

ENTRE SABORES, SENTIDOS E EXPERIÊNCIAS: A CONSTRUÇÃO DE PERCEPÇÕES SOBRE AS QUALIDADES SENSORIAIS DO QUEIJO COALHO EM ALAGOAS

Among flavors, senses and experiences: the construction of perceptions about the sensorial qualities of curd cheese in Alagoas

José Natan Gonçalves da Silva¹

Sônia de Souza Mendonça Menezes²

RESUMO

As escolhas alimentares e a definição dos sabores são ações fundamentadas em percepções sensitivas e experiências compartilhadas entre os grupos sociais. Logo, o presente artigo tem como objetivo analisar as intersubjetividades intrínsecas às qualidades sensoriais do queijo coalho caseiro. Para a realização da pesquisa, foi definido como recorte geográfico o Território da Bacia Leiteira – TBL, situado no estado de Alagoas. A metodologia foi desenvolvida mediante a realização de pesquisas bibliográficas e de campo. Na ocasião, a definição da amostra descortinou-se pelo uso da técnica *snowball* e a aplicação de entrevistas semiestruturadas junto a 117 consumidores e 50 produtoras e produtores do queijo coalho. Os resultados da pesquisa denotam a constituição de práticas alimentares e de qualificação do queijo coalho, referenciadas em percepções sensoriais e experiências socioculturais legitimadas no espaço vivido.

Palavras-chave: Geografia dos Sabores. Comensalidade. Identidade.

ABSTRACT

Food choices and the definition of flavors are actions based on sensitive perceptions and shared experiences among social groups. Therefore, this article aims to analyze the intersubjectivities intrinsic to the sensorial qualities of homemade curd cheese. To carry out the research, the *Território da Bacia Leiteira – TBL* located in the state of Alagoas, was defined as a geographical cut. The methodology was developed through bibliographic and field research. At the time, the definition of the sample was revealed through the use of the snowball technique and the application of semi-structured interviews with 117 consumers and 50 producers of curd cheese. The research results denote the constitution of eating practices and qualification of curd cheese, referenced in sensorial perceptions and sociocultural experiences legitimized in the lived space.

Keywords: Geography of Flavors. Commensality. Identity. Traditional foods.

¹ Doutor em Geografia. Professor da rede estadual de ensino de Sergipe. natanufs@gmail.com.

✉ Rua Manoel Bezerra Lemos, SN, Divinéia, Nossa Senhora da Glória, Sergipe. 49680-000.

² Professora Associada no Departamento de Geografia e no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe. soniamendoncamenezes@gmail.com.

✉ Avenida Marechal Rondon, s.n., Jardim Rosa Elze, São Cristóvão, Sergipe. 49100-000.

INTRODUÇÃO

Saborear e comer são atos fundamentais à existência humana. Não apenas pela necessidade biológica, mas, ainda, pela essencialidade na definição de homens e mulheres que experienciam e reconhecem-se no mundo por meio da alimentação e do encadeamento de significados imbricados nessa prática. A comida e a sua gustação presumem, então, o aguçamento da memória, a legitimação de uma identidade alimentar, o vínculo com o lugar e a percepção espacial mediante o refinamento do paladar.

Juntamente com o paladar, os sentidos olfativos, visuais, auditivos e táteis contribuem na identificação das características organolépticas do queijo coalho. Assim, constata-se que a complementaridade entre os sentidos viabiliza o reconhecimento dos objetos e a percepção sobre o espaço e as comidas (TUAN, 1983). Em consonância com essa discussão, consideram-se pertinentes as abordagens de Oliveira (1977), ao mencionar que os órgãos dos sentidos são necessários à construção das informações perceptivas. Essas, por sua vez, estão alicerçadas em experiências que, na perspectiva de Merleau-Ponty (1999), permitem a formulação de saberes e conhecimentos por intermédio da correlação entre os processos de experienciar e existir no mundo vivido.

Diante do exposto, este artigo tem como objetivo analisar as intersubjetividades associadas às qualidades sensoriais do queijo coalho caseiro, considerando a inter-relação entre as experiências, as percepções e os sentidos na construção das sensações gustativas sobre esse alimento territorialmente localizado. Tratam-se de análises que reforçam a importância das pesquisas sobre a Geografia dos Sabores, antecipadamente, levantada por Menezes (2009; 2013; 2020), Mergarejo Netto (2011; 2012) e Marandola Jr. (2012) que,

para além de ativos econômicos, visualizam as comidas e os sabores como referenciais simbólicos, culturais, identitários e subjetivos. Nas abordagens realizadas neste texto, efetuam-se, ainda, abordagens associadas às qualidades sensoriais atribuídas aos alimentos e à influência dessas dinâmicas no estímulo à demanda e ao consumo dos produtos artesanais, no caso específico, o queijo coalho.

A produção desse alimento no semiárido de Alagoas está atrelada ao estabelecimento da bovinocultura nos Sertões nordestinos, desde o contexto de expansão da pecuária no interior da colônia no século XVI (ABREU, 1963). Essas atividades, embora tenham apresentado modificações produtivas em diferentes temporalidades, ainda permanecem como importantes na configuração social, cultural e econômica do território. A respeito dos espaços de difusão e reprodução das atividades queijeiras, Andrade (2011) ao reportar sobre a pecuária no Sertão do Nordeste, já mencionava que a família do vaqueiro se encarregava da fabricação, por processos rotineiros, do queijo e da coalhada.

Menezes (2009) reporta que o Agreste e, sobretudo, o Sertão nordestino constituem os principais espaços de produção e comensalidade desse alimento, embora, o seu consumo também seja difundido nos territórios rurais e urbanos do Litoral do Nordeste. Entretanto, a autora adverte que as características organolépticas, especialmente o sabor do queijo, apresentam especificidades que são influenciadas pelo modo de manejo dos bovinos, dinâmicas edafoclimáticas do ambiente, técnicas de produção e singularidades dos saberes-fazeres preservados pelos diversos produtores e produtoras. Logo, o queijo elaborado no Sertão de Alagoas será, notadamente, distinto daqueles produzidos no Agreste de Pernambuco, no Seridó Potiguar ou mesmo nos territórios queijeiros da Bahia, Sergipe, Piauí, Paraíba e Ceará (MENEZES, 2009).

Entre sabores, sentidos e experiências: a construção de percepções sobre as qualidades sensoriais do queijo coalho em Alagoas
José Natan Gonçalves da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes

O recorte geográfico utilizado na realização da pesquisa constitui o Território da Bacia Leiteira – TBL, situado no semiárido alagoano. A metodologia está alicerçada em pesquisas bibliográficas e de campo. Nessa etapa, foram utilizadas como ferramentas de investigação o diário de campo (LOPES et. al, 2002) e às entrevistas semiestruturadas (GIL, 1999), aplicadas junto a 117 consumidores do queijo coalho e 50 produtores e produtoras desse alimento. Algumas seções e trechos destacados entre aspas no texto apresentam narrativas desses atores. A atribuição de denominações aos entrevistados na descrição dos fatos narrados expõe nomes fictícios, a fim de preservar a identidade dos indivíduos alvos da pesquisa.

As investigações empíricas ocorreram entre os anos de 2019 e 2020, por meio do uso da técnica *snowball* (VINUTO, 2014). Conforme demonstrado pela autora, nesse procedimento metodológico o número de entrevistados é limitado a saturação de informações repassadas pelos indivíduos. Assim, a amostra foi concluída à medida que os novos nomes indicados não trouxeram novas informações ao quadro de análise. Durante as atividades de campo, foram utilizados informantes-chaves que, de acordo com suas redes de proximidade, indicaram possíveis entrevistados com perfil necessário à execução da pesquisa.

Diante do propósito de viabilizar o encadeamento das discussões, o texto segue estruturado com

quatro seções: na primeira, é realizado o estreitamento analítico entre os conceitos de experiência, percepção e sentidos; na segunda, aborda-se sobre a combinação entre os sentidos no processo de qualificação do queijo coalho; na terceira, contribui-se com os debates sobre paladar, comensalidade e qualidade do sabor associadas a esse alimento; e, na quarta, são traçadas as considerações finais das discussões efetuadas no artigo.

“QUEIJO BOM SÓ SABE QUEM TEM EXPERIÊNCIA”: VIVÊNCIAS E PERCEPÇÕES NO PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

A qualificação dos queijos reportados neste artigo está alicerçada em aportes sociais, culturais e simbólicos que permeiam as percepções e experiências dos consumidores dos derivados de leite produzidos no TBL (Figura 1). A escolha por esse recorte espacial tem como justificativa a relação que esse espaço apropriado apresenta na configuração das práticas de elaboração, comercialização e consumo de queijos em Alagoas (SILVA, 2021).

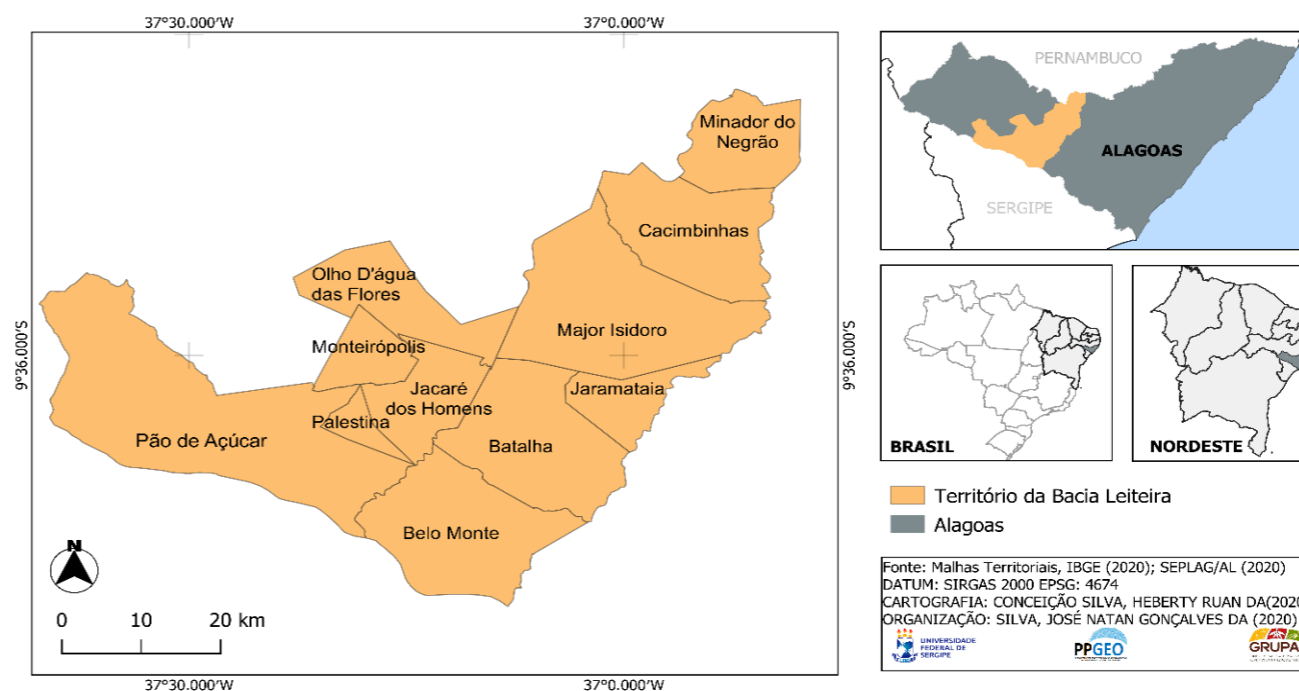


Figura 1 – Território da Bacia Leiteira – TBL, Alagoas, 2022
Fonte: J. N. G. da Silva, 2020.

Criado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA, no contexto da política de formação dos Territórios da Cidadania do governo Lula (2003-2010), o TBL possui uma configuração histórica, econômica, social e cultural alicerçada no estabelecimento da bovinocultura e na produção de derivados de leite. Inserido nos domínios do Sertão alagoano, verifica-se, ainda, a construção de uma relação identitária dos consumidores com esse território. Além da satisfação biológica e nutricional, busca-se com o consumo dos queijos interagir e manter-se ligado ao território de pertencimento. Por esta razão, Menezes (2014) reforça que o enraizamento cultural dos homens com o território viabiliza que as comidas sejam transformadas em símbolos definidores de uma identidade projetada pelos indivíduos.

A aplicação das entrevistas ocorreu nos espaços comerciais (mercearias, empórios, padarias e feiras-livres) onde é realizada a comercialização de queijos nos municípios do TBL. Nesses estabelecimentos, há o atendimento de consumidores locais, mas também, transeuntes e migrantes que periodicamente transitam ou visitam suas localidades de origem. As referidas categorias de consumidores, tipificadas na tabela 1, apresentaram relação de origem com o território e identidade alimentar associada ao consumo e a comensalidade de queijos produzidos no Sertão alagoano. Embora atualmente residentes em outras localidades, as percepções dos migrantes e transeuntes são consideradas relevantes nesta pesquisa, visto que esses sujeitos consideram o queijo um alimento que substancia, simbolicamente, suas experiências reproduzidas em outras temporalidades, bem como, contribui na legitimação da identidade que os mantêm articulados ao território sertanejo. Por esta razão, Almeida (2009) menciona que as vivências de indivíduos inseridos em dinâmicas migratórias são

marcadas, significativamente, por interterritorialidades materiais e imateriais.

Tabela 1 – Perfil dos consumidores entrevistados, Território da Bacia

Leiteira/AL, 2019-2020

Faixa etária ¹	Nº de entrevistados	Perfil dos entrevistados		
		Consumidor local	Migrante	Transeunte
18 a 29 anos	23	17	4	2
30 a 44 anos	55	47	7	1
45 a 59 anos	28	21	6	1
60 a 74 anos	7	4	2	1
Mais de 75 anos	4	2	1	1
Total	117	91	20	6

Fonte: J. N. G. da Silva; S. S. M. Menezes, 2019-2020.

Alguns consumidores também foram entrevistados nos estabelecimentos de elaboração dos queijos. Maluf (2004) retrata que nos circuitos curtos de produção, distribuição e consumo inclui-se a compra direta do consumidor com o produtor. Schneider e Ferrari (2015, p. 57) denominam essa dinâmica de “relações face a face”. No TBL, esse contexto é o que mais exprime a proximidade entre os atores que se dispõem à venda e à compra do produto, cujo consumidor local assume as transações da demanda. É comum identificar que a residência do queijeiro, geralmente configurada também como unidade de produção, apresenta três funções

¹ As entrevistas junto aos consumidores ocorreram em 2019 e entre setembro e dezembro de 2020. A interrupção até o mês de agosto se deu em função da publicação de medidas restritivas no transcurso da pandemia. Por sua vez, esse cenário influenciou a participação reduzida de entrevistados com mais de 60 anos devido o isolamento social, que atingiu, sobretudo, esse grupo etário.

conjugadas: domicílio, estabelecimento produtivo e espaço de varejo.

São nas queijarias e nos espaços comerciais que são ativadas as primeiras percepções sensoriais sobre os queijos entre os consumidores. Nesses ambientes, é recorrente entre os consumidores visualizar, tocar, cheirar, degustar e ouvir a desagregação da massa no ato da mastigação desse gênero alimentício. De acordo com as narrativas dos entrevistados, essas ações são imprescindíveis na avaliação da qualidade do produto.

A construção de referenciais de qualidade sobre os queijos artesanais em Alagoas resulta do compartilhamento de códigos simbólicos sobre o alimento entre produtores, comerciantes e consumidores que interagem nas relações de proximidade, convivialidade, sociabilidade e afinidade. Esses saberes atrelados aos processos de avaliação do produto decorrem, por sua vez, do que Merleau-Ponty (1999) denomina de experiências perceptivas sobre o mundo vivido. Na pesquisa em destaque, evidenciamos saberes adquiridos pelos atores sociais acerca das qualidades sensoriais dos queijos.

Sobre essa análise, Merleau-Ponty (1999) considera que as nossas experiências caminham em direção aos conhecimentos e códigos disponíveis por nossos ancestrais. Não se trata da reprodução genuína de conteúdos sociais e culturais de gerações passadas. Refere-se, todavia, à sustentação de elementos que, considerados importantes no presente, fazem-nos escolher e retornar às tradições anteriores.

Em um debate sobre a experiência humana, Tuan (1983, p. 10) sugere que ela “implica a capacidade de aprender a partir da própria vivência”. Para o autor, experimentar é, pois, a construção de diferentes mecanismos pautados no conhecimento e no sentimento que levam os indivíduos a definir uma realidade que atribui significado ao

ato de existir. Por esta razão, Marandola Jr. (2005) considera que a experiência e a existência são termos indissociáveis.

Tuan (1983) menciona que ter experiência é uma condição cabível aos indivíduos que perpassaram por muitos acontecimentos. Nos termos reportados por Oliveira (1977), tratam-se de sujeitos com maturação de ideias. A autora reforça em seu debate que a experiência permite o contato direto e indireto dos homens e mulheres com o objeto e, por consequência, a construção do espaço perceptivo. Diante dessa abordagem, considera-se que o ato de experimentar demanda o uso sofisticado dos sentidos orgânicos que atuam como receptores de dados sensoriais, necessários para a construção das informações perceptivas.

Logo, a percepção é carregada de sentidos que mediam a relação do homem com o mundo (MERLEAU-PONTY, 1999). Sobre esse contexto, Marandola Jr. (2012, p. 45) questiona o entendimento que superioriza a visão e a audição no processo de construção da percepção espacial: “usamos concomitantemente todos os sentidos, os quais se reforçam mutuamente para perceber o mundo e para constituir nossa experiência geográfica”. Em suma, o autor utiliza-se desse argumento para destacar a relevância do paladar – não raro desprezado nas leituras humanísticas e culturais da geografia – que, em combinação aos demais sentidos, é fundamental na apreensão da realidade.

O uso do olfato, tato, visão, audição e, sobremaneira, o paladar sempre integraram os processos de avaliação e qualificação dos alimentos. Em complementaridade com as relações de confiança, os atores sociais do semiárido de Alagoas utilizaram-se dos sentidos para definirem as características organolépticas de qualidade dos queijos artesanais. Se por um lado as normativas

sanitárias e fiscais embasam os critérios de avaliação dos gêneros alimentícios industrializados, por outro, são os parâmetros sociais territorializados e as percepções simbolicamente definidas que referenciam a qualificação e a preferência pelos alimentos artesanais e com enraizamento cultural.

No processo de escolhas por esses produtos, não menos importantes são as avaliações comparativas entre os procedimentos de produção dos queijos artesanais e industriais. O primeiro é legitimado na confiabilidade acerca de quem produz e o segundo, por vezes, possui uma qualidade violada diante das frequentes denúncias de adulteração dos gêneros ultraprocessados que colocam em dúvida a eficácia dos padrões regulatórios de qualidade sanitária e fiscal (PREZZOTO, 2005). Soma-se a isso os questionamentos sobre a composição dos produtos dotados de sódios, gorduras, glicose, conservantes e aditivos químicos, cujo uso implica a produção de bens artificiais que não poderiam, sequer, ser classificados como alimento no sentido *stricto* da nutrição (POLLAN, 2007). Em síntese, o reconhecimento da origem, o elo identitário e o uso sofisticado dos sentidos permitem a diferenciação entre o *mal-bouffe*² e a comida de verdade³.

De acordo com as narrativas dos entrevistados, nota-se que os consumidores se utilizavam da sensibilidade sensorial para definirem elementos que nas suas percepções traduzem

² Menasche (2003, p. 201) emprega esse termo, geralmente utilizado na França, para designar a “comida de má qualidade, considerada não-sadia, associada à homogeneização e à produção em larga escala, características dos processos de industrialização dos alimentos e de intensificação da produção agrícola”.

³ Conforme Tassi e Bezerra (2020), refere-se à comida reconhecida pela eficácia biológica e nutritiva, pela definição de aportes sociais, culturais e identitários e pelo compromisso ambiental na preservação dos agroecossistemas locais.

características qualitativas dos derivados artesanais do leite. Para Tuan (1980), os símbolos elencados como referenciais de identificação dos objetos e situações resultam das percepções construídas em virtude do uso dos órgãos dos sentidos. Todavia, o autor ressalta que apesar dos seres humanos compartilharem um sistema sensorial comum, tendo em vista que possuem órgãos similares, duas pessoas não percebem ou avaliam a realidade da mesma forma. Esse processo também é reportado como a utilização de variáveis objetiváveis e subjetivas na definição das qualidades dos alimentos (CHAMPREDONDE, 2016).

Apesar das abordagens realizadas por Tuan (1980) não figurarem nas pesquisas realizadas por Champredonde (2016), é possível identificar ligações entre as discussões dos autores, especialmente no que diz respeito às percepções dessemelhantes dos consumidores em relação aos produtos, mesmo diante de situações e cenários de análise análogos. Para Champredonde (2016), isso ocorre porque a dimensão objetivável sobre o alimento não está livre de avaliações subjetivas. Logo, as definições da qualidade dos alimentos apontadas pelos consumidores levam em consideração as suas percepções sobre o produto desejável.

Dentre os derivados artesanais de leite elaborados no território, o queijo coalho foi mencionado pelos consumidores como o alimento mais inserido em suas práticas alimentares. O uso do termo coalho para designar o queijo remete ao seu processo de elaboração, marcado, notadamente, pelo preparo e manipulação artesanal da coalhada. Em síntese, a produção desse alimento possui as seguintes etapas: adição do coalho no leite, fermentação e corte da coalhada, separação do soro da coalhada, prensagem em formas de madeira, plástico ou material inoxidável, salmoura e maturação. A obtenção da coalhada ocorre pelo uso do coalho

industrializado. Anteriormente, para coagulação do leite, era utilizado o coalho natural produzido após a conserva da vesícula bovina ou do mocó (*Kerodon rupestris*) no soro (resíduo adquirido com a prensagem da coalhada).

O queijo coalho é um bem alimentício que agrega grande quantidade de aspectos sensoriais utilizados pelos consumidores na definição da sua qualidade. Na concepção de Muchnik (2006, p.95), elementos como “a cor, a forma, a marca, uma figura, podem condensar a representação do valor simbólico do alimento”⁴. O autor retrata que esses símbolos conferem uma percepção particular de identificação dos produtos que contribuem para a qualificação do alimento, bem como, para a definição social dos homens, reconhecidos por meio desses referenciais que, por sua vez, fundamentam comportamentos, escolhas e, de modo específico, alicerçam uma identidade agroalimentar.

No tocante aos sentidos, o paladar é o que substancia, veementemente, a qualidade do queijo. Todavia, não menos importantes são as avaliações atreladas ao aroma, à textura, os sons advindos da mastigação e ao aspecto visual. Olfato, tato, audição e visão são, portanto, os demais sentidos que, utilizados previamente ou associados a degustação, codificam a qualidade do sabor desse alimento.

Sobre essa discussão, Tuan (1983) já havia antecipado que somente a combinação entre os sentidos possibilita a construção de uma percepção sobre o espaço. Concordando com as discussões realizadas por Tuan (1983), Marandola Jr. (2012) reporta que, em detrimento dos outros sentidos, a geografia tradicional privilegiou o uso da visão na observação e descrição da paisagem, bem como, na construção da

realidade espacial. Essa perspectiva, notadamente limitada, contribuiu para a restrição e o não interesse por estudos geográficos atentos aos elementos sonoros, táteis, olfativos e degustativos que compõem as paisagens e os lugares. Diante desse cenário, verifica-se que ao longo da trajetória do pensamento geográfico pouca atenção foi oferecida ao paladar e ao sabor.

Logo, nas discussões levantadas neste texto, não se busca priorizar um sentido na construção das percepções sobre o objeto pesquisado, embora, reconheça-se a importância de valorizar e de nos permitir conhecer o mundo por meio dos sabores. Nesse contexto, verifica-se no tópico subsequente que o olfato, a visão, o tato e a audição são utilizados em complementaridade com o paladar para substanciar o propósito final que constitui a concretização da degustação mediante a ação material e simbólica do ato de comer.

“A GENTE SENTE QUANDO O QUEIJO É DE QUALIDADE”: A ARTICULAÇÃO ENTRE OS SENTIDOS NA CONSTRUÇÃO DE REFERENCIAIS GUSTATIVOS DO QUEIJO COALHO

Olfato e paladar são considerados sentidos indissociáveis (TUAN, 1983). Essa complementaridade é mais notória quando prescindimos o sabor pelo aroma (MARANDOLA JR., 2012). Tal fato demonstra que a captação e o reconhecimento dos odores das comidas tornam-nos capazes de sentir o seu sabor. Mergarejo Netto (2012, p. 61), ao analisar as percepções dos consumidores sobre os queijos artesanais mineiros no Mercado Central de Belo Horizonte, é enfático ao mencionar que “para se determinar a qualidade de um queijo, os principais sentidos continuam sendo o olfato e o paladar”. Sendo assim, não ocorre degustação completa sem a participação do olfato e não há como definir um bom queijo sem considerar as perspicácias do aroma e do sabor.

4 Tradução livre de: “el color, la forma, la marca, una figura, pueden condensar la representación del valor simbólico de los alimentos”.

Utilizado em estrita relação com o paladar e instigado para direcionar a escolha ou a repulsa da degustação do alimento, nas dinâmicas agroalimentares das queijarias, o olfato é um sentido aguçado pelos consumidores, antes de tudo, para identificar os estabelecimentos queijeiros. O processo de fermentação do leite associado ao resíduo resultante da elaboração do queijo (soro) exala um odor desagradável que permite localizar a unidade de produção.

No tocante às sensações olfativas sobre os alimentos, Tuan (1983) retrata que elas também podem sugerir a massa e o volume dos objetos. Por sua vez, Engelmann e Holler (2008), quando se referem ao queijo, distinguem o seu aroma mediante conotações que perpassam pelas noções de claro, fresco, doce, ácido e agradável. Na seara dessas características, as três primeiras são utilizadas no TBL para qualificar o queijo de maturação reduzida. Ele é claro porque é um queijo branco, fresco por ser novo e doce pela ausência marcante da apuração do sal. São aromas e sabores que, na percepção dos consumidores, aproximam-se das sensações olfativas e palativas da **coalhada fresca**.

Tratando-se do odor ácido ou forte, os consumidores referem-se ao queijo de longa maturação ou de sabor apurado. Também é considerado ácido, entretanto, de aroma desagradável, o denominado queijo bofado. Esse constitui o queijo, cujos processos de manipulação (prensagem e conserva) ou fatores externos (aumento da temperatura ambiente) comprometeram a eficácia de sua fermentação e maturação:

O queijo fica bofado quando o tempo tá quente. Nos tempos de trovoadas, mais ou menos entre dezembro e fevereiro, é que os queijos ficam assim. A gente faz o queijo sempre do mesmo jeito, mas, o tempo quente e abafado a gente não controla. É esquentar, o queijo bofa, fica alto, grosso e fofo (Tereza, Jacaré dos Homens, AL, 2020).

Nessas condições, além do odor e sabor fortes, o produto apresenta massa flácida com orifícios e formato irregular.

A constatação de que “o queijo bofou”, também ocorre mediante a ativação perceptiva da audição. No ato de comer esse queijo, ouvem-se sons semelhantes à mastigação de um corpo emborrachado. Dentre os consumidores entrevistados, destaca-se uma narrativa que traduz essa percepção:

Num sabe chiclete? É o mesmo jeito quando você come um queijo bofado. O queijo bom é seco quando você morde. Já o queijo bofado é igual uma borracha, é você mastigando e ele chape-chape (simulação de ruído) na boca (Vicente, Major Isidoro, 2019).

Em consonância com as abordagens de Tuan (1983) sobre o sentido da audição, verifica-se que os sons advindos da mastigação enriquecem as percepções sobre o queijo desejável. Le Breton (2016) menciona que em nossa condição de existência no mundo filtramos os sons que nos emitem significados. Enquanto alguns denotam boas sensações, outros são repulsivos. No ato de comer o queijo bofado, o barulho que se ouve impõe a recusa de um alimento considerado de qualidade questionável.

Além do olfato e da audição, ter a possibilidade de visualizar o queijo também constrói, previamente, noções de repulsa ou de curiosidade para apreciar as demais características organolépticas que o compõe. Ao reportar sobre as percepções delineadas pelos sentidos, Tuan (1983, p. 11) afirma: “ver e pensar são processos intimamente relacionados”. Para além do simples registro da luz, o autor considera que a visão é um processo criativo e seletivo de signos e informações formuladas, cognitivamente, por meio dos estímulos ambientais. Por essa razão, o aspecto visual constitui um dos primeiros elementos analisados na avaliação dos queijos.

Entre sabores, sentidos e experiências: a construção de percepções sobre as qualidades sensoriais do queijo coalho em Alagoas
José Natan Gonçalves da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes

Nota-se, na figura 2, as preferências dos consumidores em relação à cor do queijo coalho. No tocante ao aspecto visual, há o predomínio de entrevistados que optaram pelo queijo branco e fresco (84,62% dos entrevistados) ao amarelo e maturado, relevando mudanças temporais no seu processo produtivo e nos critérios de qualificação sensorial do alimento.



Figura 2 – Preferência dos consumidores em relação ao aspecto visual (cor) do queijo coalho, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020

Fonte: J. N. G. da Silva; S. S. M. Menezes, 2019-2020.

Vale evidenciar que, durante as entrevistas, os produtores e produtoras dos queijos reportaram que o aumento da demanda⁵ da especiaria entre os consumidores e atravessadores implicou mudanças na redução do tempo de maturação do alimento que antes era realizada no período de 5 a 7 dias e, na

⁵ O crescimento da população urbana de Alagoas, especialmente, a partir da década de 1970, motivada, dentre outros fatores, pela migração campo-cidade, impulsionou nos centros urbanos o aumento da demanda pelos queijos artesanais produzidos no semiárido alagoano. Para os migrantes, esses bens, assim como outros alimentos tradicionais do Sertão, integram sua identidade alimentar e fazem-nos lembrar vivências do passado.

atualidade, efetua-se entre 24 e 48 horas. Ultrapassado esse processo, o queijo geralmente é conservado na geladeira e está disponível para a comercialização. Outro fator que, também, contribuiu para essa alteração foram as exigências dos órgãos de inspeção sanitária no tocante à conserva do gênero mediante o uso da técnica de refrigeração. Ao longo do tempo essas modificações foram agregadas na identidade agroalimentar dos consumidores que, em detrimento do queijo amarelo e maturado (somente 15,38% dos entrevistados preferem esse queijo, cada vez mais restrito no território), passaram a preferir o queijo coalho com aspectos branco e fresco.

Assim como mencionado por Menezes (2009) em Sergipe, esse cenário no Sertão de Alagoas indica a emergência de novos padrões de qualidade adotados para avaliar o queijo coalho. Tal percepção, por sua vez, difere da observada no centro-sul do país, onde permanece a preferência pelos queijos maturado e amarelo (MERGAREJO NETTO, 2011; CRUZ, 2012). Essas alterações adéquam-se ao entendimento de mudança postulado por Woortmann (1992) sobre os espaços sociais, culturais e produtivos. Na concepção da autora, é

a introdução de novas modalidades de uso de espaço que alteram o ambiente, em função de novos agentes sociais e de uma outra lógica econômica. Isto é, o trânsito de uma lógica dada pelo valor de uso para outra, dada pelo valor de troca (WOORTMANN, 1992, p. 32).

Ao interpretar a discussão levantada por Woortmann (1992), verifica-se que o aumento da demanda do queijo e a sua conversão também em valor de troca imprimiram ressignificações no processo de elaboração desse alimento que influenciaram a mudança de percepção acerca do produto desejável, especialmente, entre os consumidores mais jovens.

Em meio a essas modificações, os produtores, moradores e consumidores idosos rememoram a singularidade do queijo coalho maturado:

Antigamente quando fazia o queijo, deixava de um dia pro outro pra tirar da forma. Depois colocava em umas tábuas e deixava o queijo ficar maduro. Mas, hoje o povo não quer assim mais (Carmelita, Pão de Açúcar, AL, 2020).

O queijo de hoje é frio como gelo. O de antes era apurado, colocava em umas tábuas. No gosto o queijo maturado é melhor. Parece que era mais saudável, mais melhor (Maria da Conceição, Belo Monte, AL, 2020).

De acordo com as narrativas, existe uma analogia que relaciona o queijo maturado à condição de saudável e com sabor específico.

Por conseguinte, a simbologia em torno de alguns alimentos brancos denota a concepção de pureza, percepção construída em diferentes temporalidades e que, por vezes, desencadeou em interpretações equivocadas sobre o potencial nutritivo dos produtos (MUCHNIK; BIÉNEBE; CERDAN, 2005). Os autores mencionam que a perspectiva simbólica em torno da cor branca permitiu que alimentos como o arroz, o pão e o açúcar refinado adquirissem uma reputação de qualidade que atualmente é refutada no tocante à composição nutricional. Em detrimento desses produtos, valoriza-se o arroz e o pão integral e o açúcar mascavo que, também, já tem sido substituído pela rapadura e pelo mel.

Evidencia-se que as discussões levantadas por Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005) buscam fundamentar uma crítica ao consumo do queijo coalho no Nordeste com aspectos branco e fresco. Embora se reconheça a sua incorporação na culinária local, o queijo com essas características apresenta possibilidades de contaminação por não passar pela maturação. É fato que as qualidades sensoriais são direcionadas a satisfazer os desejos dos consumidores (PREZZOTO, 2005), mas esses critérios podem sofrer alterações, caso haja a averiguação de elementos que comprometam a qualidade nutricional dos alimentos.

Ora, se a visão permite-nos organizar em nossa memória signos e informações apropriadas do espaço vivido e das experiências geográficas, as mãos também exploram os objetos que compõem o ambiente físico (TUAN, 1983). Contribuindo na leitura antecipadamente realizada por Tuan (1983), Marandola Jr. (2012) menciona que enquanto o paladar e o olfato significam essencialmente os espaços percebidos e experienciados, a visão e o tato qualificam os espaços geométricos.

A textura do queijo coalho artesanal consiste em uma característica utilizada pelos consumidores para referenciar a qualidade do produto (Figura 3). Dentre os entrevistados, 76,07% mencionaram que optam pelo queijo sem orifícios. A opção pelo produto com massa compacta é avaliada por pesquisadores como um critério positivo, haja vista que os orifícios podem indicar a alta presença de coliformes no produto (OLIVEIRA et al., 2017). Além disso, a textura concisa do queijo coalho é um indicativo do processo bem-sucedido da prensagem que resulta na reduzida quantidade de soro retirada na massa.

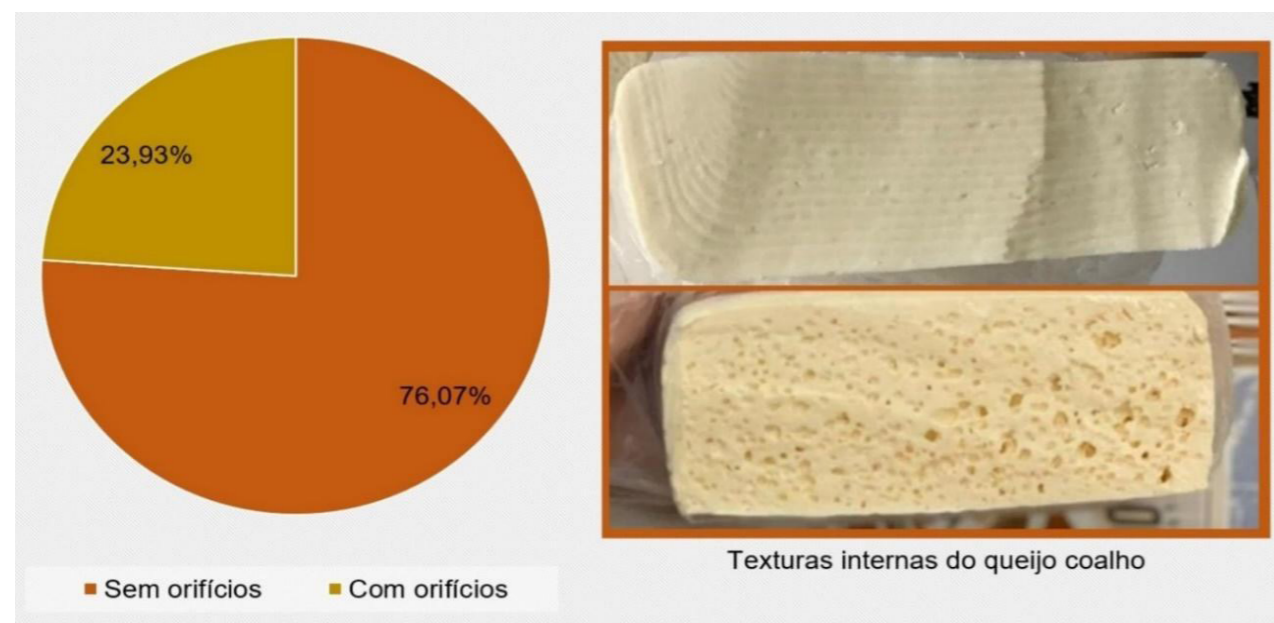


Figura 3 – Preferência dos consumidores em relação à textura interna do queijo coalho, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020

Fonte: J. N. G. da Silva; S. S. M. Menezes, 2019-2020.

A preferência pelo queijo com orifícios, mencionada por 23,93% dos entrevistados, é influenciada pela demanda em padarias, pizzarias e lanchonetes. Nesses estabelecimentos comerciais, o produto com essa textura é valorizado, visto que existe uma associação da presença dos orifícios à plasticidade do queijo. Quando preparado em altas temperaturas de cozimento (assado sob a ação do calor seco ou frito em óleo superaquecido), esse produto apresenta elasticidade ou simplesmente “derrete”, sendo considerado ideal na composição de pastéis, sanduíches, bolinhas de queijo e pizzas.

A presença de orifícios no queijo pode ser percebida *a priori* por meio do toque. Ao pressionar o alimento com os dedos, os consumidores prescindem a composição da sua massa: se possui grande quantidade de orifícios, o queijo sofre relativo afundamento ao ser pressionado, em contrapartida, quando compacto, o produto é mais espesso, duro e “firme”. Assim que visualizado e tocado, é possível verificar ainda o seu formato. Sobre esse contexto, Tuan (1983) revela que não apenas a textura, mas, também, a forma e o tamanho consistem

em propriedades percebidas pela manipulação tátil. Sobre o queijo coalho, nota-se que aquele de massa concisa apresenta relativa regularidade em seus traçados retangulares, pois se trata de um produto considerado “bem feito” porque resultou de uma prensagem cuidadosa. Já o queijo com orifícios possui maior altura e sua geometria retangular é nitidamente deformada, em função do arredondamento das bordas resultante da flacidez da massa. Por meio do tato, supõe-se também o peso do queijo. A grandeza da massa é, a princípio, medida na sensibilidade das mãos para, posteriormente, ser conferida na precisão da balança.

A avaliação das características dos queijos é efetuada nos estabelecimentos comerciais e nas feiras-livres. Na ocasião, a qualificação sensorial dos alimentos é uma prática intrínseca às relações de troca socialmente construídas na proximidade e na reciprocidade. Como nesses espaços os alimentos são vendidos geralmente de forma fracionada, também é possível verificar a presença ou não dos orifícios por meio da visão. Soma-se a isso, a prática do vendedor de oferecer um pedaço do queijo ao consumidor que, por meio da degustação, consegue antever a textura do produto.

Sentir o odor, verificar a cor e constatar a textura e o formato dos alimentos por meio do tato e da visão são sensações articuladas que enriquecem a percepção sobre o mundo degustativo (TUAN, 1983). Por sua vez, deve-se ponderar que o refinamento do sabor perpassa pelas experiências associadas ao paladar. Logo, em

continuidade às análises, as discussões seguintes apresentam os principais elementos palativos utilizados na definição da qualidade sensorial do queijo coalho, bem como, a relação desse alimento na composição das refeições e nas práticas de comensalidade observadas no Sertão alagoano.

“NA MINHA CASA NÃO PODE FALTAR”: PALADAR E COMENSALIDADE DO QUEIJO COALHO

Embora o paladar configure um elemento sensorial relativamente subestimado na literatura geográfica, a degustação de comidas constitui uma das primeiras experiências geográficas do ser humano. Alimentar-se é, pois, condição essencial para o crescimento e manutenção da vida (MARANDOLA JR., 2012). A discussão realizada pelo referido autor sugere, entretanto, que, para além da nutrição, o pensamento e o discernimento estão associados aos sentidos. São as sensações alinhadas às experiências sociais e culturais que referenciam as nossas escolhas alimentares e fundamentam a construção das percepções em torno do mundo gustativo que apreciamos e nos dão prazer.

O refinamento do sabor perpassa pela valorização da culinária local que, para Mergarejo Netto (2012), é condição estratégica na afirmação da identidade e legitimidade do grupo. Logo, além das experiências degustativas, a constituição das noções palativas estão relacionadas com o prazer, a memória, a cultura, a tradição e os lugares afetivos.

A fisiologia do paladar está atrelada basicamente a quatro sabores: amargo, ácido, doce e salgado. Dentre essas características, as três últimas perfazem as percepções gustativas do queijo coalho. O termo “ácido” ou “forte”, conforme apontado nas discussões anteriores,

remete ao queijo maturado, considerado sadio, mas também ao queijo bofado, de acidez excessiva, sabor e aroma desagradáveis, por resultar, geralmente, de experiências malsucedidas de elaboração do alimento.

Na composição organoléptica do queijo, o doce é um termo utilizado em oposição ao salgado. Nesse interim, o procedimento de salga do queijo resulta da combinação de processos que se estreitaram significativamente nas últimas décadas: o saber-fazer imbricado no conhecimento dos produtores e as escolhas sugeridas pelos consumidores. Logo, a diferença de concentração de sal no alimento é um elemento distintivo entre os queijeiros que, por sua vez, adéquam-se ao sabor da qualidade demandado pela clientela. As preferências perpassam por percepções de sabor culturalmente reconhecidas, mas, também, por opções regulamentadas pelas orientações médicas. Por esta razão, concorda-se com o pensamento de Marandola Jr. (2012) ao afirmar que na fisiologia do paladar estão implícitas percepções estéticas, culturais, imaginárias e racionais.

No sucedido, verifica-se que as qualidades dos derivados de leite no TBL estão associadas às percepções construídas, sobremaneira, pelos sentidos, cuja eficácia decorre do seu uso frequente (TUAN, 1980). Identificar um bom queijo com boa aparência é, portanto, um exercício contínuo que pode sofrer mudanças em função das alterações adotadas nos referenciais de qualidade dos alimentos. Na concepção de Mergarejo Netto (2011; 2012), a ativação da degustação na avaliação dos queijos demonstra que o sentido do sabor apresenta relevância na definição da sua qualidade. O autor complementa que o ato de comer permite a construção de sensações atreladas ao prazer e à felicidade, mas ele, similarmente, adverte que é crescente o interesse pelo conhecer. Muitos consumidores, além das características organolépticas dos

Entre sabores, sentidos e experiências: a construção de percepções sobre as qualidades sensoriais do queijo coalho em Alagoas
José Natan Gonçalves da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes

queijos, importam-se com o conhecimento sobre a origem e o processo de produção dos alimentos.

Em alusão às abordagens anteriores, a figura 4 demonstra as escolhas dos consumidores em relação ao teor de sal no queijo coalho. O alimento que apresenta pequena concentração de sódio é uma qualidade valorizada por 70,94% dos consumidores. O chamado “sal no ponto”, que se refere ao uso nem abusivo e nem restritivo de sal, é a característica preferível entre 26,50% dos entrevistados, enquanto o “queijo chegado a sal” ou salgado é uma opção de 2,56% dos atores indagados nas pesquisas de campo.



Figura 4 – Preferência dos consumidores em relação ao teor de sódio do queijo coalho, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020

Fonte: J. N. G. da Silva; S. S. M. Menezes, 2019-2020.

A figura 4 destaca a preferência significativa dos consumidores pelo “queijo insosso” (com pouco sal). Essa opção é influenciada pelas orientações médicas e nutricionais diante do crescimento de doenças associadas ao consumo abusivo de sódio, conjuntura que tem interferido na definição das características sensoriais da qualidade dos produtos, adotadas pelos

consumidores. Woortmann (2007), ao remeter sobre a comensalidade de imigrantes teuto-brasileiros na região do Vale dos Sinos, Rio Grande do Sul, enfatizou que novas concepções de saúde e percepções sobre o corpo influenciaram modificações de hábitos alimentares do grupo social, especialmente, no que se refere à substituição da banha de porco e da manteiga pelo óleo de soja e pela margarina. Contexto semelhante também foi reportado por Ramos (2007), ao destacar a introdução desses produtos nas práticas alimentares de agricultores do município de Maquiné/RS, bem como, por Menezes (2009), ao retratar sobre a redução do consumo da manteiga artesanal nas feiras de Aracaju/SE em decorrência do uso da margarina, identicamente, sob a influência do discurso dos profissionais da saúde.

Essas orientações acessadas nos consultórios médicos ou por meio de informações midiáticas, transmitidas pelos meios de comunicação, coadunam com o cenário de expansão das *commodities* agrícolas no Brasil (dentre essas, a soja). Ou seja, com incentivos fornecidos à agroindustrialização e à tendência de massificação da alimentação baseada em gêneros alimentícios industrializados. Atualmente, o discurso médico-oficial que condena o uso de gorduras trans e saturadas é semelhante ao que incentiva a redução do consumo de sódio: esses produtos são causadores e potencializadores de doenças crônicas não transmissíveis. A Sociedade Brasileira de Cardiologia – SBC admite que o uso abusivo de sal, associado a outros fatores como o consumo de bebidas alcoólicas, sedentarismo e alimentação não saudável, aumenta os riscos de desenvolvimento

da hipertensão arterial, uma das principais causas das doenças cardiovasculares (SBC, 2021).

Todavia, deve-se ressaltar que a alimentação altamente calórica e enriquecida em gorduras, açúcares e sódio está atrelada ao aumento do consumo de gêneros ultraprocessados (BRASIL, 2008; 2014). Logo, não é apropriado associar o consumo dos queijos tradicionais às doenças crônicas não transmissíveis. Pelo contrário, inseridos em um processamento artesanal e sem uso intensivo de insumos, eles são valorizados e referenciados como bens alimentícios saudáveis.

As “Diretrizes e Recomendações para o Cuidado Integral de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis”, com publicação em 2008 pelo Ministério da Saúde, associam doenças como a hipertensão arterial e a obesidade no Brasil ao crescimento da participação relativa dos alimentos industrializados e densamente calóricos na alimentação da população, especialmente, entre as famílias de baixa de renda. Por apresentar restrição financeira, tais famílias possuem prevalência no acesso a esses produtos que, geralmente, são mais acessíveis economicamente. Por meio da leitura realizada em Honório (2020), verifica-se que esses grupos sociais estão imersos em desertos alimentares, visto que as condições de vulnerabilidade socioeconômica e a indisponibilidade de meios de produção e consumo de gêneros alimentícios de qualidade aplicam limitações no acesso aos alimentos saudáveis.

Além do sal, a gordura é um elemento essencial no refino do sabor do queijo. Quanto mais concentrada a nata no leite, mais saboroso será o queijo. O teor elevado de gordura torna a coalhada concisa e com aderência. Em contraposição, sua baixa concentração resulta na massa seca com sabor menos marcante. O queijo gordo é reconhecidamente considerado de melhor qualidade. Os casos específicos de sua recusa, novamente, são

influenciados pelas orientações médicas, com base nos argumentos outrora mencionados sobre o tratamento das doenças crônicas não transmissíveis.

Por conseguinte, a presença da gordura no queijo está associada à origem e às circunstâncias de obtenção do leite. Na percepção dos produtores, as vacas de bezerros novos fornecem matéria-prima com gordura mais concentrada, resultando em um leite forte. Já as vacas com bezerros próximos da aparação, possuem leite mais “ralo”, mais fraco e menos consistente.

O leite forte, gordo e abundante, conforme mencionado, também será aquele obtido no inverno chuvoso⁶. Entre os meses de abril e agosto, por ocorrência das chuvas, o balanceamento nutricional dos bovinos acontece pelo uso das pastagens. Nesse contexto, a noção de alimento sadio aplica-se ao queijo, por resultar de atividades agroalimentares intimamente relacionadas à dinâmica da natureza. Corroborando com o pensamento de Dardel (2011), encontramos diante de uma relação concreta e simbólica entre homem e meio, uma **geograficidade** que traduz o seu modo de existência.

Após as primeiras chuvas, os produtores também relatam que o uso das pastagens na alimentação dos bovinos altera o sabor do queijo. Essa mudança, não obstante, passa despercebida na percepção dos consumidores. De acordo com as narrativas, algumas espécies naturais de capim, quando agregadas à alimentação dos animais, tornam o leite e o queijo com ligeiro aroma semelhante ao das ervas campestres.

⁶ Essas experiências assemelham-se aos cenários reportados por Abreu (1963) durante o avanço da pecuária no Sertão nordestino. Conforme relatado pelo autor, somente nas invernações realizava-se a elaboração do queijo, tendo em vista, que as melhores condições nutricionais do gado propiciavam o fornecimento do leite pelas vacas.

À vista disso, a definição das qualidades do queijo construídas pelo aguçamento do paladar está associada à recorrente demanda e comensalidade desse alimento no território. Esse processo exprime a confiança no produto, o refinamento das sensações palativas sobre os alimentos do lugar e o enraizamento do queijo nos hábitos alimentares. Nessa perspectiva, Menezes (2013) retrata que algumas comidas, embora ressignificadas, apresentam uma regularidade de consumo. Outras, por sua vez, são inseridas em contextos de comensalidade esporádicos e com periodicidade definida, como as chamadas “comidas de festas”. Há, ainda, aquelas que apresentam um desencaixe entre o tempo passado e presente, tornando-se imersas na memória dos grupos sociais.

Perante esse contexto, o queijo coalho pode ser classificado como um alimento de consumo recorrente, cuja persistência, além do fator identitário, está relacionada à diversidade dos modos de preparo, espaços de consumo e formas de acompanhamento com outros produtos, perfazendo diversas refeições e pratos culinários. No TBL, come-se queijo cru, assado, frito, em casa, nos restaurantes, nas festas, nas reuniões, bem como, no café, no almoço, no lanche e no jantar. Há quem afirme, inclusive, que come queijo coalho todo dia. Tais circunstâncias reforçam o pensamento de Maciel (2005, p. 50), ao evidenciar que a alimentação possui uma dimensão além do fator biológico: “o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar”. Em outras palavras, trata-se de representações enraizadas na cultura que transformam a comida em um marcador identitário.

Muitas combinações alimentares têm como base produtos territorialmente localizados, demonstrando que “a comida é, por

definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar” (MONTANARI, 2008, p. 135-136). O autor, ao refletir sobre o conceito de comer geográfico e cozinha de território, ressalta que os produtos e pratos estão vinculados ao território, ou seja, na atualidade esse possui valor de referência nas escolhas alimentares. O leite, a manteiga e os queijos são alimentos que estabelecem relação direta com a culinária do TBL e denotam a consolidação de alimentos culturalmente alicerçados na dinâmica do território. Vale pontuar que, durante as entrevistas, os consumidores reportaram para diversas comidas que estão inseridas na dieta alimentar e possuem como acompanhamento o queijo (Figura 5).

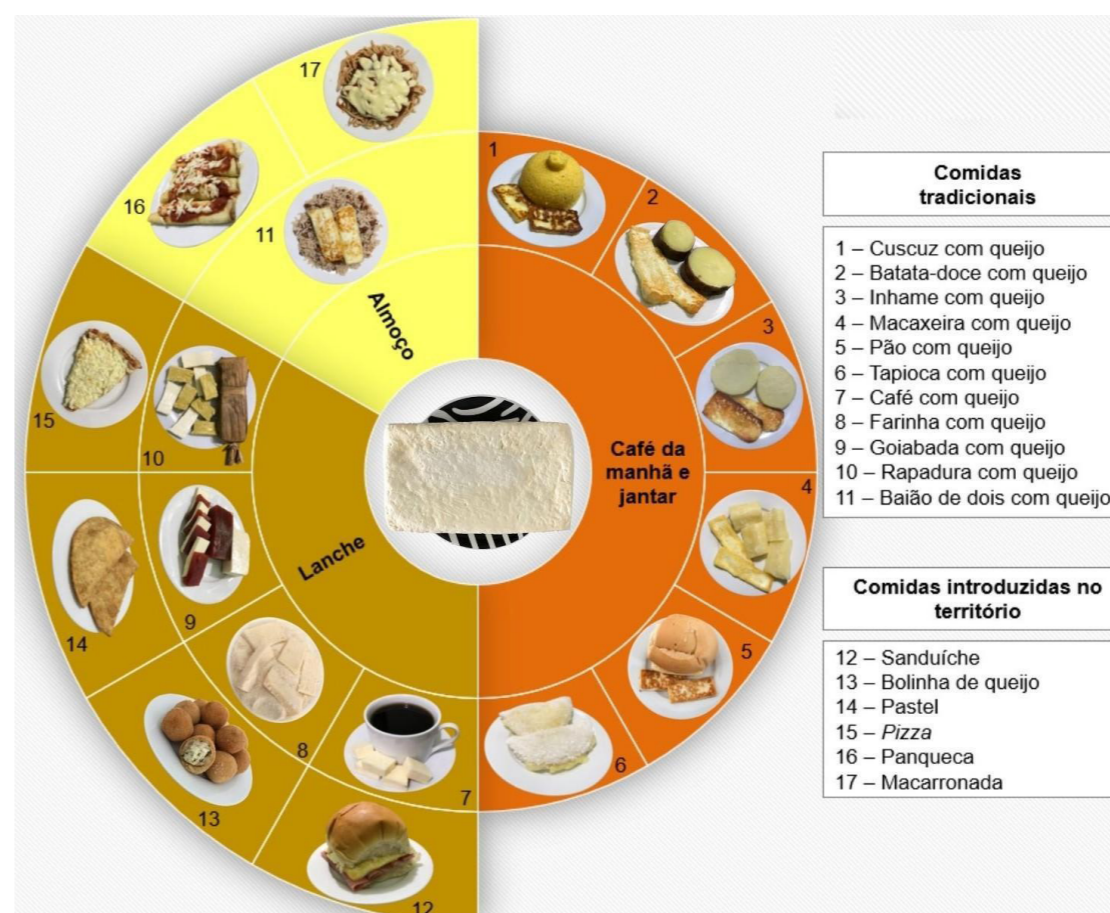


Figura 5 – Queijo coalho nas refeições, Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020
Fonte: J. N. G. da Silva; S. S. M. Menezes, 2019-2020.

O queijo coalho compõe juntamente com outros alimentos um repertório de combinações de comensalidades. Essas comidas resultam de “um processo de transformação qualitativa [mediante a] passagem do plano da natureza para o da cultura, pela via da culinária” (WOORTMANN, 2006, p. 58). Ao reportar sobre as modificações e readaptações alimentares, Oliveira (2012) também remete que a inter-relação entre existência e experiência ou mesmo intuição permitiram o surgimento de novas formas de preparo, degustação e combinação de alimentos. No TBL, o fortalecimento de uma identidade alimentar em torno do consumo do queijo coalho contribuiu para que esse alimento compusesse variados pratos e perpassasse por diversas refeições.

A figura 5 retrata o uso prevalecente do queijo coalho nas comidas tradicionais que estão inseridas, sobremaneira, no café da manhã e no jantar. Na dimensão cultural e nutritiva elas compõem, predominantemente, as reconhecidas “comidas fortes”, situadas em oposição às “comidas fracas” (BRANDÃO, 1981). A primeira alcunha é aquela de sustança, suficiente para recompor as energias dos homens e mulheres, necessárias para que esses indivíduos retomem cotidianamente a labuta diária. Logo, a segunda expressão associa-se como uma antítese às qualidades apresentadas pelas “comidas fortes”.

A comensalidade do queijo coalho possui menor representatividade no almoço, haja vista o domínio das carnes de boi, porco, carneiro e bode no acompanhamento com o arroz, o feijão e a farinha, alimentos frequentemente consumidos nessa refeição. Menezes (2020) retrata que no Sertão de Sergipe, na ausência da carne durante o almoço, existe a substituição pelo queijo. Entre as comidas tradicionais, somente o baião de dois, também conhecido como arroz de feijão, é servido, em casos esporádicos, junto ao queijo.

Na sequência, as refeições realizadas no lanche da tarde foram as que mais sofreram alterações. No passado, era frequente “merendar” o queijo com café, farinha, rapadura ou goiabada. A dissolução dessas práticas está associada à influência da distribuição de gêneros alimentícios industrializados ultraprocessados que passam a figurar a alimentação dos consumidores. Diante disso, concordamos com as discussões de Mintz (2001) ao mencionar que esse processo está associado à lógica dominante do capitalismo que impulsiona mudanças sem precedentes na difusão de novos alimentos atrelados aos sistemas hegemônicos de distribuição global.

No que se refere, ainda, ao consumo do queijo com farinha, rapadura e goiabada, essa prática também estava presente nos intervalos de descanso dos lavradores que trabalhavam na “lida da roça”. Enquanto lanchavam, os roceiros instituía, por meio da comida, relações de partilha e sociabilidade. Na perspectiva de Woortmann (2006), esses valores denotam o papel exercido pela comida na distinção de traços sociais e culturais. O avanço da mecanização no manejo dos cultivos agrícolas, em substituição ao trabalho manual dos homens e mulheres, contribuiu para a fragmentação de relações simbólicas associadas à comensalidade na roça.

Somado às análises, destaca-se que, além da comensalidade no espaço doméstico, o queijo passou a compor pratos de festas, de reuniões familiares, guloseimas, petiscos e sanduíches produzidos e comercializados por profissionais de *buffets* e em lanchonetes. Nesse contexto, também se consolidam as queijarias e os empórios de frios que se dedicam ainda à produção e comercialização dos queijos *gourmet*⁷.

⁷ Almeida, Pereira e Guimarães (2017, p.09) utilizam-se do termo **gourmetização** para fazerem “referência a produtos, tradicionais ou populares, que são apropriados e relidos com novo modo de apresentação e de comercialização, expressando práticas contemporâneas de mais-valia”.

Nesses estabelecimentos foram identificados queijos incrementados com goiabada, charque, calabresa, azeitona e orégano, além de tapiocas com recheios que combinam o queijo com outros produtos (frango, carne seca, catupiry, goiabada e pasta de doce de leite industrializado). Na perspectiva de Almeida, Pereira e Guimarães (2017), o fenômeno do “consumo do lugar” projeta-se mediante uma relação entre o local e o global. Nessa comunicação dialógica, “as práticas e os sentidos são reconstituídos fora do seu *locus* original, distante de suas lógicas e tradicionais formas de sociabilidade” (ALMEIDA; PEREIRA; GUIMARÃES, 2017, p. 09), o que provoca a redefinição dos significados que originalmente caracterizam os alimentos.

Nesse aspecto, embora o queijo *gourmet* esteja inserido em práticas alimentares dos consumidores locais, deve-se ponderar que predomina a preferência e comensalidade dos queijos tradicionais. Logo, no consumo desses alimentos preza-se pela identificação de qualidades subjetivas que contemplem a preservação do saber-fazer e o reconhecimento dos sabores mediante percepções e experiências culturalmente legitimadas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A decisão pela escolha ou repulsa por uma comida perpassa pela constituição de critérios de qualidade sobre o produto. Apesar da consolidação de padrões fiscais e sanitários de avaliação dos gêneros alimentícios diante da massificação da produção industrial, o homem sempre definiu procedimentos objetiváveis e subjetivos de qualificação dos alimentos. Tais mecanismos, embora não regulamentados, podem contribuir na identificação e no consumo


da comida que atenda aos desejos gustativos, estéticos, nutricionais, políticos e identitários dos grupos sociais.

Dentre os elementos utilizados na avaliação dos alimentos, destacaram-se, neste artigo, os critérios vinculados à qualidade sensorial do queijo coalho. Por meio dos sentidos, é possível construir percepções que definem as características desejáveis sobre esse alimento. As dimensões perceptivas estão alicerçadas em experiências difundidas no espaço vivido que, geralmente, remontam a uma memória alimentar e palativa.

A configuração do sabor do queijo coalho perpassa pelo uso combinado dos sentidos, destacando-se a essencialidade do refinamento do paladar. Diante disso, constatou-se que por meio do sabor e dos alimentos são ampliadas as dimensões perceptivas sobre as relações entre os homens e destes com a natureza, o território e os objetos.

Assim, as percepções sensoriais que qualificam os queijos apresentam mudanças ao longo do tempo. Essa é uma condição pertinente aos conteúdos sociais, culturais e subjetivos que dinamizam as tradições alimentares. Logo, o queijo preferível, atualmente, não possui as mesmas características valorizadas no passado. Para além das subjetividades individuais, as modificações nas escolhas dos alimentos são influenciadas por fatores econômicos que, no estudo *in loco*, pode ser explicado pelo aumento da demanda e pela transitoriedade de um produto que possuía apenas valor de uso e passou a apresentar também valor de troca. Por sua vez, vale ressaltar que a definição dos novos critérios de qualidade, especialmente no tocante à preferência pelo queijo branco e fresco, é passível de questionamentos diante das concepções consolidadas que evidenciam a qualidade nutricional e os valores culturais atrelados aos queijos maturados.

Entre sabores, sentidos e experiências: a construção de percepções sobre as qualidades sensoriais do queijo coalho em Alagoas
José Natan Gonçalves da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes

Por fim, as mudanças e as permanências associadas às características organolépticas dos queijos influenciam as práticas de comensalidade. Esse alimento está difundido em todas as refeições dos consumidores e perfaz diversas comidas pertinentes a sua cultura alimentar. Soma-se a isso, a introdução do queijo coalho em diferentes combinações alimentares que foram introduzidas recentemente no território. O estreitamento entre a tradição e a inovação revela que o queijo configura um marcador identitário, não apenas da alimentação, mas, principalmente, do ser sertanejo. 

REFERÊNCIAS

- ABREU, João Capistrano de. **Capítulos de história colonial, 1500-1800 e os caminhos antigos e o povoamento do Brasil**. 5 ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1963.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. As ambiguidades do ser ex-migrante: o retorno e o viver entre territórios. In: ALMEIDA, Maria Geralda de (org.). **Territorialidades na América Latina**. Goiânia: Universidade Federal de Goiás/FUNAPE, 2009. p. 208-218.
- ALMEIDA, Rachel de Castro; PEREIRA, Patrícia; GUIMARÃES, Sávio. Aqui e ali – BH, Brasília e Lisboa – a amplitude dos processos de gentrificação urbana. **Anais...** 18º Congresso Brasileiro de Sociologia, Brasília, p. 01-23, 2017. Disponível em: https://research.unl.pt/ws/files/5414791/P_Pereira_Aqui_Ali.pdf. Acesso em : 20 mar. 2021.
- ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. 7 ed. rev. e aumentada. São Paulo: Cortez, 2011.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher e comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- BRASIL. **Diretrizes e recomendações para o cuidado integral de doenças crônicas não-transmissíveis**: promoção da saúde, vigilância, prevenção e assistência. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_recomendacoes_cuidado_doencas_cronicas.pdf. Acesso em: 14 mai. 2019.
- BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 03 jan. 2021.
- CHAMPREDONDE, Marcelo. A Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. In: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem**: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p. 21-50.
- CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- DARDEL, Éric. **O Homem e a Terra**: natureza da realidade geográfica. São Paulo: Perspectiva, 2011.
- ENGELMANN, Brigitte; HOLLER, Peter. **Manual del Gourmet del Queso**. Trad. Katinka Roses Becker; Sergio Martin; Carla Parra. Berlim: H. F. Ullmann, 2008.
- GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- HERNANDÉZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129-146.

Entre sabores, sentidos e experiências: a construção de percepções sobre as qualidades sensoriais do queijo coalho em Alagoas
José Natan Gonçalves da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes

HONÓRIO, Olívia Souza. **Desertos e Pântanos Alimentares em uma Metrópole Brasileira**. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Saúde) – Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2020.

LE BRETON, David. **Antropologia dos Sentidos**. Trad. Francisco Morás. Petrópolis: Vozes, 2016.

LOPES, Dulcelaine Lucia; WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta; LIMA, Helton Souto; ALVES, Sidiney Silva; RIBEIRO, Vanderlei. O diário de campo e a memória do pesquisador. In: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Sociologia Rural: questões metodológicas emergentes**. Presidente Venceslau: Letras à Margem, 2002. p. 131-134.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 49-56.

MALUF, Renato Sérgio. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004.

MARANDOLA JR., Eduardo. Da existência e da experiência: origens de um pensar em fazer. **Caderno de Geografia**, Belo Horizonte, v. 15, n. 29, p. 49-67, jan./jun. 2005.

MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 42-52, verão 2012.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RG, 2003.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de

Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia**, Ano 13, v. 1, n. 2, p. 31-58, jul/dez. 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico**, Goiânia/GO, v. 8, n. 2, p. 274-289, ago/2014.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Mulheres sertanejas e o queijo caseiro: comida diária e alimento essencial na reprodução familiar. In: MOTA, Dalva Maria da; SILIPRANDI, Emma Cademartori; PACHECO, Maria Emília Lisboa. **Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero**. Brasília: Embrapa, 2020. p. 131-152.

MERGAREJO NETTO, Marcos. **A Geografia do queijo minas artesanal**. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Rio Claro/SP, 2011.

MERGAREJO NETTO, Marcos. O Mercado Central de Belo Horizonte: entre queijos e sabores. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 53-67, verão 2012.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MUCHNICK, José. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, n. 22, enero-junio, p. 89-98, 2006.

MUCHNIK, José; BIÉNEBE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/ food quality: insights from the “coalho” cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of food**, 4, may. 2005.

Entre sabores, sentidos e experiências: a construção de percepções sobre as qualidades sensoriais do queijo coalho em Alagoas
José Natan Gonçalves da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes

OLIVEIRA, Aline Marangon; KURIHARA, Ricardo Yudi; SILVA, Francine Fernandes; SILVA, Fernando de Godoi; RIBEIRO JÚNIOR, José Carlos; BELOTI, Vanerli. Condições higiênico-sanitárias da produção de queijos tipo mussarela e minas frescal comercializados no norte do Paraná. **Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 72, n. 1, p. 40-47, jan./mar. 2017.

OLIVEIRA, Livia de. Contribuição dos estudos cognitivos à percepção geográfica. **Geografia**, Rio Claro, v. 2, n. 3, p. 61-72, abr. 1977.

OLIVEIRA, Livia de. Introdução: o estudo do sabor pela geografia. **Geograficidade**, v.2, n.1, p.1-3, verão 2012.

POLLAN, M. **The omnivore's dilemma**. New York: Penguin, 2007.

PREZZOTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar – implicações e perspectivas da legislação sanitária**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

RAMOS, Mariana Oliveira. **“A comida da roça ontem e hoje”**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares dos agricultores de Maquiné (RS). Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SBC. Combate à hipertensão e políticas públicas é tema de evento promovido pela SBC. **SBC – Sociedade Brasileira de Cardiologia**, 25 de abr. 2021. SCHNEIDER, Sérgio; FERRARI, Dilvan Luiz. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar – o processo de realocação da produção agroalimentar em Santa Catarina. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 17, n. 1, p. 56-71, 2015.

SILVA, José Natan Gonçalves da. **Territórios queijeiros**: tradição e resignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do leite em Alagoas. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2021.

TASSI, Érika Maria Marcondes; BEZERRA, Islandia. A soberania alimentar que desperta e aprofunda os saberes em direitos por terra, por comida de verdade e por igualdade de gênero. **Em Extensão**, Uberlândia, Edição Especial, p. 42-52, maio 2020.

TUAN, Yi-fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. Trad. Livia de Oliveira. São Paulo/Rio de Janeiro: Difel, 1980.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. Trad. Livia de Oliveira. São Paulo: DIFEL, 1983.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. O ambiente e a mulher: o caso do litoral do Rio Grande do Norte, Brasil. **Latin American Studies**, v. 12, p. 30-53, 1992.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAÚJO, W. TENSER, C. (Org). **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: Editora SENAC, 2006. p.56-67.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. p. 177-196.

Submetido em Maio de 2023.

Aceito em Junho de 2023.