolic referential in the way of feeding of the rural families. This product was consumed daily in the rural areas. After the 1970's, it reached a point of commerce with the demands of the urban market which has its starting point with the migrants. Analyzing the production of homemade curd cheese, its relations with the rural identity and the consolidation of activity in Porto da Folha city territory is the aim of this article. As method we started with the bibliographic review allied with the field research in order to analyze the collected data. We verified that besides the symbolic value the production of this food represents a strategy of survival for the social actors and also constitutes mainly the income considering the environmental diversities faced by the agricultures of Sergipe's backlands.

Key-words: Curd cheese, identity, social reproduction.

Resumen

El consumo del queso de coajo casero se presenta como un referencial simbólico enraizado en la alimentación del sertanejo, habitantes de las zonas rurales. Este alimento portaba valor de uso consumido diariamente en el medio rural. Después de la década de 1970, alcanzaba valor de cambio con la demanda del mercado consumidor urbano, fundamentada inicialmente por los migrantes. Analizar la producción del queso de coajo casero sus relaciones con la identidad del sertanejo y la conformación de actividad territorial en la ciudad Porto da Folha constituye el objetivo de este artículo. Como procedimiento metodológico iniciamos con la revisión bibliográfica aliada con la investigación de campo, en seguida fueron analizadas las informaciones. Constatamos que además del valor simbólico la producción de este alimento representa una estrategia de supervivencia para los actores sociales y principalmente fuente de renta delante de las adversidades ambientales vividas por los agricultores en el Agreste Sergipano.

Palabras-clave: Queso de coajo, identidad, reproducción social.

Introdução

A temática da produção artesanal de queijos, na atualidade, tem atraído pesquisadores e promovido debates relevantes na contemporaneidade. Os estudos abordam a permanência e difusão dessa cultura; além disso, retratam a importância da preservação do alimento e do modo de fazê-lo. Outros autores fazem uma leitura da dimensão espacial do produto e a sua relevância na reprodução social de vários atores.

Ainda identificamos aqueles que ignoram as referidas dimensões; logo, tais pesquisas estão fundamentadas exclusivamente a partir da qualidade técnica, com o objetivo de enquadrar o alimento nos padrões especificados pelos moldes industrializados.

O objetivo desse estudo é analisar a produção do queijo de coalho caseiro², como uma cultura enraizada no modo de vida e na história local e verificar a conformação com essa produção de um ativo territorial pelos agricultores familiares. Continuamos com a discussão apresentada por Menezes (2009, p.22), ao ressaltar que “estudar essa estratégia significa descortinar o sentido dessa produção para a vida de homens e mulheres, identificando as relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos”, assim como buscar “interpretar o valor social a elas agregadas” (ALMEIDA, 2005, p.323). Observamos que essas alternativas criadas por atores sociais no espaço rural confirmam a busca de soluções para as adversidades e problemáticas enfrentadas no dia-a-dia. Conforme enfatiza Claval (2001), é pela cultura ou por meio de atributos culturais que as populações fazem a sua mediação com o mundo e constroem um modo de vida particular, além de se enraizarem no território.

Como recursos metodológicos, iniciamos com a revisão bibliográfica e em seguida a pesquisa empírica em que delimitamos como recorte espacial o Município Porto da Folha, localizado no Sertão sergipano. A pesquisa de campo proporcionou o contato direto com os diversos ambientes de vivência dos produtores de queijo, nos quais visualizamos a configuração espaço-temporal, a problemática que os aflige e as razões da continuidade das práticas tradicionais. Foram aplicados 47 questionários, distribuídos em 14 localidades (13 povoados e comunidades rurais e a cidade).

Os resultados apontam a produção desse tipo de queijo como uma prática cotidiana tradicional, utilizada para reforçar a continuidade e permanência dos agricultores familiares em um território que é lugar de vida e trabalho. Foi possível refletir e conhecer a realidade de atores sociais que diante das inovações técnico-científicas – que adentram a zona rural – resistem e continuam a transmitir o saber-fazer herdado dos seus antepassados, seus conhecimentos e as técnicas utilizadas na elaboração do queijo de coalho caseiro.

²Queijo de coalho caseiro- elaborado pela mão-de-obra familiar com o leite produzido exclusivamente no estabelecimento rural no interior das residências ou em pequenos espaços destinados a esse fim.

tradição como alicerce da territorialidade e identidade

Analisar os recursos e os hábitos alimentares regionais torna-se um meio eficaz para o entendimento dos modos de vida e da cultura de determinados grupos sociais. Esse argumento contribui para os estudos sobre a constituição de uma atividade agroalimentar no território, alicerçada pela identidade cultural. Nessa direção, identificamos o conceito do SIAL- Sistema Agroalimentar Localizado- para respaldar uma relação entre a Geografia e a produção de alimentos de forma integrada, fundamentada na análise da categoria território, nos conceitos de territorialidade, redes sociais ou de sociabilidade e da identidade.

Iniciamos o referido estudo abalizado nesse aporte teórico e buscamos analisar os recursos locais, inclusive os culturais, como as práticas, os saberes, as técnicas e os conhecimentos repassados por gerações, a fim de avaliar a história dos processos efetivados no território.

A produção de alimentos tradicionais, entre eles a do queijo artesanal apresenta-se entrelaçada pelas relações de proximidade entre os produtores e os consumidores, em relação ao produto, fruto de apreciação e valorização baseadas no reconhecimento da qualidade e do significado subjacente ao alimento (MENEZES, 2009; KRONE, 2009; CRUZ e MENASCHE, 2011). Por conseguinte, essa produção agroalimentar está permeada pelas diferentes formas de diálogo e inter-relações na cadeia produtiva à montante e à jusante. Na sua constituição, elas estão fundamentadas nas relações horizontais, alicerçadas pelas redes de sociabilidade no repasse do saber-fazer e na comercialização do produto. Essas redes informais invisíveis fortalecem a disseminação e manutenção da atividade, como afirmam Muchnick e Sautier (1998), o meio, os produtos, as pessoas, suas instituições, seu saber-fazer, seus comportamentos alimentares, suas redes de relações se combinam em um território para produzir uma forma de organização agroalimentar em uma escala espacial dada.

A atividade queijeira artesanal está permeada pelos sentimentos de confiança e de pertencimento ao território, abalizada pela identidade e a horizontalidade entre os atores o que permitirá a difusão de saberes e conhecimentos, a redução de custos e a criação de alternativas a partir dos seus recursos. Conforme Requeier-Desjardins (1999, p.11), “en primer lugar, existe un impacto del ambiente de confianza y del sentimiento

de uma identidade compartilhada por lós actores del SIAL”. Os laços de confiança entre produtores, comerciantes e consumidores são visíveis no território e fundamentais para a continuidade da produção, tendo em vista, a escassez de apoio e falta de reconhecimento pelas redes institucionais dessa potencialidade construída por homens e mulheres.

Ancorado na abordagem do SIAL, é fundamental considerar a especificidade relacionada aos alimentos, às questões sociais, científicas e operacionais em um processo de construção e atuação com vistas ao desenvolvimento econômico de um território. Nesse caso, devem ser considerados os simbolismos subjugados nos produtos e, geralmente, não indicados na sua aparência. Eles (os alimentos) têm valor de uso e de troca e estão ainda permeados pelo valor simbólico, isto é, portam um valor cultural. Esse valor cultural foi e continua sendo transmitido por gerações, fundamentado em técnicas e conhecimentos herdados e preservados, tendo em vista a articulação entre as formas de produção e consumo, fortalecido pela identidade e compartilhado historicamente pelos consumidores. Desse modo, as especificidades territoriais resultarão num produto construído socialmente pelos atores e se consubstanciarão em patrimônio cultural/social.

Nesse contexto, observa-se que no sistema agroalimentar queijeiro artesanal coexistem formas de produção e de consumo constituídos, por um lado, pela forte identidade desses bens alimentares e da vinculação dos consumidores com os produtos, ultrapassando o caráter essencialmente biológico (FISCHLER, 1995). Por outro lado, isso fortalece as dinâmicas territoriais, à medida que proporcionam uma interação entre os territórios e produtos, além de envolver distintos atores sociais. Destarte, o território é dotado de significados para os que ali habitam, representando a identidade dos atores sociais a partir do que foi construído ao longo da história transmitida pelos seus descendentes, fato esse que “reforça a sua dimensão enquanto representação, valor simbólico” (HAESBAERT, 2009, p.71).

Intrinsecamente ligada à história e à forma como o espaço foi apropriado, adequado às necessidades de reprodução e sobrevivência, a produção artesanal de queijos desponta como uma estratégia alicerçada na territorialidade. De acordo com Raffestin (1993) a territorialidade refere-se a um conjunto de relações que se origina num sistema tridimensional sociedade-espaço-tempo. Para concretizá-las, eles estão

apoiados em redes diferenciadas como as redes sociais por vezes invisíveis, irreconhecíveis na contiguidade espacial que em suas relações criam convergências entre os indivíduos e grupos. As referidas redes são fruto de histórias em comum, que crescem no cotidiano de pessoas com objetivos semelhantes. Essas articulações no território envolvem diferentes atores, dinamizando as atividades, permitindo a junção de interesses entre as categorias que se aglutinam pelas relações de proximidade.

Para além da produção, o queijo artesanal aqui não aparece como um alimento comum, destinado simplesmente para saciar a fome, mas sim, um alimento culturalizado impregnado de símbolos. Tais símbolos estão relacionados aos significados evidenciados no modo de fazer e dos ingredientes utilizados (CRUZ e MENASCHE, 2011). Esses autores ressaltam ainda a relevância para os produtores de queijo do ritual da elaboração, da continuidade do uso de instrumentos de trabalho e do saber-fazer empregados transmitidos por gerações. Por conseguinte, observamos que nos territórios queijeiros estudados pelos citados autores estão permeados por essa cultura enraizada, semelhante as abordagens de cultura apresentadas por Claval (2001, p.63) nas suas pesquisas como “a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas”. Essa interação, por sua vez, é concebida pelo convívio e, conseqüentemente, a troca de experiências entre os atores locais fortalece a territorialidade no território cultural.

Ao recordar a história e analisar o presente, percebemos que a produção de queijo caseiro nesses ambientes está ligada a uma cultura construída gradualmente e essa característica é o que vem legitimar a identidade desses produtores de queijo. Sendo assim, conforme Menezes (2009, p.121), “a cultura queijeira artesanal, protagonizada pelos atores locais, deve ser ainda entendida como construção e (re)construção das inter-relações historicamente edificadas a partir de saberes pautados e repassados por gerações no decorrer do tempo”. Diante dessa abordagem, observamos que a atividade queijeira porta significados e constitui um traço da identidade dos territórios queijeiros. Tal identidade é construída por singularidades que permeiam a história do território, sendo reelaboradas pelos diversos grupos em função de tendências sociais e projetos culturais enraizados com a sua estrutura social (CASTELLS, 2000; ALMEIDA, 2005). Vislumbramos que a união ou aglutinação entre homens e mulheres envolvidos com a produção de queijos artesanais culmina com o fortalecimento dos

laços entre eles, permitindo a construção dessa estratégia, como uma modalidade de trabalho que se desdobra também na resolução de problemas, suavizando as dificuldades por meio das relações de proximidade. Discutindo a noção de proximidade, Milton Santos (1996, p.255,) enfatiza:

[...] as relações de proximidade não se limitam a uma mera definição de distâncias; ela tem que ver com a contiguidade física entre pessoas numa mesma extensão, num mesmo conjunto de pontos contínuos, vivendo com a intensidade de suas inter-relações. Não devendo ser apreendidas em uma análise da situação de vizinhança somente as relações econômicas, mas sua totalidade. Essas relações de proximidade poderão criar solidariedade, laços culturais e consequentemente fortalecer a identidade.

Ao resgatarmos a noção de identidade, antevemos indícios das relações de certos grupos e de atores sociais para com o território. Verificamos que tais grupos, coletivos ou de forma individual, tecem laços identitários na sua história, ao se apoderarem de um território concreta ou simbolicamente, no qual existem símbolos que os orientam em suas práticas sociais (HAESBAERT, 1999). Entre os símbolos existentes no território, a alimentação constitui uma referência. Nessa direção, Maciel (2005) ressalta que os alimentos para os produtores e consumidores são dotados de códigos culturais identitários simbólicos, à medida que são identificados, remetem a determinado grupo e a determinado lugar, pois são particulares, singulares, são reconhecíveis em outras cozinhas e exalam sentimentos de pertencimento. A comida não define só o modo de comer, mas quem a come.

A cultura alimentar é aqui compreendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos, que, de modos diversos, estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e o alimento. Na abordagem cultural, o alimento passa a ter uma dimensão mais ampla, não sendo apenas um objeto necessário para manutenção fisiológica, uma vez que contextualiza a história de vida dos grupos sociais. Assim, vinculam-se às estratégias utilizadas desde a produção até o consumo características essas inerentes aos grupos sociais. A esse respeito, Coimbra (1982, p. 02) salienta:

Os hábitos e padrões alimentares – formas em que os indivíduos ou grupos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, incluindo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo

dos alimentos – constituem os traços universais da cultura de qualquer grupo étnico.

A linguagem alimentar dominante ou preservada e suas raízes no meio resultam da influência de um conjunto de fatores: econômicos, culturais, ecológicos, sociais. (FISCHLER, 1995). Porém, para esse autor, o sistema alimentar nas diferentes culturas apresenta normas, representações e práticas variáveis. Tal variabilidade constitui hábitos alimentares que muitas vezes definem identidades. Por sua vez, as identidades podem ser construídas ou atribuídas, revelando a cultura em que cada um está inserido, visto que há comidas relacionadas a povos, grupos e nações em particular. Existe algo próprio em cada jeito de se alimentar. Esse particular pode ser traduzido em um hábito alimentar, ou em gosto, construído de acordo com o que a cultura de uma sociedade ou de um grupo determina como aceitável.

Nesse contexto, há discussão a respeito da identidade e da cultura relacionada à produção de gêneros alimentícios, que permanecem como ingredientes essenciais na dieta alimentar dos sertanejos sergipanos. Entretanto, não se deve esquecer o migrante que busca, por meio da incorporação do consumo de certos alimentos, uma das variáveis possíveis ou compatíveis à preservação da sua identidade. Dessa forma, o alimento constitui uma representação simbólica que, contribui para reatar ao seu território o migrante que se encontra distante em outras terras. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período que perpassam por esta experiência cotidiana. Logo, é fato identificado a permanência de mercados e consumidores geralmente não reconhecidos, que buscam com a aquisição e o consumo do produto, alimentar a sua identidade territorial. Enquanto isso, outros demandam esse alimento como os turistas ávidos para provar os sabores de alimentos tradicionais do território visitado.

A expressa demanda desse produto por proprietários de restaurantes típicos, temáticos ou no mercado é fato comprovado nas cidades. O turista, na contemporaneidade, busca saborear alimentos emblemáticos do território e isso pode consistir em uma forma de interação com a realidade, ou melhor, pode proporcionar um contato geográfico e o conhecimento de uma área. Além disso, esses espectadores procuram alimentos não massificados, ou não padronizados, como aqueles elaborados

pelo setor industrial, que são vistos pelos consumidores como sem vida; tal fato é ressaltado por Delfosse (1997). Tais discussões são evidenciadas e corroboradas com a abordagem a respeito da industrialização dos alimentos realizada por Poulain (2006, p. 51), ao ressaltar que o produto industrializado “é visto pelo consumidor como sem identidade e sem qualidade simbólica, como anônimo, sem alma”.

Os alimentos massificados não expressam uma relação com o cotidiano, com o modo de fazer, não remetem a recordações, uma vez que o consumidor estava ausente nas diversas etapas do processo de produção; estão isentos das marcas, dos significados, em virtude da falta de interação na elaboração. Por outro lado, apresenta sempre sabor, textura, forma regular padronizada. A esse respeito, Delfosse (1995) argumenta que o domínio da tecnologia no modelo industrial induz à padronização, independentemente do local e da época de fabricação, o que resultará na preconização da neutralidade dos gostos e na universalidade da produção e do consumo. Alicerçados por uma demanda ascendente, os agricultores têm na produção de queijos artesanais uma estratégia de reprodução, vislumbrada pela demanda desse mercado consumidor ascendente nos espaços urbanos, a partir da década de 1970. Esse mercado é fortalecido pela simbologia que os produtos expressam e assim legitimará e fortalecerá o saber-fazer territorializado no Sertão e Agreste nordestino. Tal ritual tradicional está focado na simbologia da criação de gado, na produção de leite e do queijo e nas atividades subjacentes como a suinocultura.

O agricultor fundamentado no saber transmitido por gerações transforma um produto com valor de uso em valor de troca, com o objetivo de garantir a sustentabilidade do estabelecimento familiar. Portanto, imbuído pelo sentimento de identidade que o queijo de coalho porta e alicerçado pela territorialidade, eles buscam a continuidade no território sertanejo, aproveitando o recurso disponível - o leite - através do conhecimento, das técnicas tradicionais construindo um ativo territorial.

Queijo de coalho artesanal: uma estratégia de apropriação de um espaço simbolicamente construído

O Município de Porto da Folha, localizado no território do Alto Sertão sergipano, contava com uma população, segundo o IBGE de 27.146 habitantes no ano de 2010, ocupando uma área de 877,297 km².

De acordo com a sua localização geográfica no Sertão, apresenta temperaturas elevadas no decorrer do ano. Predomina o clima semiárido com sete a oito meses secos, temperatura superior a 20°C, chuvas distribuídas irregularmente concentradas nos meses de abril a julho isto é, no outono-inverno. A não ocorrência regular da pluviosidade nesse período resulta no fenômeno da seca, que pode se prolongar por dois ou três anos. As precipitações pluviométricas variam de 365mm a 630mm anuais.

O seu povoamento ocorreu no início no século XVII pelo colonizador Tomáz Bermudes que fizera amizade com os índios Romaris ou Reumirins, sendo elevada à categoria de vila com o nome de São Pedro do Porto da Folha no dia 19 de fevereiro de 1835.

A economia do município está intimamente ligada à pecuária, tendo vários resquícios históricos que confirmam a existência dessa atividade. Ao se referir à produção agropecuária de Porto da Folha de 1858, Silva (1981 apud SOUZA, 2009, p.43) ressalta:

Um documento de 1859 nos dá minuciosas informações sobre o volume e valor da produção do município no ano anterior. Infelizmente grande parte do documento é ilegível. Assim mesmo sabemos que Porto da Folha produzia, em 1858, mil litros de milho, possuindo aproximadamente seis mil cabeças de gado vacum e cavalari tendo produzido dois mil couros.

Além dessa considerável quantidade de bovinos no período mencionado, a toponímia da Fazenda Curral do Buraco, a qual foi estabelecida pelo referido colonizador e que deu origem à atual sede municipal, torna evidente a presença da atividade pastoril no início da sua povoação. Outro fato que comprova a simbologia da criação de gado na identidade da população consiste na resistência das vaquejadas - “pega de boi no mato”, evidenciadas nos vários povoados semanalmente. A vaquejada é considerada como um jogo para alguns dos participantes, ou como uma brincadeira, fato constatados nas pesquisas de Maia (2003) e Menezes e Almeida (2008). Tal atividade configurada no espaço mescla o passado e o presente, nos quais os “homens lentos” evidenciam o seu vigor físico, a força, a coragem dos denominados heróis anônimos de igual modo, aos contos retratados por autores cordelistas no passado.

Paralelamente à criação de gado, desenvolvia-se a cultura de algodão, presente principalmente nos pequenos estabelecimentos sertanejos. No Sertão, essa cultura, presente nos estabelecimentos do agricultor familiar, despertou o interesse

também do grande proprietário. Tal feito respaldava-se na vantagem do uso da rama do algodão, juntamente com a palha do milho, como uma ração suplementar para o gado nos meses mais secos.

A partir da década de 1970, a pecuária em Sergipe, tem seu crescimento acelerado, em consequência de alguns fatores favoráveis como melhores estradas, clima propício às pastagens, menor incidência de doenças no rebanho bovino e uma política de crédito agrícola voltada principalmente para a região semiárida.

Nesse contexto, ocorre a derrocada do cultivo do algodão nesse Estado, devido à praga do bicudo - *Anthono-musgandis* – episódio responsável pela perda, para o agricultor familiar, do seu produto de valor comercial. Logo, contraditoriamente, verificou-se o crescimento da pecuária, nos estabelecimentos pertencentes aos agricultores familiares do Sertão sergipano, alicerçado pelo comércio do leite, produto com inserção no mercado.

Woortmann (1995), ao estudar municípios sertanejos em Sergipe, faz uma análise comparativa da criação de gado. Enquanto, no grande estabelecimento, a pecuária tem como principal objetivo o lucro, no pequeno estabelecimento, no Sertão e nos sítios do Agreste sergipano, o significado é outro, como assevera Woortmann (1995, p. 286):

No sítio o gado é “criação” e corresponde a uma atividade meio. Seu significado é basicamente o de uma reserva de valor; garantia contra os efeitos da seca, à qual ele resiste mais que a lavoura; o de uma forma de acumulação ou de poupança, destinada à aquisição de terra, inclusive para possibilitar a herança.

A criação do gado leiteiro proporcionou nesse município a existência de práticas que envolvem a produção de derivados do leite, principalmente, no que se diz respeito à elaboração do queijo de coalho caseiro.

Quanto à produção desse derivado, produto não reconhecido nos meios institucionais em decorrência da reduzida quantidade elaborada, é uma “rugosidade” (SANTOS, 1997), isto é, essa atividade é ponderada como meras “marcas” deixadas pelo tempo. Logo, para essa rede, o reduzido volume produzido diariamente não é importante para o agricultor familiar e constitui para alguns técnicos como algo insignificante para o território. Todavia, no cômputo final dos estabelecimentos, essa

atividade contribui para a geração de renda essencial na sustentabilidade e continuidade de homens e mulheres no meio rural.

Contraditoriamente aos fatos apreçados pelas redes institucionalizadas que não os reconhecem, a produção do queijo de coalho caseiro está espacializada em vários povoados dos municípios. (Tabela 1).

Tabela 1:
Porto da Folha: Produção de Queijo de coalho caseiro (2011 – 2012)

Localidades	Número de produtores pesquisados	Dimensão dos estabelecimentos rurais pesquisados (média hectares)	Qtde. de vacas ordenhadas (média)	Litros de leite vol/dia (média)	Qtde. de queijo produzido média=kg
Campinas	4	45,2	21	165	16,5
Lagoa do Rancho	6	63,4	13	122	12,2
Lagoa Grande	2	36,5	13	120	12
Caatinga	1	16,6	17	110	11
Craibeiro	10	26,3	12	103	10,3
Linda França	3	10,4	11	103	10,3
Estado	1	45,5	16	100	10
Chumbinho	2	18,2	12	95	9,5
Matinha	1	9,4	8	90	9,0
Serra dos Homens	6	54,5	9	88	8,8
Linda Flor	5	13,6	7	63	6,3
Cidade Porto da Folha	3	80,9	7	33	3,3
Lagoa Redonda	1	18,9	4	30	3,0
Serra da Marreca	2	13,0	3	18	1,8
Total	47	32,3	11	88,5	8,8

Fonte: Pesquisa de campo, Porto da Folha/SE, 2011-2012.

Observamos, a partir da pesquisa nas comunidades, que a dimensão dos estabelecimentos rurais pesquisados mede cerca de trinta e três hectares, o que denota a reduzida área para criação de animais no Sertão. Nas referidas áreas, os agricultores criam cerca de trinta cabeças de gado, das quais, onze são vacas que produzem, aproximadamente, oitenta e nove litros de leite/dia. Após a retirada do leite para o consumo familiar, o restante é utilizado para a elaboração do queijo de coalho produzindo cerca de nove quilos diários. Esse reduzido volume produzido é ressaltado pela rede institucional como insignificante, uma vez que muitos técnicos são ávidos pela produção em larga escala.

Apesar de existirem algumas diferenças com relação à disponibilidade de terras e à quantidade de cabeças de gado entre os atores sociais, estes se incluem no grupo de agricultores familiares. Vale ressaltar que a terra onde estão assentados os estabelecimentos rurais constitui para esses atores como um território permeado por

sentimentos e simbolismos. Como retrata Woortmann (1995, p.47) “a terra não é apenas um fator de produção, mas é também carregada de valores simbólicos”, fato já comprovado na pesquisa.

Quanto às relações de produção, verificamos de igual modo às evidências destacadas por Woortmann e Woortmann (1997), ao observar as divisões de trabalho ocorridas no interior do estabelecimento rural. Ao homem é destinado o trabalho fora da casa, como: a lida com a lavoura, a criação do gado, a ordenha e os cuidados com os animais, ou seja, atividades mais árduas ou pesadas, como preferem mencionar os sertanejos. À mulher cabe realizar os afazeres domésticos no espaço interior, ou nas cercanias da casa. Sendo assim, na produção queijeira, o leite, que é o produto do trabalho do homem “retorna para casa, onde passa para o governo da mulher” (idem, 1997, p.38) e se torna o principal recurso da elaboração do queijo caseiro, tornando-se produto do trabalho feminino.

A tradição do saber-fazer do queijo caseiro em Porto da Folha é comprovada pelos entrevistados, ao afirmarem a transmissão desse conhecimento pelos pais e por outros parentes. Além disso, verificamos a permanência da prática por outros parentes, quando trinta e três entrevistados mencionam ter algum irmão, tio, sobrinho, que também faz queijo. A produtora JCS, ao ser instigada com essa pergunta, revela: “aprendia fazer queijo a mais de 30 anos olhando minha mãe fazer”. Sendo assim, conforme Claval (2001), a família é essencial, no que se refere ao ato de ensinar e conduzir suas experiências. O ato de transmitir esse aprendizado não se restringe somente ao passado, tendo em vista que, na atualidade comprovamos a continuidade e transmissão do saber-fazer. Nesse sentido, por mais que o espaço possua ritmos acelerados de mudanças “podem ser múltiplas também as possibilidades [...] que o espaço social nos proporciona para a reconstrução de nossos referentes territoriais, materiais e imateriais, funcionais e simbólicos” (HAESBAERT, 2009, p.371).

A elaboração do queijo de coalho caseiro requer dedicação e, por esse motivo, é um papel destinado, principalmente às mulheres, figuras imprescindíveis para a manutenção dessa tradição. Além disso, elas ressaltam a importância da elaboração do derivado:

Eu faço o queijo porque gosto, porque gosto de ver a grandeza dentro de casa. O leite é sagrado, você tem o queijo, tem doce, tem a fartura dentro de

casa. Enquanto eu puder eu faço, no dia que eu não puder eu choro. (M. L. Povoado Lagoa do Rancho 07/2012).

Observamos o simbolismo da produção para essas agricultoras, por ser uma cultura enraizada, com um valor simbólico incomensurável.

Elas utilizam na produção do derivado em média 10 litros de leite e isso requer toda a atenção para sua elaboração, como o tempo para a adição do coalho no leite, o corte da coalhada, a separação do resíduo (soro) e a enformagem realizada de maneira artesanal. Porém, anteriormente, o queijo de coalho tinha somente valor de uso, ao portar valor de troca verificamos um considerável aumento de homens exercendo essa incumbência, antes exclusivamente feminina, (MENEZES, 2009).

A produção do queijo de coalho caseiro nas últimas décadas foi impulsionada pela “demanda de um mercado consumidor, ascendente nos espaços urbanos a partir da década de 1970” (Idem, 2009, p.121), refletindo a saudade daqueles que migram do seu território. Haesbaert (1999, p.169-170) ao interpretar o poema “*A Ilusão do Migrante*” de Carlos Drummond de Andrade, verifica que esses atores sociais procuram “levar a terra consigo”, ou ‘ficar (simbolicamente) na terra de origem’. Essa dimensão simbólica do território foi observada com os consumidores do queijo de coalho, quando buscam preservar nos novos enraizamentos os velhos enraizamentos, por meio do consumo desse alimento.

Como muitos alimentos do Sertão sergipano, a exemplo, do feijão, da carne bovina e da farinha de mandioca, o queijo de coalho é considerado um gênero alimentício forte, de sustança, como ressaltam os consumidores. Segundo Brandão (1981, p. 110), “era forte a comida do passado, como um todo, porque era derivada de um ambiente mais forte, sendo então mais natural mais sadia e mais portadora da força da terra”. O queijo de coalho caseiro ainda pode ser incluído nesse contexto, pois é produzido em grande escala nos moldes tradicionais e sadios do passado.

Dentre os principais destinos para a sua comercialização, destacam-se Aracaju e o Estado das Alagoas e, diante dessa situação, observamos a importância das redes de proximidade entre produtores, comerciantes e consumidores. De acordo com os produtores de queijo, os comerciantes/intermediários os ajudam a manter essa tradição, funcionam como propagadores de sua produção e, apesar de perceberem a

desvalorização do produto em determinados períodos do ano, compram seus derivados do leite, mesmo com reduzida ou nenhuma lucratividade.

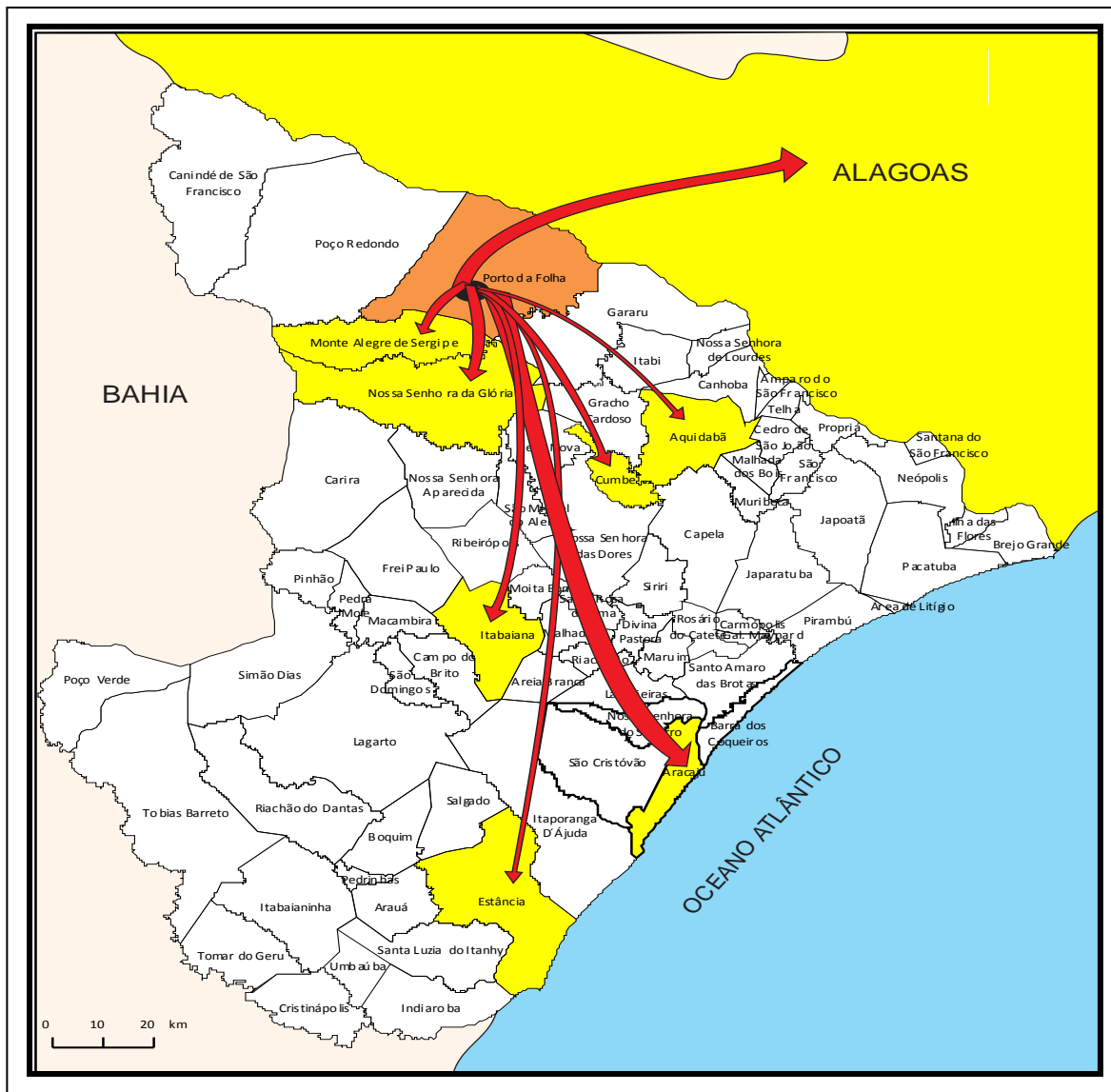


Figura 01: Destino do queijo de coalho caseiro. Porto da Folha-SE (2012).

Fonte: Pesquisa de campo, Porto da Folha/SE, 2011-2012.

A população do Município também se apresenta como consumidora desse gênero alimentício, uma vez que o produto está presente nas refeições dos habitantes locais. Além disso, é utilizado como uma lembrança ou um símbolo desse território, permanecendo o costume de presentear parentes ou amigos com o queijo. Tal fato também foi identificado nas pesquisas de Krone (2009), o que comprova sua dimensão

cultural, com o significado de reciprocidade, portador de sentimentos e de ligação entre os consumidores e o território.

A comercialização desse derivado nas feiras-livres ainda se destaca como importante ligação entre produtores e consumidores. Nesse ambiente, observamos a dimensão da sociabilidade e das relações identitárias dos consumidores para com o alimento, assim como o valor socioeconômico do produto para os agricultores familiares.

A renda obtida com a venda do queijo permite aos seus produtores a aquisição de gêneros alimentícios de que necessitam para a sua sobrevivência, bem como aqueles essenciais à sustentabilidade do estabelecimento rural. Fato semelhante foi observado por Menezes (2009), nas pesquisas realizadas na feira de Cachoeirinha em Pernambuco. Percebemos que os agricultores de Porto da Folha envolvidos na cultura queijeira artesanal, consideram essa estratégia essencial para a sustentabilidade no meio rural.

A produção e o valor do queijo apresentam sazonalidade, alternam-se nas estações do ano. No inverno com chuvas regulares desenvolve-se a pastagem, a produtividade do leite aumenta; conseqüentemente, a oferta do queijo de coalho é expressiva e os preços do produto reduzem. Enquanto isso, no verão, com a estiagem a alimentação dos bovinos é praticamente à base de soja, ração, farelo de milho, palma, silo e caroço de algodão, produtos adquiridos no mercado. Elevam-se os custos, reduz-se a oferta de leite e queijo e, por conseguinte, os preços são inflacionados.

Aliado à produção de queijo, os agricultores utilizam o espaço nas cercanias das suas residências para a criação do suíno, atividade intimamente relacionada à elaboração do derivado de leite. A alimentação desse animal é feita, principalmente, como resíduo do queijo (soro), milho e restolho de alimentos. Essa outra fonte de renda, configura como que Menezes (2009) denominou de “poupança” do produtor queijeiro. A referida poupança é utilizada não somente na compra de bens materiais, mas também, em momentos de dificuldades, advindas da redução da renda, devido às adversidades climáticas no Sertão.

A produção do queijo de coalho caseiro e as atividades correlatas constituem um ativo territorial, fundamentado na cultura, no enraizamento dos saberes, nas relações de proximidade e na geração de renda essencial para a sobrevivência dos sertanejos.

Entretanto, a conformação desse ativo territorial não é reconhecido e valorizado como um patrimônio ou estratégia criada por homens e mulheres no território.

Considerações finais

O queijo de coalho caseiro representa para os produtores uma referência simbólica transmitida por gerações, um componente alimentar diário e uma estratégia de sobrevivência geradora da renda familiar essencial para a manutenção da vida desses agricultores. Ainda percebemos que o fortalecimento dessa cultura se dá alicerçada pela demanda do mercado consumidor que opta por consumir produtos referenciais do território de origem. Observamos as mudanças operadas no sistema de produção, pois anteriormente cabia à mulher o papel principal na elaboração desse alimento. Ao portar o valor de troca, percebemos um significativo aumento do número de homens envolvidos nessa prática.

O não (re)conhecimento desse modo de vida, dessa cultura arraigada no território e desse ativo territorial, é perceptível na esfera estadual, quando se valorizam exclusivamente as formas de beneficiamento de leite inseridas no mercado formal. Contudo, verificamos a persistência do produtor artesanal do queijo caseiro em Porto da Folha, detentor de técnicas adquiridas e compartilhadas com seus descendentes. Esses procedimentos garantem a sustentabilidade e a permanência de agricultores e a cultura como um referencial no território em que habitam.

Referências Bibliográficas

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Tantos Cerrados**: múltiplas abordagens sobre a biogeodiversidade e singularidade cultural. Goiânia: Ed. Vieira, 2005.

AZEVEDO, Jucicléa Medeiros de. **Culinária do Seridó**: Um Elemento da Identidade Territorial. 2011. Natal, RN, 130f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2011.

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

CANESQUI, Ana Maria (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**./organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Díez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde).

CASTELLS, Manuel. **O Poder da Identidade**. Tradução: Klauss Brandini Gerhardt. Vol.II. 2ª Edição. São Paulo: Paz e Terra. 2000.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2001.

COIMBRA, Marcos. **Comer e aprender: uma historia da alimentação escolar no Brasil**. Belo Horizonte: INAE, 1982.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. “Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano”: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru. In: **III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural**. Porto Alegre, 2011.

DELFOSSE, C. L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre-deux-guerres. In: Nicolas, F., Valceschini, E. (Ed). **Agroalimentaire: une économie de la qualité**. Paris : INRA/Economica. 1995, p. 199-208.

DELFOSSE, C. et Jean-Antoine Prost « **Transmission et appropriation des savoirs fromagers** : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses, *Ruralia*, 1997-02, [En ligne], mis en ligne le 1 janvier 2003. URL : <http://ruralia.revues.org/document27.html>.

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

HAESBAERT, Rogério. **O Mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. 4ª ed. – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

HAESBAERT, Rogério. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Z; CORRÊA, R. L. (Org.). **Manifestações da cultura no espaço**. – Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 1999. p. 169-190.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Dados histórico-geográficos de Porto da Folha**. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 28 fev. 2012.

KRONE, Evander Elói. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo Serrano**. 2009. Porto Alegre, RS, 142f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. **Antropologia e nutrição: um dialogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. P49-55.

MAIA, Doralice S. A vaquejada: de festa sertaneja a espetáculo nas cidades. In: **Geografia leituras culturais**. ALMEIDA, M. G. RATTTS, A. JP (Orgs.). Goiânia: Alternativa, 2003, p.159-185.

MENEZES. Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. São Cristóvão, SE, 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2009.

MENEZES, S. S. M. ALMEIDA, M. G. de. Vaquejada: a pega do boi na caatinga resiste no Sertão Sergipano. **Revista Vivência**. UFRN: Natal. N°34. 2008.p.195-209.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Queijo de coalho e queijo artesanal serrano: identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade. In: **VIII Congresso Latinoamericano de Sociología Rural**, Porto de Galinhas (PE), 2010.

MUCHNIK, J.; SAUTIER, D. **Sistemas agro-alimentares localizados e construção de territórios**. Paris: CIRAD, 1998. 18p. Projeto de pesquisa.

POULAIN, Jean-Paul. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução Rossana P. da C. Proença. Carmen S. Riaal, Jaimier Conte. Florianópolis: Ed. UFSC. 2006.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma Geografia do Poder**. Tradução: Maria Cecília França. São Paulo: Ática. 1993.

REQUIER- DESJARDINS. **Agro-industria rural y sistemas agroalimentarios localizados: ¿Cuálespuestas?** Quito, Noviembre de 1999. Disponível em: <http://www.prodar.org/cd.htm>. Acessado em 12/12/2008.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: Técnica, Razão e Emoção**. 4ª. ed. 5 reimpr. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009.

SANTOS, Milton. **Pensando o espaço do homem**. 2ª. ed. – São Paulo: Hucitec, 1997.

SOUZA, Manoel Alves de. **Porto da Folha: fragmentos da história e esboços biográficos**. Aracaju: Edição do Autor, 2009.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Brasília: Hucitec/EDUNB. 1995.

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O Trabalho da terra:** a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

Recebido para publicação em agosto de 2012
Aprovado para publicação em setembro de 2012