

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E A BUSCA POR AUTONOMIA DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL DO AGRESTE PERNAMBUCANO

*The organization of work and the search for autonomy of families producing artisan
coalho cheese in Agreste Pernambucano*

Inã Cândido de Medeiros^{1*}

RESUMO

Esta pesquisa aborda os processos de modernização no campo, indagando como esses meios de controle interferem na produção e comercialização de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano. No estado pernambucano, constata-se que, independentemente da grande importância socioeconômica do queijo de coalho artesanal, muitos produtores familiares estão, segundo as normas, na “clandestinidade” e vivem sob constante ameaça de apreensão porque suas mercadorias passam a ser consideradas ilegais pela vigilância sanitária. As situações vividas pelos produtores familiares para a elaboração e comercialização desses alimentos foram analisadas com base nas contribuições de teóricos que há décadas estudam o campesinato (Brandão, 1999; Woortmann, 1990), como objeto legítimo das Ciências Sociais. Levando em consideração o contexto pandêmico da Covid-19, investigou-se como tais atores sociais, sobretudo dos municípios de São Bento e Capoeiras, em sua luta por autonomia, por fim constatando que eles mobilizam diferentes estratégias para lidar com a dinâmica técnico-industrializante como meio de organizar o seu modo de vida, para permanecerem em suas atividades produtivas.

Palavras-chave: Agreste Pernambucano; modernização da agricultura; qualidade dos alimentos; produtores de queijo artesanal; trabalho rural.

ABSTRACT

This research addresses the processes of modernization in the countryside, asking how these means of control interfere in the production and commercialization of artisanal coalho cheese in Agreste Pernambucano. In the state of Pernambuco, it appears that, regardless of the great socioeconomic importance of artisanal coalho cheese, many family producers are, according to regulations, “clandestine” and live under constant threat of seizure, because their goods are now considered illegal. by health surveillance. The situations experienced by family producers when preparing and

^{1*}Universidade Federal do Maranhão. Doutor pelo Programa de Pós-graduação em Sociologia (PPGS) da UFPE e membro do LAE-RURAL (Laboratório de Estudos Rurais), onde desenvolve pesquisa no campo da sociologia, interligando temas como agricultura familiar, globalização dos alimentos e desigualdade social. E-mail: inamedeiros@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9996-2642>.

selling these foods were analyzed based on the contributions of theorists who have studied the peasantry for decades (brandão, 1999; Woortmann 1990), as a legitimate object of Social Sciences. Taking into account the Covid-19 pandemic context, we investigated how such social actors, especially the municipalities of São Bento and Capoeiras in their fight for autonomy, finally found that they mobilize different strategies to deal with the technical-industrializing dynamics as a means to organize their way of life, to remain in their productive activities.

Keywords: Agreste Pernambucano; modernization of agriculture; food quality; artisanal cheese producers; rural work.

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho aborda os processos de modernização no campo, especialmente com base na lógica industrial-sanitária e de especialização produtiva, indagando como esses meios de controle interferem na dinâmica de trabalho relacionados aos aspectos que envolvem a produção, o consumo e a comercialização de queijo de coalho artesanal no Agreste Pernambucano. Diante de tais imposições e levando em consideração o contexto da pandemia da Covid-19², busca-se compreender como as famílias produtoras, principalmente nos territórios queijeiros dos municípios de São Bento do Una e Capoeiras organizam o seu trabalho e sua sobrevivência.

No Brasil, alimentos como os queijos de coalho artesanais são elaborados há centenas de anos em pequena escala. Conforme a colonização ibérica se expandiu pelo território brasileiro, a pecuária passou a envolver um número considerável de pessoas na produção leiteira. Os animais bovinos surgiam a cada ano e propiciaram a criação e multiplicação desse gado, nos pastos, nas áreas produtivas e nos caminhos percorridos. Em Pernambuco, a produção e cultura queijeira estão presentes desde que esses animais foram transferidos da Zona da Mata para o Sertão do estado, onde tiveram uma boa adaptação (Paquereau; Machado; Carvalho, 2016).

Nas últimas décadas, baseados no gerenciamento de riscos internacionais — através da *Codex Alimentarius*³ — e tendo em conta padrões de segurança, qualidade e risco definidos através

² O mundo entrou em estado de pandemia no dia 11 de março de 2020. A partir de uma avaliação da Organização Mundial de Saúde (OMS), o Coronavírus já havia se espalhado por todo o globo nesse período. No Brasil, devido ao fechamento de hotéis, pousadas, feiras, bares e restaurantes, produtores familiares de várias regiões tiveram que diminuir drasticamente a produção de leite e seus derivados artesanais em sua região. Soma-se a esse contexto a mudança de hábitos dos consumidores durante a quarentena, o que a princípio dificultou ainda mais a comercialização desses produtos. Tal constatação representou um duro golpe na renda para muitas famílias produtoras.

³ O *Codex Alimentarius* (Cintrão, 2016) é um conjunto de normas técnicas, práticas e procedimentos, concebido a partir da reunião de comissões de especialistas, visando estabelecer padrões voltados para a segurança dos alimentos comercializados internacionalmente. Ele foi criado em 1963, como um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS) para elaborar e coordenar

da legislação sanitária das instâncias federais, estaduais e municipais do país, técnicos especializados e agentes governamentais consideram os “queijos não inspecionados” produzidos em grande parte por produtoras/es familiares como um alimento de risco à saúde humana. Entre os variados exemplos que vêm sofrendo intervenções de agentes sanitários, pode-se destacar casos de queijos tradicionais como o queijo artesanal Serrano, o Queijo Minas artesanal, o Queijo do Marajó e o Queijo de Coalho de diferentes estados do Nordeste.

Tal “gerenciamento” e controle, parte de parâmetros industriais⁴ que são aplicadas verticalmente, sobre a diferenciada produção de base artesanal. Nos tópicos seguintes, serão explanados como caracteriza-se essa base artesanal ao se afastar da lógica fabril e dominante.

Para entender em parte essa realidade, deve-se ressaltar que, durante muito tempo, essas unidades produtivas, fabriquetas e queijarias não eram enquadradas nos regulamentos e também não participavam de projetos de desenvolvimento econômico. A estrutura física e o processo de fabricação se mantiveram semelhantes por décadas. “A partir do momento que as exigências para a indústria de alimentos começaram a ser ampliadas também ao mercado tradicional, iniciou-se um conflito entre a sociedade produtora local e os órgãos responsáveis pela implantação e controle da segurança e qualidade alimentar” (Cavalcante, 2017, p. 121).

No estado pernambucano, verifica-se que, independentemente da grande importância socioeconômica e cultural do queijo de coalho artesanal, conforme destaca Perry (2004), muitos produtores familiares da Bacia Leiteira de Pernambuco⁵ estão, segundo as normas, na “clandestinidade”. Por isso, ao não possuírem os selos de inspeção, os mesmos vivem sob constante ameaça de apreensão (nas estradas, comércios e cidades), porque suas mercadorias passam a ser consideradas pelas autoridades como “ilegais”.

normas alimentares no plano internacional, tendo como objetivo proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos (FAO/OMS, 2006).

⁴ Os queijos industrializados, geralmente ofertados em grandes redes de varejos, são padronizados e produzidos em maior escala. Nesse processo, o leite é pasteurizado antes da elaboração dos queijos. A pasteurização, fortemente recomendada pelas legislações internacionais, consiste no tratamento térmico do leite, e tem como objetivo eliminar bactérias indesejáveis transmissoras de doenças, assim como bactérias responsáveis por deteriorar o leite. No entanto, a mesma desnatura proteínas, altera o sabor e elimina também os micro-organismos benéficos (bactérias lácticas, fermentos, etc.) responsáveis pelas características especiais dos queijos tradicionais (Cintrão, 2016).

⁵ A produção de leite e derivados em pequenas unidades e fábricas é significativa na região do Agreste Pernambucano. A pecuária leiteira é a principal base de sua economia, tornando essa região conhecida como a bacia leiteira do estado. Essa região, que contempla em torno de dez mil produtores, sendo que grande parte se encontra na informalidade. A bacia leiteira é composta por 44 municípios e produz mais de 1,2 milhões de litros de leite por dia, o que corresponde a 70% da produção estadual e metade desse percentual destina-se à produção de queijo (Paquereau; Machado; Carvalho, 2016). Nesse território, estão localizados municípios como: Bom Conselho, Capoeiras, Cachoeirinhas, Venturosa e São Bento do Una.

Nesse contexto de conflitos e impasses, buscou-se investigar como as famílias produtoras desses territórios, em sua luta por autonomia, percebem, lidam e resistem com essa dinâmica técnico-industrializante para organizar o seu trabalho e modo de vida, como meio de permanecerem em suas atividades produtivas. Assim, conforme a relevância das pesquisas sociológicas sobre as transformações no campo e a importância do debate nacional e internacional sobre os desafios no meio rural para a agricultura familiar, pretende-se, portanto, contextualizar e refletir sobre novas possibilidades para esses atores rurais manter em suas atividades agropecuárias frente às subordinações no campo.

Para além disso, se a investigação e o reconhecimento acadêmico do processamento de alimentos encontram maior espaço no que diz respeito às agroindústrias — unidades de transformação e comercialização de produtos agropecuários —, do que aqueles realizados em grande medida no âmbito doméstico e/ou nas fabriquetas. De tal maneira, há poucas pesquisas que permitam compreender de forma mais satisfatória os aspectos relacionados ao modo de vida, à organização do trabalho e à reprodução socioeconômica das famílias produtoras ao elaborar e comercializar esse tipo de alimento. Tais pressupostos se tornam ainda mais evidentes devido à escassez de estudos socioantropológicos que envolvem a luta por autonomia das/os produtoras/es familiares de queijo artesanal, particularmente na região do Nordeste e, mais especificamente, na Bacia Leiteira de Pernambuco, sobretudo nos municípios investigados.

As situações vividas pelas famílias produtoras no trabalho para a elaboração e comercialização desses alimentos artesanais, e de como eles lidam com os conflitos nos espaços rurais, foram investigadas com base nas contribuições de teóricos que há décadas estudam o campesinato (Brandão, 1999; Cavalcanti, 2005) como objeto legítimo das Ciências Sociais. Como opção teórica-metodológica, buscou-se por entender que as famílias produtoras de queijo de coalho artesanal que vivem nessa região para além do que se convencionou chamar de “camponeses puros” (Woortmann, 1990), possuem como foco aspectos produtivos e valores éticos, culturais e morais que estão presentes em maior ou menor grau no cotidiano, segundo uma articulação ambivalente entre a “tradição” e a “modernidade”.

As mesmas estão alicerçadas em uma “ecologia dos cuidados” com a terra, com os bens da natureza e os animais não humanos (Brandão, 1999), junto à própria noção do pensar e agir do “artífice” sugerida por Sennett (2020), na busca constante pela autonomia (Ploeg, 2008), junto a um “trabalho bem feito” e de um relativo senso de territorialidade. Nesse sentido, pode-se afirmar que em seu ofício, esses atores sociais, em sua singularidade gozam de uma ética campesina relacionada

aos saberes-fazeres locais, que lhes garantem uma autonomia relativa para enfrentar as formas intensificadas de poder/controles no âmbito do trabalho e nos espaços rurais, sobretudo ao mobilizar as esferas atreladas às atividades agropecuárias, às trocas mercantis e aos cuidados multidimensionais presentes em cada unidade familiar, como estratégia de reprodução socioeconômica.

Como instrumentos teórico-metodológicos, a partir de uma abordagem qualitativa, privilegiou-se o uso da observação direta de estabelecimentos produtivos, feiras do queijo, entre outros; entrevistas semi estruturadas com produtores familiares do Agreste Pernambucano, especialmente dos municípios de São Bento do Una e Capoeiras.

A coleta de dados foi realizada de 2019 a 2022, sendo os mesmos obtidos por meio das observações nas unidades produtivas e de outras localidades (feiras locais, pontos de venda, entre outros), com o uso do gravador de voz, os quais foram sistematizados no diário de campo e registros imagéticos. Em tais municípios, os queijos de coalho contribuem com uma expressiva produção realizada por inúmeras unidades familiares, as quais se beneficiam do espaço dessas áreas elevadas e clima mais frio (principalmente à noite), que proporcionam maior conforto térmico para o gado leiteiro. Tais fatores dão reconhecimento a essa localidade como município de tradição pecuarista.

No total, foram realizadas dezoito entrevistas semiestruturadas, com sete produtoras do sexo feminino e onze produtores do sexo masculino, na maioria das vezes com a pessoa responsável pela produção de queijo no estabelecimento⁶ (ou com aquele disponível), além de lideranças locais. Paralelamente, se estabeleceu contato com os agentes e técnicos sanitários responsáveis pelos estabelecimentos produtivos das regiões investigadas. Os depoimentos dos entrevistados tiveram valor e sentido, sobretudo ao correlacionar com as observações (e anotações no diário de campo) das práticas locais e atividades cotidianas, que envolvem o seu trabalho e modo de vida frente a inúmeras adversidades relacionadas principalmente ao controle sanitário-industrial.

2. ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO RURAL DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL

⁶ Além desses atores sociais, buscou-se estabelecer contato e conversar com produtoras/es nas feiras locais, além dos familiares (filhos, esposos e outros parentes) que fazem parte de cada unidade produtiva.

Ao se deslocar de Recife e viajar aproximadamente 200 km para o Agreste de Pernambuco, pela BR-232, chega-se à cidade de São Bento do Una. Sua área total equivale a 726,964 km², e a população local é de aproximadamente 53.242 habitantes, sendo 27.899 (na zona urbana) e 25.343 (na zona rural) (IBGE, 2010). Esse município é composto pelos povoados de Jurubeba, Pimenta, Queimada Grande e Gama.

Tanto Capoeiras como São Bento estão inseridos na unidade geoambiental do Planalto da Borborema, formada por maciços e outeiros altos, com altitude variando entre 650 e 1.000 metros. Ocupa uma área de arco que se estende do sul de Alagoas até o Rio Grande do Norte. Essa região possui um relevo, com vales profundos e estreitos dissecados. Na economia local são-bentense, a agropecuária e a avicultura se apresentam como principais atividades, tendo seu comércio impulsionado por tais setores, inserindo-se como fonte de renda e empregos (IBGE, 2010). No perímetro urbano, destacam-se os açougues, comércio de peças de veículos, feira de queijos, frutas e verduras, padarias, supermercados, lojas de roupas e calçados, entre outros.

Já o município vizinho, Capoeiras, que foi um distrito subordinado a São Bento do Una, possui os povoados de Riacho do Mel, Maniçoba e Alegre, e se estende por 336,3 km², contando com 19.593 habitantes no censo de 2010: 6.263 na zona urbana e 13.330 na zona rural. Ele está situado entre municípios como o de Jucati, Caetés, Garanhuns e Pesqueira.

Seu território está inserido nos domínios das Bacias Hidrográficas dos Rios Una, Mundaú e do Grupo de Bacias de Pequenos Rios Interiores. Os principais tributários são o Rio Una e os riachos do Mimoso, do Mocambo, Pau-Ferro, da Pracinha, Bom Destino, do Mel, do Meio e São Pedro, todos de regime intermitente. O município conta com os açudes do Gurjão (4.700.000 m³) e Cajarana (2.594.000 m³).

Ao longo da sua história, devido a relação entre os currais e os mercados consumidores, “foram abertas grandes estradas, embora fossem os passadores caminhos alternativos na caatinga para se evitar as florestas” (Paquereau; Machado; Carvalho, 2016, p. 46). Com a ampliação de novas áreas de expansão da pecuária, surgiram importantes feiras de gado na região — Cachoeirinha e Capoeiras. Durante décadas, ocupa-se da venda de gado, ração animal e queijos, todos esses importantes para a geração de renda para muitas famílias produtoras.

Nos dias atuais, a participação de atividades no comércio, somado aos serviços de alojamento e alimentação, está concentrada nos supermercados e lojas de variedades: farmácias, óticas, perfumarias, entre outras. A diversificação do comércio de Capoeiras é considerada baixa, quando comparada a média de municípios no estado de tamanho similar (IBGE, 2010).

Independentemente de ter uma menor extensão territorial e menos oferta de serviços, do que a sua vizinha São Bento do Una, possui uma famosa e tradicional feira de queijo da região que acontece durante às sextas. Os compradores são da própria cidade e de localidades próximas, ou até mesmo de lugares mais distantes como Vitória de Santo Antão e de Recife.

As áreas rurais de ambos os municípios, que em alguns pontos se entrecruzam, de modo algum se apresentam como homogêneas. Elas possuem sítios isolados, sítios com vizinhanças e povoados com maior ou menor acesso a serviços gerais. Algumas propriedades localizadas no campo se encontram mais próximas e outras mais distantes das suas sedes. Com isso, existem tanto zonas rurais mais “acessíveis” quanto aquelas que apresentam um relativo grau de isolamento.

Nesses municípios, os queijos de coalho contribuem com uma expressiva produção realizada por inúmeras unidades familiares, as quais se beneficiam do espaço dessas áreas elevadas e clima mais frio, principalmente à noite, que proporcionam maior conforto térmico para o gado leiteiro, tais fatores dão reconhecimento a essa localidade como município de tradição pecuarista.

Ao acompanhar a maior parte da rotina das famílias, constatou-se que a organização do trabalho perpassa por variadas estratégias alternativas voltadas aos cuidados no meio rural, sobretudo nas suas unidades produtivas. Assim como em outros territórios campestres, cuidar está longe de ser apenas uma racionalidade voltada exclusivamente para aspectos utilitários; isto é, uma ação social relativa para meios e fins exercida de forma predominante pelo homo economicus.

Antes mesmo dos queijos pernambucanos chegarem às feiras como a de Capoeiras, de São Bento do Una e de outros municípios como Cachoeirinha, e aos varejos ou até mesmo na mesa do consumidor, a sua elaboração perpassa pelas atividades agropecuárias dos produtores em seus territórios. Isso, no geral, está relacionado às estratégias de reprodução social que, de algum modo, estão vinculadas à busca por uma qualidade alimentar alternativa. As particularidades que possibilitam garantir um “queijo caprichado” estão entrelaçadas a toda uma dinâmica produtiva (do campo à mesa), relacionadas aos cuidados com os animais e a lavoura, com a própria natureza, com a organização e a mobilização de recursos, além da comercialização.

No tempo anterior à crise sanitária da Covid-19, ao visitar as unidades familiares da região produtora, constatou-se que os animais, a palma forrageira, o leite e seus derivados faziam parte de um complexo processo agrícola-produtivo. O conjunto dessas práticas materiais e simbólicas podem ser vinculados a uma ética dos cuidados. Essa dinâmica produtiva, ao envolver a interação de “interdependência”, “dependência” ou relativamente “aptas para a convivência” (Brandão, 1999; Dupin, 2019) entre agentes (humanos e não humanos), contribui para a atribuição de qualidades

específicas dos queijos de coalho artesanais, sobretudo quando comparados aos produtos alimentares processados industrialmente.

Apesar do romper da pandemia, o trabalho do amanhecer até o crepúsculo pode soar como “natural” para as comunidades rurais. Conforme registrado no diário de campo, a rotina das famílias campesinas é em grande medida estabelecida pelas tarefas diárias. Elas iniciam bem cedo, entre três e cinco horas da manhã. Ao longo do dia, a organização do trabalho passa a ser dividida com os integrantes da família, a exemplo de: cuidar da casa e dos animais; tirar o leite; cultivar a lavoura e a palma. Com o atravessar da manhã, no auge do sol, chega o momento de pausa para o almoço, feito pelas produtoras rurais. Ao entardecer, retorna-se às atividades, entre elas, a ordenha novamente. O “terminar da tarde”, porém, muitas vezes se estende para as primeiras horas da noite; após isso, há o jantar e o descanso. Assim como em outros territórios rurais, esse curto ciclo de atividades reinicia-se na manhã seguinte e assim por diante durante todo o ano.

Essas ações, por sua vez, estão contidas na expressão das atividades laborais e nos sentidos éticos e de moralidade que esses atores rurais estabelecem a partir dos seus territórios ocupados, tendo como base os cuidados (animais, terra e pastagens, principalmente) e a reciprocidade entre os humanos e a natureza, enquanto condição camponesa (Woortmann, 1990).

Em seus territórios, a busca por autonomia se articula, no caso específico dessas famílias campesinas, como processo contínuo de construção, aperfeiçoamento, ampliação e defesa de uma base de recursos autocontrolada (Toledo, 1992), sendo a terra e a natureza viva (cultivos, animais, luz solar, água) seus elementos fundamentais. Seus bens naturais não se restringem aos recursos naturais, mas incluem a mobilização de um amplo leque de recursos sociais, à exemplo dos cuidados e práticas cotidianas e das redes de solidariedade e de instituições específicas (Ploeg, 2008).

O que se pode destacar é que, nesses espaços rurais, suas atividades, os seus saberes e fazeres, e suas crenças, inclusive religiosas, se confundem muitas vezes com o próprio modo de vida campesino. Essa lógica, que tem sido transmitida por gerações, longe de ser algo homogêneo e estático, expressam as diversas formas desses atores rurais de viver e de se relacionarem com a natureza (Brandão, 1999) e com as comunidades locais onde vivem.

Ao serem perguntadas sobre as principais ocupações de cada membro da família, constata-se que as atividades das mulheres produtoras são direcionadas — mas não exclusivamente — para os cuidados no âmbito doméstico. Tais encargos são frequentemente considerados os menos valorizados e reconhecidos. Nesse sentido, segundo Heredia (1979), as atividades da casa, por

estarem vinculadas a lógica do consumo, não são consideradas como trabalho e correspondem à esfera de domínio feminino, conforme reconhecidas: “O campo de ação da mulher é a casa e, por consequência, considera-se que esta não trabalha” (Heredia, 1970, p. 50).

As produtoras, em muitos casos, são as principais responsáveis não só pela elaboração dos queijos, mas também, em grande medida – e desde a infância – pelo cultivo de hortas e pela criação de animais de pequeno porte como galinhas, cabras e bodes. Conforme referenciado, os afazeres domésticos intensificaram-se em muitas unidades familiares durante a pandemia.

No contexto dos municípios investigados, o cotidiano daqueles que elaboram o queijo de coalho desponta dimensões socioeconômicas e culturais que apresentam semelhanças e singularidades com outros territórios no exercício do trabalho artesanal, embora nem sempre desvincilhado completamente dos moldes industriais, e de um modo de ser e de existir. Tais atividades no campo afirmam e respaldam noções de uma “economia moral” que formam e conferem valor pessoal e sentido à própria existência coletiva (Woortmann, 1990).

Os sentidos e ritmos da vida e desse tipo de atividade, em sua grande maioria familiar, assumem, portanto, diferentes dinâmicas ao se afastarem do enquadramento linear e repetitivo de uma fábrica. Ainda nos dias atuais, em seus estabelecimentos, a elaboração do queijo de coalho artesanal se faz presente através de variadas práticas cotidianas, mediadas pelo que pode ser entendido como o trabalho de um “artífice”.

O armazenamento da água para determinadas épocas de escassez, o cuidado com as lavouras, a criação dos animais de pequeno e médio porte têm estreita relação com os saberes e fazeres para a elaboração do próprio queijo. Os mesmos possuem múltiplas funções dos sistemas produtivos aos quais incluem o fornecimento de alimentos para a família, de produtos para comercialização, como no caso do leite e de seus derivados e de insumos para o enriquecimento da fertilidade do solo. Tendo em vista a noção do “artífice”, entende-se que os produtores dos espaços rurais investigados, procuram adaptações e soluções criativas condizentes com o bioma da caatinga e com suas vivências locais. Assim, para se obter sucesso, a atividade agropecuária (e queijeira) dessas famílias campesinas da caatinga, localizadas no semiárido, deve ser desenvolvida sobretudo, com base nos animais e vegetais, adaptados à variabilidade pluviométrica e as demais condições climáticas (Guedes, 2018).

A partir desse “ethos campesino”, os queijos de coalho elaborados com leite cru podem ser feitos, em grande parte, mediados por um tipo de habilidade artesanal que envolve um vínculo com atividades laborais associadas entre a “cabeça” e as “mãos” dos produtores familiares (Sennett,

2020), e não a padrões repetitivos presentes no modelo industrial. Todavia, esses “artífices da natureza” não o fazem individualmente ou através da mão de obra familiar apenas; os animais não humanos-ruminantes, os seres microscópicos (bactérias, leveduras etc.), e as plantas e a vegetação da caatinga (palma forrageira, capim etc.) contribuem de maneira efetiva para a materialização desses que podem ser definidos como “alimentos vivos” (Paxson, 2013).

Tendo o modelo industrial como contraponto, as palavras 'artesão', 'artesanidade' e/ou 'artesanal', naquilo que diz respeito à dimensão material e técnica para a elaboração dos alimentos remetem à imagem de um produto feito principalmente à mão e em pequenos lotes, com atenção especial dada à tradição da 'arte do queijeiro' e, portanto, usando tão pouco mecanização possível. A elaboração mais satisfatória desse alimento pode ser expressada nos termos dessas famílias produtoras com base em suas próprias noções de “capricho”, que diz respeito a um conjunto de conhecimento, dedicação e técnica, as quais fazem parte do processo produtivo. Todavia, a mobilização desses saberes-fazeres nem sempre são condizentes com o controle normativo da qualidade estabelecido pela legislação sanitária e vislumbrado pelo modelo fabril. Essa lógica-industrial, fortemente marcada pela padronização e higienização para a produção alimentar nos estabelecimentos (o uso de luvas, utensílios de inox, embalagens, refrigeradores, entre outros), considera que esse tipo produto lácteo, quando não está adequado aos critérios sanitários, pode causar sérios riscos à saúde do consumidor.

Longe de serem atividades homogêneas, alguns produtores desses territórios elaboram queijos utilizando unicamente a força de trabalho familiar, enquanto outros mobilizam mão-de-obra externa para trabalhar no estabelecimento familiar (diárias) ou na fábrica de laticínio (contratos). Essas atividades queijeiras variam, inclusive, na escala produtiva. Nesse contexto, foi possível se deparar com “pequenos produtores” que fabricavam entre um a três quilos de queijo por dia e também constatar produções agroindustriais familiares e de fábricas de laticínios, que produzem diariamente em torno de cinquenta a cem quilos, ou até quantidades maiores.

A feitura do queijo de coalho artesanal realizada em maior número pelas mulheres camponesas é algo “prático”, mas fazê-lo à mão não significa fazê-lo apenas com as mãos, pois envolve diferentes etapas para o seu pleno desenvolvimento. Ao visitar as “casinhas dos queijos”, percebe-se a utilização de utensílios de madeira, plástico e/ou inox: cubas para o leite; pás ou conchas para mexer; facas ou outros dispositivos para cortar a coalhada; ferramentas para remover coalhada de soro de leite; formas ou moldes para dar forma ao produto; além de pesos ou prensas para expelir de maneira satisfatória parte do soro no leite.

A dinâmica produtiva e de controle sanitário baseados em uma dimensão modernizante, controladora e tecnicista, que desfavorecem o produtor artesanal, assumem exatamente a forma de normas rígidas impostas para os produtos de origem animal em geral. Essas interferências influenciam de modo contundente no uso de ferramentas de trabalho e na infraestrutura do estabelecimento, na forma em que se comercializa esse tipo de alimento, e no próprio ofício e modo de vida desses atores rurais.

Tais técnicos e agentes entendem que, para manter e obter a qualidade do leite e seus derivados é necessário o monitoramento da produção e processamento desses alimentos. Essas prescrições relacionadas à segurança dos alimentos (*food safety*) se referem, sobretudo, a aspectos relacionados à possibilidade de infecções e contágio. Todavia, de maneira frequente, elas desconsideram uma série de outras dimensões — de ordem cultural, referentes à produção desses alimentos tradicionais, assim como de ordem socioecológica e econômica.

Ao serem inclinadas para o modelo produtivo dominante de agricultura, determinado pelos “impérios alimentares” (Ploeg, 2008) que buscam processar, padronizar e remodelar a maneira de produzir, comercializar e de consumir (Cintrão, 2016), essa concepção se defronta com as orientações sociais e culturais das populações locais na gestão de determinados organismos vivos. Junto a isso, essas exigências legais de segurança, qualidade e risco em relação ao local de produção/venda dos queijos e outros alimentos, portanto, requerem regras rígidas de higiene e instalações com um preço elevado. Em função disso, grande parte dos produtores familiares não têm interesse e/ou condições de arcar com as despesas.

Ainda que exista, de fato, um aparato estatal que busca normatizar o processo de elaboração desses alimentos artesanais, majoritariamente, os produtores rurais advindos da agricultura familiar não conseguem aderir ao mesmo, embora uma parcela significativa almeje regularizar a sua produção. Tais imposições, agravadas pelo descaso e falta de incentivo público do Estado, além do aumento vertiginoso do preço do farelo, inclusive durante a pandemia da Covid-19, contribuem, substancialmente, para que tais atores sociais prossigam exercendo um movimento silencioso de resistência cotidiana (Certeau, 2014) e de luta por melhores condições.

Em diferentes territórios do país, esses modos de resistir não são estáticos e seguem lógicas diferentes na maneira de reagir às intervenções externas (Cintrão; Dupin, 2020). Entre as táticas camponesas de (micro) resistências podem-se destacar: fazer “corpo mole”, dissimulação, condescendência, simulação, difamação e maledicência. “Entender estas formas de resistência é entender o quanto os camponeses fazem ‘entre revoltas’, para defender os seus interesses da melhor

forma possível” (Scott, 1985, p. 29).

Longe de serem obedientes e passivos, as reações contundentes de muitos produtores frente às formas de controle e sanções — exercido através de apreensões, multas e inutilização dos queijos artesanais — se expressam muitas vezes de maneira sutil, com base em discursos difusos, contraditórios e fragmentados que orientam as ações coletivas desses atores sociais. Assim, conforme analisa Ploeg (2008), as lutas sociopolíticas se fazem não somente através de manifestações explícitas, como as ações sindicais e partidárias, mas também por meio da “desobediência civil” e de maneira sutil, nas cozinhas, nos campos, nas feiras e estradas.

Além disso, tais atores rurais buscam se firmar com base em estratégias mercantis e de reciprocidade como meio eficiente de escoar seus alimentos através de redes alternativas de comercialização. Por sua vez, essas formas de trocas econômicas e socioculturais, em grande medida, vão muito além de seus estabelecimentos produtivos e de seus territórios rurais.

3. ENTRE A AGROPECUÁRIA E O NEGÓCIO: OS DESAFIOS DAS FAMÍLIAS PRODUTORAS DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL

Considerar aquele que elabora o queijo de coalho como um exclusivo produtor para sua própria subsistência seria amputar a dimensão mercantil de sua atividade econômica, da qual não escapa (imposição do mercado) e que por ele é valorizada. Nessa lógica, entende-se que a vinculação comercial não se orienta por um tipo de racionalidade voltada exclusivamente para obtenção do lucro (Woortmann, 1990). Por isso, o fato concreto que subjaz a essa importância reconhecida do campesinato é o de que: “um número considerável de ‘pequenos produtores’, mesmo em tempos de crise, consegue, em formas e circunstâncias distintas, manter a capacidade de organizar uma atividade produtiva, permanecendo produtores de mercadorias” (Wanderley, 2011, p. 75).

Enquanto estratégia de reprodução socioeconômica, existe, portanto, uma intrínseca “combinação de agricultura e negócio. De agricultura só não dá, de negócios só não dá. Agricultor é esse que mora no sítio, na roça, que produz o produto e leva para a feira” (Garcia Jr., 1989, p. 103). No caso desses atores sociais que ocupam as feiras locais, eles não se encontram apenas em uma situação de serem reconhecidos como agropecuaristas, mas também de intermediários ao venderem os seus queijos.

As famílias campestres em toda sua heterogeneidade, são assim percebidas em diferentes níveis como um polo interposto entre as sociedades tradicionais e de mercado. “Nestes seres complexos, pode-se surpreender os componentes da campestreidade, assim como o seu oposto” (Woortmann, 1990, p. 19). Os mesmos de maneira geral possuem graus de autonomia para produzir e, paralelamente, participar do mercado de trabalho e de produtos, uma vez que há sistematicamente venda e compra de mercadorias.

A venda de produtos artesanais, portanto, tem sido um dos grandes desafios da agricultura familiar, inclusive das famílias produtoras de queijo de diferentes territórios — ainda mais quando houve o avanço da Covid-19. Nessa dinâmica que envolve a comercialização direta dos alimentos (ou passando pelas mãos dos intermediários) eles precisam lidar com o crescimento da normatização, que determina como os alimentos (e onde) devem ser produzidos, com o intuito de preencher principalmente as exigências e oportunidades de mercado.

Por isso, buscam sobreviver em “um mundo rural tomado pelo ritmo frenético de biotecnologias, de manejos agrícolas sofisticados e caros, de processos de acondicionamento, embalagens, refrigeração, transportes, também sofisticados e caros” (Pires, 2018, p. 23). Sem contar o rígido controle de regulações sanitárias, materializadas dentro de outros aspectos, pelos diversos tipos de certificações e exigências que permeiam todo o processo produtivo. Esse ambiente hostil, engendram uma ameaça de perda de patrimônio e de exclusão das famílias produtoras, principalmente daquelas menos capitalizadas (Cavalcanti, 2005) e vulneráveis às intempéries agravadas na crise sanitária.

Nos territórios pesquisados, a comercialização do queijo de coalho, ainda que de maneira não formalizada, é a principal alternativa — mais do que a venda do leite —, para a sobrevivência de diversas famílias produtoras. Sendo assim, a elaboração cotidiana do queijo se mostra fundamental para elas, pois se torna um meio para lidar com a questão da alta perecibilidade do “leite cru”. Além desses fatores, o queijo de coalho se apresenta como um item de ampla tradição, que usufrui de certa notoriedade, pois conforme visto, as “maneiras de se fazer” vêm sendo transferidas ao longo de gerações (Brandão, 1999).

Em menor nível, há casos também de produtores, inclusive de queijo, que disponibilizam e vendem o leite para que outras famílias possam aumentar sua produção queijeira. Nesta pesquisa, foram localizadas unidades produtivas que não elaboram o queijo, mas que produzem e comercializam regularmente o leite de vaca para outras localidades, como comércios, fábricas de

laticínios e para o consumo individual de famílias da região.

As produtoras e os produtores investigados não possuem uma organização formal, como por exemplo, uma cooperativa, que atue na comercialização do queijo de coalho artesanal. Por isso, a circulação desse produto (antes e durante a pandemia) se dá de duas maneiras principais: (1) comercialização realizada pelos próprios produtores de queijos e suas famílias e (2) a “venda indireta” feita pelos intermediários conhecidos como queijeiros, que são majoritariamente homens e muitos deles parentes das famílias produtoras.

Nesse sistema alimentar local, os meios de articular produção e venda decorrem de características e costumes campestres, tanto em relação ao uso da técnica, quanto da escolha da melhor matéria-prima disponível se adequam às características territoriais e, inclusive, às condições de sazonalidade. Outro aspecto “intrínseco” é o valor sociocultural para a comercialização, que nesse caso é extremamente importante. Ele se dá pelo contato (in)direto entre os produtores e os consumidores, ao manter laços de proximidade e ao proporcionar uma maior divisão de lucros (Mendonça, 2017).

Mesmo antes da pandemia da Covid-19, existem casos daqueles que preferem não comercializar nas feiras de queijos e “vendem somente na porta”, expressão utilizada quando as pessoas compram na propriedade rural das famílias produtoras. A venda deste produto ocorre apenas nas propriedades familiares, através de redes de amizade e de parentesco (Sabourin, 2011) garantida através das relações de proximidade.

Essas maneiras de ser produtor e de se fazer o queijo diferem em grande medida da lógica da agricultura capitalista (Ploeg, 2008), baseada em uma produção industrializada, inclusive de produtos lácteos ultraprocessados. Esse modelo fabril faz uso, acima de tudo, de critérios racionais instrumentalizados regidos pela maximização do lucro e formas de homogeneização de suas mercadorias.

Apesar das mudanças de rotinas devido às medidas de proteção e confinamento para tentar conter a disseminação e mortes⁷ pela Covid-19, a “rota do queijo” sobrevive ao prosseguir na maior parte do tempo circulando. Em diferentes trajetos, seja pelas mãos dos produtores ou dos queijeiros,

⁷ Na famosa feira de Cachoeirinha, um comerciante comenta que nessa pandemia é comum casos de produtores e queijeiros que ao adoecerem por causa da contaminação da Covid-19 ficavam em casa para se recuperar. Em outra situação, uma produtora de queijo de São Bento do Una, relatou que o seu antigo queijeiro, com cerca de cinquenta anos, em 2021, contraiu o vírus e veio a falecer em poucas semanas.

os alimentos derivados do leite alcançam destinos diversificados: feiras, comércios locais, restaurantes (nas “beiras de estrada”, nas cidades e grandes centros urbanos), padarias, açougues, supermercados, entre tantos outros. É comum esses produtos serem transportados em veículos com o baú e sem embalagens com rótulos. Eles são vendidos seguindo uma interação simbólica, relacionada aos laços de confiança e de proximidade, entre produtores, consumidores e os queijeiros.

3.1. A comercialização dos queijos de coalho nas estradas, vendas e feiras locais

Nos tempos de pandemia, quando muitas pessoas estavam impossibilitadas de sair de casa, os trabalhadores rurais prosseguiram em suas atividades cotidianas. Esse mundo do trabalho que possibilita ao outro mundo, isto é, uma parcela da população está confinada em suas respectivas residências, seguindo as normas sanitárias e os protocolos de isolamento. Portanto, “são invisíveis, mas são essenciais. De suas mãos provêm os alimentos que nos permitem viver” (Silva, 2020, p. 296).

Em consequência do *lockdown*, barreiras nas estradas e do fechamento de hotéis, feiras, bares e restaurantes, diversos produtores de queijo de coalho artesanal do semiárido diminuíram drasticamente sua produção. Naquele momento, houve maior dificuldade de comercializar esse produto em diferentes lugares, pois não se pode trabalhar com capacidade ociosa, sendo necessário operar com um certo volume de queijo visando manter a qualidade (por serem perecíveis devem ser vendidos e consumidos rapidamente). Mesmo assim, sempre era possível encontrar vários tipos de queijos (coalho e o manteiga) em mercados, padarias e vendinhas localizados nos perímetros urbanos, próximos aos espaços rurais em que eles eram produzidos.

Em cidades como São Bento do Una e Capoeiras, as compras são realizadas nos dias da semana em que os moradores vão “fazer a feira” (inclusive para a compra na feira de queijos) - no centro da cidade. Além deles, há aqueles que trabalham neste município (ou em localidades vizinhas) e que diariamente realizam esse percurso da comunidade para a cidade, ou vice e versa. Seja na ida ou na volta — em uma relação de “ajuda mútua” — os moradores (muitas vezes) oferecem caronas uns para os outros.

Para Menezes (2009) as feiras livres são tão importantes para os municípios do interior do estado de Pernambuco, que as cidades circunvizinhas se organizam para que a sua realização seja em dias diferentes, a fim de que possam comercializar seus produtos também em outras localidades, além do seu. Assim, amplia-se sua margem de lucro.

Assim como em outras épocas, geralmente “só há um dia de feira por cidade ou povoado, portanto o negócio implica deslocamento e frequência em várias cidades” (Garcia Jr., 1989, p. 105). De maneira geral, as feiras na região Nordeste do Brasil são instituições econômico-culturais-tradicionais, constituindo-se em forma de inserção socioeconômica. Nesse sentido, não podem ser entendidas apenas como um lugar de trocas mercantis, mas também como importantes espaços de sociabilidade e de lazer. Assim, os encontros dos criadores/produtores acontecem para estabelecer e reforçar os laços de proximidade e reciprocidade, além de atualizar informações locais e de realizar a partilha de saberes-fazeres relacionada aos cuidados com os animais.

Essas feiras, que começaram modestas, hoje atingem proporções mais amplas. Nesses locais, como era de se esperar, a comercialização da maioria dos queijos de coalhos artesanais, por não terem registros dos selos de inspeção estadual (SIE) e federal (SIF), passam a ser considerados como um “produto clandestino”. Uma parte considerável desses alimentos além de estarem presentes nas feiras livres, são comercializados nos estabelecimentos da capital pernambucana e de outros estados. Esses espaços, semanalmente, atraem os produtores familiares, proprietários de queijarias, queijeiros e comerciantes. Assim como ocorre em outras localidades, tais “produtos são adquiridos pela rede de comerciantes e intermediários intraestadual e interestadual” (Menezes, 2009, p. 131). Mesmo a pandemia, não evitou que os produtos ficassem espalhados sobre estruturas improvisadas construídas de madeira, outros expostos nas malas abertas de veículos e ainda no interior de caixas plásticas posicionadas no chão.

Ao chegar nos pontos de venda, muitos produtores e comerciantes, que vendem queijos nas feiras e nos mercados locais (Capoeiras e São Bento), mobilizam todo um saber tácito (Sennett, 2020) relacionado a um sistema de classificação (Fischler, 1993). Tais critérios para lidar com esses “alimentos vivos” estão vinculados aos aspectos culinários e de qualidade considerados “intrínsecos” ao produto, que perpassam o seu aroma, consistência, coloração, peso, textura e sabor; e envolvem a mobilização de práticas e costumes relacionadas a lavá-los quando necessário, armazená-los em locais próprios e deixá-los expostos nos locais de venda.

Outro fator importante é o de que esses espaços comerciais ainda são fortemente marcados pela presença masculina, embora muitas vezes são as mulheres que, mesmo sem reconhecimento, geram maior valor agregado ao produto final. Nessas relações de poder e desigualdade de gênero, o “auxílio” das mulheres na rua passa a ser considerado circunstancial, quando for muito necessário. Assim, a articulação entre a esfera dos cuidados e os negócios não se anulam, mas ao mesmo tempo

não se confundem.

Vinculado à esfera reprodutiva, o trabalho diário das produtoras campesinas para a elaboração dos queijos — assim como em outras atividades —, são comumente invisibilizados por parte da sociedade. Em tal dinâmica assimétrica, relacionada a divisão sexual do trabalho, as trocas mercantis (Sabourin, 2009), geralmente ficam a cargo do pai e o mesmo busca socializar o filho com os negócios e, assim, propiciar-lhe um trabalho autônomo. Tais práticas se caracterizam como uma forma explícita de livrá-lo da experiência futura do “cabo da enxada” (Heredia, 2013). De maneira predominante, a desvalorização desse tipo de trabalho rural e feminino, torna-se mais agravante quando se trata da população negra — sobretudo mulheres campesinas. As/Os mesmas/os, que compõem maior parte da agricultura familiar no semiárido nordestino⁸, ao sofrerem os impactos socioeconômicos, políticos e históricos do racismo, muitas vezes necessitam exercer seu ofício de maneira precarizada, inclusive devido a desigualdade no acesso à terra e por vivenciarem condição de constante penúria.

Vale destacar que é com base na venda dos queijos artesanais que de maneira frequente se identifica o produtor, especialmente o do gênero masculino. A venda implica no conhecimento das propriedades do produto que se vende, e o produtor é o único que pode garantir a qualidade do mesmo, pois, entende-se de maneira geral que foi o mesmo quem controlou o processo produtivo (Heredia, 2013).

Outro aspecto relevante alertado pelos feirantes de Capoeiras (a maioria produtores de queijo) durante a rotina de comercialização nessas feiras diz respeito ao descaso das autoridades competentes quanto à restrita ou escassa infraestrutura, como a inexistência de coberturas nas barracas, indicando as precárias condições de venda. Junto a isso, pode-se apontar que com o aumento de contágios pela Covid-19 em todo o território nacional e no Agreste Pernambucano mudou consideravelmente a rotina de muitas produtoras e produtores rurais. Desde o início, ao lidar com a ameaça do contágio, doença e morte, além do fechamento de comércios e estradas, as famílias produtoras relataram diferentes situações para se levar adiante a produção queijeira.

O relato abaixo ilustra algumas das adversidades encontradas nesses territórios da Bacia Leiteira de Pernambuco, em função do avanço da Covid-19, nos primeiros meses de pandemia.

⁸ Segundo o Censo Agropecuário (2017), do total de agriculturas (os) que presentes no semiárido do Nordeste, 53,8% delas (es) eram de cor/raça negras (os) ou pardas (os), enquanto 45,4% eram brancas (os). Apesar desse percentual, a disparidade é enorme na distribuição da área dos estabelecimentos agropecuários. Nesse caso, a população negra é minoria na direção de grandes estabelecimentos produtivos, especialmente quando se trata das mulheres produtoras.

Perdi meu leite, meu queijo, muita coisa no início da pandemia. Na época, estava com cento e poucos porcos e tive que vender a metade para conseguir me manter. Fechou esses comércios e não voltou mais. Só vivo agora com minhas vaquinhas (Heitor, 50 anos, produtor de São Bento, 11 de outubro de 2020).

Em todo país, a situação envolvendo não apenas o queijo de leite cru, mas diferentes alimentos (*in natura*), se tornou preocupante, devido a paralisação repentina das feiras e restaurantes e a falta de apoio financeiro e moral das autoridades governamentais. Com isso, muitos agricultores familiares não conseguiram escoar grande parte da produção e, além dos prejuízos imensos com sementes, nutrientes, energia, água e mão de obra, toda a produção de agrião, alface, tomate cereja, rúcula, entre outros alimentos frescos, teve que ser descartados (Lammel, 2020).

Nos municípios investigados, eles tiveram que estabelecer uma nova dinâmica que impactou não somente essa região produtora, mas todo o mundo. Diante de tais dilemas, buscaram manter a rotina de trabalho ou criaram novas soluções e estratégias alternativas para escoar de maneira rápida e satisfatória a maior parte da produção queijeira. A tentativa de enfrentar esse momento crítico, pode ser exemplificada no relato de uma jovem produtora de queijo de São Bento do Una, “graças a Deus a gente vai se adaptando e se acostumando com a situação e vendo como pode lidar com ela (a pandemia)”.

Junto a questões como o aumento da perda de alimentos, do custo de vida e dos insumos para a produção, um dos principais problemas relatados foi o de que os queijeiros não retiraram mais a mercadoria para vender em outras localidades. O esposo da produtora Maria Lúcia, por exemplo, teve um desacordo com o queijeiro e não pode contar mais com o mesmo. A partir de então, passou a se deslocar vários dias da semana para vender seus queijos nas feiras e comércios locais (Capoeiras e São Bento do Una), por um preço menor do que em outros momentos. Mesmo depois dos primeiros meses de pandemia, verifica-se que ele prosseguia comercializando nessas feiras e enquanto sua esposa e filhas cuidavam da unidade familiar.

Existem outros casos (além do citado) daqueles que conseguiram manter uma dinâmica de venda e o preço próximo ao patamar anterior ao período de confinamento. Para esses atores sociais, isso acontece por terem compradores de longa data e pelo motivo de o produto ser considerado pelos comerciantes e consumidores como de boa qualidade, isto é, um queijo caprichado, conquistado por meio de um trabalho bem feito.

Essa mudança na organização — quando a força de trabalho familiar disponível está

reduzida — resulta na diminuição de tempo para se dedicar aos cuidados com a lavoura, na lida com o gado leiteiro e na própria elaboração do queijo. Com essa rotina estabelecida, os encargos da comercialização (potencializados pelas restrições pandêmicas), os deixam ainda mais sobrecarregados, devido à extensa gama de atividades relacionadas ao ciclo produtivo e a condição para se produzir na unidade rural. Frente a esses aspectos, ainda prosseguiram lidando com as imposições de uma lógica industrial e com as restrições sanitárias que dificultam a produção e o escoamento de seus alimentos.

Diante dessas circunstâncias, apesar da tensão inicial, a comercialização prosseguiu sendo realizada assim como no período anterior a pandemia, pois os queijeiros não deixaram de ir ao estabelecimento produtivo:

Olhe, até ameaçou porque como a nossa produção teve uma espécie de ameaça de parar "será que amanhã vai"? Ou não? Mas graças a Deus não parou! Só teve essas ameaças. Mas, desde o começo da pandemia até agora nunca parou o nosso queijo para levar. Então, assim, como a gente não viajava pra cidade grande, aí ficou mais fácil, não é verdade? Cidade pequena, a gente conhece todo mundo, aí podemos chegar no mercado e ir entregando o queijo, e ir embora rapidamente. Esse atravessador, ou ele que vem buscar ou a gente que vai levar (Aparecida, 46 anos, produtora de Capoeiras, 20 de março de 2021).

Uma das estratégias alternativas direcionadas aos circuitos curtos de produção encontradas têm sido a venda direta ao consumidor final (mesmo sob o risco de apreensão pela vigilância sanitária nas estradas e grandes centros urbanos). Devido ao queijo de coalho artesanal ser considerado um “alimento vivo” e altamente perecível foram realizadas alterações (na comunicação, logística e na maneira de se produzir). Tais soluções efetivas tiveram que ser implementadas rapidamente em poucos dias, com o objetivo de interromper a queda brusca na comercialização e como meio de manter a produção e venda num patamar aceitável.

Um produtor disse que passou a vender pelo contato direto via aplicativo do *WhatsApp*. Com isso, grande parte oferta de seus queijos ocorreu de “maneira virtual”⁹. Mas, a comercialização prosseguiu sendo realizada, sobretudo nos espaços físicos. Além disso, ele comenta que a sua venda na época melhorou significativamente, apesar de que teve que organizar melhor a entrega por causa do elevado preço do combustível.

⁹ Há casos de produtoras/es de queijo que não têm condições de operar e realizar a venda individual via *WhatsApp*, seja porque não possuem contato suficiente de compradores ou fornecedores, seja porque não possuem infraestrutura, força de trabalho familiar (e externa) e disponibilidade de tempo suficiente.

Conforme abordado, os elementos que tornam possível que o produto artesanal seja algo mais valorizado pela sua qualidade estão atrelados intimamente à organização do trabalho campesino e às atribuições e responsabilidades familiares com o estabelecimento produtivo, com a lavoura, e entre os seres humanos/não humanos (Woortmann, 1990; Lamarche, 1993); além dos laços de proximidade junto aos queijeiros e sobretudo com os consumidores.

Das etapas de produção até o momento definitivo da venda, o êxito maior de um trabalho bem feito pode ser percebido quando se apresenta um bom produto alimentar que possui uma “marca pessoal”, apreciado por diferentes consumidores. De maneira geral, essas redes agroalimentares informais e dissonantes do modelo hegemônico, contribuem de diferentes modos para o interesse no local e nas práticas “alimentares alternativas”. Nesse nível, confiança e enraizamento local estão entre os conceitos-chaves empregados para as estratégias de reprodução socioeconômica (Cruz; Schneider, 2010).

Seja diante dos desafios na propriedade, seja na sua interação conflituosa com vários queijeiros e/ou mesmo durante os períodos repentinos de abertura/fechamento das estradas, feiras e comércios, esses atores sociais seguem atuando nessa atividade. No entanto, deve-se destacar muitos casos de famílias produtoras que abandonaram esse ofício de maneira pontual ou definitivamente, conforme as diversas dificuldades para produzir e comercializar tais produtos alimentares.

Em um momento posterior, com a maior dinamização do comércio e o avanço da vacinação contra a Covid-19, diversos produtores/es afirmam que a venda dos queijos apresentou algumas melhoras significativas. Mesmo que de maneira gradativa e não linear.

De maneira geral, essa conjuntura repleta de incertezas e dilemas, revela (talvez de maneira mais evidente) que a luta por autonomia e formas de organização da produção e comercialização não segue um “script determinado” e preso por estruturas fixas e imutáveis no tempo-espço (Ploeg, 2008). As formas de se viver e de se resistir no campo, que envolvem diferentes cuidados no estabelecimento, a proficiência artesanal e os modos de comercialização e de sociabilidade, variam diante das inconstâncias que eles têm que enfrentar com vistas a seguir nas atividades queijeiras ao lidar com os impedimentos sanitários e com o contexto pandêmico.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Envoltos de uma ética campesina, os seus saberes locais, portanto, abrangem esferas socioculturais e econômicas atreladas às atividades agropecuárias e aos cuidados multidimensionais presentes em cada unidade familiar. Todas elas não assumem uma forma única e linear, variando conforme a conjuntura adversa enfrentada, além da dinâmica familiar e produtiva, o ciclo de vida, os arranjos produtivos e de sobrevivência, além de práticas socioambientais e de condições materiais.

Lidar com essas incertezas, possibilidades e limites, provoca o surgimento e a manutenção, enquanto grupo social distinto, caracterizado por seus costumes em comum relacionados à éticas campesinas de trabalho, da ajuda mútua e de obrigações. São precisamente essas práticas tradicionais e modernas desses “artífices da natureza” vinculadas aos modos de vida e de sobrevivência campesina que o modelo industrial-sanitário não alcança.

Apesar da labuta diária, o conhecimento, a experiência e os desejos próprios e coletivos contribuem, de diferentes modos, como fontes inspiradoras para um produto bem feito (realizado em maior número pelas mulheres campesinas), construído de forma a trazer satisfação e até orgulho pessoal. Seja na rotina de cuidados domésticos e no campo e, sobretudo, na “casinha de queijo”.

Todavia, nessa dinâmica de poderio masculino, são os homens que, predominantemente, vão à rua” (cidade) negociar o queijo. Nesse caso, eles acabam sendo os maiores beneficiados, pois ficam encarregados da comercialização desses produtos artesanais, ao se afastarem das atividades do lar. Por isso, é comum que eles se apropriam de uma parte ou de todo o lucro obtido através da força de trabalho familiar, passando assim a ter um maior controle da unidade produtiva, o que mantém as desigualdades de gênero estabelecidas ao longo do tempo.

Em síntese, as etapas produtivas e a circulação clandestina do queijo de coalho, que perpassam as esferas imbricadas do mundo da vida e do mercado, contribuem para que esses atores sociais se identifiquem como agricultores, criadores, pecuaristas e negociantes e lancem mão de diferentes estratégias socioeconômicas conforme as circunstâncias que precisam enfrentar. No romper da pandemia da Covid-19, por exemplo, muitas famílias sofreram prejuízos consideráveis com a produção e períodos de confinamento e precisaram se adaptar rapidamente para escoar os seus bens mercantis, sem maiores perdas de renda.

Confrontando “cerco aos queijos” na Bacia Leiteira de Pernambuco, seja nas propriedades

ou na rua e feiras, vários produtores manifestam o interesse constante em se formalizar. Contudo, os aspectos que envolvem uma série de burocracia, prescrições sanitárias e gastos financeiros em infraestrutura corroboram para que, ainda hoje, essa solução não se torne uma realidade concreta para a maioria das unidades produtivas de Pernambuco e do restante do país. Por isso, ao enfrentar as prescrições sanitárias, resta para esses atores sociais buscarem se adaptar e/ou “driblar” os mecanismos de controle. A partir disso, não é incomum que assumam uma conduta de “desobediência civil”, com o intuito de “tocar a vida” e levar adiante a tradição queijeira transmitida ao longo de gerações.

Nesse sentido, frente a tamanhas imposições, seja antes ou durante o avanço da Covid-19, a busca por autonomia, pela sobrevivência e pelo acesso a recursos produtivos prosseguem não assumindo a dimensão mais visível das lutas camponesas. De maneira constante, verifica-se que elas buscam soluções criativas e reelaboram suas estratégias de (re)produção em um fluxo contínuo, as quais se integram a própria condição e se vinculam aos seus atributos locais, que não deixam de compor os processos globais e locais.

De encontro a essas prescrições normativas, pode-se entender que a elaboração, a comercialização e o consumo desses alimentos que possui uma grande importância socioeconômica para o estado de Pernambuco, envolvem dimensões mais amplas, ao entrelaçar os aspectos materiais, da cultura e da comunicação (Dias, 2019) de uma população que convive e sobrevive no semiárido. Do plantar ao vender, a maneira como as famílias produtoras se relacionam com o alimento e o ato de comer comunica os afetos e os vínculos estabelecidos por meio de práticas, crenças religiosas, laços comunitários, com a natureza e os seres (humanos e não humanos). Tais teias simbólicas e materiais de relações, representam a pluralidade de formas de organização do trabalho, de atitudes, linguagem, memórias, histórias e falas, que dão sentido e significado aos modos de viver, da produção, das trocas mercantis, do relacionar e do comer.

REFERÊNCIAS

BATTHYÁNY, Karina. *Política dos cuidados*. México, Df: Clacso, 2021.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *O afeto da terra*. Campinas, Unicamp, 1999.

CAVALCANTE, José Fernando Mourão; BASTOS, Maria do Socorro Rocha; FONTENELE, Maria Alves. Queijo coalho artesanal no estado do Ceará. In: MOURÃO, José Fernando. *Queijo Coalho do Nordeste do Brasil*. Ceará: Banco do Nordeste, 2017. p. 35-78.

CAVALCANTI, Josefa Salete Barbosa. Repensando a agricultura familiar para além da modernidade: reflexões sobre a conferência do Dr. Alessandro Bonanno. In: DALVA, Maria da Mota; HERIBERT, Schmitz; HELENIRA, Ellery. *Agricultura Familiar e Abordagem Sistêmica*. Aracaju, Se: Sociedade Brasileira de Sistema de Produção, 2005. p. 123-134.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: I. Artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 2014.

CINTRA, Ivete de Moraes. *O queijo do Xucuru*. São Bento do Una. São Bento do Una: Ed. do Autor, 2004.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. *Segurança, qualidade e riscos: a regulamentação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais*. 2016. 330 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais, Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Ciências Humanas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2016.

CINTRÃO, Rosângela Pezza; DUPIN, Leonardo Vilaça. Microbiopolítica e regulação sanitária: desacordos entre ciência e saberes locais na produção dos queijos minas artesanais. In: *Horizontes Antropológicos*, v. 26, p. 239-274, 2020.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. In: *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 5, n. 2, p. 22-38, 2010.

DIAS, Juliana. Comida: uma via potente de comunicação entre seres, saberes e territórios. In: INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ (Brasil) (org.). *Isto não é (apenas) um livro de receitas: é um jeito de mudar o mundo*. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2019. p. 1-180.

DUPIN, Leonardo Vilaça. *A vida dos queijos mineiros: uma etnografia multiespécie*. 2019. 391 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais), Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais., Unicamp, Campinas, SP, 2019.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1993.

GARCIA JR., Afrânio. *O sul: Caminho do Roçado. Estratégias de reprodução camponesa e transformação*. São Paulo: Marco Zero; Brasília: Ed. Universidade de Brasília, CNPq, 1989.

GUEDES, Francis V.N.L. Cooperação para o desenvolvimento da agricultura camponesa do semiárido. In: MARTINS, Márcia; GUEDES, Francis V.N.L.; RUSSO, Filipe (org.). *Agroecologia do Semiárido: contribuições ao debate a partir do norte de Minas Gerais*. São Paulo: Outras Expressões, 2018. p. 89-120.

DE HEREDIA, Beatriz Maria Alásia. *A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil*. Paz e Terra, 1979.

IBGE. *Censo demográfico Capoeiras de 2010*. Disponível em: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/capoeiras/panorama>>. Acesso em: 08 julho, 2018

IBGE. *Censo demográfico São Bento do Una de 2010*. Disponível em: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/sao-bento-do-una/panorama>>. Acesso em: 09 julho, 2018.

- IBGE. *Censo Agropecuário*. Disponível em: < <https://censoagro2017.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 26 de março, 2024.
- LAMARCHE, Hugues. *A agricultura familiar*. (Coord) Campinas. Editora da UNICAMP. 1993. 1 vol.
- LAMMEL, João Sereno (ed.). Efeitos da pandemia de Covid-19 na agricultura familiar. In: *Jornal do Engenheiro*. São Paulo, p. 1-21. maio 2020. Disponível em: https://aeasp.org.br/wp-content/uploads/2021/07/JEA_ED_313_FINAL_BAIXA.pdf. Acesso em: 13 fev. 2023.
- MENDONÇA, Ariadne Aguiar Vitório. Queijo de coalho artesanal no estado de Alagoas: do puxadinho da casa do queijeiro ao laticínio. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). *Queijo Artesanal no Nordeste do Brasil*. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2017. Cap. 7. p. 197-226.
- 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 da Pós-graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.
- PAQUEREAU, Benoit; MACHADO, Giuseuda; CARVALHO, Sonia. *O queijo de coalho em Pernambuco: Histórias e Memórias*. Garanhuns: Cepe - Companhia Editora de Pernambuco, 2016. 146 p.
- PAXSON, Heather. *The life of cheese: Crafting food and value in America*. Univ of California Press, 2013.
- PERRY, Katia SP. Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos. In: *Química nova*, v. 27, p. 293-300, 2004.
- PIRES, Maria Luiza Lins e Silva. *Cooperativismo e Globalização: artificialização da natureza e sofisticação dos alimentos*. Recife: Editora Universitária da Ufrpe, 2018. 217 p.
- PLOEG, Jan Douwe van Der. *Camponeses e Impérios alimentares: luta por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Editora da UFGRS, 2008.
- SABOURIN, Eric. *Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade*. Rio de Janeiro, RJ: Garamond, 2009. 336 p.
- SCOTT, Jim. Everyday forms of peasant resistance. In: *The journal of peasant studies*, v. 13, n. 2, p. 5-35, 1985.
- SENNETT, Richard. *O Artífice*. 2a. Edição. Rio de Janeiro: Record, 2020.
- SILVA, Maria Aparecida de Moraes. Trabalhadores Rurais em Tempos de Pandemia. In: GROSSI, Miriam Pillar; TONIOL, Rodrigo (org.). *Cientistas Sociais e o Coronavírus*. Florianópolis: Anpocs, 2020. Cap. 61. p. 293-296.
- TOLEDO, Victor M. The ecological rationality of peasant production. In: ALTIERI, M.; HECHT, S. (Ed.). *Agroecology and Small Farm Development*. Ann Arbor: CRC Press, 1990.

WANDERLEY. *Um saber necessário: Os estudos rurais no Brasil*. Editora Unicamp, 2011.

WOORTMANN, Klaas. Com parente não se negocia: o campesinato como ordem moral. In: *Anuário Antropológico*, n. 87, p. 11-73. Brasília; Rio de Janeiro: Edunb: Tempo Brasileiro, 1990.

Licença e Direitos:



Este trabalho está licenciado sob uma licença [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).