



VI Simpósio Nacional de **HISTÓRIA CULTURAL** Escritas da História: Ver - Sentir - Narrar

A MEMÓRIA DE UM PALADAR; O QUEIJO MINEIRO E SUA PATRIMONIALIZAÇÃO

Natália Soares Severino*

1

As diferentes comunidades espalhadas pelo mundo dão tratamentos distintos à alimentação, seja pelo tipo de alimento disponível em seu território, seja pelas condições de preparar e conservar estes alimentos, e também mas não menos importante, esta diferenciação alimentar se deve ao valor simbólico agregado à comida. Os historiadores Ulpiano Bezerra de Menezes e Henrique Carneiro, dividem o estudo relativo à alimentação em cinco enfoques, biológico, econômico, social, cultural e filosófico. O trabalho aqui presente se volta para alimentação, em seu âmbito cultural, de forma alguma tenho a intenção de ignorar a necessidade física da alimentação, mas sim deslocar o interesse para outros aspectos do alimento, como por exemplo, seu preparo, seu consumo, sua forma de circulação, mas principalmente o valor cultural agregado em uma comida específica, que tem a capacidade de ativar a memória do indivíduo e despertar um sentimento de identidade local. Quando digo ativar a memória do indivíduo, estou me referindo também ao seu grupo, e não apenas ao sujeito, ou seja, a comida pode estimular tanto a memória individual como a memória coletiva, e é esta memória que conecta os membros de um grupo, realçando a ideia de pertencimento.

* Graduada em História pela Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP

A comida escolhida como objeto de estudo faz parte das típicas receitas mineiras, e possui uma simbologia muito forte em relação à identidade do mineiro. O queijo minas artesanal por agregar um significativo valor simbólico, além de ser importante fonte de renda de várias fazendas no interior de Minas Gerais, foi registrado como Patrimônio Cultural Imaterial em 13 de junho de 2008. Minha pesquisa utiliza a História da Alimentação para legitimar esta herança mineira, que volta e meia se esbarra em leis sanitárias, devido seu modo de fabricação.

ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Sendo o homem considerado um ser predominantemente cultural, e se distanciando da teoria que seu comportamento estaria determinado biologicamente, podemos afirmar que a alimentação se enquadra em um hábito cultural. Para citar alguns exemplos desta diferenciação da cultura alimentar, podemos ressaltar que as civilizações orientais são pouco carnívoras, os japoneses são ictiófagos, ou seja, comedores de peixe, já os indianos são vegetarianos. A partir dos séculos VII e VIII, o Japão passa a seguir preceitos do budismo, condenando assim a carne de alguns animais, se restringindo apenas ao peixe. Além da crença espiritual, a geografia do país contribui com recursos alimentícios obtidos no mar, devido ao litoral de grande extensão. O vegetarianismo nas raízes indianas está ligado à noção de pureza e contaminação o que também caracteriza a crença de um povo, diferente da linha vegetariana disseminada no ocidente, que tem como ideologia a defesa dos animais. Os chineses comem todos os tipos de carne, inclusive a de cães, mas não são adeptos da criação extensiva e repelem o consumo alimentar do leite e seus derivados.¹

Através destes exemplos podemos perceber o caráter cultural da alimentação, e corroborar a premissa de que o homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado, ressaltamos que a comida carrega um simbolismo, sendo considerada um objeto de memória, onde encontramos uma representação da nossa história. Receitas culinárias podem ser intituladas como herança familiar, e além do pertencimento despertar o orgulho de participação em determinado grupo. A necessidade desta

¹ Ver: CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Editora Campus. Rio de Janeiro, 2003.

representação está na relação do sujeito com a identidade local. Encontrar o seu lugar na história, descobrir o seu papel dentro da dinâmica social através de vestígios do passado, traz também a vontade de preservar aquilo que simboliza sua trajetória. A identidade do sujeito está relacionada com a identidade daquilo que o rodeia, assim o alimento pode ser o passaporte para o passado e sua história pode produzir conhecimento acerca da comunidade.

Uma outra capacidade da comida devido ao seu caráter cultural, é ressaltada na literatura de Marcel Proust, quando o autor afirma que “o odor e o sabor suportam durante muito tempo ainda, sem ceder, sobre sua reduzida esfera, o imenso edifício da lembrança”² Proust afirma que os sentidos, como odores e sabores são ativadores de uma memória considerada mais autêntica que a memória consciente, ou seja, aquela que não foi produzida através das sensações. Seguindo este raciocínio, vamos denominar a memória ativada pelo sabor da comida de “memória gustativa”³. Na obra “*Em busca do tempo perdido*” Proust demonstra claramente a importância desta memória como transporte para sua infância. As *madeleines* molhadas ao chá são o passaporte para essa viagem no tempo, sendo a própria dinâmica do tempo trabalhada pelo autor em toda sua obra. As *madeleines* de Proust se tornaram referência para a memória gustativa, esses bolinhos franceses que tem como ingredientes, farinha de trigo, manteiga, açúcar e água de flor de laranjeira, foram os responsáveis pelas lembranças que até então estavam adormecidas. O autor reconhece a capacidade agregada na comida, capaz de trazer à tona, tempo e espaço que se encontravam no passado afirmando que

[...] quando nada subsiste de um passado antigo, depois da morte dos seres, depois da destruição das coisas [...], o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, chamando-se, ouvindo, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, levando sem se submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações. (PROUST, 1993)

A memória gustativa nos permite distanciar a comida do seu caráter biológico, e analisá-la como produto cultural, ultrapassar a fronteira que delimita o alimento como

² PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido: o caminho de Swann*. 15. Ed. São Paulo: Globo, 1993, p.68.

³ Ver: SANTOS; Carlos Roberto A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: *História: Questões e Debates*, Curitiba, n 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

ferramenta de nutrição para o corpo, e ressaltar sua função de representação de um passado, objeto capaz de despertar sentimentos através de lembranças. Um sabor que pode além de matar a fome, matar também a saudade.

A PATRIMONIALIZAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

No momento em que a comida passa a ser analisada como objeto simbólico e de representação cultural, ela também se transforma em artefato passível de patrimonialização. As receitas culinárias podem ser uma fonte significativa para o estudo da história de uma comunidade, e a comida um símbolo identitário que representa a cultura de um grupo. Da mesma forma que os bens patrimoniais edificados recebem proteção legal, as manifestações culturais também passam a exigir esta salvaguarda. Cada uma com suas especificidades, a comida se insere na problemática da preservação das tradições, no momento que ela passa a se destacar como própria.

A UNESCO concedeu o título de Patrimônio Imaterial da Humanidade, às comidas mexicana, francesa e mediterrânea. No nosso país temos vários exemplos de pratos típicos que são considerados patrimônios, divididos em âmbito nacional, estadual e municipal, ou comidas que ainda não se encontram registradas nos Livros do IPHAN, mas recebem um tratamento de salvaguarda devido seu valor cultural para a comunidade. Temos como exemplo destas comidas o acarajé da Bahia, o queijo minas artesanal, o sanduiche Bauru, o empadão de Goiás, os doces de São Bartolomeu (distrito de Ouro Preto – MG), os doces de Pelotas, entre outras.

A legislação que abarca a questão do patrimônio cultural no Brasil é datada de 1930, quando passa a se manifestar uma ideia de nacionalismo defendida pelo Estado. Porém a classificação de patrimônio se restringia à bens edificados⁴ (igrejas, casarões, monumentos) e apenas em 1978, os bens culturais considerados "imateriais" foram incorporados na definição de patrimônio.

⁴ Apesar da tentativa de Mário de Andrade de incorporar ao patrimônio brasileiro bens não palpáveis, como por exemplo, receitas culinárias, cantos, lendas e rituais indígenas.

O Decreto 3.551 de 4 de Agosto do ano 2000 instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial constituído em quatro livros⁵:

- I - Livro de registro de saberes
- II - Livro de registro das celebrações
- III - Livro de registro das formas de expressão
- IV - Livro de registro dos lugares

As comunidades encaram os registros como forma de preservar um bem que tem valor simbólico e sentimental para o grupo. O status de patrimônio dá qualidade de imortalidade, exigindo a preservação do bem patrimonializado. Isso é muito importante principalmente dentro das comunidades que, possuem um símbolo cultural que se vê ameaçado diante do advento da modernidade (globalização, tecnologia, capitalismo).

Quando a comida se transforma em prato típico de uma região, e a comunidade passa a identifica-la como símbolo identitário, podemos perceber que existe uma relação entre a trajetória histórica da comida, com a história da comunidade que defende sua preservação. O alimento que agrega um simbolismo, possui referências históricas intimamente ligadas com uma história regional ou local. Desta forma a História da Alimentação nos possibilita fazer esta relação entre comida e comunidade, ao legitimar a importância de determinada comida na história local.

A solicitação para o registro do queijo minas como patrimônio cultural aconteceu em 2001 como iniciativa da Associação dos Amigos do Serro (AASER), que contribuiu com os primeiros materiais que serviram como argumentação a favor deste registro. Os produtores do queijo minas resolveram buscar um apoio legal para defender uma tradição, ameaçada pela própria legislação. De acordo com a lei sanitária de 1952 (Decreto 30.691) os produtos de leite e derivados, devem passar pelo processo de pasteurização para que possam ser introduzidos no mercado, desta forma os produtos que tem como ingrediente o leite cru, são considerados ilegais. Os produtores alegam que a pasteurização do leite, interfere no sabor, cor e textura do queijo, pois este processo eliminaria bactérias lácteas benéficas que proporcionam características específicas ao queijo, diferenciando-se em cada região. Este fermento natural que é eliminado no processo de pasteurização, é o responsável pelo sabor específico do queijo

⁵ Legitimados pelo IPHAN

minas, e sem ele os queijos se apresentariam sem as características locais. Através desta ameaça à uma tradição regional, que entre outras funções também é encarada como herança cultural, inicia-se um trabalho de pesquisas para reconhecer o queijo minas como representação de identidade local desta comunidade.

Em 2002 o Governo do Estado de Minas Gerais, apresentou uma ação legal que permitia a comercialização do queijo produzido com leite cru, dentro das fronteiras do Estado, amenizando assim o status de ilegalidade do produto. Entretanto, o comércio interestadual continuou restrito e burocrático. A legislação federal exige que a queijaria⁶ deve seguir os padrões definidos pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), assim os produtores deveriam investir um alto valor financeiro na reforma de suas queijarias. Além disso, o serviço de inspeção do governo federal (SIF) exige a maturação do produto, que deve ficar resguardado por 60 dias no mínimo. Estas exigências dificultam o comércio do queijo, e segundo os produtores, colocam em risco uma tradição local que cercada por tanta burocracia, se torna inviável.

A Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEAPA), lança o Programa de Melhoria da Qualidade do Queijo Minas Artesanal, ainda no ano de 2002, servindo de apoio aos produtores e incentivando o processo de patrimonialização. A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER/MG) inicia estudos em diferentes aspectos da produção do queijo dentro do estado, levando em consideração questões geográficas, políticas e econômicas, que confirmam a importância desta atividade para a comunidade local.

As instituições governamentais ligadas à agricultura e pecuária, foram destinadas a tratar dos dados exatos da produção do queijo minas artesanais, delimitando territórios, analisando clima e vegetação, contabilizando valores relacionados à economia, em fim, afirmar a importância do queijo através dos números e da dinâmica social atual. Por outro lado, também foi necessário um estudo que teria como prioridade de análise, o aspecto cultural que envolve o produto, pois os próprios produtores deixaram claro que a vontade de salvar a tradição não se limitava a aspectos econômicos, e estava vinculada à identidade local projetada no queijo minas. Assim entra em cena a História da Alimentação, que será a ferramenta utilizada para o

⁶ Local de produção do queijo

mapeamento do trajeto histórico do produto queijo, servindo de argumento para a legitimação da tradição cultural de se produzir o queijo no estado de Minas Gerais através do leite cru.

Neste contexto foi realizada uma pesquisa histórica sob a coordenação do historiador José Newton de Menezes, com a finalidade de produzir um Dossiê interpretativo sobre a produção do queijo minas artesanal, para legitimar a tradição praticada e defendida pela comunidade e poder assim, registrá-la como patrimônio cultural brasileiro. O Dossiê apresenta documentos do século XVIII que trazem referências ao queijo, trabalha com os registros dos viajantes do século XIX e também com depoimentos dos atuais produtores do queijo. O levantamento histórico realizado mostra que as técnicas na produção de queijo artesanal, foram introduzidas na província pelos portugueses. Técnicas estas que se assemelham ao modo de se fazer o queijo na Serra da Estrela, em Portugal, onde também é utilizado o leite cru, mas neste ambiente é utilizado o leite de ovelhas e não de vacas como o da nossa tradição. O clima e a vegetação da região da Serra da Estrela, também proporcionam o sabor e textura característicos do queijo, e agregam uma identidade local. Naturalmente, a receita portuguesa teve que se adaptar aos moldes da nossa província, as técnicas são basicamente as mesmas, mas existe diferenças que se encaixam nas condições de cada local. Enquanto em Portugal o coalho utilizado são extratos de flor e brotos do cardo⁷, em Minas Gerais antes da existência do coalho industrial, utilizavam a raspagem do estômago seco do tatu (também bezerro, ou capivara) na coagulação do leite. Devido a dificuldade do transporte, o queijo era mantido nas fazendas por um tempo mais longo antes de chegar às cidades, assim ele atingia sua “maturação”, denominado pelos próprios produtores de queijo “curado”, referência ao queijo que já tem um certo tempo que foi produzido e apresenta uma cor amarelada e uma consistência mais sólida. Os produtores também afirmam que o queijo curado apresenta maior qualidade.

A História nos confirma a tradição defendida pelos mineiros, mostrando a importância que o modo de fazer o queijo minas artesanal, foi adquirindo no decorrer dos tempos. O pedido de registro solicitado em 2001, só foi atendido em 13 de junho de 2008, quando foi efetivado o registro do modo artesanal de se fazer Queijo Minas, no

⁷ Planta considerada praga de lavoura.

Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sendo considerado legalmente a partir deste momento, patrimônio cultural brasileiro. Para que fosse possível efetuar a patrimonialização do queijo minas, realizou-se pesquisas a respeito da tradição artesanal utilizada em sua produção, que agrega o valor simbólico no alimento para a comunidade, entre outros aspectos da vida social que sofrem impacto deste produto, como a economia, a dieta da população, as relações entre os indivíduos, e a proporção da nacionalização do queijo.

Como já foi citado, o clima e a vegetação interferem não só no sabor, mas também na cor e textura do produto final, devido a esta observação foram delimitadas as microrregiões onde se é produzido o queijo minas artesanal, sendo elas à princípio: Serro, Serra da Canastra e Alto Paranaíba (Serra do Slitre), lugares que oferecem as condições adequadas para a qualidade do queijo. Devemos ressaltar que cada uma das microrregiões possui suas especificidades tanto no modo de fazer, quanto no ambiente natural, devido as suas particularidades os queijos produzidos em cada uma delas serão diferenciados, apesar de manter uma semelhança na técnica herdada dos colonizadores portugueses.

Ao caracterizar o queijo como patrimônio cultural nacional, é transmitido à sociedade uma segurança da sua tradição, alivia o temor da perda, e sacia a vontade de salvaguardar uma representação de identidade local. Herança de colonizadores adaptada aos pastos da colônia, e hoje símbolo da cultura mineira, o queijo que a princípio não passava de uma forma prática de conservar o excedente de leite, produzido pelas vacas quando ultrapassava a necessidade familiar, incorporou valor simbólico ao decorrer do tempo, ao preservar a história de uma comunidade.

Analisar o alimento como algo que ultrapassa os limites da necessidade fisiológica, proporciona uma visão mais clara à respeito de vários aspectos, que envolvem o cotidiano social. A forma de preparar as refeições, o modo como é servido à mesa, a rotina alimentar envolvendo os horários, e várias outras características que podemos diferenciar em grupos distintos, relaciona-se com uma simbologia projetada no ato de se alimentar e no próprio alimento.

A tradição envolvida no "fazer" do queijo mineiro, não se resume em uma receita passada de geração para geração. A capacidade de despertar um sentimento

identitário, a transformou em patrimônio cultural, e este registro consequentemente, legitimou e fortaleceu o sentimento dos mineiros. A História da alimentação, através dos registros da presença deste produto na região, desde o início do século XIX, auxilia nessa luta pela legalidade de uma comida que além de nutrir o organismo, também alimenta a alma de Minas Gerais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Editora Campus. Rio de Janeiro, 2003.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve. Ensaio sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte: Livraria Itatiaia Editora/USP, 1982.

MENESES, Ulpiano B.; CARNEIRO, Henrique . História da Alimentação: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista, v. 5, p. 9-91, 1999.

MENESES, José Newton C. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”. In: **Patrimônio e Memória** v.5. dez 2009. pp 27-41.

_____. **Dossiê Interpretativo do Modo de Fazer Queijo artesanal em Minas Gerais nas regiões do Serro, Serra da Canastra e Alto Paranaíba**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006.

QUEIJO MINAS ARTESANAL: guia técnico para a implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do queijo minas artesanal. Elaboradores: Universidade Federal de Viçosa; CNPq e FAPEMIG, 2009.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido: o tempo redescoberto**. 12 ed. São Paulo: Globo, 1995