

“A gente aprendeu com as mais velhas”: saber-fazer camponês e trabalho feminino na produção do queijo colonial em Jaguari-RS¹

“We learned from the older”: Peasant knowledge and female work in colonial cheese production in Jaguari-RS

Renata Piecha

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil

Maria Catarina Chitolina Zanini

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil

RESUMO

Com base na perspectiva etnográfica e na observação participante, o presente artigo reflete acerca da produção do queijo “colonial” ou “da colônia” por mulheres na comunidade de Rincão dos Alves, interior do município de Jaguari, na região central do Rio Grande do Sul. Caracterizada como um “saber-fazer” das e dos imigrantes europeus que vieram ao Brasil pelo projeto de colonização iniciado no século XIX, essa produção, que preza pela “manutenção” das origens familiares e por certo modo de vida camponês e secular, advém exclusivamente da esfera de trabalho dita feminina. Enquanto saberes tradicionais são transmitidos de geração em geração por e entre mulheres, o queijo colonial circula pela via da informalidade em circuitos curtos, adquirindo valor simbólico e de mercado tanto na sua confecção quanto em seu consumo, entrelaçando conhecimentos, temporalidades, territorialidades e gostos que se manifestam em práticas cotidianas.

Palavras-chave: Queijo colonial, “Saber-fazer” camponês, Trabalho feminino.

¹ O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

Recebido em 10 de outubro de 2022.
Avaliador A: 26 de novembro de 2022.
Avaliador B: 30 de novembro de 2022.
Aceito em 17 de março de 2022.



ABSTRACT

Based on ethnographic perspective and participant observation, this article reflects on the production of “colonial” cheese or “*da colônia*” cheese by women in the community of Rincão dos Alves, in the countryside of the municipality of Jaguari, in the central region of Rio Grande do Sul. Characterized as an expertise brought by European settlers who came to Brazil through the colonization project that started in the 19th century, this production, which values the maintenance of family origins and a peasant and secular way of life, comes exclusively from the so-called feminine sphere of work. As traditional knowledge is transmitted from generation to generation by and between women, colonial cheese currently circulates through informality in short circuits, acquiring symbolic and economic value both in its manufacture and in its consumption, intertwining knowledge, temporalities, territoriality, and flavors that manifest in everyday practices.

Keywords: Colonial cheese, Peasant “know-how”, Female work.

INTRODUÇÃO

Fruto de uma etnografia realizada entre os anos de 2018 e 2020, o presente artigo objetiva analisar o processo de transmissão do saber-fazer referente à produção do queijo colonial na comunidade de Rincão dos Alves, no interior do município de Jaguari (RS). A iniciativa de compreender esse processo de elaboração se deu pelo fato de uma das autoras ser filha de um casal de camponeses residentes na comunidade. Por transitar entre a academia e esse contexto rural, voltamos o olhar para as práticas de mulheres da comunidade de Rincão dos Alves, em busca de outras compreensões acerca das relações de gênero, procurando apontar especificidades desse contexto particular. Desde 2018, baseamo-nos na observação participante, inspiradas nas reflexões do antropólogo Tim Ingold (2016), que a compreende como uma prática de correspondência, com movimentos (entre interlocutoras e pesquisadoras) que respondem continuamente uns aos outros, e em entrevistas semiestruturadas, com um conjunto de questões previamente definidas, embora se assemelhassem, ao mesmo tempo, a conversa informal, como destacam Valdete Boni e Sílvia Jurema Quaresma (2005). A partir dessas técnicas, tomamos o trabalho feminino como o foco da análise e vislumbramos sua capacidade “mantenedora” e negociadora em relação aos processos de identificação, a práticas e a cosmologias vigentes na comunidade de Rincão dos Alves.

Localizado na região central do Rio Grande do Sul, o município de Jaguari teve sua constituição histórica² mesclada ao projeto de colonização iniciado no Brasil no século XIX, sendo, entre os anos de 1888 e 1906, o destino de imigrantes europeus de diversos países e localidades. Atualmente, o município é composto por uma população de aproximadamente 11 mil habitantes, e 43% dessa população reside no espaço rural. Nesse conjunto populacional, 47% são mulheres (DATASEBREA, 2018). Já na comunidade de Rincão dos Alves residem cerca de 80 famílias, em propriedades de tamanho médio de 25 hectares, onde a principal atividade produtiva é atualmente a fumicultura.

Observa-se que uma parcela importante da população que habita o município de Jaguari, bem como as moradoras e os moradores de Rincão dos Alves, se reconhece e é reconhecida como descendente de imigrantes europeus, principalmente de alemães, italianos e poloneses. Autodenominam-se colonas e colonos, portanto: são camponeses que reivindicam para si uma origem diferenciada, formando, como aponta Giralda Seyferth (1986), grupos étnicos, elegendo sinais adscritos para si e para os outros e delimitando as fronteiras de pertencimento e interação (BARTH, 2000) com os demais habitantes. Esse entendimento estrutura práticas cotidianas, embasadas em conhecimentos e saberes ancestrais, transmitidos pela oralidade e resguardados na memória, caso da produção do queijo dito “colonial”³. Sabe-se que a fabricação do queijo é um processo dinâmico, variável, que é fonte de identificações de grupos, territorialidades e gostos no mundo europeu camponês. O processamento que transforma o leite no queijo obedece a muitas regras de feitura que por vezes só são compreensíveis quando se olha para os recursos e as lógicas daqueles coletivos (MÉCHIN, 1985, p. 79-95). Pode-se dizer que, do cru ao cozido, muitas narrativas se processam juntamente com a fabricação artesanal dos queijos. Além disso, ao observarmos as construções gastronômicas e dos mercados mais amplos, vê-se uma brecha para a construção de queijos diversos, inclusive o “colonial”. Pode-se pensar, igualmente, sobre o que tem acontecido em vários países com os “*terroirs*” específicos, que dá visibilidade e valor (simbólico e de mercado) a origens, formas de fazer, territórios, ingredientes e outros elementos.

Sendo um “saber-fazer” atrelado aos descendentes de imigrantes europeus, a confecção do

2 Com base nos escritos do historiador jaguariense José Newton Marchiori (1999), vale afirmar que as raízes do município se relacionam com seus primeiros habitantes, indígenas guaranis que povoavam a região denominada de *Tape* (povoação grande). Alvo de incursões jesuítas, que quase dizimaram os povos originários, e receosos de incursões bandeirantes, os antigos residentes desse território migraram para outras regiões, deixando apenas alguns mitos que estruturam contos e circulam na memória do lugar, assim como a origem do nome do município: “Jaguari”, do guarani, designa o Rio do Jaguar – felídeo encontrado outrora na região.

3 Clovis Dorigon (2010), refletindo acerca dessa produção no oeste catarinense – cujo processo de colonização assemelha-se em alguns sentidos ao de Jaguari –, salienta que esse saber-fazer dos imigrantes e seus descendentes está associado a formas específicas de ocupar o território e de praticar a agricultura.

queijo colonial se desdobra na esfera de trabalho feminina, no espaço da casa, e é transmitido de geração em geração por e entre mulheres, especialmente por mães e sogras às suas filhas e noras, num processo que envolve hierarquias, mas também afetos. Ao produzirem o queijo colonial, as trabalhadoras rurais de Rincão dos Alves (re)produzem, assim, valores atrelados à sua identificação e concomitantemente prezam pela “manutenção” de suas origens familiares, compartilhando sentidos, símbolos e vivências que atravessam gerações e representam esse modo de vida camponês e secular específico. Junto à produção do queijo, ensinam-se disciplina, materialidades, ciências ancestrais, habilidades e também o aproveitamento do tempo feminino no interior das propriedades. Além disso, há o reconhecimento e o aprendizado ligado aos ingredientes, ao leite, às vacas, aos utensílios e aos espaços das propriedades rurais.

Característico do Sul do Brasil, o principal alvo da colonização europeia no país, o queijo colonial é confeccionado a partir da junção do leite cru com o coalho industrial. Seu processo de produção, manual e artesanal, demanda tempo, conhecimentos e habilidades aprendidas pelas mulheres, que observam e são observadas. Comercializado pela via da informalidade em circuitos curtos de Rincão dos Alves, com a presença de intermediários, ou em dinâmicas face a face com trabalhadoras e trabalhadores urbanos, parentes e vizinhos, o produto circula por vendas que garantem às trabalhadoras rurais a “manutenção” de saberes tradicionais, além de lhes proporcionar um ganho. Essa renda possibilita uma melhoria na qualidade de vida que se estende ao núcleo familiar e permite a reprodução cotidiana desse campesinato. Entre os consumidores, a procedência do produto, quem o produz e o seu valor são reconhecidos. Esse contexto favorece uma visão do queijo como um produto cujo valor simbólico e de mercado (no sentido de valer o preço que se paga) está ligado justamente a essa relação que Jaguarí e seus habitantes mantêm com o passado colonizador europeu.

CRUZANDO TEMPORALIDADES: AS “HERANÇAS” DA COLONIZAÇÃO

De acordo com Giralda Seyferth (1986), uma das principais pesquisadoras da colonização europeia no Brasil, o principal objetivo do projeto colonial, cujas bases eugenistas, era povoar terras consideradas devolutas com mão de obra branca e livre. No Brasil pós-abolição, imigrantes europeus chegavam a esse novo território, possibilitando o branqueamento da população como prerrogativa de progresso. Assim estruturava-se a racionalidade do projeto colonial iniciado no século XIX.

Em Jaguari, a colonização se efetivou mais tardiamente do que no restante do Rio Grande do Sul, uma vez que a colônia Silveira Martins, fundada em 1877, já não terras disponíveis, o que favoreceu o encaminhamento de muitos imigrantes que vinham da Itália fossem encaminhados para lá. Aos poucos, Jaguari se transformava numa colônia mista, composta por imigrantes e descendentes de italianos, alemães, poloneses, húngaros, austríacos e russos, entre outros. Os “colonos”, denominação atribuída para quem habitava as colônias, recebiam lotes de terras distribuídos em linhas. Nessas linhas, comunidades rurais iam surgindo, e nelas restam toponímias que até hoje referenciam essa demarcação espaço-temporal. Após a chegada ao solo brasileiro, quando estavam em contato com aqueles que aqui já habitavam, os migrantes começaram a construir e negociar suas identificações específicas, referenciando a origem “europeia” e elegendo para si sinais adscritivos (BARTH, 2000) como forma de se contrapor aos demais grupos. Dentre esses sinais, o trabalho foi tomado como uma prerrogativa de subsistência e possibilidade de ascensão, mas, acima de tudo, entendido como uma “virtude étnica” (SEYFERTH, 1986), uma qualidade intrínseca cuja compreensão atual é altamente valorativa. Trata-se de uma narrativa que coloca em evidência a perspectiva civilizatória do processo colonizador europeu desse período no Rio Grande do Sul.

Observa-se que valores, normas, costumes, conhecimentos e práticas moldaram e atualizaram as construções identitárias dos imigrantes europeus e, conseqüentemente, de quem deles descende. Práticas que remetem ao passado são mantidas e reconfiguradas ainda hoje no cotidiano de quem se reconhece como pertencente a determinado grupo, seja pela ascendência, seja pelos vínculos de parentesco. A produção do queijo colonial em Rincão dos Alves é uma dessas práticas e está diretamente relacionada aos modos de ocupação do território por esse campesinato de contornos étnicos (alemães, italianos, poloneses e outros) ao longo de determinado processo histórico que se origina na colonização europeia. Concordamos com João Carlos Tedesco (2015), que salienta o quanto, nos produtos denominados “coloniais”, mobilizam-se saberes, signos, qualidades territoriais e culturais. Para o autor, essas mobilizações “funcionam” como “potencialidades territoriais”, reforçando o sentimento de pertencimento (seja ao território, seja aos coletivos). Também acrescentaríamos que elas promovem a visibilidade e a valorização de determinados modos de vida e lógicas de produção, distribuição e consumo. O queijo circula de mãos em mãos, num trânsito em que se pode observar reciprocidades e lógicas de mercado em sintonia.

Em sua análise da confecção do queijo coalho na Região Nordeste, Sônia de Souza Mendonça Menezes (2011, p. 42) salienta o quanto essa atividade está repleta de simbolismos, tendo um valor cultural não mensurável por meio do qual se observam os vínculos das

populações com o território. Já Fabiana Thomé da Cruz e Renata Menasche (2015), em suas análises da produção do queijo serrano na região dos Campos de Cima da Serra (RS), afirmam que a materialização desse alimento está imbricada no modo de vida das famílias produtoras, compartilhando conhecimento e práticas associadas a formas particulares de cuidado com a terra e manejo de animais. O queijo é resultado de uma construção histórica, social e também de saberes compartilhados na vida doméstica para a produção de comida. Ele é produto, mas também produtor de relações sociais e práticas de produção, distribuição e consumo. O queijo também pode ser considerado uma forma de julgamento, por exemplo, como quando se sedimentam as redes do “bom queijo”, que traz satisfação ao ser consumido, ou quando o valor de uso equivale ao valor de troca.

A PRODUÇÃO DE QUEIJOS E AS LÓGICAS DE CONSUMO

Em meados dos anos de 1990, a atividade leiteira se caracterizava, em Rincão dos Alves, como a principal fonte de renda dessas famílias de trabalhadoras e trabalhadores rurais. Contando com a mão de obra da família inteira, a produção era direcionada à Companhia Rio-grandense de Laticínios e Correlatos (Corlac). Desde 2010, porém – com o fechamento dessa indústria de laticínios e a necessidade de escoar a produção a outras regiões do estado, além da necessidade de modernização dessa atividade e seus consequentes altos investimentos, como a incorporação e uso de refrigeradores –, observa-se uma redução ou mesmo o abandono da atividade. Depois do cessar da comercialização do leite cru para a já extinta cooperativa, a produção leiteira em Rincão dos Alves agora se volta à confecção do queijo colonial.

Esse “abandono” coincide com a inserção da fumicultura em Rincão dos Alves, a atividade agrícola que homogeneizou as propriedades de forma intensa nos últimos 20 anos e é hoje a principal fonte de renda dessas famílias. Não sendo possível uma maior dedicação a outras atividades produtivas além dos cuidados com o tabaco, a atividade leiteira se mantém em algumas propriedades como uma função secundária, agora destinada somente às mulheres, visto que é um trabalho considerado culturalmente feminino (PAULILO, 2004). Todavia, quando essa era a principal atividade agrícola da comunidade, além da participação de todos os membros da família nas elaborações, esse trabalho tinha os homens como principais representantes nos espaços de decisão. Mesmo sendo uma atividade considerada feminina, quando compreendida como potencialmente geradora de renda, era apropriada pela figura masculina. Quando não

tivesse mais esse caráter, voltava ao domínio feminino. Como observam mais uma vez Cruz e Menasche (2014), todavia, o queijo, como produto artesanal, integra-se ao espaço produtivo. Para Yara Henn (2013), em suas análises de práticas agroecológicas no Paraná, alguns saberes acabam por ser desvalorizados nos projetos de desenvolvimento econômico convencional ou moderno, quando a monocultura pensa numa produção em escala e geradora de classificações específicas. Findam por ser atividades acessórias, não a principal fonte de renda das propriedades.

A continuação desse trabalho na comunidade de Rincão dos Alves por parte das agricultoras se sustenta na justificativa do costume, do hábito e do apego a essa função apreendida como parte do processo de socialização ao trabalho; sendo outrora destinado ao consumo da família, a produção do queijo agora se direciona também aos mercados urbanos locais ou à venda direta em circuitos curtos. É como apontam Sônia Menezes e Maria Geralda Almeida (2013, p. 143), em sua análise do papel das mulheres na produção do queijo coalho em Sergipe:

A continuidade dessa produção está intrinsecamente relacionada aos modos de vida, aos valores que os referenciam e à dimensão socioeconômica [...] que proporcionam uma renda com a comercialização dos produtos. A (re)afirmação do queijo caseiro ressurgiu como instrumento ou estratégia para a reprodução social [...] imbuída de forte sentimento de identidade.

Para além disso, manter ou retomar a produção do queijo colonial se apresenta como a continuação de um saber atrelado às raízes familiares, em relações de aprendizado marcadas por hierarquias, mas também por afetos, perpassadas por aspectos sentimentais e simbólicos que representam esse modo de vida camponês e secular. Assim, no contexto de Rincão dos Alves, também se observa esse vínculo profundo entre trabalho feminino, socialização, produção e saberes tradicionais partilhados entre e por mulheres, incluindo a circulação de objetos e narrativas. Pensamos os saberes tradicionais inspiradas na antropóloga Manuela Carneiro da Cunha (2007), que os caracteriza enquanto formas de entender e agir no mundo com validade local e com a possibilidade de acolher pluralidades.

Em Rincão dos Alves, a atividade leiteira é majoritariamente manual, pois, por se tratar de um trabalho delegado às mulheres, é comumente precarizado e recebe pouco investimento de capital para a melhoria da produção e da distribuição, sobretudo pela falta de reconhecimento dessa função como uma potencial atividade geradora de renda. O queijo colonial é preparado duas vezes ao dia, pela manhã e pela noite, dependendo da produção leiteira, que varia sazonalmente, e da quantidade de alimentos disponíveis para os animais da propriedade. A ordenha, assim como o cuidado com as vacas, é designada às mulheres, enquanto os bezerros ficam sob o encargo masculino e são direcionados à venda depois do desmame. Faça chuva ou

faça sol, o “trato” com as vacas é realizado diariamente, em horários rotineiros que exigem força física e habilidades específicas, tais como o tato, o olfato e o olhar treinado para reconhecer as condições físicas dos animais e saber se podem ou não ser ordenhados.

Figura 1. Vacas leiteiras



Fonte: Acervo pessoal de Renata Piecha (2019).

Em uma manhã de inverno de 2022 cujas temperaturas estavam amenas para a época do ano, o sol entrava pela janela lateral da cozinha de dona Ana. Em um grande recipiente herdado de sua sogra, que o utilizava para a mesma função, Ana (2022) aquece o leite no fogão a lenha. Mergulha suas mãos no líquido branco e esboça: “Já dá pra ‘tirá’ do fogo, porque se o leite fica muito quente o ‘quejo’ desanda”. Agarra a panela pelas alças e se direciona a um “puxadinho”, peça anexada à cozinha destinada sobretudo à produção do queijo, onde se encontram expostos dezenas de peças em diferentes processos de maturação. Questionada sobre os queijos mais procurados pelos comerciantes, Ana responde: “O pessoal gosta do queijo mais verde, tanto que esse mais maduro a gente rala e vende ralado, porque não tem procura”.

Já tendo adicionado o coalho industrial, Ana se dispersa por outras atividades, como a lavagem das roupas e a organização da casa. Passada cerca de uma hora, com a ajuda de uma escumadeira, Ana “desenha” uma cruz na massa já espessa – é o processo de “cortar o queijo”, que possibilita que o soro se diferencie da “massa”. Já tendo organizado as painéis no fogão a lenha, Ana começa a retirar o coalho, e assim se desenrola uma parte significativa da manhã, nessa mescla entre a produção do queijo e as atividades da casa. Esse líquido retirado vai para outro recipiente, depois serve de suplemento à alimentação dos suínos. Quando a massa se assemelha à ricota, adiciona-se o sal, e Ana organiza na pia uma fôrma circular com pequenas fissuras ao redor, envolta num pano transparente, no qual ela acomoda a puína⁴. Por seus 58 anos e, a seu ver, pelo excesso de trabalho (principalmente os repetitivos, como a ordenha das vacas), Ana diz não ter mais tanta força nos braços. Então sobe numa cadeira para que consiga direcionar maior pressão ao comprimir a massa envolta no pano transparente, fazendo o soro escorrer mais uma vez. Ana finalmente aloja a massa na fôrma circular, enrola o pano transparente na fôrma, encaixa uma roda de madeira artesanal, confeccionada por seu marido, e, em cima dela, um peso. Somente ao final do dia, o queijo é desenformado, não sem antes ser virado do avesso. Desse modo, de acordo com a perspectiva de Tim Ingold (2012), a confecção do queijo é uma coisa no mundo, um acontecer que tem seu fluxo e seu devir, no qual outros acontecimentos se entrelaçam. Também está relacionada a uma perspectiva de excedente útil e aproveitável para os camponeses. Aquele leite que não é mais vendido ou que serve para alimentar a família torna-se queijo, alimento valorizado. Essa utilização também faz parte de um aproveitamento de recursos do mundo camponês, no qual um alimento, quando não é comido pelos humanos, pode se converter no alimento de animais ou apenas ser descartado. Transformar o leite em queijo é valorizável. Transformar o queijo em dinheiro e capital social é uma estratégia.

Esse é um trabalho realizado por mãos femininas que requer tempo, dedicação, conhecimento e domínio nas diferentes fases do processo. Por existir essa constância, caracterizamos essa produção como um rito profano, tal qual define Claude Rivière (1997), ou seja, aquele que se desenrola no cotidiano, embora possua qualidades sacras, como o zelo e a disciplina. Além disso, é com base em suas qualidades sensíveis que as mulheres de Rincão dos Alves concretizam essa produção, por isso a compreendemos como “ciência do concreto”, uma denominação de Lévi-Strauss (1976). Esse saber é, por vezes, apreendido pelas trabalhadoras rurais quando observam a mãe, ainda na infância, realizar o trabalho, ou a sogra, pois, após

⁴ A puína é um estágio de fabricação do queijo colonial no qual a massa se assemelha à ricota.

constituírem matrimônio, as mulheres esposas tendem a se moldar às normas da família na qual ingressam, como destaca a fala de Tereza (2022)⁵:

Aprendi a “fazê queijo” com a mãe. Era pequena, ainda, e como a gente tirava leite e revezava o serviço da casa [refere-se a uma dinâmica de revezamento de tarefas com as demais irmãs], tinha que “fazê” o “queijo” também. Depois a gente “dexô” de “fazê”, a mãe adoeceu, e o pai vendeu as vaca [*sic*]. Quando casei e vim “morá” aqui no Rincão, a sogra já fazia, aí fui pegando o jeito dela.

Esse trabalho é, portanto, resultado de um atento e constante processo de socialização experienciado pelas agricultoras, por meio do qual apreendem habilidades, na compreensão do antropólogo Tim Ingold (2010), em ressonância com o ambiente ao qual se expõem, utilizando o corpo e as capacidades sensoriais como instrumentos de aprendizado. Seria, em suma, um “aprender-fazendo”, que ocorre em tempo real num contínuo que é a experiência vivida. O queijo deve ser observado em sua consistência, seu talho, sua reação ao tempo. Deve ser sentido pelo olfato, para saber se está azedado ou se existe alguma “massa” que não talha no ponto certo. Quando relatam esse processo de aprendizado, nota-se um saudosismo narrativo, pois esse “aprender-fazer” é visto como uma forma de afeto, cuidado e partilha importante na socialização feminina. Como aprenderam com as mães e sogras, transmitem às filhas e noras, além das técnicas, valores culturais desse modo de vida e uma noção de tempo muito particular. Os utensílios usados também são transmitidos com os saberes de geração em geração por e entre mulheres. As grandes panelas nas quais o leite é aquecido transpassam gerações, assim como as formas que acomodam a massa, que têm valor sentimental e simbólico, visto que representam um aprendizado e, agora, uma possibilidade de sustento absorvido em outra temporalidade. Trata-se de uma herança representada não pela propriedade da terra, mas pelo acesso ao aprendizado de saber fazer o queijo e transformá-lo em renda. Há, igualmente, uma aprendizagem acerca do tempo e de como se apropriar dele de modo produtivo. Nesse processo, o trabalho como valor assume um papel importante, sendo o queijo uma forma cristalizada dessa produtividade.

A vinculação entre origem e sabor pode ser observada e avaliada pelo tato, que testa se o queijo está no ponto, pelo paladar, que julga se o sal está “correto”, e pela visão, que considera se a textura do queijo é aprazível. O queijo é, enfim, um medidor de “autenticidades” e sentidos. Embora se observe que o sal, por exemplo, pode ser adaptado ao paladar do consumidor, há uma “*expertise*” e um jogo entre produtor e consumidor sempre bem interessante de se observar.

⁵ Nome fictício.

O queijo deve ser comentado ao ser entregue (seja por “doação”, seja por venda) e ao ser recebido ou comprado. Trata-se de um diálogo apreendido que deve ser polidamente executado, pois o produtor não pode desmerecer nem valorizar exageradamente seu produto, enquanto o consumidor não pode “ofendê-lo”. Trata-se de etiquetas muito particulares do mundo camponês. Isso não quer dizer que não haja rumores ou fofocas sobre os queijos. Muito pelo contrário. Os queijos provocam muitas conversas e negociações.

Figura 2. Mãos que fazem o queijo



Fonte: Acervo pessoal de Renata Piecha (2019).

Por surgir de uma esfera de trabalho reconhecida como feminina, o espaço da cozinha (e o doméstico), a produção do queijo colonial é um “saber-fazer” dominado por mulheres e partilhado entre e com elas. Entendemos a noção de “saber-fazer” de acordo com Ellen e Klaas Woortmann (1997), isto é, aquela que se configura no modo de viver camponês passado entre gerações e que é transmitida e retransmitida entre os camponeses. É válido destacar que, porém, que, de acordo com estes autores, tais valores não são imutáveis – estão em constante e contínuo processo de atualização (WOORTMANN E., WOORTMANN K., 1997). Poderíamos dizer, quando pensamos nas lógicas de mercado e de venda dos queijos, também repletas de negociações, aprendizados e de uma constante leitura das possibilidades econômicas. Manuela

Carneiro da Cunha (2007, p. 78) afirma que os saberes tradicionais residem “tanto ou mais nos seus processos de investigação quanto nos acervos já prontos transmitidos pelas gerações anteriores”, ou seja, são também possibilidades de leitura do mundo e de práticas possíveis. Constatamos que esse trabalho está relacionado à posição social ocupada pelas mulheres enquanto mães, esposas, cuidadoras e trabalhadoras da terra. Na socialização feminina, fazer o queijo, fazer o pão, cuidar das hortas, das galinhas e das vacas, coser, costurar, cozinhar, lavar roupas, educar religiosamente os filhos (são famílias católicas), entre tantas outras atividades, são responsabilidades das mulheres. Responsabilidades que são transmitidas de geração a geração, cruzando, no interior dos grupos domésticos, com os papéis de mãe, sogra, filha (ou sua posição na ordem de nascimentos), irmã, entre outras possibilidades.

É no interior das residências, principalmente nas cozinhas, que esse saber-fazer ocorre. Espaço de domínio feminino, admite trânsitos masculinos, sobretudo pelo compartilhamento do chimarrão e pela busca de calor nos fogões à lenha durante o inverno. Ellen Woortmann (2015), analisando os espaços de gênero no Sul do Brasil, afirma que são mais fluídos, diferentemente dos estudos de Sônia Menezes e Geralda Almeida (2013), em Sergipe, nos quais as definições são piamente delimitadas. Em Rincão dos Alves, as figuras masculinas pouco ou não participam desse trabalho, limitando-se à retirada do soro quando as mulheres estão imbricadas em outras tarefas da casa ou do ambiente doméstico.

Esses saberes tradicionais residem, ainda de acordo com Cunha (2007, p. 27), ou seja, estão sujeitos à modificação. Sendo as guardiãs e transmissoras dos conhecimentos sobre o leite, o cuidado das vacas e o queijo, as mulheres de Rincão dos Alves também acionam suas agências (ORTNER, 2007), recolocando-se quanto ao processo de produção do queijo, do uso do tempo, da estipulação do valor e do manejo dos utensílios, entre outras habilidades (INGOLD, 2010), que adquirem nos processos interativos entre o mundo rural e urbano e por meio das novas tecnologias de comunicação e preparo. Embora a produção de queijo ensinada seja feita com coalho artesanal, no momento da pesquisa usava-se o coalho industrial na produção do laticínio, pois o resultado era melhor. Essas mudanças são sempre experimentadas, testadas e, somente depois de aprovadas nos contextos domésticos, justificadas como legítimas e possíveis. Nem sempre a introdução de um elemento “externo” ou “industrializado” nas cozinhas camponesas ocorre sem uma grande experimentação; dito isso, o coalho industrial foi bem aceito.

QUAL O VALOR? PARA ALÉM DA COMERCIALIZAÇÃO

Em sua residência Tereza organiza os queijos, já limpos, sobre a mesa da cozinha, à espera do intermediário que lhe comunicou de antemão sua ida até a comunidade de Rincão dos Alves naquele dia. Ao chegar, enquanto ele adentra a residência, a conversa entre ambos versa sobre as temperaturas climáticas dos últimos dias, atípicas para a época do ano, e ruma para os processos de maturação do queijo e para a grande procura do produto na cidade vizinha, onde os laticínios seriam revendidos. Com sua própria balança, Tereza pesa os queijos: cada peça tem um pouco mais de 1 quilo. Em seguida, os produtos são acomodados em caixas e levados até o caminhão (do comprador) estacionado em frente à residência. Lá, Tereza subtrai parte significativa do valor obtido com a venda, comprando mantimentos revendidos pelo comerciante, como açúcar, arroz e farinha de trigo. Como quem a auxilia na ordenha das vacas e na própria confecção do produto é sua nora, Tereza a chama e pede a ela que também escolha os produtos de que necessita. Cerca de 40 queijos foram comercializados naquele dia, em diferentes estágios de maturação, no valor de 15 reais por quilo. Estávamos no ano de 2022.

Recorrendo à lógica da venda do excedente, ou seja, daquilo que a família, por si só, não consome, em Rincão dos Alves o queijo colonial é escoado exclusivamente pela via da informalidade em circuitos curtos, com comerciantes e trabalhadores urbanos, assim como entre vizinhos e parentes. Analisando a questão da informalidade presente na lógica mercantil de produtores artesanais no Paraná, Clovis Dorigon (2010) observa a complexidade existente no fato de que, como os produtores não possuem condições financeiras, de infraestrutura e de conhecimento para atender às exigências impostas pelas agências reguladoras, sentem-se muitas vezes vulneráveis. Ao analisar a produção do queijo no Nordeste brasileiro, Menezes (2011, p. 13), salienta que “a polêmica que envolve a produção está intrinsecamente relacionada à preservação de um alimento como identidade, a sua contribuição na reprodução social do agricultor familiar e à controvérsia a respeito da informalidade e dos entraves”. No caso de Jaguari, observa-se que a informalidade e a ideia de que os queijos são produtos “caseiros”, de pequena repercussão comercial, não conduz as produtoras ao estresse das vigilâncias sanitárias e de grandes mudanças no processo de feitura e de armazenamento do alimento. Em Santa Maria, por exemplo, cidade maior que Jaguari e vizinha a ela, o estresse do confisco da produção e das possíveis sanções é algo muito presente na produção do queijo, especialmente aquele que é comercializado em feiras urbanas.

A questão da informalidade abarca algumas problemáticas, entretanto, principalmente

quando se trata da negociação de preços justos com os intermediários. Em Jaguari, os comerciantes urbanos se deslocam até as comunidades do interior em busca desses produtos – que revendem, em seguida, em seus estabelecimentos comerciais nos núcleos urbanos próximos. Esses comerciantes adquirem o queijo colonial sob a prerrogativa da aquisição de produtos industrializados, tais como farinhas, café, arroz, açúcar, erva-mate, entre outros. Esse processo de “venda”, que ocorre por uma espécie de “moeda de troca”, envolve a negociação do queijo e de outros produtos. Giralda Seyferth (1999), ao analisar o comércio colonial no Vale do Itajaí-Mirim, observou uma dinâmica similar à que apresentamos aqui, na qual os colonos tinham que vender ou trocar suas produções por mercadorias trazidas das cidades muito importantes para sua subsistência nas colônias. Essas compras por vezes apresentavam relações desiguais entre o valor delegado aos produtos e as dívidas assumidas pelas famílias com os comerciantes. Nesse processo de mercantilização, observam-se também relações de reciprocidade, que, conforme Sabourin (2011), podem ser alienantes, dadas as assimetrias de poder. Salientamos que essa reciprocidade pode ser uma reciprocidade de aparências, que esconde trocas assimétricas e desiguais em seus bastidores de negociação de valor. Com a justificativa de que o valor cobre o investimento em combustível feito pelos compradores que vão até Rincão dos Alves adquirir o queijo, os valores requeridos por esses produtos ultrapassam os preços dos mercados locais ao mesmo tempo que o valor agregado ao queijo colonial é estipulado, mediante negociação, com as mulheres. Em 2022, o quilo do queijo girava em torno de 15 reais. Em Santa Maria, por exemplo, o queijo colonial é vendido em feiras e mercados por valores que variam entre 30 e 40 reais por quilograma. Os queijos processados pelas indústrias de laticínios alcançam valores de compra duas ou três vezes maiores nos supermercados.

É válido, portanto, destacar que, por um lado, a informalidade abre margem para negociações difíceis e para a consequente exploração do trabalho dessas mulheres. Como também foi observado por Menezes e Almeida (2013), há um “poder dissimétrico” no momento de “imputar” o valor do queijo ou do quilo do queijo quando ele é imposto exclusivamente pelo comerciante. No contexto amazônico, Rosane Vargas, Therezinha Fraxe e Albejane Castro (2013) também observam o quanto os camponeses são subordinados à vontade do capital comercial, em negociações desvantajosas para ele. Concordamos com Menezes e Almeida (2013): observa-se que, por vezes, imperam na comercialização do queijo relações de poder assimétricas, distanciadas, e frias entre produtoras e comerciantes. Essa é a principal forma de inserção, todavia, desses produtos nos mercados locais do município e nos arredores de Jaguari, e, retomando os escritos de Sabourin (2011), não se pode esquecer que há também uma reciprocidade ternária, pois o intermediário tem o reconhecimento da qualidade do produto e

tem confiança no produtor ou na produtora, construída nos anos de manutenção dessas teias de compra e venda. Ademais, esses comerciantes urbanos buscam fazer imposições ao trabalho dessas mulheres, como determinar o estágio de maturação que o queijo deve ter e a quantidade de sal que recebe, imposições, feitas muitas vezes em vão. Nessa complexidade de teias de relações que marcadas por relações de parentesco, vizinhança e afinidades, o queijo colonial circula e, para além de uma comida com valor de mercado, é um elemento que ainda estamos pesquisando com maior detalhamento.

A informalidade, então, apesar de ter seu caráter problemático, permite que o espaço da casa – representado por conhecimentos e práticas dessas mulheres – sobressaia no processo mais industrializado e regrado pelas exigências de um sanitarismo que às vezes desconhece e desrespeita saberes tradicionais orientados por outras normatizações e experiências. Um exemplo dessas imposições é o estabelecimento dos critérios definidos nos Estados Unidos e adotados no Brasil, que, como apontam Cruz e Menasche (2014), definem o tempo mínimo de maturação em sessenta dias, no caso de queijos feitos de leite não pasteurizado. Em Rincão dos Alves, as mulheres não levam em consideração essa demanda, e o processo é indiferente aos consumidores, que chegam a preferir o produto “verde”, ou seja, recém-confeccionado. Além disso, essas normas desconhecem as formas de fazer esses produtos, ignorando as tradições e os significados imbricados nessas práticas com base no conhecimento científico ocidental, que, como destaca Cunha (2007), impõe-se como verdade absoluta e universal, ignorando a pluralidade epistêmica existente em algumas práticas e produções. Apesar de enfrentarem imposições, são as mulheres que definem como fazer o trabalho, utilizando suas técnicas e os recursos disponíveis, e partilham o que compreendem como um alimento “seguro”, pois suas famílias também o consomem há gerações. Não se trata de um alimento “feito para vender”, mas que é “vendido” devido à existência de um excedente da produção leiteira e aos benefícios que a renda traz. As famílias consomem o mesmo queijo que comercializam, o que as torna avaliadoras de primeira instância.

A venda do queijo colonial se estabelece ainda de forma direta, por meio de trabalhadoras e trabalhadores urbanos, os denominados “clientes fiéis”, ou seja, aqueles que adquirem os queijos produzidos pelas agricultoras com determinada frequência. Ana⁶ manifesta como essa comercialização se iniciou:

Tem uma prima do Jorge⁷ que trabalha no Sindicato [dos Trabalhadores Rurais de

6 Nome fictício.

7 Nome fictício.

Jaguari] que sempre dava umas “ropa” pra gente “usá” no fumo. Aquelas camisa social⁸ [sic] de manga comprida, que a gente não tem aqui, mas é bom de “usá” na colheta. Eu levava banha, ovo, e quando comecei a “fazê” o “quejo”, levei pra ela. Depois ela quis sempre, “pergunto” se eu vendia, e as outras guria [sic] do sindicato também começaram a pedir. Faz uns cinco ano [sic] isso. Até hoje, quando “vamo” pra Jaguari eu levo pra elas.

Desse modo, quando se dirigem ao núcleo urbano do município de Jaguari, essas camponesas levam consigo seu produto e, em uma relação face a face, comercializam-no. Ademais, ainda mediante uma venda direta, distribuem seu produto entre parentes e vizinhos, seja cobrando por ele, seja utilizando-o como uma forma de gratificação de favores. Estabelecendo e mantendo relações de reciprocidade e, por vezes, de amizade em trocas simbólicas importantes para a manutenção de laços de solidariedade, essa venda ou troca reconhece também a qualidade desse produto. Nesse caso, há que se pensar que alguns jovens rurais de Rincão dos Alves necessitam de redes de solidariedade das famílias urbanas para findar seus estudos na cidade. A “venda direta”, conforme analisa Sabourin (2011), possibilita também o encontro diferenciado e mediado entre produtor e consumidor, a reciprocidade binária, permitindo o surgimento de afetividades, amizades e reconhecimentos mútuos, como fidelidade e respeito, dons e dádivas implícitos nas transações.

O queijo colonial, então, é consumido majoritariamente por cidadãos citadinos, que reconhecem nesse produto valor simbólico, sobretudo pela relação que Jaguari e seus moradores mantêm com suas origens históricas, atreladas ao tempo da colonização e da vinda dos imigrantes europeus, seus antepassados, ao Brasil. Salientam Dorigon e Renk (2011, p. 109), em sua análise da venda de produtos coloniais no oeste catarinense, que os consumidores desses produtos “tem um pé na roça”. Há também uma memória étnica que circula junto com os produtos, como salientam Patrícia Froelich e Maria Catarina Chitolina Zanini (2015), em pesquisa realizada numa feira urbana de Santa Maria, quando observam que os clientes procuravam alimentos que remetiam às suas origens rurais e à ascendência italiana. Já segundo Ana Maria Beber e Renata Menasche (2011, p. 88), que analisam a região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, os consumidores urbanos buscam esses produtos tendo em vista o “desfrute dos sabores e da qualidade, os produtos da terra, bem como as técnicas e conhecimentos próprios do saber-fazer herdado, dos produtos e variedades locais, das tradições e identidades associadas às práticas alimentares artesanais e/ou ancestrais”.

8 Durante o manejo do tabaco as/os trabalhadoras/es usam vestimentas que cobrem o corpo todo, evitando intoxicações quando em contato com a planta, servindo de prevenção contra os raios solares e animais peçonhentos.

Além disso, ao produzirem e comercializarem esse alimento, as agricultoras de Rincão dos Alves buscam positivar sua identidade e demarcar sinais adscritivos de gosto (BOURDIEU, 2007). Como “classe objeto” (BOURDIEU, 1977), ou seja, despidos do poder de definir sua própria identidade, essas práticas possibilitam uma releitura desse modo de vida camponês, que é valorizado e reconhecido. O rótulo de “colonial” atribui um valor simbólico e de mercado ao produto. Concordamos com Seyferth, quando ela salienta que o colonial se insere também na realidade subjetiva socialmente valorizada, pois

[...] aquilo que é plantado e colhido na roça, na horta, e o que se produz a partir da criação, configura a divisão do trabalho (familiar), hábitos alimentares, uma tradição reportada aos tempos pioneiros da colonização, e a própria identidade social do colono (sem adjetivação). (SEYFERTH, 2015, p. 28).

Como aponta Tedesco (2015), essa ainda é uma forma de otimizar e potencializar as redes mercantis, pois uma identificação geográfica é dada pela promoção de produtos lidos como típicos, ou seja, aqueles que reforçam a dimensão identitária, tanto de quem os produz quanto de quem os consome. Isso pode ser observado no crescente aumento de lojas de “produtos coloniais” no Rio Grande do Sul como um todo.

O processo de elaboração do queijo “colonial” do interior de Jaguari pode ser considerado um patrimônio material e imaterial, pois, como destaca Letícia Viana (2016), são referências culturais do passado experienciadas na contemporaneidade que falam sobre identidades e comunidades constituintes da sociedade brasileira, além de apresentarem relevância e potencial tecnológico, econômico e cultural. Vemos a atividade ainda como uma importante forma de inclusão social dessas mulheres. Dorigon e Renk (2011, p. 105), no caso de Santa Catarina, pensando no colonial, assinalam que ocorre a “incorporação dos saberes seculares herdados dos ancestrais e ostentados como brasões que incorporam a cultura material e imaterial”. Ademais, ao se contrapor ao produto industrializado e padronizado, há certo grau de distintividade nessa produção e nesse consumo. Ao mesmo tempo que a população citadina de Jaguari passa a ter acesso a determinados alimentos cuja procedência (re)conhecem, como o queijo colonial, as camponesas de Rincão dos Alves usufruem de um ganho que lhes propicia maior autonomia e melhora na qualidade de vida. Essa renda é investida em saúde, conforto e bem-estar familiar e pessoal. Dito isso, essas lógicas mercantis nos permitem compreender, como ressalta Maria de Nazareth Baudel Wanderley (2009), o rural e o urbano por meio de uma relação de mão dupla. Nessa complexa relação são estabelecidas trocas e relações de reciprocidade, complementariedade e interdependência. Relações de poder também são exercidas e acionadas no trânsito do queijo que vai do âmbito rural ao urbano.

Os ganhos obtidos com a venda do queijo colonial em Rincão dos Alves são denominados de “dinheiro pingadinho”, pois são recebidos de forma gradual, em decorrência da inconstância das vendas. Contudo podemos observar certa depreciação de sua importância, por advir da produção feminina e não contabilizar montantes tão significativos como aquele que advém da fumicultura, por exemplo, que ainda é a atividade principal das famílias. A fala de Tereza (2019) manifesta essa desvalorização da produção, mas também a potencialidade e o apego a essa função:

O esposo queria que eu parasse, porque é só mais trabalho. Quando tamo colhendo [o tabaco] tem que “tirá” leite de noite. Fico até tarde [da noite] pra “termina” [o processo de confecção do queijo], e no “outro” dia tem que “acordá” cedo. E não é nada, não é nada [referindo-se aos lucros obtidos com a venda do queijo colonial], mas a dispensa tá cheia, a conta de luz tá paga, sô eu que pago. E “vamo fazê” o que com as “vaca”?

Esse “dinheiro pingado”, então, é usado para suprir as necessidades cotidianas da família, como a compra de mantimentos, e proporciona acesso a planos de saúde e investimentos, como a educação das filhas e filhos, além de maior conforto familiar. Reproduzem, portanto, a lógica camponesa vigente, que compreende a família como valor e a dispersão da renda no grupo doméstico.

As trabalhadoras de Rincão dos Alves, todavia, podem usufruir desses ganhos para a satisfação de suas próprias necessidades de consumo, tendo acesso a bens e serviços dos quais essa população foi, por muito tempo, privada. Um exemplo disso seria a compra de utensílios para as cozinhas, produtos para a saúde, de beleza e higiene, bem como outros consumos antes impensados para essas mulheres. Assim sendo, agentes ativas e geradoras de renda, rompem com a lógica que garante apenas aos homens o acesso e a administração do dinheiro – o que, conforme destaca Maria Ignez Paulilo (1987), é crucial numa sociedade capitalista. Esse ganho é, então, uma possibilidade de autonomia, de investimento das mulheres em si mesmas e de qualidade de vida para as famílias, ensejando certa autodeterminação, independência e reconhecimento (ANDERSON e HONNETH, 2004). Talvez o mais importante: ensinam a possibilidade de as mulheres decidirem sobre a forma de utilização do valor monetário advindo da sua produção, coisa que não ocorre com a renda advinda da fumicultura, por exemplo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mediante a produção, a comercialização e o consumo do queijo colonial em Jaguari renovam-se processos de identificação e fomentam-se as origens familiares e étnicas atreladas ao processo de colonização ligado a esse território desde o final do século XIX. Sentidos e significados são atribuídos nessas lógicas, que também são dinâmicas de mercado, de solidariedade e reciprocidade. Essa produção e essa comercialização ainda representam um modo de vida atrelado ao trabalho na terra que preza pela manutenção dos conhecimentos tradicionais repassados entre e por mulheres, em relações de parentesco hierarquicamente organizadas. A produção do queijo requer habilidades, sensibilidades e conhecimentos. O queijo tem sua temporalidade. Assim, desde o processo de socialização primária ou ao longo da vida, essas mulheres se tornam aptas, tornando-se produtoras queijos e administradoras do tempo e do espaço de sua produção e consumo. Queijos esses que também podem ser reconhecidos como “mercadorias” que geram renda, aspecto que apresentamos aqui. O processo de retirada do soro, da escolha do leite, da quantidade de fermento e do tempo de fermentação faz parte de uma “ciência do concreto” (LÉVI-STRAUSS, 1976) que se aprende vendo, sentindo e fazendo.

Fazer o queijo enquanto se fazem muitas outras coisas também faz parte da socialização das mulheres, que assumem, no contexto da família camponesa, o papel de cuidadoras, nutridoras e geradoras de renda, enquanto quem consome esse produto (re)conhece a procedência e paga para consumi-lo. Concordamos com José Newton Meneses (2009), que analisa a fabricação do queijo artesanal em Minas Gerais e salienta que a esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias adotadas. Para além disso, como afirma Tedesco (2015), acrescenta-se também a dinâmica de intercambialidade mercantil, produzindo territórios, costumes e valores humanos e simbólicos. Manon Boulianne (2013) analisa os queijos produzidos e consumidos localmente no Quebec, no Canadá, enquanto produtos que se contrapõem aos industrializados e se encontram envoltos por uma concepção romântica e saudosista do passado e da história local e nacional, denotando uma autenticidade.

O queijo colonial em Jaguari reproduz um dado modo de vida perpassado por práticas, conhecimentos e sabores seculares. Justamente por essa caracterização cabe o manejo de políticas públicas que preservem e não se imponham sobre esses conhecimentos tradicionais, como defendem Cruz e Menasche (2015). Por reconhecer a potencialidade dessa produção e desse consumo, vislumbramos ainda que é mediante as vendas do queijo colonial que algumas das necessidades básicas das famílias são supridas e a reprodução cotidiana das famílias de

Rincão dos Alves se torna viável. Ademais, a produção e comercialização, na maioria das vezes, mantêm uma relação com o território, garantindo uma melhoria de vida para a família e para a comunidade, sobretudo pela distribuição de alimentos. Isso vai ao encontro da ideia defendida por Silvia Federici (2017), que afirma que as mulheres são as agricultoras de subsistência do planeta e garantem alimentação para as suas famílias, mas que também abastecem determinadas demandas dos mercados locais. Além disso, a ideia de um queijo “da colônia”, fortalece e reconhece os vínculos com o território e suas potencialidades. Trata-se, em alguma medida, no processo como um todo, de uma valorização do produto e da capacidade produtiva “da colônia”.

Assim, para além do lado simbólico da produção do queijo, há que se olhar para as relações de poder que se estabelecem entre as produtoras e os trânsitos de distribuição e consumo do produto. Seja no interior dos grupos domésticos e das famílias, entre rural e urbano, seja nas intermediações e nas imposições que por vezes são acionadas na produção do queijo, como o uso do sal e as regras sanitárias, por exemplo, há poderes circulantes. Este artigo é uma inserção de pesquisa ainda não finalizada que com certeza nos permitiu olhar mais atentamente para alguns aspectos presentes na produção, na distribuição e no consumo do queijo colonial em Jaguari e seus entornos.

REFERÊNCIAS

1. ANDERSON, John; HONNETH, Axel. Autonomy, vulnerability, recognition and justice. In: CHRISTMAN, John; ANDERSON, John. **Autonomy and the challenges to liberalism**. Cambridge: New Essays, 2004. p. 127-149.
2. BARTH, Fredrik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: LASK, Tomke. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000. p. 25-67.
3. BEBER, Ana Maria Costa; MENASCHE, Renata. Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 87-99, 2011. Disponível em: <https://docplayer.com.br/58365847-Turismo-rural-e-alimentacao-identidade-e-patrimonio-um-olhar-sobre-os-campos-de-cima-da-serra-em-tempos-de-nostalgia-1.html>. Acesso em: 05 maio 2022.
4. BONI, Valdete; QUARESMA, Sílvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**, Florianópolis, v. 2, n. 1 (3), 2005. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/view/18027/16976>. Acesso em: set. 2020.

5. BOULIANNE, Manon. Artisans du pays et imaginaires fromagers: la qualification des fromages fins du Québec comme produits de terroir. **Anthropologie et Sociétés**, , 37, n° 2, p. 213-231, 2013. Disponível em: <https://www.anthropologie-societes.ant.ulaval.ca/articles/artisans-du-pays-et-imaginaires-fromagers-la-qualification-des-fromages-fins-du-quebec-comme-produits-de-terroir>. Acesso em: 05 maio 2022.
6. BOURDIEU, Pierre. Une classe objet. **Actes de la recherche en sciences sociales**, Paris, v. 17, n. 18, p. 2-5, 1977.
7. BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.
8. CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Queijos de leite cru: entre as normas e a tradição. **Revista Visa em Debate**, v. 2. n. 4, p. 34-42, 2014. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/408>. Acesso em: 05 maio 2022.
9. CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Modos de vida, alimentos tradicionais e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do queijo serrano. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 6, n. 3, p. 28-51, 2015. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/288003372_Alimentos_tradicionais_modos_de_vida_e_patrimonio_cultural_uma_reflexao_a_partir_do_Queijo_Serrano . Acesso em: 05 maio 2022.
10. CUNHA, Manuela Carneiro da. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico. **Revista USP**, São Paulo, n. 75, p. 76-84, 2007.
11. DATASEBRAE. 2018. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/perfil-dos-municipios-gauchos/>. Acesso em: 05 maio 2019.
12. DORIGON, Clovis. O mercado informal dos produtos coloniais da região Oeste de Santa Catarina. In: VENEC – Encontro Nacional de Estudos do Consumo/Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, 1., 2009. **Anais [...]**. Rio de Janeiro:, 2010. p. 15-17.
13. DORIGON, Clovis; RENK, Arlene. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 101-113, 2011. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/publicacoes/rea/2011/rea8-1-11.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2020.
14. FEDERICI, Silvia. **Calibã e a bruxa: mulheres, corpo e acumulação primitiva**. São Paulo: Elefante, 2017.
15. FROELICH, Patrícia Rejane; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Fazendo etnografia na feira: uma etnografia entre mulheres camponesas em Santa Maria, Rio Grande do Sul. In: ZANINI, Maria Catarina Chitolina (org.). **Mercados, campesinato e cidades: abordagens possíveis**. São Leopoldo: OIKOS, 2015. p. 185-209.
16. HENN, Yara Aquino. Agroecologia e relações de gênero em projeto societário. In:

- NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo de (orgs.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013. p. 65-88.
17. INGOLD, Tim. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/yFwQjKdxmZ4wC3X8GPGqf6y/?lang=pt>. Acesso em: jun. 2019.
18. INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 18, n. 37, p. 25-44, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/JRMDwSmzv4Cm9m9fTbLSBMs/?lang=pt>. Acesso em: 05 mar. 2022.
19. INGOLD, Tim. Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia. **Educação**, 39(3), 404–411. 2016. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/view/21690>. Acesso em: 05 maio 2022.
20. LÉVI-STRAUSS, Claude. **Raça e História**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1976. p. 328-366.
21. MARCHIORI, José Newton. **Esboço histórico de Jaguarí**. Santa Maria: Palotti, 1999.
22. MÉCHIN, Colette. Essai d’anthropologie de l’alimentation dans le Nord-Est français. Première partie: usages vosgiens. **Revue des sciences sociales de la France de l’Est**, Quebec, n. 14, p. 79-95, 1985.
23. MENESES, José Newton Coelho. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória**, Assis v. 5, n. 2, p. 19-33, 2009.
24. MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social da região nordeste. **Revista de Geografia (UFPE)**, Recife, v. 28, n. 1, p. 40-56, 2011.
25. MENEZES, Sônia de Souza Menezes; ALMEIDA, Maria Geralda de. Reorientações produtivas na divisão familiar do trabalho: papel das mulheres do sertão de São Francisco (Sergipe) na produção do queijo de coalho. In: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo de (orgs.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013. p. 129-146.
26. ORTNER, Sherry. Subjetividade e crítica cultural. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 13, n.28, p. 375-405, 2007.
27. PAULILO, Maria Ignez. O peso do trabalho leve. **Revista Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 28, p. 64-70, 1987.
28. PAULILO, Maria Ignez. Trabalho familiar: Uma categoria de análise esquecida. **Revista de Estudos Feministas**. Florianópolis: UFSC. V.12, n.1, p. 229-252, 2004.

29. PIECHA, Renata. **“O serviço que não aparece”**: a divisão sexual do trabalho e as formas de agenciamento de mulheres camponesas em Jaguari – RS. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Departamento de Ciências Sociais/Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, UFSM, Santa Maria, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/22749>. Acesso em: 05 dez. 2022.
30. RIVIÈRE, Claude. **Os ritos profanos**. Trad. Guilherme João de Freitas Teixeira. Petrópolis: Vozes, 1997.
31. SABOURIN, Eric. Teoria da Reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 13, n. 27, p. 24-51, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/kzJLCFjv7QjXs9dGpJGdjsx/?lang=pt>. Acesso em: 05 mar. 2020.
32. SEYFERTH, Giralda. Imigração, colonização e identidade étnica (notas sobre a emergência da etnicidade em grupos de origem europeia no sul do Brasil). **Revista de Antropologia**, Rio de Janeiro, v. 29, p. 57-71, 1986.
33. SEYFERTH, Giralda. **A colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim**. 2. ed. Porto Alegre: Editora Movimento, 1999.
34. SEYFERTH, Giralda. Trabalho familiar, comércio e reprodução social camponesa. *In*: ZANINI, Maria Catarina Chitolina (org.). **Mercados, campesinato e cidades: abordagens possíveis**. São Leopoldo: OIKOS, 2015. p. 9-31.
35. SILVA, Tiago Luís Coelho Vaz. Etnografando mercados: trabalho, sociabilidade e lazer no Ver-o-Peso. **Somanlu**, Manaus, v. 11, n. 1, p. 27-44, 2011. Disponível em: <https://www.periodicos.ufam.edu.br/index.php/somanlu/article/view/502>. Acesso em: 05 abr. 2022.
36. TEDESCO, João Carlos. O futuro do passado: comércio em feiras, vida rural e tradições culturais. Alguns Apontamentos. *In*: ZANINI, Maria Catarina Chitolina (org.). **Mercados, campesinato e cidades: abordagens possíveis**. São Leopoldo: OIKOS, 2015. p. 67-91.
37. VARGAS, Rosane Brum; FRAXE, Therezinha Pinto; CASTRO, Alberjane Pereira. A mulher camponesa amazônica e a feira de produtos regionais: uma transformação no seu habitus. **Somanlu**, Manaus, v. 13, n. 1, p. 70-85, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/somanlu/article/view/3920>. Acesso em: 05 mar. 2022.
38. WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. O mundo rural brasileiro: acesso a bens e serviços e integração campo-cidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 17, p. 60-85, 2009.
39. WOORTMANN, Ellen. Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro. *In*: MENASCHE, Renata (org.). **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015. p. 267-284.
40. WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klass. **O trabalho da terra: a lógica e a**

simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

Renata Piecha

Doutoranda em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Maria. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1114-1979>. Colaboração: Pesquisa bibliográfica, Pesquisa empírica, Análise de dados e Redação. E-mail: renatapiecha3@gmail.com

Maria Catarina Chitolina Zanini

Professora Titular do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Maria. Doutora em Ciência Social (Antropologia Social) pela Universidade de São Paulo (2002) e Pós-doutorado pelo Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4523-9915>. Colaboração: Pesquisa bibliográfica, Análise de dados e Revisão. E-mail: zanini.ufsm@gmail.com