

## *Queijo nosso de cada dia: dimensões sociais e culturais na produção queijeira em Alagoas/Brasil<sup>1</sup>*

*Our daily cheese: cultural and social dimensions on cheese production in Alagoas/Brazil*

*Notre fromage quotidien: des dimensions socio-culturelles de la production fromagère à Alagoas/Brésil*

José Natan Gonçalves da Silva  
Universidade Federal de Sergipe  
natanufs@gmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes  
Universidade Federal de Sergipe  
soniamendoncamenezes@gmail.com

---

### **Resumo**

No Território da Bacia Leiteira – TBL em Alagoas/Brasil, a elaboração dos queijos caseiros e a manutenção do saber-fazer intrínseco ao seu processo produtivo compõem o repertório de territorialidades apropriadas e reproduzidas pela agricultura familiar camponesa. O objetivo desse artigo consiste em analisar as dimensões sociais e culturais desses alimentos, cuja preservação atribui-se às mulheres, referenciadas como guardiãs da arte do fazer dos queijos. A metodologia baseou-se na pesquisa bibliográfica e de campo. Nesta etapa, foi realizado o mapeamento de 51 queijarias caseiras: 50 unidades, que abrigam a produção do queijo de coalho, e um estabelecimento, que realiza o processamento do queijo macururé. Os resultados da pesquisa denotam que a preservação dos saberes inerentes a elaboração dos queijos caseiros configura mecanismos de territorialidade apropriados pelas mulheres. Os desafios que se colocam à manutenção dessas atividades presumem a adoção de estratégias que, embora admitam os processos de ressignificação cultural agroalimentar, devem estar embasadas na valorização da tradição e do modo de produção artesanal.

**Palavras-chave:** Queijos caseiros; mulheres; tradição; ressignificação.

---

<sup>1</sup> Este artigo consiste em uma versão revisada das discussões realizadas, *a priori*, na tese de doutorado intitulada: “Territórios queijeiros: tradição e ressignificação no Sistema Agroalimentar do Leite em Alagoas” defendida em 2021 no PPGEU/UFES.

---

### Abstract

In the Território da Bacia Leiteira – TBL in Alagoas/Brazil, the elaboration of homemade cheeses and the maintenance of the know-how intrinsic to its production process make up the repertoire of territoriality appropriated and reproduced by small family farming. The aim of this article is to analyze the social and cultural dimensions of these foods, whose preservation is attributed to the women, referred to as guardians of the art of cheese making. The methodology was based in bibliographic and field research. At this stage, 51 homemade cheese factories were mapped: 50 units, which house the production of curd cheese, and an establishment that processes macururé cheese. The results of the research denote that the preservation of knowledge inherent to the elaboration of homemade cheeses configures mechanisms of territoriality appropriated by women. The challenges that pose to the maintenance of these activities presuppose the adoption of strategies that, although admit the processes of cultural resignification to agri-food, must be based on the appreciation of tradition and artisanal production.

**Keywords:** Homemade cheeses; women; tradition; resignification.

---

### Résumé

Dans le Território da Bacia Leiteira – TBL à Alagoas/Brésil, l'élaboration des fromages artisanaux et le maintien du savoir-faire intrinsèque à son processus de production constituent l'ensemble de territorialités appropriées et reproduites par l'agriculture familiale paysanne. Le but de cet article c'est d'analyser les dimensions socio-culturelles de ces aliments, dont la préservation est attribuée aux femmes, qualifiées comme gardiennes de l'art de produire le fromage. La méthode ici utilisée s'est appuyé sur des recherches bibliographiques et de terrain. Dans cette étape, 51 fromageries artisanales ont été cartographiées: 50 unités qui abritent l'élaboration du fromage caillé et une qui fait le traitement du fromage macururé. Les résultats de la recherche démontrent que la préservation des savoirs inhérents à la production des fromages artisanaux met en place des mécanismes de territorialités appropriées par les femmes. Les enjeux imposés par le maintien des ces activités supposent l'adoption des stratégies que, malgré l'acceptation des processus de resignification culturelle de l'agroalimentaire, doivent être fondamentées sur la valorisation de la tradition et du mode de production artisanale.

**Mot clés:** Fromages artisanaux; femmes; tradition; resignification.

---

## Introdução

A produção de queijos caseiros em Alagoas denota o papel exercido pela cultura e pelas práticas agroalimentares na potencialização das atividades produtivas. Mantidas, predominantemente, por mulheres que integram a agricultura familiar camponesa, essas atividades estão alicerçadas na preservação e transmissão do saber-fazer intrínseco ao processamento artesanal dos queijos. Desprovidas de incentivos públicos institucionais, as produtoras utilizam-se das experiências empíricas, da tradição e das formas endógenas de sociabilidade para a consolidação de atividades, que exprimem estratégias de reprodução social e cultural.

A dinâmica de elaboração dos queijos caseiros está integrada às abordagens sobre os Sistemas Agroalimentares Localizados – SIAL. Na perspectiva de Requier-Desjardins *et al.* (2006), os SIAL's incorporam as externalidades econômicas, sociais e culturais

difundidas territorialmente como elementos potenciais na ativação das atividades agroalimentares.

A relação entre saber-fazer, modo de produção artesanal e ressignificação cultural referidas por Muchnik (2010), bem como, as noções de imersão e tipicidade territorial discutidas por Niederle (2011) e Champredonde (2016), também constituem abordagens que substanciam as leituras sobre os aportes simbólicos e os repertórios transitórios das práticas alimentares. Alinhado a esses referenciais, esse artigo tem como objetivo analisar as dimensões sociais e culturais de produção dos queijos caseiros, antevendo para o protagonismo assumido pelas mulheres na preservação dessa atividade no Território da Bacia Leiteira – TBL em Alagoas.

Os caminhos metodológicos da pesquisa apresentam perfis qualitativos embasados nas pesquisas teórica e de campo. Essa última foi realizada durante os anos de 2019 e 2020 e esteve centrada na aplicação de entrevistas semiestruturadas (GIL, 1999) e no uso do diário de campo (LOPES, 2002).

No ano de 2020, as pesquisas de campo foram temporariamente suspensas, em função da emergência da pandemia da Covid-19. A retomada dessa etapa foi realizada entre os meses de setembro e dezembro de 2020 após a publicação do Decreto Estadual nº. 71.467, de 29 de setembro de 2020, que flexibilizou o funcionamento das atividades essenciais e não essenciais no estado de Alagoas, devido o cenário de redução do número de novos casos e mortes pela Covid-19.

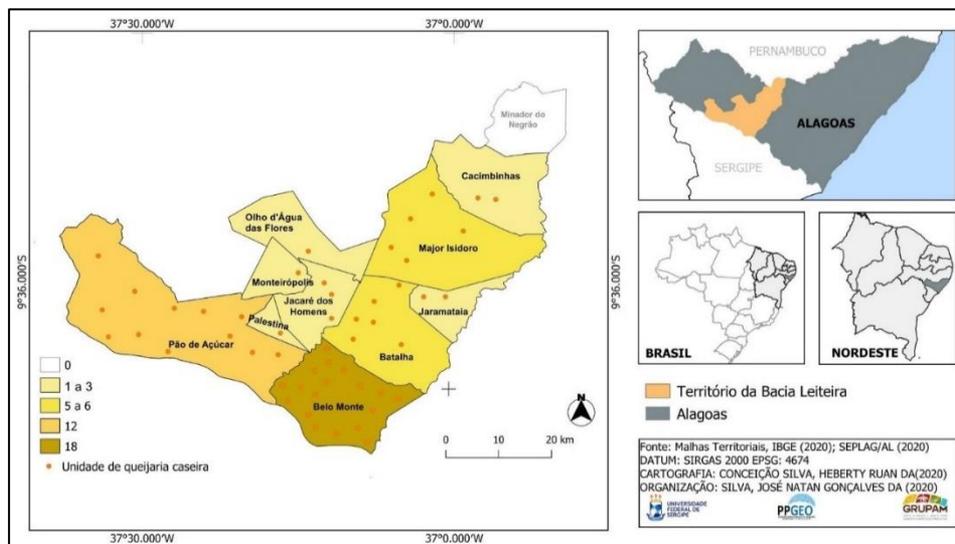
A definição da amostra descortinou-se pelo uso da técnica *snowball* (VINUTO, 2014). Conforme demonstrado pela autora, nesse procedimento metodológico o número de entrevistados é limitado a saturação de informações repassadas pelos indivíduos. Assim, a amostra foi concluída à medida que os novos nomes indicados não trouxeram novas informações ao quadro de análise. Nesse procedimento foram utilizados informantes-chaves que indicaram possíveis entrevistados com perfil necessário à execução da pesquisa.

Além dessa primeira seção referente a introdução, o artigo segue estruturado com mais quatro seções: na segunda, discute-se a dinâmica das queijarias caseiras, destacando-se a atuação das mulheres na elaboração do queijo de coalho caseiro; na terceira, dar-se continuidade às abordagens sobre esse alimento, embora, o enfoque esteja centralizado nas discussões sobre saber-fazer, artesanidade e ressignificação atreladas ao produto; na quarta, reporta-se sobre a tipicidade do queijo macururé, alimento caseiro que apresenta produção restrita e singular no território; e na quinta são tecidas as considerações finais, que, posteriormente, são seguidas pelas referências bibliográficas utilizadas no texto.

## **O protagonismo das mulheres na produção dos queijos caseiros**

Situado no semiárido alagoano, o TBL (Figura 1) possui uma configuração territorial alicerçada no processo espaço-temporal de formação econômica e social do Nordeste brasileiro que no sertão de Alagoas deu-se, sobremaneira, pelo estabelecimento da pecuária (ANDRADE, 2011; PRADO JÚNIOR, 2011). A territorialização da pecuária

permitiu a constituição de grupos sociais, cuja cultura, identidade e economia estão aliadas ao ciclo das práticas criatórias e ao processamento de queijos artesanais. Esse cenário contribuiu para que, desde meados do século XX, o sertão de Alagoas despontasse no Nordeste brasileiro na produção agroalimentar de derivados de leite.



**Figura 1:** Queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/Alagoas-Brasil (2019-2020)

Durante as pesquisas de campo foram entrevistados informantes de 51 unidades produtivas do TBL: 50 queijarias de queijo de coalho e um estabelecimento que produz o queijo macururé no município de Jacaré dos Homens. Conforme ilustrado na figura 1, o predomínio das unidades em Belo Monte e Pão de Açúcar deve-se à presença de comunidades rurais dedicadas, em diferentes temporalidades, à produção de derivados de leite.

Dentre os municípios pesquisados, somente em Minador do Negrão não foram identificadas queijarias caseiras. Esse, por sua vez, permaneceu inserido no recorte empírico, por apresentar uma pecuária integrada ao SIAL no fornecimento da matéria-prima às unidades de produção agroalimentar situadas em outros municípios do território. Além disso, foi constatada entre seus habitantes a demanda e o consumo desses alimentos.

A elaboração dos derivados de leite no TBL está fundamentada no estreitamento das relações econômicas, culturais e identitárias do semiárido alagoano. As redes que entrelaçam as dimensões da produção, da comercialização e do consumo desses alimentos expõem a configuração de um SIAL. Nesse sistema, os bens alimentícios são analisados como produtos com referenciais de origem e cuja manutenção ocorre mediante a difusão do *know-how* e de padrões de inovações repassados e adaptados pelas produtoras que se inter-relacionam por vínculos de proximidade e sociabilidade (MENEZES, 2009; MUCHNIK *et al.*, 2008; REQUIER-DESJARDINS *et al.*, 2006).

A dinâmica de produção dos queijos caseiros, utilizada como objeto empírico na análise do SIAL do leite, é realizada em queijarias caseiras, mantidas por membros da agricultura familiar camponesa. Esses alimentos estão inseridos em circuitos curtos (MALUF, 2004; SCHNEIDER; FERRARI, 2015) e apresentam difusão em mercados não convencionais (feiras-livres, pequenos estabelecimentos de varejo e comercialização face a face) de comercialização e consumo em escala local e regional.

As unidades de produção desses alimentos estão situadas em pequenos estabelecimentos agropecuários que possuem, em média, dimensão fundiária entre 18 e 32 hectares. A matéria-prima é oriunda, sobretudo, da criação bovina leiteira, sendo responsável pelo fornecimento de aproximadamente 60 litros de leite por unidade produtiva. Nas queijarias que realizam a produção do queijo coalho, esse volume é convertido na elaboração de 6 quilogramas de queijo. Tal dinâmica denota que as queijarias caseiras possuem produção em pequena escala.

No tocante ao valor monetário do queijo de coalho, são observadas variações em decorrência da sazonalidade. Durante o período da estiagem, diante da elevação dos custos com a suplementação alimentar e a redução da oferta, em função da diminuição do volume de leite, observa-se a elevação do preço do quilograma do alimento, que corresponde em média a R\$ 17,00 (durante o cenário atípico da pandemia da COVID-19, mais especificamente, entre setembro e dezembro de 2020, o queijo coalho apresentou aumento de 17,65% no preço, atingindo R\$ 20,00 o quilograma). Em contrapartida, no período chuvoso, verifica-se a redução dos custos no processo produtivo e o aumento da oferta devido o fator inversamente proporcional ao que acontece na estação seca: no inverno é o aumento do volume do leite que apresenta rebatimento direto no crescimento da produção do queijo. Nessas circunstâncias, o preço é reduzido aproximadamente em dois reais, quando comparado ao valor médio de mercado na estação seca.

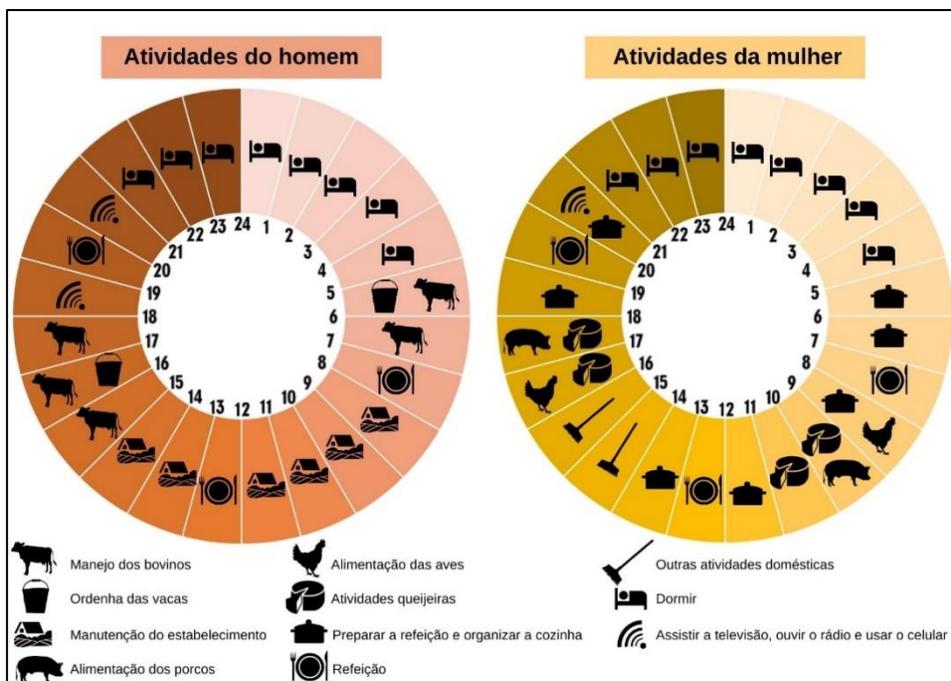
A respeito dos espaços de difusão e reprodução dessas atividades, verifica-se que a elaboração do queijo de coalho caseiro restringe-se ao interior da residência ou ao pequeno cômodo situado no quintal da casa, espaço que, não raro, constitui uma extensão da cozinha. Esse também é um cenário reportado por Menezes (2009; 2015; 2021) ao se referir à produção do queijo de coalho em Sergipe. De modo semelhante, Cruz (2020) menciona que o processamento artesanal do queijo serrano em unidades de produção familiar no Rio Grande do Sul é realizado em espaços contíguos ou adaptados da cozinha.

Por se limitar aos ambientes de manipulação e cozimento dos alimentos, território historicamente não controlado pelo homem, o trabalho nas queijarias consiste em uma incumbência das mulheres. Esse cenário reporta para as discussões que Poulain e Proença (2003, p.252) realizam sobre a dimensão social da cozinha, considerada um espaço formado de “ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais”, onde se projetam relações estruturadas e formais, mas, que também denotam a repartição sexual das atividades.

Embora o trabalho feminino na produção de alimentos tenha se consolidado como uma importante estratégia de reprodução social nos territórios rurais e urbanos,

Menezes (2009; 2015; 2021) destaca que essas atividades, geralmente, não possuem incentivos e são invisíveis perante o poder público. Tal fato se deve à prevalência a economia de mercado nas políticas institucionais que desprezam atividades alternativas inseridas em circuitos curtos e de produção em pequena escala.

Cruz (2020) ressalta que o processamento de alimentos realizado pelas mulheres por muito tempo foi interpretado como uma ajuda intrínseca às atividades domésticas. Para a autora, no Brasil foram identificados movimentos de formalização dessas práticas nos territórios rurais, que desencadearam no deslocamento da produção do espaço doméstico para a agroindústria. Todavia, ela adverte que muitas famílias rurais continuam processando os alimentos nas cozinhas ou em espaços que configuram uma extensão do cômodo. Apesar de invisíveis ante a supremacia do mercado convencional, essas atividades – que anteriormente apresentavam apenas valor de uso – agregaram valor de troca aos seus produtos e passaram a desempenhar relevância econômica e social para os grupos familiares conforme também foi discutido por Menezes (2009; 2021).



**Figura 2:** Distribuição diária das atividades dos criadores de gado e das produtoras de queijo, Território da Bacia Leiteira/Alagoas-Brasil (2019-2020).

Fonte: Figura dos autores (2022).

De fato, são as mulheres as precursoras e mantenedoras do saber-fazer quejeiro ao longo de diferentes gerações. Durante as pesquisas de campo, era recorrente entre os informantes das unidades de produção explicar que, tratando-se da criação do gado, o

assunto é dominado pelo homem, mas, se a fala é sobre o queijo, quem tem autoridade é a mulher. No TBL de Alagoas, embora sejam encontrados homens que participam da produção dos queijos caseiros, esse cenário é uma exceção à regra. Do mesmo modo, raramente são identificadas mulheres que conduzem atividades atreladas ao manejo do gado: recolhimento dos animais no pasto, alimentação dos bovinos e ordenha das vacas. Em consonância com essa abordagem, na figura 2 é apresentado o encadeamento cronológico diário das práticas desempenhadas pela mulher e pelo homem no estabelecimento rural. Considera-se neste modelo uma unidade de produção que realiza duas vezes ao dia a ordenha e a produção do queijo de coalho caseiro.

Por se restringir ao ambiente imediato da casa, a produção do queijo de coalho caseiro está entremeada aos espaços domésticos, cotidianos e das primeiras experiências do indivíduo com o seu entorno. Nesse ínterim, verifica-se que os saberes em torno da elaboração desse alimento estão associados às dinâmicas funcionais da casa e são preservados, reinventados e transmitidos mediante regras sociais e culturais situadas na dimensão do cotidiano.

Embora essas atividades exponham a composição de uma estrutura relativamente rígida no tocante às relações de trabalho, não foi identificada a iminência da instalação de um conflito entre os atores envolvidos. Todavia, existe a consolidação de territórios diferentemente dominados por homens e mulheres. Nesse cenário, as abordagens estão alinhadas à concepção de Raffestin (1993, p.144) sobre território, conceituado pelo autor como um “espaço onde se projetou um trabalho, seja energia ou informação, e que, por consequência, revela relações marcadas pelo poder”.

A inter-relação das discussões do autor com as dinâmicas internalizadas nas unidades de produção do queijo de coalho caseiro denotam que os territórios queijeiros foram construídos e são reivindicados com base nos referenciais sociais e culturais mediatizados pelas relações imbuídas nas atividades criatórias e agroalimentares do semiárido alagoano. A legitimidade territorial dessas práticas está alicerçada, ainda, em uma tradição que estabelece relações com a transmissão de saberes-fazeres intrínsecos ao modo de produção artesanal do queijo. Essa discussão será reportada na seção subsequente.

### **Saber-fazer, artesanidade e ressignificação na elaboração do queijo de coalho caseiro**

Na elaboração do queijo de coalho caseiro é perceptível a preservação de técnicas e ferramentas de produção artesanais arraigadas à dinâmica produtiva desempenhada pelos antepassados das produtoras. Todavia, há também a incorporação de utensílios e equipamentos industrializados que implicam em processos de ressignificação das atividades. Trata-se de uma organização doméstica e produtiva modificada pela ampliação do uso de objetos técnicos (BAUDRILLARD, 1995).

Considerando que essas queijarias são uma extensão do estabelecimento rural e domiciliar, alguns utensílios ganharam novas funcionalidades mediante readaptações de

objetos de uso doméstico. A arupemba utilizada para coar substâncias líquidas, o escorredor, empregado para o lavar cereais, e o saco de *nylon*, de uso direcionado a estocagem de ração e mantimentos, passaram a desempenhar a função de dessoragem (separação do soro da coalhada); a caixa plástica, originalmente utilizada na organização de materiais, é direcionada à armazenagem do queijo; e na ausência do *freezer*, faz-se uso do refrigerador (geladeira) para conservar os derivados de leite.

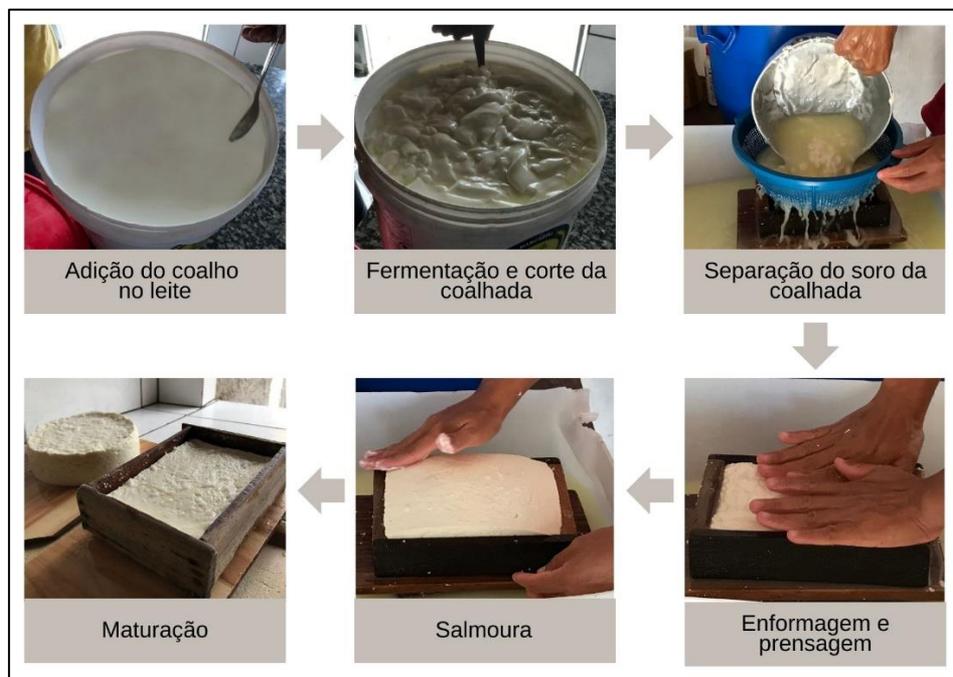
Não se trata, pois, de presumir que as produtoras de queijo se encontram exclusivamente imersas na lógica da civilização industrial do *Homo Faber* (MOLES, 1981). Na elaboração desse alimento os produtos industrializados compartilham espaços com utensílios artesanais e manufaturados. Embora essas mudanças sejam influenciadas pelo consumo intensivo de produtos industrializados, Cruz (2020) ressalva que as readaptações da produção doméstica agroalimentar decorrem das pressões exercidas pelos órgãos de inspeção sanitária, a respeito da adequação da produção e da manipulação dos alimentos a luz da legislação. Na ausência de recursos que atendam às exigências legais, as mulheres mantenedoras dessas atividades utilizam-se da criatividade e das experiências adquiridas no trabalho doméstico.

Baseando-se nas interpretações realizadas por Muchnik (2010) e Champredonde (2016), considera-se que, apesar das modificações, o queijo de coalho caseiro apresenta tipificação artesanal por resultar, predominantemente, de um trabalho manual, dotado de saberes, técnicas e identidade agroalimentar internalizada na cultura desses atores sociais. Na perspectiva de Cruz (2012), a artesanidade do gênero é uma condição exprimida na autenticidade do saber-fazer, nas formas de aplicação das técnicas e na reputação que o alimento adquire em função dos atores responsáveis pela elaboração.

A produção do queijo de coalho caseiro é realizada em pequena escala, mediante o uso de ferramentas, equipamentos e procedimentos de manipulação pouco complexos. A preservação do saber-fazer pelas mulheres nas diferentes etapas artesanais de elaboração do queijo denotam o seu protagonismo no processamento do alimento (Figura 3). Para Muchnik (2010), diferente da indústria, cujo empregado é especializado em uma ou poucas etapas da produção, no beneficiamento artesanal, o indivíduo consegue intervir em todo o processo produtivo.

Vale ressaltar, por sua vez, que esse alimento não compreende um produto artesanal simplesmente porque seu processo de elaboração se contrapõe ao efetuado nos laticínios industriais. As abordagens de Muchnik (2010) – também interpretadas por Champredonde (2016) – revelam que a diferença entre o queijo artesanal e industrial é influenciada pelas características do alimento, o reconhecimento do produtor e o saber-fazer. O primeiro aspecto diz respeito à singularidade do estilo imprimido pelo artesão ao produto. Na segunda dimensão, reconhece-se a reputação que o alimento adquire quando associado a quem produz ou ao local de origem. Nas comunidades pesquisadas essa referência era comum entre os moradores e consumidores: “*Bom mesmo é o queijo de Dona Maria José, é bem durinho e com sal no ponto*”; “*O queijo de Olho d’Água Novo é o melhor. É um queijo que você vê que é curado*”. No tocante ao terceiro aspecto, o saber-fazer é definido por Muchnik (2010) como os conhecimentos adotados no manuseio

das técnicas, no preparo e na produção dos gêneros de consumo. Trata-se de um patrimônio transmitido pelas redes de sociabilidade, cuja origem vincula-se à ancestralidade daqueles que pertencem à comunidade.



**Figura 3:** Etapas de elaboração do queijo coalho caseiro, Território da Bacia Leiteira/Alagoas-Brasil (2019-2020).

Fonte: Figura dos autores (2022).

A preservação das práticas em diferentes temporalidades reforça que as alterações no processo de elaboração do queijo de coalho não foram suficientes para corromper o conjunto de experiências e conhecimentos que formulam o saber-fazer ensinado pelas gerações precedentes. Apesar das ressignificações com as quais perpassaram o processo produtivo do queijo de coalho caseiro é possível afirmar que esse bem constitui um alimento imerso no território. Isso ocorre porque ele está ancorado em dinâmicas social, cultural e identitária do SIAL, subjetivamente estabelecidas por relações dos atores sociais com o alimento. Além disso, os saberes em torno da manipulação do produto atendem as características da imersão territorial que, conforme Champredonde (2016), traduz o enraizamento dos atores sociais com o território, a relação das atividades produtivas com a cultura e a manutenção de referenciais identitários que permitem o reconhecimento dos atores pelo alimento.

No tocante aos processos de ressignificação, Champredonde (2016) não despreza a possibilidade de alterações dos padrões produtivos. Entretanto, essas não podem

implicar na modificação da essência simbólica intrínseca ao alimento, haja vista, que esse processo direciona para a dissolução da tradição alimentar. As principais mudanças na elaboração do queijo de coalho caseiro resultaram de interferências técnicas na produção: o coalho natural, produzido artesanalmente com a vesícula do boi e do mocó (*Kerodon rupestris*), foi substituído pelo coalho industrializado; a maturação associada às condições edafoclimáticas do semiárido e que agrega sabor singular ao alimento, gradativamente é trocada pela técnica da refrigeração.

A respeito da utilização do coalho natural, as produtoras remetem que a formação da coalhada se dava por meio da adição no leite do soro, ao qual estava submersa a vesícula de origem animal. Esse processo de fermentação é rememorado como uma prática sem higiene, fato que estimulou o uso do coalho industrializado e comercializado nos estabelecimentos de insumos agropecuários. Nas narrativas dos informantes é notável que essa concepção foi construída pela influência das normas técnicas difundidas pelos órgãos de vigilância sanitária e extensão rural, que não consideram essa prática um procedimento adequado.

Para atender o aumento da procura do alimento pelos consumidores e atravessadores, também se observa uma redução no tempo de maturação, antes realizada entre 5 a 7 dias e, na atualidade, efetuada entre 24 e 48 horas. Ultrapassado esse período, o queijo é conservado na geladeira e está disponível para a comercialização. Em função dessas mudanças, consolidam-se segmentos de consumidores que valorizam o queijo “cru”, fresco e branco, em detrimento do maturado e amarelo.

A valorização entre os consumidores pelo queijo branco e fresco é uma escolha que difere da observada no centro-sul do país, onde é preferível o maturado e amarelo (MERGAREJO NETTO, 2011; CRUZ, 2012). Essas alterações adéquam-se ao entendimento de mudança postulado por Woortmann (1992) sobre os ambientes sociais, culturais e produtivos. Na concepção da autora é “a introdução de novas modalidades de uso de espaço que alteram o ambiente, em função de novos agentes sociais e de uma outra lógica econômica. Isto é, o trânsito de uma lógica dada pelo valor de uso para outra, dada pelo valor de troca” (WOORTMANN, 1992, p.32). A inter-relação da dinâmica de produção do queijo de coalho caseiro com as abordagens realizadas pela autora reforçam o pensamento que o aumento da demanda desse produto no mercado e a sua conversão em valor de troca imprimiram ressignificações no processo produtivo e nos hábitos alimentares.

Em meio a essas modificações, os produtores, moradores e consumidores idosos rememoram a singularidade do queijo de coalho maturado. Na percepção desses atores existe uma analogia que relaciona o queijo maturado ao fato de ser saudável e com sabor específico. A confiabilidade entre produtoras e consumidores sobre a qualidade desse queijo possibilitou a manutenção de técnicas de maturação entre determinadas famílias, sobretudo, referente à prática da “cura do queijo”. Nos municípios de Pão de Açúcar e Belo Monte, a preservação dessa forma de produção foi identificada em nove estabelecimentos.

É perceptível no processo de produção do queijo maturado à manutenção de técnicas e de instrumentos artesanais: elaboração manual, uso de formas de madeira e técnica de apurar o sabor do alimento na salmoura, liberada gradualmente pelo queijo. Tal procedimento consiste na salga e conserva do alimento no próprio resíduo (soro) eliminado durante a maturação. O processo de apuração do sal transcorre por uma semana em estruturas de armazenamento denominadas cubas (caixas plásticas ou de cerâmica). A prática dispensa a refrigeração em geladeira, equipamentos que, na concepção das produtoras e dos consumidores, alteram o sabor do queijo. As características singulares do produto permitiram que ele agregue uma reputação que possibilitou o aumento da demanda por comerciantes e atravessadores. Todavia, há necessidade de valorização monetária do alimento que geralmente possui um preço equiparado ao queijo de coalho fresco.

À guisa das considerações expressas, verifica-se que a manutenção de práticas artesanais e tradicionais também conferem autenticidade ao queijo macururé, alimento com qualidade específica que será retratado na seção seguinte.

### **Tipicidade territorial: o caso do queijo macururé**

Dentre as 51 queijarias caseiras identificadas no TBL, apenas uma não realiza o processamento do queijo de coalho. Trata-se da unidade de produção voltada exclusivamente para a elaboração do queijo macururé. Esse alimento apresenta tipicidade associada à manutenção de um saber-fazer singular e territorialmente localizado, que torna o alimento distinto dos demais produtos com imersão no SIAL. Niederle (2011) e Niederle e Aguiar (2012) definem a tipicidade como uma categoria de produtos reconhecidos mediante sua construção no *terroir*.

A aplicação do conceito de tipicidade na definição desse alimento baseia-se ainda nas discussões apresentadas por Tibério e Cristóvão (2012). Na concepção desses autores, a noção de tipicidade estende-se aos alimentos com “características particulares mensuráveis, diferenciadoras relativamente aos produtos correntes” (TIBÉRIO; CRISTÓVÃO, 2012, p.104). Durante as pesquisas de campo, constatou-se que o queijo macururé constitui um bem com propriedades singulares que o diferencia dos outros produtos pelo saber-fazer específico e por referenciais de qualidade identificados e legitimados pelo grupo social.

Assim como mencionado por Champredonde (2016), ao discutir a tipicidade de determinados alimentos imersos na cultura e no território, observa-se que dentre os membros produtores do queijo macururé há a transmissibilidade de saberes relativamente não codificáveis. Essa particularidade permite que o alimento esteja envolto de conhecimentos e práticas, cuja apropriação do saber-fazer tornou-se restrita, limitando-se a uma família de produtores do povoado Caititu, município de Jacaré dos Homens, que tem repassado os conhecimentos envolvidos no processo produtivo nas últimas quatro gerações.

Considerando as abordagens realizadas por Niederle (2011), Tibério e Cristóvão (2012) e Champredonde (2016), verifica-se que por se tratar de um produto imerso no território, o queijo macururé apresenta tipicidade classificada como territorial. Com vistas nessas reflexões, Tibério e Cristóvão (2012) acrescentam que a tipificação do alimento está alicerçada na relação do produto com o território, concebido por uma dimensão multidimensional que exerce influência sobre a definição da qualidade agroalimentar. Nesse processo, os(as) produtores(as) assumem a condição de guardiões dos saberes, enquanto o consumidor elege em seu imaginário elementos que qualificam o produto como a origem, a tradição, a artesanidade, a matéria-prima e, inclusive, a identidade.

No tocante ao processo de produção do queijo macururé, são utilizados, aproximadamente, 18 litros de leite para a elaboração de um quilograma do alimento. O seu preparo requer um encadeamento rígido de etapas que ocorrem em três dias: no primeiro, o leite é reservado para que coagule naturalmente, ou seja, sem a adição do coalho (natural ou artificial); no segundo, a *coalhada de soro* (refere-se à coalhada incrementada ao resíduo líquido) é colocada em um saco de tecido para que, após a separação do soro, ela se transforme na chamada *coalhada escorrida*; no terceiro, é realizado definitivamente o preparo do queijo (Figura 4) que transcorre durante todo o dia.



**Figura 4:** Queijo macururé, Território da Bacia Leiteira/Alagoas-Brasil (2019-2020).  
Fonte: Fotografia dos autores (2020).

A manipulação dos ingredientes para a elaboração do queijo dar-se inicialmente pela prática de escaldar a *coalhada escorrida* ou lavagem da coalhada feita com leite, procedimento realizado de três a quatro vezes. Além do pré-cozimento da coalhada, essa técnica tem como função retirar o pequeno volume de soro ainda retido na massa, para que ela não fique *azeda*, ou seja, ácida. Posteriormente, a coalhada é cozida no leite e mais adiante *escorrida* com a finalidade de eliminar o excesso de leite que, por ventura, esteja retido.

Na etapa seguinte, a massa cozida é levada ao forno e incrementada gradualmente ao sal e a manteiga liquefeita, considerada o principal ingrediente. A finalização do preparo ocorre quando a massa pastosa adquire uma coloração marrom, ocasião na qual o alimento pode ser retirado do forno e enformado. As informações descritas apontam para semelhanças do queijo macururé com o requeijão do sertão, identificado por Menezes (2009, p.327) como um produto elaborado em pequena escala, mas, que expressa “uma tradição enraizada em limitados espaços do território” do sertão do estado de Sergipe.

O quilograma do queijo custa atualmente R\$ 50,00, valor apropriado ao trabalho empregado e ao volume da matéria-prima utilizada no seu preparo. Por sua vez, tal valor é dispendioso quando relacionado ao poder aquisitivo da população local, fato que implica na redução do consumo. Por se tratar de um produto com atributos de qualidade associados ao sabor e ao saber-fazer, o queijo macururé é demandado, principalmente, para exposição e comercialização em feiras agropecuárias, além de encomendas realizadas em ocasiões específicas, como presentear alguém ou recepcionar visitas.

Embora se reconheça que o queijo macururé não é o mesmo do passado, observa-se que as alterações são reduzidas. Ainda se utiliza o fogo a lenha e o trabalho é genuinamente artesanal. Sobre a manipulação do alimento, atualmente se utiliza formas redondas, produzidas com o cano PVC, mas, no passado, realizava-se o uso de formas quadradas de madeira. Como a produção é pequena (aproximadamente 5 quilogramas por encomenda), o produtor também faz uso da panela de alumínio no preparo, ao contrário dos seus antepassados que utilizavam o tacho na fornalha.

Entende-se que essas ressignificações, embora impliquem alterações nas dinâmicas de manipulação do alimento, configuram readaptações utilizadas como estratégias de manutenção da tradição. Giddens (2002) menciona que mesmo os grupos alicerçados em bases tradicionais rígidas apresentam elementos e parâmetros sociais e culturais passíveis de reformulação e reinvenção. Essas modificações alteram algumas práticas, mas não corrompem os conteúdos culturais sólidos e a valoração identitária atribuída ao queijo.

Sobre essa abordagem, Geertz (1997) discorre críticas aos estudos que por muito tempo visualizavam as sociedades tradicionais como detentoras de conhecimentos estanques e engavetados em compartimentos. Para o autor é preciso relutar contra ideias que tentam enquadrar as outras culturas em molduras.

Há necessidade, portanto, de contestar pensamentos pré-concebidos e avançar sobre análises que revelam as interfaces intrínsecas na resistência de saberes-fazer,es,

visões de mundo e habilidades técnicas alicerçadas no território, mas, também, a possibilidade que as comunidades e grupos sociais têm de aderir a novos padrões de produção e consumo, como forma de garantir a manutenção da estrutura social, cultural, produtiva e alimentar.

### **Considerações finais**

Os alimentos territorializados além de consistirem em ativos econômicos, também são referenciados como bens territoriais capazes de contribuir na legitimação da identidade dos grupos sociais. Sob a perspectiva do SIAL, os queijos caseiros do TBL são alimentos portadores de conteúdos sociais, simbólicos e culturais que são difundidos e transferidos nas redes de sociabilidade e proximidade. Esses elementos configuram potencialidades locais imprimidas nas experiências endógenas e na vida social do território, que contribuem no enraizamento das atividades agroalimentares mediante a relação estabelecida entre a economia e a cultura.

A elaboração dos queijos artesanais, especialmente do queijo coalho, expõe o protagonismo exercido pelas mulheres na preservação de práticas fundamentais na reprodução social, cultural e econômica da agricultura familiar camponesa do semiárido alagoano. As atividades queijeiras denotam, portanto, a repartição histórica de formas de trabalho, cuja apropriação ocorreu por meio de lógicas simbólicas e sociais que perpassam pelas relações de gênero.

A persistência de modos de produção alicerçados no saber-fazer repercutiu ainda no aumento da demanda pelos produtos, diante da emergência de consumidores atentos ao consumo de alimentos artesanais, identitários e com aportes culturais, legitimados pela relação de origem com o território. Em função da autenticidade simbólica referenciada no território, os queijos coalho e macururé são categorizados como alimentos com imersão territorial. A respeito desse último, incorpora-se ainda a noção de tipicidade, em função das singularidades e das propriedades de saberes, que tornam o produto com particularidades reconhecidas no grupo social pela exclusividade e diferenciação no tocante aos demais produtos.

Para as famílias rurais, mantenedoras das atividades, persiste, por sua vez, o desafio de aliar os métodos artesanais aos novos padrões de produção – geralmente impostos pelas normativas sanitárias –, sem, contudo, perder as especificidades que permeiam tradição agroalimentar. As narrativas disponíveis pelas produtoras reforçam que, a preservação do saber-fazer constitui um elemento fundamental na manutenção da essência simbólica dos alimentos, por agregar sabor, história, cultura e identidade aos queijos.

*À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES órgão viabilizador da pós-graduação no Brasil.*

## Referências

- ALAGOAS. *Decreto nº 71.467, de 29/09/2020*: Determina a classificação do estado de Alagoas conforme o Plano de Distanciamento Social Controlado, e dá outras providências sobre o cenário da pandemia da Covid-19. 2020.
- ANDRADE, M. C. de. *A terra e o homem no Nordeste*: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. 7. ed. rev. e aumentada. São Paulo: Cortez, 2011.
- BAUDRILLARD, J. *A sociedade de consumo*. Lisboa: Edições 70, 1995.
- CHAMPREDONDE, M. A Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. In: WILKINSON, John; NIEDERLE, P. A.; MASCARENHAS, G. C. C. *O sabor da origem*: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.21-50.
- CRUZ, F. T. da. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais*: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- CRUZ, F. T. da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v.58, n.2, e190965, p.1-21, 2020.
- GEERTZ, C. *O saber local*: novos ensaios em antropologia interpretativa. Petrópolis/RJ: Vozes, 1997.
- GIDDENS, A. *Modernidade e identidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2002.
- GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- LOPES, D. L. et al. O diário de campo e a memória do pesquisador. In: WHITAKER, D. C. A. *A Sociologia Rural*: questões metodológicas emergentes. Presidente Venceslau/SP: Letras à Margem, 2002. p.131-134.
- 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.
- MENEZES, S. de S. M. *A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo*. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.
- MENEZES, S. de S. M. *Queijo artesanal*: configurações territoriais: experiências escalares do global ao local (o caso de Sergipe). São Cristóvão: Editora UFS, 2015.

MENEZES, S. de S. M. Mulheres sertanejas e o queijo caseiro: comida diária e alimento essencial na reprodução familiar. In: MOTA, D. M. da; SILIPRANDI, E. C; PACHECO, M. E. L. *Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero*. Brasília, DF: Embrapa, 2021. p.129-152.

MERGAREJO NETTO, M. *A Geografia do queijo minas artesanal*. 2011. 421 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Rio Claro/SP, 2011.  
Disponível:<[https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/104382/000695435\\_20161222.pdf?sequence=1](https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/104382/000695435_20161222.pdf?sequence=1)>. Acesso: 14 jul. 2018.

MOLES, A. A. *Teoria dos objetos*. Tradução: Luiza Lobo; revisão técnica: Márcio Tavares d’Amaral. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 1981.

MUCHNICK, J. ¿Qué elementos definen a un producto como artesanal? In: *Conferencia del Proyecto SIAL*. Buenos Aires: INTA, 2010.

MUCHNIK, J; CAÑADA, J. S.; SALCIDO, G. T. Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. *Cahiers agricultures*, v. 17, n. 6, p. 513-519, nov./dez. 2008.

NIEDERLE, P. A. *Compromissos para a qualidade: projetos de Indicação Geográfica para vinhos no Brasil e na França*. 2011. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

NIEDERLE, P. A; AGUIAR, M. Indicações geográficas, tipicidade e produtos localizados: os novos compromissos valorativos na vitivinicultura do Vale dos Vinhedos. *Rev. de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 59, n. 2, p. 21-37, jul./dez. 2012.

POULAIN, J; PROENÇA, R. P. da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, v. 16, n.3, p. 245-256, jul./set., 2003.

PRADO JÚNIOR, C. *Formação do Brasil contemporâneo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

RAFFESTIN, C. *Por uma geografia do poder*. São Paulo: Editora Ática, 1993.

REQUIER-DESJARDINS, D; BOUCHER, F; CERDAN, C. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. *Revista Eisforia*, v.4, n. especial, p. 107-134, dez. 2006.

SCHNEIDER, S.; FERRARI, D. L. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar – o processo de realocização da produção agroalimentar em Santa Catarina. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, Lavras, v. 17, n. 1, p.56-71, 2015.  
Disponível: <<http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/949/475>>. Acesso: 19 abr. 2019.

SILVA, J. N. G. da. *Reconfiguração do espaço rural de Porto da Folha/SE: inovações socioprodutivas e ruralidades*. 2016. 191f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa

de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2016. Disponível: <<https://ri.ufs.br/handle/riufs/5521>>. Acesso: 14 mai. 2019.

TIBÉRIO, M. L.; CRISTÓVÃO, A. A definição da qualidade em fileiras de produtos qualificados: uma aplicação do modelo CQFD e da teoria das convenções. *Rev. de Economia Agrícola*, v. 59, n. 2, p.99-114, jul./dez. 2012. Disponível: <<http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/rea/2012/rea2-7-12.pdf>>. Acesso: 19 abr. 2019.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. *Temáticas*, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014.

WOORTMANN, E. F. O ambiente e a mulher: o caso do litoral do Rio Grande do Norte, Brasil. *Latin American Studies*, v.12, p.30-53, 1992.

---

#### José Natan Gonçalves da Silva

Doutor e mestre pelo Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe – PPGeo/UFS. Atualmente é professor efetivo da rede estadual de ensino de Sergipe.

Rua José Soares da Silva, 398, Cep: 49680-000, Nova Brasília, Nossa Senhora da Glória/SE.

E-mail: [natanufs@gmail.com](mailto:natanufs@gmail.com)

Orcid: 0000-0003-1129-8992

#### Sônia de Souza Mendonça Menezes

Doutora e mestre pelo Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe – PPGeo/UFS. Atualmente é professora adjunta do Departamento de Geografia da UFS e professora associada do PPGeo/UFS.

Rua Lourival Chagas, 143, Ed. Orquídea, Apto. 1003, Grageru, Aracaju/SE.

E-mail: [soniamendoncamenezes@gmail.com](mailto:soniamendoncamenezes@gmail.com)

Orcid: 0000-0002-1460-7618

---

Recebido para publicação em julho de 2022.  
Aprovado para publicação em novembro de 2022.