

QUEIJO SERRANO ENTRE A SANIDADE E A VIDA: UMA ABORDAGEM ANTROPOLÓGICA

GUILHERME RODRIGUES DE RODRIGUES¹; RENATA MENASCHE²

¹Universidade Federal de Pelotas – guilhermerdr.rodrigues@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – renata.menasche@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Nos Campos de Cima da Serra, região situada ao nordeste do Rio Grande do Sul e sudeste de Santa Catarina, é realizada a produção tradicional de Queijo Serrano. A delimitação do território conta com 18 municípios no estado catarinense e 16 no estado sul riograndense. O queijo é um produto artesanal, feito à base de leite cru recém ordenhado, sal e coalho. Conforme mostra Evander Krone (2009), sua receita é passada de geração em geração, há pelo menos dois séculos. As condições ambientais, climáticas, territoriais e microbiológicas fazem deste queijo um produto único, com aromas e sabores característicos.

A produção do Queijo Serrano destaca-se por elementos culturais e tradicionais, contrastando com as rigorosas normas sanitárias vigentes no Brasil. Existe uma perspectiva higienista e sanitarista rígida em torno dos produtos de origem animal, reduzindo possibilidades de flexibilização das condições de produção de queijo dentro da legalidade. Algumas das principais leis que envolvem produtos de origem animal são a RDC nº 12/2001, RDC nº 275/2002 e a RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como a Instrução Normativa nº 30/2013, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As condições impostas pelas normas delineiam o cenário atual na região do Queijo Serrano, sujeito a uma vigilância extrema. Isso resulta na produção legal ocorrendo em escala muito reduzida, obrigando várias famílias a manterem sua tradição de fabricação de queijo na informalidade.

É nesse quadro que os estudos em desenvolvimento sobre o Queijo Serrano se inclinam a essa ideia, de modo a evidenciar relações complexas associadas à alimentação, à cultura e à vida. Significa, então, entender quais as noções de vida empregadas pelas pessoas e como as mesmas coexistem com esses seres microscópicos. Esse queijo vivo está inserido na vida das famílias dos Campos de Cima da Serra, compondo histórias, saberes, fazeres e, principalmente, a alimentação. Dessa maneira, partindo da valorização do saber fazer tradicional e da relação com a vida a ser observada, espera-se elaborar um contra-argumento no debate com a perspectiva sanitária, contribuindo para descobrir um caminho menos conflituoso entre a realidade no cotidiano rural e as exigências legislativas.

2. METODOLOGIA

Esta pesquisa conta com a etnografia como principal prática de investigação. Destaco, principalmente, dois elementos: a observação participante (OLIVEIRA, 1996) e a fotografia. Para além desses elementos, diários de campo e gravações de áudio também são fundamentais, estabelecendo um caráter de registro, sendo de suma importância para a produção dos dados etnográficos.

A investigação em campo realizada adaptou-se, ainda, às condições sanitárias impostas pela COVID-19¹. Os primeiros contatos foram feitos no final do ano de 2021, respeitando regras de distanciamento social, bem como o uso de máscaras e álcool gel. Apesar do desafio, outras ferramentas passaram a ser utilizadas para dar manutenção a laços e vínculos do campo: o *WhatsApp*, por exemplo, tornou-se ferramenta de aproximação cotidiana com interlocutores. Mensagens com saudações de bom dia ou boa noite tornaram-se recorrentes nesses contatos, possibilitando uma proximidade no dia a dia, de forma a viabilizar, quando necessário, marcações de encontros presenciais.

Em um momento oportuno em relação ao cenário sanitário, apesar de ainda cumprindo protocolos de biossegurança, a pesquisa adquiriu uma camada adicional de experiência etnográfica, quando o pesquisador foi acolhido por 17 dias na residência de Flavio Scheifler e Elisana Lucena, produtores da agroindústria familiar Bolicho do Chapéu, e outros 3 dias na casa de João e Vera Kellerman, casal produtor de Queijo Serrano, também moradores do interior de São Francisco de Paula. Essa imersão permitiu a participação no cotidiano dessas pessoas, estabelecendo laços e oportunizando a produção de uma diversidade de tipos de dados, como sensações e comunicações não verbais.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Cultura, identidade, tradição, saber fazer e outros elementos são traços distintivos da produção de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra. No entanto, no Brasil, as normas sanitárias para produtos de origem animal são extremamente rigorosas, o que entra em conflito com a realidade dos pequenos produtores. Essas regulamentações são frequentemente projetadas para atender às grandes indústrias, o que as torna pouco adequadas para estimular e facilitar a inclusão no mercado formal do queijo produzido por famílias, de modo artesanal. Além dessa situação, outra consequência notável é uma estandardização dos produtos, conforme apontam Evander Krone e Renata Menasche (2009). Os autores falam sobre como políticas de proteção de produtos artesanais podem contribuir para uma perda de aspectos singulares de produtos, preteridos em nome de uma normatização.

Partindo dessa questão em direção a um diálogo possível, este resumo traz o recorte de uma pesquisa que propõe uma abordagem para aprofundar a compreensão desses conflitos, examinando as noções de vida que estão em questão. Propõe-se pensar sobre uma coevolução do ser humano com a fermentação (KATZ, 2011), abordagem que se distancia da que propõe uma relação antropocêntrica com o ambiente (SÜSSEKIND, 2018), aproximando-se de uma Antropologia da Vida (INGOLD, 2015). A urgência da questão está na necessidade de uma mudança de paradigma: trocar a ideia de um mundo asséptico pelo entendimento de que – como no estudo de Benemann (2021) – cozinhamos com outras vidas. Ou, pensando no queijo, produzimos com outros vivos.

Sandor Katz (2011) discute a fermentação como um fator integral da evolução do ser humano. Ele entende - pensando na alimentação - que a fermentação é a transformação do alimento por vários fungos e bactérias. Logo, o queijo é,

¹ Em 15 de março de 2020, a Organização das Nações Unidas decretou situação de pandemia em função do novo coronavírus que se espalhou rapidamente pelo mundo, levando a óbito milhares de pessoas. No Brasil, tivemos mais de 700 mil mortos, conforme contagem de órgãos oficiais. O tempo desta crise sanitária perdurou por aproximadamente dois anos.

essencialmente, leite que foi coalhado e fermentado por outras vidas. Como Nicole Benemann (2021) escreve em sua tese, significa cozinhar (com) outros vivos, criar sabores coelaborados em uma cozinha viva. Pensando junto com Katz (2011), o fermento está enraizado na cultura humana. O queijo é um testemunho disso, pois, ao longo dos séculos, vários produtos fermentados, como pão, vinho, iogurte e cerveja, têm sido consumidos ao redor do mundo, cada qual a partir de tradições gastronômicas próprias. Na região dos Campos de Cima da Serra, destaca-se o Queijo Serrano como um desses itens.

Comida fermentada está enraizada na cultura das pessoas, mas também apresenta riscos associados à presença de fungos e bactérias prejudiciais à saúde humana. Bronwen e Francis Percival (2017) relembram a história do leite cru ao longo dos séculos XIX e XX, destacando os desafios enfrentados pelas pessoas. Desde a ordenha até o consumo, o leite cru representava risco de contaminação, levando a várias doenças, incluindo a tuberculose. A introdução da pasteurização e dos primeiros métodos de controle microbiológico resolveu muitos problemas existentes, mas também criou novos desafios, ao reduzir a acidez do leite, criando condições ideais para o crescimento de outras bactérias patogênicas.

O histórico do leite neste passado, marcado por desafios e apreensões, motivou uma série de medidas de controle microbiológico e a implementação de legislações rígidas para assegurar a segurança na alimentação e na vida humana. Foi neste cenário que surgiram, por exemplo, regulamentos como o que exige um período mínimo de maturação de 60 dias para queijos produzidos com leite cru.

Há uma relação cotidiana tensa entre a legislação sanitária e os produtores de queijo, enraizada em um medo estabelecido ao longo de séculos em relação a bactérias e fungos prejudiciais à vida humana. Isso abre caminho para relações de poder que pressionam os produtores e impõem severas punições a quem descumpra as leis, colocando em risco a segurança da produção e o manuseio dos alimentos. Como discutido por Paxson e Helmreich (2014), os microrganismos representam tanto um risco quanto uma salvação. Eles apresentam perigos patológicos, mas também contribuem para a reconstrução e equilíbrio do ecossistema, interagindo com o ambiente e outros elementos presentes. Uma mudança de perspectiva é proposta por Bronwen e Percival (2017): a legislação não deveria ser punitiva, mas sim ferramenta para orientar a produção. Em caso de resultados negativos nos testes, o foco deveria ser identificar e corrigir os problemas, sem necessariamente recorrer a sanções. O objetivo seria, então, promover uma convivência mais harmoniosa e menos opressiva.

4. CONCLUSÕES

Para Tim Ingold (2015), a vida é movimento, pensando a partir de uma perspectiva ecológica, engajada com o ambiente, sem menosprezar ou valorizar uma forma de existir em relação a outra. Lidamos constantemente com formas de vida microscópicas, coexistindo e coevoluindo com elas. Culturalmente, traçamos nossos caminhos epistêmicos cotidianos em interação com outras formas de vida. Em vez de aniquilá-las, convivemos com elas - uma prática humana que persiste, na Terra, desde tempos imemoriais. Essa abordagem pode fomentar debates mais amplos. Assim, o resumo da pesquisa aqui delineada visa contribuir para a preservação da prática tradicional de produção do Queijo Serrano, além de incidir em debates teóricos no campo da Antropologia, explorando a ideia de vida e conectando-se com estudos sobre alimentação.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENEMANN, N. W. **Ingredientes, práticas e transformações: Uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional**. 2021. 122 f. Tese - Universidade Federal de Pelotas, Instituto de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Pelotas, 2021.

INGOLD, T. **Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. 1. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2015.

KATZ, S. E. Fermentation as a Co-evolutionary Force. *In*: SABERI, H. (org.). **Cured, Smoked, and Fermented: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking**. Oxford: Oxford Symposium, 2011. p. 165–174.

KRONE, E. E. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano**. 2009. 146 f. Dissertação - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2009.

KRONE, E. E.; MENASCHE, R. A diversidade como elemento de diferenciação e de valorização de produtos artesanais: o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS). **II Encontro Acadêmico de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento**, Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/pgdr/wp-content/uploads/2021/12/698.pdf>. Acesso em: 6 nov. 2023.

OLIVEIRA, R. C. de. O Trabalho do Antropólogo: Olhar, Ouvir, Escrever. **Revista de Antropologia**, [s. l.], v. 39, n. 1, p. 13–37, 1996. Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/41616179>. Acesso em: 13 out. 2023.

PAXSON, H.; HELMREICH, S. The perils and promises of microbial abundance: Novel natures and model ecosystems, from artisanal cheese to alien seas. **Social Studies of Science**, [s. l.], v. 44, n. 2, p. 165–193, 2014.

PERCIVAL, B.; PERCIVAL, F. **Reinventing the wheel: milk, microbes, and the fight for real cheese**. Oakland: University of California Press, 2017.

SÜSSEKIND, F. Sobre a vida multiespécie. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, [s. l.], n. 69, p. 159–178, 2018.