

Sobre o registro do modo de preparo dos queijos artesanais mineiros como patrimônio cultural brasileiro

Flavio de Lemos Carsalade¹

Gui Figueiredo



No dia 15 de maio de 2008, em sessão solene do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre” foi aclamado como bem cultural de caráter imaterial da nação brasileira. Na realidade, o “modo artesanal de se fazer o queijo do Serro” já havia sido o primeiro bem no país a ser registrado como patrimônio imaterial, em 2002, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado de Minas Gerais, só que, naquele momento, com abrangência apenas regional. O reconhecimento nacional, vindo agora oportunamente, faz justiça, portanto, àquele que é um dos bens representativos da

ocupação do interior do país, nas Minas Gerais, e do processo de metabolização que, no cadinho do tempo, transforma heranças culturais em novas, mas sempre presentes, formas e expressões locais. Símbolo de Minas Gerais, o queijo artesanal merece essa honraria porque resistiu a diversas pressões e diferentes momentos, concretizando em sua consistente massa, todo um desenrolar da história, como se nela estivessem presentes cada um desses momentos a oferecer seu sabor à nossa degustação. A par de sua importância como bem cultural e histórico, no entanto, o registro do modo artesanal de fazer o queijo abre espaço para uma importante reflexão sobre a função social do patrimônio cultural a qual, de fato, foi uma das principais motivadoras de seu registro pelo IEPHA-MG em 2002.

O senso comum muitas vezes entende *cultura* como sendo um atributo daquilo que é erudito, reservado às elites e à parcela “educada” da população, portanto inacessível à maioria, imersa no seu trabalho do dia-a-dia. Outras vezes entende cultura apenas quanto ao seu aspecto diletante, de lazer, restrito aos cadernos secundários dos jornais, junto com a programação de teatros, cinemas e TV. Uma das origens desse pensamento reside na

¹ Arquiteto urbanista, ex-presidente do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG)

idéia de *cultura como civilização* que se estabeleceu a partir de uma visão francesa de mundo ancorada na racionalidade, mesma fonte que gerou o iluminismo e o cartesianismo, ou até mesmo antes, entre os gregos, que entendiam como homens livres apenas aqueles “civilizados” e a História como sendo “a história da civilização”. Essa visão se caracteriza através do entendimento do conceito de civilização como sendo o conjunto de valores supremos sobre os quais se apóia a ordem social, transmitida especialmente pelos exemplares mais nobres das manifestações de um povo, consubstanciado nas suas instituições basilares, nos seus avanços científicos e nas suas manifestações e heranças artísticas e literárias de excelência. É a mesma visão que fez com que, quando dos primeiros trabalhos de pesquisa para o registro, os técnicos do IEPHA, ligados ao sistema de cultura do governo, fossem confundidos com técnicos da “agricultura”, afinal o que estariam eles fazendo ali, no meio rural?

Uma das motivações do Instituto, à época, era exatamente mostrar que a cultura não era atributo de uma única classe social ou de artistas inspirados, mas algo ligado ao cotidiano, motivo de dignidade social e de sentimentos de brio de um povo. Essa noção de cultura, mais próxima do seu conceito antropológico, se liga à idéia de *cultura como identidade coletiva*, a qual encontra seu berço no entendimento alemão de “*kultur*” como representação de um verdadeiro “*geist*” nacional, limitado no tempo e no espaço, com profunda empatia com o cotidiano do grupamento a que se refere. Os etnólogos que compartilham essa visão reconhecem a freqüente vitalidade das culturas, mesmo as rudimentares. A partir daí, os “queijeiros” começaram a mostrar com orgulho o seu trabalho e ficaram mais felizes ainda quando, após o seu reconhecimento como patrimônio cultural, o preço de venda do produto quase dobrou de preço no mercado, além de se abrirem portas para a solução de vários problemas que a produção enfrentava. Os problemas eram de toda ordem, desde a produção até o transporte, sendo o vendedor de queijo muitas vezes detido quase como um traficante de mercadoria ilícita, em função das questões de segurança alimentar, apesar de “não se conhecer ninguém que tivesse morrido de queijo”, no dizer de um produtor local.

De fato, após o seu reconhecimento, abriram-se muitos canais de apoio às iniciativas da Emater/ Minas e de outras entidades que lutavam pela melhoria da legislação a respeito e por outras formas de apoio ao pequeno produtor rural. Aí residia, aliás, a segunda motivação do IEPHA para o registro do queijo: mostrar como o patrimônio cultural poderia ser útil ao desenvolvimento econômico-social das comunidades e não ser um “peso morto” a ser sustentado eternamente a fundo-perdido, apenas para ajudar as pessoas a se lembrarem do passado.

Dados da época mostravam que o Brasil possuía o segundo maior rebanho bovino do mundo, com 170 milhões de cabeças e ocupava a sexta posição no cenário mundial produtor de leite, com a produção de 19,8 bilhões de litros no ano de 2.000. Embora as estatísticas brasileiras quanto ao número de produtores de leite fossem imprecisas, elas demonstravam que predominavam na atividade os pequenos produtores, com 88% produzindo menos de 50 litros por dia, produção esta que, estimava-se em torno de 40 %, destinada à comercialização no mercado informal, principalmente na forma de leite fluido e de queijos artesanais à base de leite cru. O Estado de Minas Gerais era, à época (e continua sendo hoje), o maior produtor brasileiro, responsável por 30 % da produção nacional e, como no resto do país, parte de sua produção, estimada em 29%, destinava-se ao mercado informal. A estrutura fundiária na qual se baseia essa produção é caracterizada pelo minifúndio, onde 73 % das propriedades têm área inferior a 100 ha e 52% menos de 50 ha. Na atividade leiteira predominava a agricultura familiar em pequena escala, com 75% dos produtores produzindo até 100 litros por dia, e 55 % com produção inferior a 50 litros/ dia. Ainda segundo dados da época, dentro do mercado informal de Minas, o número de produtores de queijos artesanais fabricados na fazenda era estimado entre 40 e 50.000.

Considerando-se que 40 % do leite produzido no Brasil não são entregues aos laticínios pode-se estimar os volumes desta produção informal. Segundo levantamentos da Secretaria de Agricultura, no ano de 2.000, 7,5 % da produção mineira ou 2,25% da produção brasileira, equivalentes a 450 milhões de litros, eram destinados à fabricação de 44, 4 mil toneladas de queijos “Minas Artesanal” a base de leite cru, beneficiado em 27.000 fazendas, representando um incremento importante da renda média mensal por produtor. Assim, embora imprecisas, essas estatísticas sobre a fabricação artesanal de queijos de fazenda no Brasil, mostravam a sua importância para a pequena agricultura familiar, especialmente como uma forma de agregar valor ao produto, em face do achatamento do preço do leite cru praticado pelas grandes companhias multinacionais que, em última análise, eram seus compradores quase exclusivos. Essa produção artesanal deu origem a produtos apreciados pelo consumidor como os Queijos “Minas do Serro”, “Canastra” e “Araxá”, “Queijo Serrano” de Santa Catarina, o “Queijo Colonial” fabricado em toda a região sul e o “Queijo de Coalho” do nordeste do país. Assim, o queijo que surgiu como alternativa econômica quando o final do ciclo do ouro tornou as sociedades mais fixadas a terra e possibilitou a conservação láctea durante maior período de tempo, favorecendo seu transporte e comercialização, ainda mantém essa importância econômica. Ele significou - e ainda significa, ao longo da história,

importante fator de sobrevivência econômica e também social na medida em que se tornava o centro de organização das vidas de várias famílias em diferentes regiões mineiras, com uma grande variedade nos seus modos de preparo e sabor.

O registro do queijo como patrimônio mineiro de caráter imaterial, portanto, cria uma chancela histórico-cultural que o distingue e agrega valor ao produto, diversificando-o no mercado e possibilitando um retorno econômico maior ao pequeno produtor desses queijos artesanais. Esta valorização, além dos inegáveis benefícios sócio-econômicos, contribui também para a continuidade de sua produção, o que significa a permanência viva do bem. Um exemplo de sustentabilidade importante também para os bens de caráter material que muitas vezes carecem de boas condições de permanência ao longo do tempo.

Ao se celebrar, hoje, o reconhecimento nacional do nosso bom queijo mineiro, torna-se importante lembrar também que essa celebração não é apenas do produto histórico, mas da *história que se faz presente*, talvez o principal compromisso daquilo que chamamos de patrimônio cultural.

descubraminas
.com

