

“Se você é queijeiro tem que pegar todo o tipo de queijo”: tradicionalidades e técnicas na comercialização de queijos artesanais da região da Canastra, Minas Gerais

Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (2024)
Leonardo Vilaça Dupin, doutor em Ciências Sociais pela Unicamp, Brasil.

Palavras-chaves: campesinato; queijos artesanais; tecnodiversidade

Introdução

Este artigo privilegia a dimensão técnica envolvida na comercialização do queijo Canastra em um setor de mercado que vem sendo progressivamente ilegalizado por intermédio de instrumentos e mecanismos microbiopolíticos (PAXSON, 2013). Seu universo empírico é a área não desapropriada do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC)¹, no sudoeste de Minas Gerais. Ali, a fabricação e comercialização dos queijos se fazem presentes desde o período colonial, estando profundamente inseridas nos modos de vida locais e tendo atualmente enorme importância econômica para um conjunto de municípios de perfil marcadamente rural. A questão principal será entender de que modo operam e se atualizam um conjunto de técnicas dos atores locais para o funcionamento desse mercado que, mesmo sendo corriqueiramente alvo de ações repressivas de fiscalização, abastece diferentes tipos de comércio e indústria nos grandes e médios centros urbanos e dão notoriedade nacional ao alimento.

A Serra da Canastra é parte de uma região montanhosa mais ampla, com altitudes acima de 800 metros, chamada por Cintrão (2017) de “região queijeira a oeste das minas”, onde são produzidos também os queijos atualmente denominados como Araxá, Salitre e Alto Paranaíba, todos com modos de fazer e dinâmicas sociais bastante similares. Nesta grande região habitam milhares de famílias camponesas² que têm seus modos de vida associados à fabricação artesanal de queijos em fazendas³ localizadas em áreas acidentadas, com estradas precárias e acesso difícil, o que

¹ Uma Unidade de Conservação que abrange áreas dos municípios de Capitólio, Delfinópolis, Sacramento, São João Batista do Glória, São Roque de Minas e Vargem Bonita, onde residem centenas de famílias camponesas.

² Para uma discussão sobre a presença da categoria “camponês” no âmbito da produção local de queijos e sobre o modo como estes atores constroem estratégias de fabricação e comercialização, a partir de seus modos de campesinidade, ver Dupin (2020).

³ Nesta região, o termo “fazenda” é utilizado para designar também os estabelecimentos rurais de menor extensão e com o uso de mão de obra familiar voltados para a criação de gado leiteiro, embora difiram em uso e extensão das grandes “fazendas” de propriedade de pecuaristas, também existentes.

dificulta a coleta do leite pelos laticínios industriais e favorece a produção de queijos artesanais. Por causa das dificuldades de escoamento dessa produção, ali existem os “queijeiros”⁴. O termo não se refere nesta grande região aos produtores, mas a comerciantes que percorrem zonas rurais recolhendo os queijos e os distribuem em centros urbanos, dentro e fora das regiões produtoras, mesmo que à margem das legislações, sendo frequentemente alvo de ações fiscalizatórias (DUPIN, 2019).

Geralmente oriundos de famílias produtoras e presentes às centenas nessa grande região, eles são ainda pouco debatidos no âmbito acadêmico⁵ e político, quando se fala em legislações e regulamentações para a comercialização do alimento. Porém, sua atuação, apoiada em redes de relações e em sofisticados saberes dentro de uma epistemologia local, é um dos elementos que possibilita a permanência da grande produção e comercialização de queijos artesanais no estado no âmbito da produção familiar, evitando o deslocamento da fabricação de queijos para a indústria, por isso os denomino aqui como “especialistas intermediários”⁶.

É sobre os saberes, técnicas e ações desses “especialistas intermediários” que trata esse ensaio. Ele se serve primordialmente de referências metodológicas provenientes da antropologia da técnica (ou da tecnologia) de matriz maussiana⁷, tomando a noção de técnica, no sentido apontado pelo autor, de “ato tradicional eficaz”, mas não em estrito senso meramente instrumental, uma vez que quando tratamos de técnica, tratamos primordialmente de pessoas em seus engajamentos. A projeção adotada aqui desta perspectiva sobre o funcionamento desse mercado consiste assim em abordar os atores que o movimentam em seus processos, gestos e manipulações. A questão principal será descrever as ações dos queijeiros em suas tecnicidades e entender de que modo elas operam e se atualizam para o funcionamento deste mercado crescentemente reprimido por ações fiscalizatórias que visam a sua regulação em conformidade com normativas sanitárias internacionais

⁴ O uso do termo “queijeiros” para os intermediários é específico dessa grande região, tendo diferentes acepções em outros locais, como no Serro (onde queijeiro é o trabalhador que produz o queijo) ou em Sergipe (que é a pessoa que comanda a produção em pequenos laticínios) (CINTRÃO, 2016).

⁵ Algumas exceções são os trabalhos de Cintrão (2016), Cruz (2012) e Dupin (2019).

⁶ Inspirado no conceito de Mintz (1956), utilizado para analisar intermediários pessoas que compravam e revendiam produtos agrícolas em pequena escala no caribe, transportando-os de áreas rurais para mercados nas cidades, denominei-os como “especialistas intermediários”. Seu artigo sublinha a importância desses sistemas de mercado, muitas vezes negligenciados pelos especialistas em estudos sobre desenvolvimento.

⁷ O célebre ensaio de Mauss sobre as “técnicas do corpo” (2003 [1934]) geralmente é o tomado como fundador desta abordagem, que é absolutamente programática e metodológica, e reverberou em toda a antropologia posterior e deu origem à tradição de pensamento chamada de Antropologia da Técnica.

adotadas pelo país (CINTRÃO e DUPIN, 2019). Empiricamente, ele se baseia em uma pesquisa de campo realizada no município São Roque de Minas, entre os anos 2014 e 2018, que perpassou a observação participante, com a realização de entrevistas, entre famílias produtoras e queijeiros.

Vale dizer que o queijo Canastra, além de ser uma importante fonte de renda para milhares de famílias que vivem no campo, ganhou notoriedade e se tornou a partir do início dos anos 1990 um símbolo alimentar do estado (DUPIN e CINTRÃO, 2018). Porém, foi nesse período também - marcado por forte liberalização econômica e uma sucessão de crises sanitárias alimentares de repercussão internacional (“vaca louca”, “gripe suína”, dentre outras) - que um conjunto de mudanças nas legislações desencadeou processos de ilegalização de alimentos beneficiados oriundos da produção familiar, atingindo em Minas Gerais mais fortemente a produção dos queijos artesanais em virtude de sua principal matéria-prima, o leite cru (*in natura*)⁸. Nessa década, com crescente a importância da segurança sanitária dos alimentos vinculada ao medo dos microrganismos, ocorreu a implementação em vários países de um conjunto de normas técnicas, procedimentos e práticas que estabelecem padrões de qualidade sanitária e de segurança para os alimentos comercializados internacionalmente, chamado de *Codex Alimentarius* (ORTEGA e BORGES, 2012).

Uma das fortes recomendações do *Codex Alimentarius*, que se tornou referência para a arbitragem de controvérsias sanitárias no comércio mundial de alimentos, com os Estados Nacionais internalizando seus sistemas e ferramentas de controle, refere-se à exigência de que o leite passe por tratamentos térmicos (como a pasteurização) antes da elaboração do queijo, com o objetivo de eliminar microrganismos patogênicos. O *Codex* coloca fortes restrições aos queijos feitos com leite cru, performando uma realidade de “falta de segurança alimentar” e de condenação da quase totalidade dos queijos artesanais comercializados, o que justifica as ações fiscalizatórias cada vez mais agressivas, ainda que nesse contexto se revele uma forte incongruência entre a realidade performada pelo laboratório e as avaliações dos consumidores, que, predominantemente, consideram os alimentos saborosos e inócuos. Multas e apreensões pelo não cumprimento da legislação criam um espaço discursivo que suscita suspeitas de serem alimentos contaminados e reforçam o prognóstico de que

⁸ Entende-se por leite cru aquele que não passou por tratamentos térmicos, que são aquecimentos do leite a determinadas temperaturas e tempos que matem os microrganismos, seguidos de resfriamento, como a pasteurização, hoje exigidos pela maioria das legislações.

os queijos artesanais feitos nas roças, como o Canastra, estariam fadados a desaparecer, suplantados pela superioridade da indústria de laticínios.

Como reação à intensificação desse processo repressivo, sua importância cultural foi evocada em sua defesa, alcançando o reconhecimento legal de seu valor e apreciação, com o registro do “modo de fazer os queijos minas artesanais” como bem cultural imaterial salvaguardado, em nível federal e estadual, em algumas regiões com concentração dessa produção⁹. Houve, ainda, nesse sentido, a implementação de certificações, como as Indicações Geográficas (IGs), que funcionam como um selo de qualidade para produtos comerciais identificados com um território e com uma forma de produção, reconhecidos por sua notoriedade. Inspiradas no modelo francês de Denominações de Origem, essas certificações os identificam como detentores de uma parte da história e da identidade de um grupo social e, por isso, atribui a eles reputação e autenticidade, ao distingui-los em relação aos similares disponíveis no mercado, propiciando “uma mudança de *status*, passando de um produto *commodity* a um produto simbólico” (GARCIA-PARPET, 2016).

Porém, esses reconhecimentos e certificações, que geram valorização e legalização, restringem-se de modo geral a produtores vinculados a associações locais e não pertencentes ao campesinato local¹⁰, que passam a ser detentores desses registros, não resolvendo (e muitas vezes intensificando) a repressão colocada por legislações. Apesar das inúmeras iniciativas de estabelecer normatizações sanitárias específicas para os queijos artesanais, a produção nestas regiões permanece na sua grande maioria como “não inspecionada”, ou seja, não cadastrada junto aos órgãos de inspeção sanitária, revelando uma dissociação entre a legislação e as formas de produção e comercialização, cada vez mais ilegalizadas na ordem de um fenômeno mundial que Paxson (2013) chama de “guerra dos queijos artesanais”¹¹.

⁹ Em maio de 2008, o Iphan registrou modo de fazer o queijo artesanal das regiões das serras da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba no Livro dos Saberes do modo de produção .

¹⁰ Cintrão (2016) destaca a origem desse processo de valorização a atuação de uma ONG francesa denominada FERTILE que, a partir de 1995, passa a financiar atividades de formação e organização dos produtores de queijos artesanais, através da criação de estruturas jurídicas (associações), de trabalhos de assistência técnica e de intercâmbios internacionais (envolvendo técnicos locais, representantes dos produtores e gestores públicos). Esta atuação teria influência no perfil dos produtores identificados e mobilizados, sendo escolhidos aqueles com maior estrutura para realizar as adequações em suas queijarias. A ONG seria ainda responsável por realizar – junto com tais atores - a delimitação das áreas abrangidas pelas IGs a serem implementadas e também a definição dos procedimentos de produção (CINTRÃO, 2016, p. 130)

¹¹ Nos EUA, por exemplo, tal controvérsia tem feito os queijos de leite cru serem chamados de “a nova maconha”, com fiscais sanitários acompanhados de agentes policiais aparecendo de madrugada e sem aviso prévio nas fazendas e destruindo a produção (Paxson, 2013).

As inúmeras exigências legais, baseadas em conhecimentos científicos e sistemas de especialistas voltados para a produção industrial, desconsideram saberes e modos de fazer presentes nas produções de queijos artesanais, além de aumentarem custos e praticamente inviabilizarem economicamente as produções em pequena escala, favorecendo a concentração dos mercados e a produção em laticínios maiores¹². Porém, uma série de conhecimentos e técnicas, vinculados a formas de organização locais, não impedem a continuidade da comercialização desses queijos, indicando que a legitimidade das legislações sanitárias e seus sistemas peritos se defrontam com outras representações, tecnologias e formas de governo locais eficientes na produção e distribuição do alimento e que, como veremos adiante, têm evitado a precarização das condições de vida nesses municípios produtores.

A cidade dos queijeiros

Exceto nos feriados e em alguns finais de semana, quando está abarrotada de enormes e imponentes caminhonetes de luxo conduzidas por turistas que visitam o PNSC, São Roque de Minas é uma pequena cidade de pouco movimento de veículos. Nas madrugadas (antes do amanhecer) e finais de tarde, porém, as ruas ganham maior tráfego com a saída e chegada de caminhonetes antigas. Com suas caçambas abarrotadas de caixotes de plástico, elas saem pela manhã em direção à zona rural, no entorno da chapada da Serra da Canastra, em busca do alimento que, junto com o café, movimenta a economia local: o queijo Canastra.

Seus motoristas são chamados de “queijeiros”. Comerciantes, que pelo vínculo estreito com o alimento, ganharam a denominação vinculada a ele (CINTRÃO, 2017; CRUZ, 2012). Nos finais de tarde, eles retornam da chamada “linha” ou “junta” do queijo, processo que consiste em passar o dia percorrendo a zona rural e comprando queijos nas fazendas da região. Nesse horário, o alimento segue em direção a depósitos ou galpões onde é selecionado, lavado, grosado¹³ e preparado de diferentes formas para a distribuição, algumas peças são raladas e embaladas, de acordo com o destino que será dado. Dali, serão transportados até um amplo comércio varejista ou de pequenas indústrias alimentícias em outras cidades e estados.

¹² Na medida em que o atendimento às leis e normas sanitárias define quem pode ou não permanecer “legalmente” nos mercados, estas normas tornam-se um poderoso instrumento na diminuição da concorrência comercial.

¹³ Expressão local para designar o acabamento dado ao produto feito com algum objeto que permite “lixar” o queijo.

Em termos espaciais, como observei, os queijeiros dessa região circulam por pelo menos 5 unidades da federação: São Paulo e Minas Gerais (em especial), mas também Rio de Janeiro, Goiás e Distrito Federal. São favorecidos pela localização privilegiada da região da Canastra e, ao mesmo tempo, pelo acesso relativamente difícil em função do relevo, mas próxima de áreas urbanizadas e densamente povoadas. Por exemplo, São Roque fica a 300 km da grande Belo Horizonte (4 a 5 horas de viagem), e cerca de 600 a 700 km (8 a 10 horas de viagem) das regiões metropolitanas de São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília. E próximo a um grande número de cidades de médio e grande porte no interior de Minas Gerais e São Paulo¹⁴.



Figura 1 - Localização da Serra da Canastra em relação a cidades maiores

Os queijeiros, quase sempre homens¹⁵, me informam que “rodam muito” e “conhecem muitos lugares, dentro e fora da região”. Ser “queijeiro” exige alguma habilidade para o comércio: tem que ser “catireiro”, como se chamam as pessoas que têm tino para negócios, além de conhecer os produtores e os queijos produzidos.

“Então quem compra e vende queijo tem o nome de queijeiro, porque ele é o cara que vai lá no fundo do espigão pegar uma caixa de queijo de um produtor que fabrica três peças de queijo, que talvez seja a única fonte de renda dele. E ele vai lá levar o dinheiro do açúcar, como se diz, né?? O dinheiro do dia a dia. E a região da Canastra é isso, é queijo. O queijeiro conhece a Serra da Canastra de canto a canto. Se você pegar um cara que é queijeiro experiente aqui, ele te leva. Você pode dar um nome ou o apelido de um produtor que ele te leva lá. Ele conhece

¹⁴ Entre 200 e 500 km há vários municípios com mais de 300 mil habitantes, como Uberlândia e Uberaba (em Minas) e Franca, Ribeirão Preto e Campinas (em São Paulo), além de dezenas com mais de 100 mil habitantes.

¹⁵ Não soube de nenhuma mulher nesse ramo de atividades. Exceto no trabalho de lavagem dos queijos nos depósitos, onde é comum encontrar mulheres, são sempre homens os empregados no transporte dos queijos, num trabalho que envolve força física para carregar e descarregar as caixas.

todo atalho, ele sabe se chover qual dia que pode ir lá ou se não pode. Isso o queijeiro sabe tudo”. Produtor rural, Geraldo de Piu, Medeiros, 2015¹⁶.

Os queijeiros são um grupo muito heterogêneo. É comum que já tenham trocado de posição, tendo começado sua atividade como produtor de queijos, após juntar capital suficiente migrado para a profissão queijeiro e, mais raramente, se tornado também varejista. Em campo, encontrei desde pessoas que carregam os queijos no porta-malas do próprio veículo de passeio e o levam para vender informalmente nas esquinas das grandes cidades - vendedores ambulantes os comercializando de casa em casa -, até aqueles com grandes depósitos estruturados, vários veículos (incluindo caminhões baú) e funcionários contratados (para o transporte e preparo dos queijos). Os volumes movimentados variam de 500 quilos a mais de 30 toneladas semanais.

É difícil saber exatamente quantos estão na atividade¹⁷, mas é certo que a quase totalidade dos queijos produzidos na região passa em algum momento por suas mãos. Esse circuito movimenta pessoas e queijos, criando identidades e fazendo girar a economia local, ainda que a comercialização ocorra quase sempre à margem das normativas tributárias e sanitárias. É comum que o vínculo desses atores com o alimento seja de origem familiar¹⁸, compartilhando com famílias produtoras e consumidores locais critérios locais de qualidade, construídos social e historicamente (DUPIN, 2019).

Porém, fora das regiões produtoras, os queijeiros são recorrentemente percebidos de forma pejorativa. Eles costumam ser tomados por autoridades públicas, fiscais, agentes de desenvolvimento, técnicos especializados e até por uma parcela dos consumidores como agentes de uma atividade condenável, imoral e ilegal: um atravessador que encarece o alimento, paga preços baixos aos produtores, sonega impostos e que ameaça a saúde dos consumidores, uma vez que circula com alimentos “não inspecionados” por sistemas sanitários.

Carregando tal estigma, e dada a dificuldade dos fiscais de chegarem diretamente às pequenas unidades de produção de queijos, muito mais numerosas e

¹⁶ Esta fala foi feita para um vídeo institucional de divulgação da marca “Região da Canastra” na Indicação Geográfica, produzido pela associação de produtores locais (Aprocan). Estive com Geraldo de Piu, mas optei por utilizar essa fala pela sua riqueza e profundidade.

¹⁷ O número de 80 queijeiros é citado por Carvalho e Leite (2004) somente para o município de São Roque de Minas

¹⁸ A maioria absoluta dos queijeiros com a qual conversei na região tem alguma ligação com a zona rural e com a produção de queijos, seja em fazendas próprias, através de parentes ou conhecidos próximos, de maneira que as conversas cotidianas com tais atores eram sempre muito ricas em informações sobre a dinâmica envolvendo a produção, comercialização e consumo dos queijos.

dispersas em lugares pouco acessíveis, é principalmente sobre os queijeiros que recai o peso das ações punitivas do Estado. É difícil encontrar queijeiros que nunca tenham sido multados ou tido seus queijos apreendidos. Até a década de 1980 as ilegalidades desses atores estavam ligadas especialmente à questão tributária e fiscal, que continua presente, mas as ilegalidades se complexificaram com o aumento de importância da legislação sanitária e a consequente intensificação de ações de fiscalização, que levou a um agravamento das penalidades, com maior criminalização das suas atividades (CINTRÃO, 2017). Soma-se a isto o motivo da repressão ser trazido a público (às vezes nas páginas policiais dos jornais), como o transporte e venda de alimentos “impróprios ao consumo”, enquadramento legal de todos os produtos que não cumprem as normas sanitárias.

Para ser vendido em outros estados, o queijo canastra feito com leite cru, considerado patrimônio cultural e imaterial de Minas Gerais, precisa se submeter a uma complexa rede de contrabando que envolve atravessadores (chamados de queijeiros), desvio das rodovias principais por estradas de terra durante as madrugadas para fugir da fiscalização (...)” (Jornal Estado de Minas. *Na rota do tráfico de queijo*. Publicado em 19 de junho de 2011)

Se fora das regiões produtoras as ações fiscalizatórias tornam os queijeiros a figura mais “malvista” da cadeia dos queijos artesanais, isso se difere de como eles são vistos nos seus municípios produtores do oeste mineiro. Um deles comentou que “somos conhecidos como traficantes do mais conhecido produto culinário de nosso Estado”. Outro se queixou que em São Roque é conhecido e respeitado, mas foi tratado como bandido quando foi parado pela fiscalização em São Paulo. E, ainda, vários temem ser assaltados por ter que viajar de noite e buscar caminhos alternativos: “fugimos da polícia, mas também de bandidos”. Um deles contou que por essa razão acabou deixando a atividade: “A gente fugia dos bandidos, mas éramos quase bandidos”. Na Canastra, eles são vistos pela população local como uma atividade tão importante quanto a produção dos queijos, embora possam ser considerados “bons” ou “maus”, em função das condições e preços pagos às famílias produtoras, das relações trabalhistas com seus empregados, da qualidade dos queijos comercializados. No município é comum que se diga: “todo mundo aqui é ou já foi queijeiro”.

Um exemplo das dissociações entre as criminalizações exercidas pelas normas legais e os critérios culturalmente compartilhados localmente se deu em 2015, quando fiscais sanitários federais, juntamente com agentes da Polícia Federal, chegaram à

cidade com um mandado de busca e apreensão endereçado a depósitos dos maiores queijeiros do município. A polícia federal tinha como principal objetivo verificar a existência de “rótulos falsificados, mas não encontrou nada”¹⁹. Já os fiscais sanitários lacraram dois depósitos, com cerca de 13 toneladas de queijo, acusados de “manter em estoque e comercializar queijos em condições higiênico sanitárias precárias, configurando risco à saúde pública, sem registro em órgão fiscalizador e sem identificação de origem” (DUPIN E CINTRÃO, 2016).

Com ação fiscalizatória, São Roque entrou em clima de apreensão e medo, todos os depósitos de queijo ficaram em alerta. Houve várias tentativas de evitar que os queijos fossem destruídos, mas o órgão sanitário alegou que os queijos apresentavam “condições precárias de higiene” e que não se podia “colocar em risco a população com a doação dos produtos implicados”. Os preços pagos pelos queijos às famílias produtoras despencaram e várias ficaram sem conseguir vender. Prefeito e vereadores do município se deslocaram para Belo Horizonte para conversar com deputados, órgãos sanitários e Ministério Público, alegando que os queijos estavam em boas condições, as mesmas em que são comercializados os queijos no Mercado Central de Belo Horizonte (principal ponto de venda desses queijos na capital mineira). Segundo eles, caso os depósitos da cidade fossem fechados, a economia da cidade pararia, pois somente esses dois depósitos comercializavam queijos de cerca de 250 famílias produtoras e empregavam de maneira direta cerca de 30 pessoas.

O fato de o mandado ter endereço certo levou a suspeitas da denúncia ter partido de alguém do próprio no município, o que gerou um clima geral de desconfiança, inclusive em relação à associação de produtores que detém a marca de Indicação Geográfica e cujos produtores, em sua maioria, tem a produção legalizada junto aos órgãos de inspeção, como apontei anteriormente²⁰. Além do medo e desconfiança, a cidade foi tomada por um clima de revolta. Os trabalhadores dos depósitos ficaram indignados com a forma desrespeitosa como foram tratados pelos fiscais sanitários. O episódio terminou com os queijos sendo enviados ao aterro sanitário local²¹.

¹⁹ Uma estratégia comum dos queijeiros da região para escapar à fiscalização sanitária é utilizar “rótulos frios”, não registrados legalmente. Estes chamados rótulos falsificados são enquadrados como “crime contra a ordem tributária” e podem ser fiscalizados pela Polícia Federal como parte da “prevenção e repressão ao tráfico ilícito de drogas, o contrabando e o descaminho”. (Cintrão, 2017)

²⁰ A marca comercial “Região da Canastra”, vinculada à IG, havia sido recentemente lançada e um dos problemas frequentemente denunciados pela Associação é a “falsificação de rótulos” pelos queijeiros.

²¹ Para um relato completo ver Dupin e Cintrão (2016)

A construção da atividade queijeira na região da Canastra

Em São Roque de Minas, o vínculo com o queijo, como uma atividade familiar, é mais regra que exceção. Como disse um queijeiro: “Aqui sempre o queijo foi muito forte. Aqui todo mundo faz queijo, é difícil você achar quem não faz queijo ou quem não está envolvido com queijo de alguma maneira, quem não faz queijo, é queijeiro ou trabalha com o queijeiro”. As histórias dos queijeiros na região, assim como aquelas das famílias produtoras de queijo, fazem parte da memória oral desse e outros municípios da região (DUPIN, 2019).

Relatos de viajantes indicam que desde a época do império estabeleceram-se, através dos tropeiros, ligações comerciais desta região com São Paulo e Rio de Janeiro (capital do império), que envolvia alguma circulação de queijos, inclusive utilizados como uma das formas de contrabando de ouro e pedras preciosas (escondidas dentro deles). Porém, não há informações precisas sobre o surgimento dos “queijeiros”. Ao que parece, a chegada dos veículos motorizados introduziu novas configurações nesse comércio, dando origem aos “queijeiros” como são hoje conhecidos.

As décadas de 1970 e 1980 são um marco na expansão da atividade. A introdução de inovações tecnológicas, com a inserção de raças de vaca especializadas, rações e novos tipos de alimentação das vacas levou a aumento na produção e na produtividade do leite e queijos. Se antes eram raras famílias que produziam mais de três queijos por dia, passam a não ser totalmente incomuns famílias que produzem acima de 30 queijos, embora a média no período da pesquisa de campo se mantivesse entre 10 a 20 queijos por dia. Estes fatores, juntamente com a ampliação da malha rodoviária e das possibilidades de refrigeração, levaram a mudanças nas formas de comercialização. Houve maior pulverização dos depósitos onde os queijos são reunidos e ampliação das rotas de entrega para um maior número de cidades. Ao que tudo indica, a partir daí os queijeiros ganharam sua configuração atual e se tornaram mais numerosos.

O fortalecimento do transporte rodoviário marca também a chegada dos alimentos e bebidas industrializados nas fazendas produtoras e o aumento nas trocas monetárias, com os queijeiros participando ativamente desse processo. As viagens “de volta” dos centros urbanos (com os caminhões sem queijos) trazem produtos que abastecem as famílias rurais, descontando do pagamento dos queijos. Os queijeiros facilitam assim o acesso a produtos de consumo cotidiano das famílias, novos ou

anteriormente produzidos na própria fazenda, como arroz, fubá, farinha de mandioca, café, açúcar branco (substituindo a rapadura), óleo de soja e margarina (substituindo a banha de porco e a manteiga), macarrão, gás de cozinha (substituindo parcialmente a lenha)²². Trazem ainda insumos industriais para a produção, como adubos, pesticidas e rações animais, assim como formas de plástico para os queijos, balanças, telas, sendo um dos atores na disseminação de novidades e inovações, tanto da cidade para o campo quanto entre as próprias famílias produtoras.

No entanto, as falas de queijeiros indicam que o abastecimento das famílias vai muito além desses itens: “Levava até um botão de camisa se eles precisassem. Era assim que eu conseguia o produtor”. Ou: “Eles encomendavam de tudo. E se eles te encomendassem uma agulha ou uma ramona para uma mulher pôr no cabelo e você chegasse lá sem aquilo era fácil de você perder o freguês” (DUPIN, 2019). Tais dinâmicas dão uma ideia das relações entre queijeiros e famílias produtoras que, conforme veremos adiante, não se atêm apenas a relações comerciais.

Os queijeiros e as linhas de queijo

Assim como acontece com a produção de queijos na Canastra, em que um conjunto de tecnologias sociais de fabricação, desenvolvido historicamente na região em consonância com o cerrado - o que inclui o uso do fogo na renovação do pasto nativo -, facilita a entrada e permanência de novos atores na cadeia produtiva (DUPIN, 2019), é comum ouvir que a incursão na atividade de queijeiro tem poucas barreiras econômicas, “qualquer pessoa que fica desempregada (aqui na região) pega uma mala e sai vendendo queijo”.

Porém, para iniciar (e exercer) a atividade é necessário possuir alguns tipos de capital (BOURDIEU, 1989), como: econômico – relacionado à obtenção dos meios para financiar tais viagens –, somado a capital social - possuir (ou ter capacidade de construir) redes locais para captar o alimento e redes mais amplas para comercializá-lo – e mesmo capital cultural, uma vez que para ser um “bom queijeiro” é necessário encontrar e estabelecer relações com famílias produtoras, mais ou menos “escondidas” nos morros e pés de serra, que inclui técnicas apuradas, saber distinguir queijos “bons” e “ruins”, possuir conhecimento para transportar e manter o alimento em bom estado. E, dada a “falta de padrão” dos queijos artesanais (vista como um

²² Os aumentos de produtividade passam a exigir duas ordenhas diárias (e duas jornadas de elaboração de queijos), com diminuição do tempo dedicado a outras atividades e tendência à especialização que acompanha os processos de modernização da agricultura.

defeito frente aos parâmetros uniformizantes da produção industrial), saber fazer chegar cada queijo ao destino certo. Por tudo isso, é muito frequente que a incursão na atividade se dê através do intermédio de parentes, compadres e amigos e por pessoas que têm algum vínculo anterior (incluindo o afetivo) com os queijos.

Cada queijeiro constrói dois tipos circuitos: uma “linha de queijo”, que corresponde a um caminho percorrido nas zonas rurais, com uma sequência de fazendas e famílias produtoras onde os queijos são buscados e comprados. E um circuito de entregas, que envolve uma ou várias cidades de destino e, dentro das cidades, um roteiro de estabelecimentos para os quais os queijos são vendidos. Entre esses dois circuitos, os queijos passam por um local – um galpão ou “depósito” (como são chamados na Canastra) – onde são reunidos, selecionados, lavados, preparados para a venda (embalados, se for o caso) e armazenados, até o momento de serem distribuídos, em parâmetros de classificação e tecnicidades muito próprios da região.

As “linhas de queijo” são em si uma espécie de patrimônio e podem ser “vendidas” quando o “queijeiro” por alguma razão resolve ou precisa sair do negócio. Tais rotas não respeitam limites administrativos municipais na busca do alimento nas zonas rurais e, em geral, não se guiam por normas legais que definem as microrregiões produtoras²³. Se estabelecem por contatos e laços com produtores, pelos volumes de queijo disponíveis, pelas condições das estradas e identificação de caminhos que encurtem o tempo e as distâncias entre as fazendas. E são desenhadas para serem percorridas num único dia de trabalho.

Já as rotas de entrega nas cidades levam em conta o desvio de possíveis postos de fiscalização nas estradas, o trânsito nas cidades, os horários de entrega. Elas abastecem uma grande variedade de equipamentos de varejo, incluindo mercados e supermercados menores, sacolões, açougues, padarias, pastelarias, pequenas fábricas de pão de queijo, lanchonetes e mercearias, às vezes conjugando vários desses tipos numa única rota de entrega. Estas podem ter grande dinamicidade, relacionadas tanto com a necessidade de fugir das fiscalizações, quanto com um dinamismo próprio ao comércio, com lojas, mercados e negócios, que iniciam e encerram a atividade de acordo com a dinamicidade dos mercados locais. Nota-se uma grande criatividade e

²³ A legislação mineira para os queijos minas artesanais, seguindo as lógicas de valorização das indicações geográficas de procedência, define legalmente os municípios pertencentes a diferentes “microrregiões produtoras” que dão nomes aos queijos. Como na região “a oeste de Minas” há um *continuum* entre as microrregiões (Canastra, Araxá, Salitre, etc), com os mesmos modos de fazer o queijo (e diferenças entre os queijos que não são dadas pelo limite administrativo), não é incomum os queijeiros recolherem queijos de mais de uma microrregião, reunindo-os sob um único “nome”.

versatilidade dos queijeiros na busca de saídas, seja para “burlar” a fiscalização (onde ela existe), seja para encontrar novas possibilidades de mercados não alcançados pela fiscalização (muitos deles nas periferias das cidades).

A atividade envolve ainda grande conhecimento dos queijos e uma habilidade de direcioná-los a diferentes públicos. Enquanto na lógica da legislação a “rastreadibilidade” é dada por notas fiscais, registros e rótulos, os queijeiros têm suas próprias formas de rastreabilidade. Apesar de não haver nenhuma marcação nos queijos (e de serem todos muito parecidos aos olhos dos leigos), sabem diferenciar o queijo de cada produtor e dar um destino específico para ele: “Cada queijo é um queijo. Cada produtor faz de um jeito. Eu conheço o queijo de cada um”, afirmam.

Como as regiões produtoras são também grandes consumidoras, há critérios de qualidade construídos e compartilhados culturalmente ao longo do tempo (entre produtores, queijeiros e consumidores). Os queijos considerados “bons” (“tapados”, de “massa fechada”, com poucos furinhos) são destinados ainda frescos – geralmente produzidos no dia anterior – para a venda direta aos consumidores em estabelecimentos de varejo na própria região ou estado. Nesse caso, são colocados em tubos de PVC adaptados a esta função²⁴, para serem transportados sem que amassem ou quebrem. Os queijos “com furinhos” (em geral mais ácidos, considerados pelos mineiros como ruins ou de baixa qualidade), identificados mesmo sem serem cortados, são destinados a alguns mercados consumidores de São Paulo: “paulista não entende de queijo”, podendo abastecer também pastelarias (“derretem melhor” dizem). Queijos “inchados” (que os sistemas de peritos identificam como tendo alto grau de contaminação microbiana) são submetidos a um novo processo de salga, ralados e destinados a pequenas fábricas, restaurantes ou padarias onde derretidos servem como ingredientes para pães de queijo, biscoitos, queijadinhas, bolos, etc.²⁵. A venda do queijo ralado como ingrediente abarca também queijos com eventuais problemas na aparência ou consistência, queijos mais maturados (já amarelos, menos usados para o consumo direto e, em geral, desvalorizados nesses mercados). Os queijeiros afirmam que “cada tipo de queijo tem seu mercado” e que não há queijos “impróprios”: praticamente todos os queijos são aproveitados.

²⁴ São usados tubos brancos do mesmo diâmetro dos queijos, cortados na altura exata das caixas e com um corte longitudinal que facilita a colocação dos queijos.

²⁵ Sobre essa e outras categorizações ver Dupin (2019) e Cintrão (2017). Embora não pensem nesses termos, a salga e as altas temperaturas dos fornos podem ser consideradas como medidas sanitárias que neutralizam possíveis contaminações.

Mais recentemente, com os processos de valorização cultural dos queijos artesanais e com as Indicações Geográficas, surgiram o que alguns queijeiros chamam de “queijos de caixinha”, queijos de longa maturação, voltados mercados “de luxo” nos grandes centros urbanos, como boutiques, lanchonetes e restaurantes renomados. Porém, o mercado para estes queijos ainda é restrito e não interessa à maioria dos queijeiros, que lida com maiores volumes de produção. Eles afirmam que “o grande comércio é o de queijos frescos. Queijo não certificado, queijo comum”. Ou seja, para eles o “comum” (ou a norma local) são os queijos “não legalizados” (DUPIN, 2019).

O uso de tecnologias locais diante das normas sanitárias

Devido a todo processo repressivo que recai sobre os queijeiros, não é fácil convencê-los a concederem entrevistas e abrir sua vida profissional, menos ainda carregar em seus veículos um curioso *outsider* e que lhes coloca sucessivas perguntas. Em 2015, após uma negociação que durou alguns dias, acompanhei um queijeiro no seu trabalho. Seu nome fictício é Antônio. Filho da quarta geração de produtores, ele começou há cerca de 30 anos a trabalhar como queijeiro, numa rota que envolve fazendas na zona rural de São Roque de Minas e o interior de São Paulo. Seus dois irmãos também são queijeiros, cada um deles fazendo a linha e a venda de queijos em distritos e municípios diferentes.

Em sua "linha", Antônio traz na caçamba da caminhonete caixotes de plásticos adaptados para receber os queijos, além de múltiplas encomendas dos produtores (arroz, sal, fubá, ração, fertilizantes, botinas, rodo, etc.). Ele viaja acompanhado de um funcionário, morador da região e pago pelo dia de trabalho. O auxiliar abre as porteiros e carrega nos ombros as caixas de plástico, que lotadas comportam até 24 queijos e pesam cada uma em torno de 30 kg. Em dois dias, a “linha de queijo” de Antônio recolheu 1,5 tonelada e envolveu cerca de dez famílias produtoras da região.

Como a maioria dos queijeiros na Canastra, ele utiliza uma caminhonete modelo Chevrolet D-20 para a busca dos queijos, que são levados para um depósito em um município vizinho. Já para as entregas nas cidades, é obrigado a utilizar um caminhão baú refrigerado, uma das exigências da legislação sanitária para o transporte de queijos que é seguida tendo em vista evitar ser parado pelas fiscalizações nas rodovias e nas cidades do interior de São Paulo onde entrega os queijos. Ele explicaria que este caminhão não aguenta as estradas de terra da região, tem a manutenção mais cara e dá frequentes problemas com a refrigeração (DUPIN, 2019).

Além de não permitir o transporte em carros ou carrocerias comuns (como as das D-20), a legislação sanitária induz uma especialização, interditando que se transporte outras mercadorias junto com o queijo, o que ilegaliza as práticas costumeiras na região, mencionadas anteriormente, que aproveitam as voltas das cidades para trazer mercadorias diversas, que são transportadas para as zonas rurais no momento de recolhimento dos queijos, otimizando o transporte. Porém, nas estradas de terra, onde a fiscalização é praticamente inexistente, essas normas passam longe de serem seguidas, prevalecendo os modos de governo locais e suas técnicas, com o uso das caminhonetes para o transporte de mercadorias diversas. Apesar da Chevrolet D20 ser um modelo cuja fabricação foi interrompida no ano de 1997, é ainda hoje o veículo preferido dos produtores, quando têm condições financeiras para comprá-las, e dos queijeiros para realizar a “linha de queijos”. Como disse outro queijeiro: “A D20 é o veículo que aguenta o tranco e possui baixo custo de manutenção”. Porém, mais do que isso, segundo ele, esse é um modelo que possui várias utilidades, podendo também ser utilizada para passeio com a família e outros trabalhos vinculados à roça. Ele afirma que no veículo estão várias formas de produtividade: “não é um carrão, mas é um carro para tudo”. E faz comparação entre o cavalo com um burro, afirmando que o último, apesar de ser um animal mais lento e menos valorizado, leva vantagem para o trabalho geral da propriedade, pois aguenta mais serviço (DUPIN, 2019).

A fala aponta uma representação que aproxima o queijeiro da racionalidade camponesa (conforme Ploeg, 2008 e Wortmann, 1988) que se relaciona com os mercados (e com a modernidade) com lógicas diferentes da empresarial. Ploeg (2008), por exemplo, aponta os camponeses como empreendedores, inventivos e perspicazes, mas dentro de uma racionalidade própria que incorpora bom rendimento e cuidado, mas garantindo maior grau autonomia sobre a “base de recursos” e maior independência em relação às indústrias, o que os leva a terem preços 'competitivos' em relação à indústria alimentícia. Essa racionalidade se faz presente na Canastra, por exemplo, na escolha que as famílias produtoras fazem na montagem de seus rebanhos, recusando a adoção de “raças puras” produtoras de leite, conforme prescrito por políticas agrícolas e técnicos extensionistas, argumentando que vacas “especializadas” não são adaptadas às condições da região e ao relevo acidentado, são mais susceptíveis a problemas de saúde, demandam maiores cuidados e custos (remédios, rações, serviços veterinários). Adicionalmente, possuem menos versatilidade que o

gado local, produtor de leite, mas que também pode ser vendido para abate e utilizado para tração e transporte, dentre outros usos (DUPIN, 2019).

Assim, as escolhas locais muitas vezes não coincidem com as exigências legais e com a racionalidade técnica (guiada pela ciência) dos agentes da fiscalização sanitária. Frequentemente, estes tendem a atribuir às famílias produtoras – especialmente as de origem camponesa – e aos queijeiros uma “falta de higiene” e uma certa ignorância, considerando-as presos ao passado e sem êxito para ultrapassar seu estágio tradicional, rumo à condição moderna (ESCOBAR, 1995), que tem a (grande) indústria como modelo a ser seguido (CINTRÃO E DUPIN, 2020). No entanto, estes atores têm suas próprias noções de “qualidade” e “segurança”, associadas a tecnicidades socialmente construídas e culturalmente enraizadas e que, embora constantemente em atualização, seguem lógicas diferentes e reagem às intervenções. Tal racionalidade aparece, por exemplo, na afirmação de uma produtora, que disse não entender como certo produtor poderia estar legalizado “se as vacas eram magras e os animais da fazenda mal zelados”, e também em falas que indicam que não é preciso uma queijaria azulejada para produzir um bom queijo.

A opção dos queijeiros pela rusticidade da D-20, associada à diminuição de custos, segue a mesma lógica dos produtores diante de legislações, que envolve busca por melhores condições de trabalho, além de manter a autonomia sobre a atividade - seja diante da delicada relação com o poder público e suas normatizações, mas também diante do mercado consumidor com os quais estruturam uma série de negociações - reduzindo custos, reaproveitando utensílios e diversificando as formas de comercialização de acordo inúmeras situações vivenciadas. Há ali uma constante preocupação com o orçamento, cuidando para que, seja durante a fabricação ou comercialização do alimento, nada se perca e tudo seja maximizado²⁶. Aliás, uma coisa que pude perceber acompanhando o trabalho dos produtores e queijeiros na região é sua capacidade de adaptar ou criar tecnologias buscando essa autonomia.

Em fevereiro de 2016, em uma reunião em que participava no antigo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), onde se discutia a legislação de produtos lácteos para a agricultura familiar no país²⁷, ouvi uma fala emblemática de um produtor da Canastra sobre o tema. Diante de um parágrafo da lei que dizia: “é

²⁶ Fenômeno que Woortmann (1982) apontou como característico da produção de alimentos nas sociedades camponesas.

²⁷ Essa reunião aconteceu em Brasília, em fevereiro de 2016.

proibido modificar as características dos equipamentos na queijaria”, ele se levantou e disse: “isso é um absurdo, a legislação tira a possibilidade do produtor criar”. Frente às imposições sanitárias, com sua ênfase nas exigências estruturais e nas análises laboratoriais, muitos afirmam que em muitos aspectos os modos de fabricação e transporte prescritos pioraram as condições do alimento, como as exigências para a adequação das queijeiras (antes de madeira e agora de tijolos e azulejadas) e uso de embalagem de plástico para o transporte, que abafam os queijos descaracterizando-os. Assim, em algumas propriedades, segundo relatos, começaram a aparecer na queijaria “coisas” que não apareciam antes das adaptações. O uso de refrigeração para o transporte, previsto em legislações para o alimento, atualmente é questionado pelos próprios cientistas sanitários, uma vez que inibe a maturação dos queijos, o que em tese torna os queijos mais seguros para o consumo.

Diante dessas exigências que consideram impróprias ou inexequíveis pelo valor financeiro, tais atores usam estratégias de adaptar ou mesmo criar tecnologias para conseguir comercializar um queijo de qualidade. Assim como os camponeses da região, na sua lógica de reprodução social, eles se apropriam de elementos da ideologia modernizadora e industrial dominante e constroem, a partir de sua posição subordinada, um campo de manobra para escapar a esta subordinação, ainda que por vezes cometendo infrações e se arriscando a receber punições. Esses arranjos passam pela destinação dos queijos, escolha dos veículos, mas também por uma série de equipamentos que ganham outras funções para as quais não foram originalmente projetados²⁸, sendo em muitos casos condenados pela legislação sanitária. Eles seguem uma racionalidade que se apoia em conhecimento empírico e técnicas que se distinguem das formas de comercialização ditadas pela racionalidade técnica dita da indústria de alimentos, usada como referência para as normas sanitárias.

“Queijeiro tem que ter trato”: campesinidade e relações comerciais

Durante a realização da “linha de queijos”, Antônio me relatou que trinta anos atrás, quando se iniciou atividade, era o único queijeiro na sua rota, mas hoje concorre com outros, tendo perdido alguns fornecedores (produtores). Mas outros mantêm a “fidelidade” há décadas. Ele busca os queijos impreterivelmente todas as semanas. É

²⁸ A caixas de plástico (material bastante barato, muito encontrado em supermercados), por exemplo, ao serem adaptadas para a função facilitaram muito o trabalho dos queijeiros, em todas as etapas, desde recolher o queijo das queijarias e levá-los até o caminhão, descarregá-los no depósito, armazená-los, retirá-los para a lavagem, armazená-los novamente e depois carregá-los e descarregá-los nas rotas de entrega no comércio. Elas permitem ainda um maior empilhamento e o transporte de maiores quantidades de cada vez.

comum que ele solicite às famílias produtoras adaptações na fabricação de queijos, de acordo com a preferência e demanda de seus clientes na cidade. Em geral, elas as fazem buscando atender as expectativas e receber um pouco mais por peça²⁹. Essa proximidade permite uma espécie de retorno sobre a qualidade do queijo que vincula produtores e consumidores urbanos, com o alimento em constante avaliação. Como conhece com profundidade a qualidade dos queijos, pois além de comerciante é proveniente de família produtora, compartilha critérios culturais de qualidade construídos na região a partir dessas interações cotidianas. Esses critérios são fundamentais para a manutenção desse mercado, apesar das repressões que tentam aproximá-lo dos parâmetros industriais de produção e comercialização.

Porém, existe ainda um outro critério dessa relação que merece ser destacado. A realização das “linhas de queijo” é permeada por relações de moralidades compartilhadas com o universo camponês³⁰. Durante a “junta de queijos”, embora possam pagar menos se sentirem que o produto não está em boas condições, existe para muitos queijeiros uma obrigação de não deixar o produtor com a “mercadoria parada”. Antônio observou que em todos esses anos trabalhando como queijeiro só deixou de passar em alguma propriedade por causa de estradas alagadas por conta das chuvas³¹. “Se você é queijeiro tem que pegar todo o tipo de queijo. Não dá para pegar um pouco e deixar o resto para trás”. Mesmo que ele considere o queijo ruim – o que consegue perceber por sua experiência, avaliando a aparência, consistência, odor e até pelo som, ao dar algumas batidas com a palma-da-mão no corpo do produto –, ele não deixa de comprar o queijo. “Depois tenho que me virar para vender. Tem que fazer o que é certo, assim fico com o nome limpo”, me disse.

Nesses casos, geralmente se estabelece uma relação que, para além do componente mercantil, exige uma contrapartida por parte do produtor, baseada em relações de lealdade. Assim, um ato de um produtor trocar o queijeiro por um novo comerciante que concorre na “mesma linha”, pagando mais pelo produto, pode ser

²⁹ Em muitos casos os queijeiros chegam a pagar mais pelo queijo após as adaptações serem realizadas.

³⁰ Tomamos aqui o conceito de “economia moral” que Klass Woortmann (1990: 36 e 30) utilizou para falar sobre uma ética camponesa, constitutiva de uma ordem moral, que ele chama de campesinidade. O autor chama a atenção para a necessidade de uma “fenomenologia do dinheiro” em diferentes culturas desigualmente integradas no mercado. Assim, a questão não é o dinheiro em si, mas o modo como cada cultura o representa, a presença do dinheiro não torna a situação um nexo monetário, característico da economia de mercado. Ele pode ser ali elemento da linguagem de troca. Em sociedades camponesas, segundo o autor, a troca entre os homens é a continuidade da troca com a natureza, pois é a troca de alimentos e de trabalho.

³¹ Na época das chuvas, os queijeiros carregam correntes adaptadas para serem colocadas nas rodas das caminhonetes, que ajudam a passar em estradas com muita lama.

visto como uma quebra da relação de confiança e pode significar o fim da relação entre as partes. Essa relação pode ser reestabelecida, uma vez que tal “mudança de queijeiro” pode ser uma estratégia comercial eficaz algumas vezes utilizadas, como observa um produtor:

“O rapaz (novo queijeiro) começou a me vender queijo, aí o queijeiro estava me atrasando com o preço, não tava querendo me pagar de R\$10,00 não. Aí o rapazinho veio cá e ofereceu a R\$ 10,00 e eu entreguei para ele. Aí o queijeiro ficou uma abelha. E agora eu fico sem jeito de eu largar o rapazinho, sabe? Mas tem que dar um pressãozinha no queijeiro que está caindo meu queijo muito”. Produtor de São Roque de Minas, novembro de 2016

Uma dessas situações aconteceu durante a “linha de queijo”. Um produtor rural havia deixado de reservar os queijos para Antônio e vendeu-os a um novo queijeiro que pagou um valor maior. Só que com a chegada das chuvas a produção aumentou e o novo queijeiro “falhou na linha”, pela dificuldade de comercializar a maior quantidade de queijos do conjunto de seus clientes. Tendo deixado de passar na fazenda desse produtor, os queijos se acumulavam nas prateleiras. Antônio disse que só compraria se eles fechassem, através da palavra, um contrato verbal que é chamado no estado de “acordo de seca e verde”, que refere-se à sazonalidade dos queijos. O combinado naquele momento foi que na época da seca, quando a oferta de queijos é menor devido a escassez de pasto – o que numa relação estritamente comercial desfavorece o queijeiro – esse produtor garantiria a entrega dos queijos. Em contrapartida, no “período das águas” ou “verde”, como vivenciavam naquele momento, Antônio garantiria a compra de todo o queijo acumulado. Receoso de ficar com a mercadoria parada, o produtor aceitou e disse que estava decepcionado com a atitude do novo queijeiro, fazendo o seguinte comentário:

“Agora eu falei para ele [novo queijeiro], eu quero saber se o trem é certo. Ele trata e não vem. Eu vou falar para ele, pra mim não serve não. Ele paga mais, mesmo. Todo mundo baixou o preço pago pelo queijo e ele não baixou. Só que você tem trato. Eu não vou vender para ele e vou dizer: ‘você não me serve. Queijeiro tem que ter trato’.” (Diálogo transcrito em outubro de 2016).

Observa-se que a relação estabelecida ali é bastante diferente daquela com os grandes laticínios que compram o leite das fazendas na região, que pagam com prazos maiores (a cada 30 ou 40 dias) e com quem há menos espaço de negociação, em especial para produtores menores.

Considerações finais

Seguindo o apontamento de maussianos, de que ao estudo material da técnica deve ser superposto de sua função, relações, proporções e seu lugar na vida social,

busquei neste artigo, através do trabalho etnográfico, fazer emergir tecnicidades que assumem um caráter significativo para aqueles envolvidos. Aqui eles são, em suas ações responsáveis pela a persistência de uma produção e distribuição de queijos artesanais “não inspecionados” que tem a sua comercialização realizada, apesar de serem constantes alvos de ações fiscalizatórias, com multas e apreensões. Essas técnicas não podem ser compreendidas senão entrelaçadas às formas de vida que norteiam o viver na Canastra. Na comercialização do alimento, elas se ligam à existência de "intermediários especialistas", denominados localmente de queijeiros, cuja existência favorece a continuidade da produção em larga escala na região ao fornecer canais de escoamento e, assim, poder de negociação por parte dos produtores na venda dos queijos.

Ao contrário de visões normalmente bastante negativas desses intermediários, apontei-os como atores inventivos, perspicazes e detentores de uma tecnicidade sofisticada, compartilhando códigos sociais e culturais que se aproximam da racionalidade camponesa da região, presentes também na população urbana dos pequenos municípios de perfil marcadamente rural da Canastra. Observei que essa racionalidade busca maximizar os escassos recursos locais e manter autonomia sobre os meios locais de produção. Com argúcia e inventividade, os queijeiros interagem, por exemplo, de maneira positiva com a falta padronização dos queijos recolhidos – própria à artesanidade e condenada pela legislação – encontrando mercados para os diferentes queijos, inclusive aqueles “defeituosos”, numa lógica que escapa às tendências padronizadoras industrial.

A existência desses códigos culturais compartilhados e suas tecnicidades permite alguma contraposição aos processos de ilegalização em curso, questionando, por exemplo, as condenações de queijos como “impróprios” ao consumo, ou exigências que levam a modificações nas características sensoriais dos queijos, como a pasteurização ou a maturação dos queijos. A eficácia dessa tecnicidade tem evitado que aconteça com os queijos artesanais da região o mesmo que ocorreu com outros produtos lácteos – como leite e manteiga – no estado, afastados do âmbito de produção camponesa e absorvidos pela indústria de laticínios.

Referências Bibliográficas

- BOURDIEU, P. *O poder simbólico*. Coleção Memória e Sociedade. Lisboa, 1989.
- CINTRÃO, R.P. Segurança alimentar, riscos, escalas de produção - Desafios para a regulação sanitária. *Vigilância Sanitária Em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, 53, 2016. pp.3-13.

- CINTRÃO, R.; DUPIN, L. V. *Microbiopolítica e regulação sanitária: desacordos entre ciência e saberes locais na produção dos queijos minas artesanais*. Horizontes Antropológicos, 57, 2020.
- CRUZ, Fabiana T; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. Revista Brasileira de Agroecologia, Porto Alegre, v. 5, n. 2, p. 1-18, 2010.
- CRUZ Fabiana T. *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*. Tese de doutorado. PGDR, UFRGS. 2012.
- DUPIN, L. V.; CINTRAO, R. *Entre bactérias e lobos: o cerco biopolítico sobre a produção do queijo Canastra*. Revista de Antropologia Social dos Alunos do PPGAS-UFSCAR, V.18, 2018.
- DUPIN, L. V. *A vida dos queijos mineiros: uma etnografia multiespécie*. 2019a. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Unicamp, 2019a.
- DUPIN, L. V). *“Formo parte de una clase de productores que perdió la sabiduría del pasado y empezó a pisar dentro de las tecnologías”: trayectorias campesinas en la fabricación de quesos artesanales en Minas Gerais*. Antípoda. Revista De Antropología Y Arqueología, 153–173. 2020.
- ESCOBAR, Arturo. *Encountering Development. The making and unmaking of the Third World*. Princeton: Princeton University Press. 1995.
- ESCOTO, Fernando Cervantes; GANTE, Abraham Villegas (coord). *La leche y los quesos artesanales em Mexico*. Texcoco: Miguel Ángel Porrúa, 2012.
- GARCIA-PARPET, MF. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA.
- MAUSS, Marcel. *As técnicas do corpo*. In: Sociologia e antropologia. SP: Cosac & Naify. 2003.
- MINTZ, Sidney. *The role of de Middleman in the Internal Distribution System of a Caribbean Peasant Economy*. *Human Organization*, XV, 2, Summer 1956. Pp 15-23.
- PAXSON, H. *The life of cheese – Crafting food and value in America*. Berkeley/ Los Angeles / London: University of California Press, 2013. 303 pp.
- PLOEG, Jan Douwe. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed. UFRGS. 2008.
- WEST, HG. Food fears and raw-milk cheese. *Food Studies Centre, School of Oriental and African Studies (SOAS), University of London, London, UK* 2008.
- WOORTMANN, Ellen F. *O sítio camponês*. Ed. UFC,. Anuário Antropológico, 81, p.164-203. 1983.
- WOORTMANN, Klaas. 1988. *“Com parente não se negueia”*: o campesinato como ordem moral." Anuário Antropológico/87: 11-73.