

A CULTURA REGIONAL NA PRODUÇÃO DO QUEIJO CABACINHA: UM ESTUDO A PARTIR DE SUJEITOS DE GOIÁS E MATO GROSSO

LA CULTURA REGIONAL EN LA PRODUCCIÓN DE LO QUESO CABACINHA: UM ESTUDIO BASADO EN LOS SUJETOS DE GOIÁS Y MATO GROSSO

36

Monique Raquel Espósito de Souza
Graduada em Jornalismo pela Universidade do Estado de Mato Grosso (Unemat)
moniqueesposito.jornalista@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-9148-3869>

Joyce de Almeida Borges
Doutora em Educação pela Universidade Federal de Goiás (UFG)
albojoyceueg@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-7123-0194>

Resumo: No presente artigo vamos abordar brevemente a história do queijo cabacinha produzido em dois estados vizinhos: Goiás e Mato Grosso. A partir disso analisar por meio da identidade e regionalização o processo de identificação geográfica das cidades as quais são reconhecidas como produtoras do queijo cabacinha que abrange dez cidades, sendo cinco de cada estado. E ainda trazemos entrevistas com sujeitos culturais que produzem o queijo. Bem como as etapas de como produzir o delicioso e rico queijo cabacinha, e assim relacionar com a identidade cultural e pertencimento de cada um com memórias afetivas que na maioria dos casos são passadas entre gerações. Entre os resultados alcançados, observa-se que a identificação geográfica do queijo cabacinha visa assegurar o reconhecimento nacional e internacional, como produto originário da região das nascentes do Araguaia, e busca gerar emprego e renda aos produtores do queijo. A ideia é garantir que o produto chegue com selo de identificação e qualidade aos consumidores. A valorização do queijo cabacinha e dos produtores fomenta o turismo e gera desenvolvimento social.

Palavras-chave: Queijo Cabacinha. Regionalização. Identidade. Cultura.

Resumen: En este artículo abordaremos brevemente la historia del queso cabacinha producido en dos estados vecinos: Goiás y Mato Grosso. A partir de eso, analice a través de la identidad y la regionalización el proceso de identificación geográfica de las ciudades que son reconocidas como productoras de queso cabacinha que abarca diez ciudades, cinco de cada estado. Y aún traemos entrevistas con sujetos culturales que producen queso. Así como las etapas de cómo producir el delicioso y rico queso cabacinha, y así relacionarse con la identidad cultural y pertenencia de cada uno con memorias afectivas

Building the way

que en la mayoría de los casos se transmiten entre generaciones. Entre los resultados obtenidos, se observa que la identificación geográfica del queso cabacinha tiene como objetivo garantizar el reconocimiento nacional e internacional, como un producto originario de la región de los manantiales de Araguaia, y busca generar empleo y renta para los productores de queso. La idea es lograr que el producto llegue con un sello de identificación y calidad a los consumidores. La apreciación del queso cabacinha y de los productores incentiva el turismo y genera desarrollo social.

Palabras clave: Queso Cabacinha. Regionalización. Identidad. Cultura.

Considerações iniciais

O Brasil é diverso no que se refere às questões raciais, religiosas e climáticas. Os fatores de identidade são determinantes para que o grupo faça parte de determinada cultura, como o local, a história, a etnia, a raça, a crença religiosa e o idioma. O presente artigo discorre acerca da regionalização e identidade do queijo cabacinha.

O ensino da historiografia regional tem contribuído para o desenvolvimento de identidades a partir da valorização das experiências vividas, tornando-se agentes sociais de transformação. A vida cotidiana na sociedade a qual pertencemos e nossas vidas são arquitetadas com elementos externos e internos. Acredita-se que a identidade é edificada por meio da historiografia regional, resgatando experiências coletivas e particulares ligadas a um determinado espaço geográfico, local ou regional e acodem diversas possibilidades cotidianas e sentido aos mundos aceitáveis.

O queijo cabacinha é um patrimônio histórico cultural de dois estados: Goiás e Mato Grosso. Desde de 2011 os sujeitos produtores e uma série de entidades estão trabalhando em conjunto para o desenvolvimento do mapeamento em busca da identificação geográfica e da regionalização do queijo artesanal cabacinha da região do Araguaia. Organizações como a Emater, o Senar, o Sebrae, a UFG, a UFJ/NEAF, a Unifimes/ Núcleo de Agroecologia, UEG, as prefeituras das cidades de Alto Araguaia (MT), Santa Rita do Araguaia e Mineiros (GOIÁS), representantes do Colegiado do Território Rural de Identidade do Parque das Emas, Sindicatos Rurais e Cooperativas da região vêm trabalhando juntos em prol da causa.

O reconhecimento do queijo como sendo tradicional da região, com o modo de fazer característico e típico da região. E o selo trará autonomia para os produtores

Building the way

expandirem suas vendas para outros estados até mesmo para fora do país, oportunizando assim o reconhecimento do queijo cabacinha e seus produtores gerando emprego e renda, e ainda fomentando o turismo com a documentação e qualidade comprovada do produto. É importante os produtores terem um cômodo adequado para a produção do queijo com as boas práticas de fabricação municipal para que entrem junto com o selo nacional quando aprovado. “A alimentação sempre se constitui como um produto da relação do homem com o seu meio, com os indivíduos dependendo – mas também interferindo – no seu entorno, criando tecnologias de produção, coleta e preparo compatíveis com suas realidades. (BAHL, 2011, p.2)

Ao decorrer deste artigo vamos aprofundar na história do queijo cabacinha. Traçaremos sua identificação geográfica e regionalização buscando a identidade local e as regiões a qual produz este alimento. O modo de produzir, a valorização desta riqueza gastronômica e algumas especificidades de suas etapas descreveremos ao longo deste estudo.

As identidades, a origem do queijo cabacinha e a regionalização da produção na cultura brasileira

A identidade tem um conjunto de características próprias que se distinguem dos demais, englobando o espaço que foi construído por indivíduos e grupos humanos para o espaço que faz parte do cotidiano de determinada sociedade. E geralmente cogitam os indivíduos que ali vivem e assim a identidade cultural de cada grupo e é evidenciado o caráter único de cada lugar. A identidade é algo que construímos ao longo do tempo, fazemos as trocas e com tantas transformações pelo mundo afora está cada vez mais difícil definirmos quem somos, mesmo estando inseridos tão cedo na sociedade com diversas transformações. Digo isso também pelo fato do Brasil ser um país rico em cultura e majoritariamente, miscigenado. Na cidadezinha do noroeste do estado de Mato Grosso chamada Brasnorte (onde nasci) existe uma cultura gaúcha muito forte, isso porque os colonizadores em sua maioria são famílias do Sul do Brasil. E assim, criou-se uma cultura de outro estado e assim nasceram filhos brasnortenses, porém com identidade gaúcha, paranaense e catarinense. O sujeito que viveu antecipadamente com uma suposta identidade unificada e estável, vira fragmentos; “composto não de uma

Building the way

única, mas de várias identidades, algumas vezes contraditórias ou não-resolvidas [...] O próprio processo de identificação, através do qual nós projetamos em nossas identidades culturais, tornou-se mais provisório, variável e problemático" (HALL, 2006, p. 12).

Para William (2019, p. 117), a identidade é mais do que um elemento, “a herança cultural de determinado grupo deve ser definida como uma espécie de marca, um símbolo que distingue de outros povos, tornando-se um patrimônio político e uma estratégia fundamental de resistência e afirmação social diante das culturas dominantes”. Assim como o Queijo Cabacinha da região de Alto Araguaia (MT) onde a Identificação Geográfica (IG) do Queijo Cabacinha que confere a qualidade, a credibilidade e a autenticidade do produto da região que, se registrado, passa a ser reconhecido nacionalmente e assegura proteção jurídica em relação ao nome geográfico.

Para William (2019, p. 31), nenhuma sociedade é definitivamente homogênea, os padrões variam por diversos motivos:

[...] como gênero, faixa etária, religião e etnicidades. Por vezes, uma sociedade, uma nação, é composta por diferentes grupos culturais. Seus membros, no entanto, agem de acordo com as normas do grupo e expressam seus padrões de comportamento e costumes. Em outras palavras, o comportamento do indivíduo é influenciado pelos padrões da cultura em que vive.

A historiografia regional é um modo de abordar sobre a história e seus fatos escritos e produzidos, dando atenção especial às narrativas usando as fontes regionais. E isso engloba o que está no espaço regional, não somente ao recorte geográfico, mas também antropológico, cultural ou até mesmo um recorte o qual o historiador quer averiguar e seu foco é o espaço regional e os vínculos sociais que acontecem naquele ambiente. Logo após a realização do trabalho de identificar as semelhanças onde se implantam no similar, regional ou nacional. É diferenciada a historiografia regional da geografia local e é justamente onde se compara a historiografia local que estuda a sua realidade.

Leal e Farias (2015) diz que o historiador quando consulta a documentação oficial está assumindo acriticamente a divisão territorial, as identidades daquele local que organizaram e atribuíram sentidos para determinado documento, como exemplo,

Building the way

identidades nacionais, regionais ou locais, neste caso o historiador ao capturar pela rede de poderes e de interesses encontrar-se deixando a guarda e a organização de determinada documentação:

[...] a partir de uma dada divisão espacial, quando esta pode ser apenas aquela divisão que os grupos sociais dominantes naquele momento quiseram impor como sendo a divisão espacial de fato e de direito, divisão que poderia ter sido, naquele momento, objeto de questionamento por outras forças sociais. (LEAL E FARIAS, 2015, p. 13-14)

Ao realizar determinados recortes com a utilização das noções históricas regionais e locais não só se delibera, se delimita a estas noções, mas que as duas precisam dos dois recortes regional e local em conjunto com a documentação e seus contornos. Segundo as noções de identidade de Hall (2006, p. 12) hoje somos “sujeitos pós-modernos”, e é esse processo de identificação que é conceitualizado como não tendo uma identidade fixa, essencial ou permanente, estamos sempre em constante mudança.

As identidades sociais, culturais e étnicas estão ligadas a um território e a um passado coletivo. Como por exemplo quando temos afeição a região que nascemos e crescemos, onde está nossa família e a vizinhança a qual passamos a infância assimilamos as nossas tradições, crenças e costumes e outros fatores. Entramos em contato com as raízes e com o passado de nossa comunidade e nos permitimos ressaltar a historiografia regional e por diversos fatores acumulados ao passar das gerações e dos anos. E isso é de suma importância para que valorizemos a historiografia regional e mantermos as tradições.

As regiões têm sua própria historicidade, isso não só apenas pelos fatos históricos que ocorrem ou que já ocorreram, mas também pelas divisões regionais que mudam ao longo passar dos anos, que surgem e somem com o desenvolver da história como áreas que antes pertenciam a determinada região acabam pertencendo a outras. Assim como é o caso aqui da região de Alto Araguaia (MT) e Santa Rita do Araguaia (GO) antigamente muito antes da emancipação eram somente uma cidade, depois ao longo do tempo se dividiram e tornaram-se duas cidades, de dois estados diferentes e duas regiões distintas e diversas. O que é ser goiano? Como construir essa identidade

Building the way

regional na divisa entre os estados de Mato Grosso e Goiás? Alto Araguaia (MT) e Santa Rita do Araguaia (GO) duas cidades, dois estados distintos e um só povo. Podemos dizer que por aqui muitos se consideram mais goianos do que mato-grossenses, digo isso com uma visão de uma pessoa que veio do “nortão” do Mato Grosso (Brasnorte-MT), Mato Grosso do Norte para alguns.

Assim como pontua Chaul (2020, p. 1), “compreender a identidade do goiano, esse ser do Cerrado, é uma forma de pensar melhor a ideia de um Brasil Central ou de uma identidade de Centro-Oeste, unido, quem sabe, pela complexidade do sertão, pela possibilidade do Cerrado, ambiental e culturalmente falando.” Em Alto Araguaia-MT se utiliza o horário oficial de Brasília (DF), as pessoas vão para Rondonópolis (MT) que é usado o horário do estado de Mato Grosso e agem como se fossem de outro estado e não somente por conta do horário. Todos são apaixonados por pequi, o delicioso queijo cabacinha e suas diferentes formas não podem faltar na mesa do Araguaiaense e do Santaritense.

Acredito que alguns costumes são mais goianos do que mato-grossenses. Criou-se essa cultura no estado do Mato Grosso, devido ser as referências mais próximas ao estado. Os casarões coloniais, as casas com porta e janelas na calçada da rua remete ao passado não muito distante.

De origem italiana, o queijo cabacinha é produzido há quase um século e se assemelha ao queijo muçarela, e iniciou sendo fabricado com leite cru aos povos andarilhos (estilo ciganos). O queijo recebe esse nome por recordar uma cabaça, formato esse adquirido pois no começo muito antes de existir freezer era preciso amarrar e pendurar para secar. Sua produção é tipicamente de Goiás e Mato Grosso, em cidades situadas nas regiões banhadas pelas nascentes do Rio Araguaia.

Bahl (2011) afirma que no Brasil muitos estados brasileiros estão buscando divulgar e fomentar a gastronomia regional com intuito de promover a cultura, e expandir estrategicamente a concorrência ofertando um produto com diferencial, assim como a busca pelo IG do queijo cabacinha que visa reconhecer, promover e distribuir não só no Brasil, mas também mundialmente, além de oferecer emprego e renda. “A cozinha regional passa a ser usada então para falar do povo, das tradições, da cultura local e

Building the way

termina por se constituir como uma marca diferenciadora para o destino.” (BAHL, 2011, p.10).

Para Almeida (2005, p. 325), em “uma leitura etnogeográfica do Brasil sertanejo”, a autora salienta a importância das fabricações de queijo no Nordeste em Minas gerais, como símbolo da resistência e da cultura regional:

[...] uma pecuária extensiva ainda assegura a importância das fabriquetas de queijo. Tradicionais na produção de queijo coalho e do sertão, abastecendo o vasto sertão do Norte da Bahia até a Paraíba, a persistência destas fabriquetas de queijo está sendo estudada por Menezes (2007). Elas resultam, mas também estimulam, a resistência da criação de gado na Caatinga e o vaqueiro é a principal mão de obra.

A IG envolve dois estados: Goiás, representado pelos municípios de Mineiros, Santa Rita do Araguaia, Portelândia, Perolândia e Mato Grosso, em Alto Taquari, Araguinha, Ponte Branca, Alto Araguaia e Alto Garças. É um conjunto de entidades que estão batalhando para que essa identificação seja registrada. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado (EMATER MT-GO), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE - MT/GO), o Instituto de Defesa Agropecuária (INDEA - MT/GO), a Universidade Federal de Goiás (UFG), vereadores, prefeitos, e principalmente os produtores de queijo, os assentamentos, os sindicatos e as cooperativas.

São estados vizinhos, porém com culturas diferentes, mas que fizeram uma troca cultural e que nesta região existe a produção cultural do queijo cabacinha, alguns para sobreviver outros para manter a tradição que passa de geração em geração, de pai para filho, de vó para neto e assim mantém a tradição da produção do queijo. Mas que ao longo do tempo já modificou sua produção.

Bourdieu (1983 *apud* Bahl 2011) diz que as cozinhas regionais são um agrupamento de saberes-fazeres com ingredientes, técnicas culinárias e receitas colocadas em um cenário de intermediação do homem com o meio, reforçando as identidades. Isso é possível pois determinadas cozinhas têm seus ingredientes e receitas exclusivos da localidade, que também estão ligados com o clima e solo da região. “[...] e de todo um arcabouço cultural relativo ao grupo humano que a pratica e que propõe,

Building the way

inclusive, soluções tecnológicas associadas a mediações simbólicas a partir de seu *habitus* e estilo de vida.” (Bourdieu, 1983, *apud* Bahl, 2011, p. 1).

A identidade está em constante transformação, e isso faz com que surjam novas identidades o que segundo Hall (2006, p. 7), fragmenta o indivíduo moderno, que até então era visto como sujeito unificado. “A chamada “crise de identidade” faz parte do processo de mudança, que desloca as estruturas e processos centrais das sociedades modernas, o que abala os quadros referenciais que davam aos indivíduos uma ancoragem estável no mundo social.”

As referências de uma cultura se constituem na maneira como cada grupo se organiza e modifica o lugar em que vivem e, por conseguinte, pode-se observar a relação da sociedade com a natureza, como por exemplo os atributos e o reparo das habitações, o respeito pelo meio ambiente, a frequência em atividades como a pesca, etc. Com essas características de lugar que demonstram as relações de trabalho e de convívio de cada ser. E mais do que isso, as paisagens constituem a cultura compartilhada pelos indivíduos, ou alguns deles, que habitam em determinado espaço.

Hall (2006, p. 8) argumenta que as identidades modernas estão sendo “deslocadas”, isso quer dizer que estão se partindo. Seu intuito é entender o que ela sugere, “[...] qualificá-la e discutir quais podem ser suas prováveis consequências. Ao desenvolver o argumento, introduzo certas complexidades e examino alguns aspectos contraditórios que a noção de “descontração”, em sua forma mais simplificada, desconsidera.”

Para Hall (2006), uma mudança estrutural diferente está transformando as sociedades modernas do século XX, e alguns teóricos acreditam que estão embarcando em colapso, e explica a noção de descontração do sujeito:

Isso está fragmentando as paisagens culturais de classe, gênero, sexualidade, etnia, raça e nacionalidade, que, no passado, nos tinham fornecido sólidas localizações como indivíduos sociais. Estas transformações estão também mudando nossas identidades pessoais, abalando a ideia que temos de nós próprios como sujeitos integrados. Esta perda de um sentido de si estável é chamada, algumas vezes, de deslocamento ou descontração do sujeito. (HALL, 2006, p. 9)

Building the way

Os processos de mudanças são realizados em conjunto, e conforme Hall (2006, p. 13) argumenta que o processo representa uma transformação fundamental e abrangente que somos forçados a perguntar se não é a própria modernidade que está sendo transformada. “A identidade torna-se uma ‘celebração móvel’: formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam”.

44

Para Hall (2006, p. 13) a identidade unificada do nascimento até a morte do indivíduo é uma fantasia que não existe. Ao contrário disso, “à medida em que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, somos confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com cada uma das quais poderíamos nos identificar - ao menos temporariamente.” Vamos nos transformando, nos adaptando, assim como mudar de uma cidade para outra, no mesmo estado, mas em regiões diferentes já pode-se notar uma cultura diferente, o lugar e o espaço com novas práticas de cultura, hábitos, modo de agir, pensar e falar dos indivíduos totalmente distintos dos quais estava habituado.

Entrevistas: rotina, modos de fazer e particularidades

Com base na metodologia foi preciso explorar diversos caminhos para responder o objeto de estudo que é o Queijo Cabacinha e assim aprimorar os conceitos relevantes para esse estudo e então construir o material de pesquisa de como o produto artesanal é feito pelos produtores e busca entender como foi construída a sua identidade e a regionalização nas cidades banhadas pelo Rio Araguaia e a relevância da identificação geográfica para a melhoria da distribuição e reconhecimento do queijo cabacinha para toda a região que o produz.

Na abordagem do estudo definiu-se a pesquisa qualitativa. Para Gerhardt e Silveira (2009) a pesquisa qualitativa não se preocupa com os números, mas, entretanto, se aprofunda para compreender determinado grupo social etc. “A pesquisa qualitativa preocupa-se, portanto, com aspectos da realidade que não podem ser quantificados, centrando-se na compreensão e explicação da dinâmica das relações sociais”. (GERHARDT E SILVEIRA, 2009, p. 32) E definem o conhecimento empírico como o que

Building the way

adquirimos no cotidiano por meio de nossas experiências, sendo construído por meio de tentativas e erros em um agrupamento de ideias e caracterizado pelo senso comum pela forma espontânea e direta de entendermos.

A partir disso, estudamos em aspectos do modo de fazer o queijo cabacinha, a regionalização e a identidade que o produto artesanal, especialmente com um casal de produtores de Santa Rita do Araguaia (GO) e com um produtor de Alto Araguaia (MT). Com isso também é possível entender como os produtores se organizam e buscam por melhorias na produção para obter mais lucro e também reconhecimento com a busca da obtenção do Selo Arte.

Gerhardt e Silveira (2009) citam alguns atributos da pesquisa qualitativa:

[...] objetivação do fenômeno; hierarquização das ações de descrever, compreender, explicar, precisão das relações entre o global e o local em determinado fenômeno; observância das diferenças entre o mundo social e o mundo natural; respeito ao caráter interativo entre os objetivos buscados pelos investigadores, suas orientações teóricas e seus dados empíricos; busca de resultados os mais fidedignos possíveis; oposição ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências. (GERHARDT E SILVEIRA: 2009, p.32)

Quanto aos procedimentos para realização escolheu-se a pesquisa de campo e/ Gerhardt e Silveira (2009) explicam que a pesquisa de campo é caracterizada por investigar, “além da pesquisa bibliográfica e/ou documental, se realiza coleta de dados junto a pessoas, com o recurso de diferentes tipos de pesquisa” (FONSECA, 2002, *apud* GERHARDT E SILVEIRA, 2009, p.37).

O trabalho foi iniciado com as entrevistas, sendo no total de 5 entrevistados. Os produtores do queijo cabacinha os senhores Willian de 38 anos e Mirian de 35 anos, com o técnico de campo do Senar (GO), Alan Afonso, de 32 anos, ambas as entrevistas foram realizadas no dia 13 de maio de 2021. A coleta de dados sobre o queijo cabacinha e os produtores foi com a ex-médica veterinária da Prefeitura de Santa Rita do Araguaia (GO), Tatiane Lellis Cruvinel, de 41 anos, a entrevista foi realizada no dia 06 de maio de 2021. E com o produtor Ronaldo Rezende, de 59 anos, a entrevista foi realizada no dia 20 de maio de 2021. Ambas as entrevistas foram realizadas por meio de gravação de

Building the way

áudio pelo smartphone para realização da transcrição e interpretação para realização da pesquisa.

A maior dificuldade para realizar a pesquisa foi o acesso aos produtores para acompanhar o passo a passo da produção do queijo e também a busca por produtor que aceitasse a visita e o acompanhamento da produção para pesquisa. O sítio do casal é distante da cidade e precisa de carro para chegar até o local.

46

Segundo relato do produtor de queijo cabacinha, William Felipe dos Santos, que aprendeu fazer o queijo com sua mãe, antigamente colocavam o leite para coalhar só com o coalho e quando coalhava tirava o soro colocava em um saco plástico e pendurava e aguardava dar ponto para poder fazer o queijo cabacinha, tinha dias que era colocado na parte da tarde e fazia o próximo processo somente no outro dia. E depois faziam o formato do queijo cabacinha e levavam para a salmoura durante 12 horas, depois amarravam uma cordinha para pendurar no processo de cura do queijo, hoje o queijo fica algumas horas e já vai direto para o freezer. O formato de uma cabaça é mantido pois o queijo se tornou conhecido pelo formato que se popularizou com o nome queijo cabacinha.

Ronaldo Gomes de Resende, 59 anos, produtor de queijo cabacinha, araguaense, herdou de sua família a dádiva de produzir o queijo cabacinha, e não deixou a tradição acabar.

O processo de produção do queijo é o leite cru e cozinha a massa, um processo simples, mas demorado, exige paciência, tempo e uma dose de cuidado. A coalhada e o soro para adiantar o processo. “De um dia pro outro guarda o soro, ele tem que coalhar e faz no mesmo dia”, diz Ronaldo. Precisa saber o ponto certo e existem variáveis. “Dias quentes andam mais rápido e dias frios demoram mais”, acrescenta ele. A massa tem que estar no ponto de dar liga como se derretesse o queijo, amassar com a colher de pau e o formato se faz com a mão. Em uma proporção para fazer 1 kg de queijo varia de 10 litros de leite. Ronaldo produz cerca de 30 queijos por dia, ele revende por kg em sua residência.

A criação do selo de procedência do queijo é aguardado para que possa ser vendido fora da cidade e do estado, já que é cultural da região do Araguaia: “Esse queijo

Building the way

nesse estilo só aqui na região, o povo compra aqui pra levar pra fora, como se diz: abre as portas de Alto Araguaia”, explica Ronaldo.

O queijo cultura na região é procurado pelos moradores e por turistas que conhecem o produto que gostam e levam de onde vieram. “Esse queijo é muito antigo, eu tenho 50 anos e já vi gente fazendo, não sei como foi que inventou, só sei que ele é daqui dessa região há muito tempo”, *recorda Ronaldo*. O queijo cabacinha é uma marca registrada da região do Araguaia.

Ronaldo explica que com o passar dos anos, a forma de fazer o queijo foi se aprimorando. “Antes eles colocavam na salmoura e ele ficava muito salgado, hoje vamos colocando o sal aos poucos, com isso ele não fica salgado”. O selo vai ajudar a marcar e registrar o queijo cabacinha como patrimônio da região do Araguaia. O Sebrae e a Universidade do Estado de Goiás querem criar o selo de procedência. “Nós estamos lutando para criar o selo do queijo, que ele seja só desses oito municípios da região (Alto Araguaia, Santa Rita do Araguaia, Mineiros, Portelândia, Araguainha, Ponte Branca), igual à do queijo Canastra de Minas”, declara o produtor. Temos uma cooperativa do leite, mas está meio quebrada, pois levamos prejuízo do laticínio de Mineiros. Com isso os produtores tiveram que arcar com os prejuízos após a falência do laticínio. Retomamos a fazer queijo com o leite pra vender o queijo tem que ter selo municipal e precisa do veterinário para dar o selo de boas práticas de qualidade. E se fazer um convênio com o governo do estado com selo pode ser vendido no estado.

Os sujeitos do queijo cabacinha estão “brigando” para conquistar o selo de procedência que vai ser a marca regional do queijo. Como ele é um produto artesanal não tem um padrão de qualidade e a prefeitura libera o selo municipal de boas práticas para seguir. E o selo de procedência é o selo que ninguém mais vai poder registrar o queijo cabacinha que é questão cultural da região.

O queijo cabacinha é um produto artesanal que cada um tem sua forma de fazer e as formas de venda são no corpo a corpo. “Se a pessoa gosta ela volta a comprar e recomenda o queijo do fulano para outras pessoas”, afirma Ronaldo.

Mas com o selo de procedência espera-se que a cooperativa possa comercializar o queijo e ter um volume de produtores registrados para organizar a cadeia. “Nós temos uma cadeia desorganizada que até hoje não teve expansão encorajando e

Building the way

profissionalizando a cadeia, trazer o Sebrae e a Universidade de Goiás a tendência é profissionalizar. A questão da produção tem que padronizar, é um mero detalhe”, observa Ronaldo.

Pensa-se para regionalização e divulgação do festival do queijo. Pelo queijo ser exposto mais em Santa Rita do Araguaia fica esquecido que Alto Araguaia que contém muitos produtores do queijo cabacinha. Resgatar esse patrimônio para que seja vista em Alto Araguaia também (sugerimos estátuas do queijo cabacinha algo que o represente).

Na propriedade rural do Wilson Felipe dos Santos e da Maria Mirian da Silva foi um desses mapeados, o sítio fica localizado cerca de 30 km da cidade de Santa Rita do Araguaia (GO). O casal possui 7 vacas em lactação e retiram 140 litros em duas ordenhas cedo e à tarde. O queijo é fabricado com produção das próprias vacas que são bem zeladas pelo produtor que ordenha com música e assim produzir o leite com qualidade, procedência e excelência.

Logo depois o leite fresco é levado para a queijaria da família. O leite é misturado com o soro e o coalho e descansa por cerca de uma hora e meia, depois é só cortar a coalhada e esperar o soro que vai ser usado na próxima fabricação. E então a coalhada vai para as bacias já toda quebrada e assim vai modelando, trabalhando com a massa o queijo até chegar no formato da cabacinha e assim vai para a salmoura.

Para alcançar a excelência na produção do queijo cabacinha a família de produtores rurais investiram em uma estrutura adequada e buscou a assistência técnica e gerencial do SENAR para a agroindústria. Inicialmente o técnico de Campo do Senar (GO), Allan Afonso Passos buscou medidas rápidas para melhorar a produção de leite e medidas para melhorar as receitas e despesas do produtor, como a troca de um coagulante e modos de reduzir os custos. Com a orientação do técnico, Willian e Mirian ajustaram a gestão da propriedade, com a realização da anotação de todas as entradas e saídas, gastos e lucros para assim poderem vender de maneira lucrativa.

O casal busca o selo arte, uma certificação que assegura que o alimento foi feito de forma artesanal com receita e processo que possuem características tradicionais, regionais ou culturais e assim agregar valor ao alimento artesanal. E o trabalho do SENAR é fundamental para que traga meios que agreguem valor ao produto. O queijo

Building the way

produzido pelo Wilson e Mirian ultrapassou divisas e já foi consumido em diversos estados brasileiros e é conhecido pela qualidade e procedência a qual é produzido.

Acordar cedo na fazenda para ir ordenhar as vacas é o primeiro passo para produção do queijo cabacinha. O sabor do queijo depende da qualidade do leite, que pode interferir no produto final. “Se você tem um leite mais gordo você tem um queijo mais saboroso”, afirma o produtor.

Após a retirada do leite coloca o leite coalho e o soro. “Nós chamamos isso de isca, que na verdade é o soro do dia anterior”, declara ela. Isso para adiantar o processo de coalhar o queijo por já estar fermentado. Uma hora depois quebra a coalhada e ela vai subir e decantar, retire todo soro e espere a massa dar liga para o cozimento. Se feito antes disso ela não dará a liga e se não der liga não terá como fazer o queijo. Esse processo demora em torno de 5 horas, dependendo das questões climáticas do dia da produção. “O queijo vai estar lá e vou fazer outras atividades”, explica ele.

“Tem dias que a massa não dá ponto por questões climáticas que interferem ou por ser uma coalhada ruim você não chegará ao ponto tem várias interferências do dia a dia vão vivenciando e aprendendo”, conta o produtor.

Quando a massa estiver no ponto, ferva água em torno de 70 graus. Não pode ser muito quente, tem que estar na temperatura ideal. Esse é o processo de cozimento da massa, você vai amassar e ela vai unificar já adicionando o sal para realçar o sabor do queijo. E depois disso vai enrolar ele e fazer o formato do famoso queijo cabacinha na mão. Terminado de fazer coloque na água fria para firmar a massa e fazer a contração. E se quiser coloque na salmoura uns minutos e tire. Se quiser o queijo para ralar, deixe mais tempo na salmoura e depois pendure.

Ronaldo nos conta que ninguém sabe de onde surgiu a receita do queijo, que hoje com 62 anos viu a avó produzir o queijo que conhece e faz parte da cultura desse alimento tão apreciado pelos seus consumidores. Uma curiosidade dos tempos antigos é que não havia geladeira nem energia elétrica, então eles amarram o queijo e penduravam em varais para curar. “Eu acredito que ele surgiu com a necessidade de curar para escorrer, por exemplo, se você não tivesse pescoço não tinha como amarrar”, sugere o produtor.

Building the way

Com os formatos redondos se perdia muito queijo, esse formato veio para curar o queijo. Porque se você cozinhar a massa e colocar na salmoura ele cura rápido e não incha, “virou esse formato na tentativa de conservar o queijo”, afirma.

Se fizesse ele redondo não haveria como pendurar, o pescoço surgiu por necessidade de pendurar ele. O queijo quando curado é um sabor, depois que o tira é outro. O comércio tem a preferência pelo queijo fresco, hoje fazemos e colocamos no freezer para preservar o queijo, descongelou ele volta a ser fresco”.

Na propriedade da Mirian e do Wilson a produção começa logo cedo com a ordenha das vacas para a retirada do leite que é levado para a Queijaria WM e colocado nos baldes onde acrescenta o soro do leite do dia anterior, o coalho, misture bem e deixe descansar por uma hora. Depois volta e bate a coalhada e aguarde mais 4 horas para o soro separar da massa, ele vai separando para retirado do soro e aguardando dar o ponto para então fazer o queijo cabacinha.

Quando está no ponto passa a massa para uma bacia acrescenta água quente há 90 graus e vai amassando até ficar macio, coloca em uma balança para pesar e manter o padrão de tamanho e quantidade, só então é feito o formato da cabaça e vai para uma bacia de água fria e logo depois para a salmoura por uma 2 horas vai da preferência de cada um, se quer mais ou menos salgado. A última etapa da produção é a embalagem do queijo. É feita a pesagem e a anotação do peso e do dia que foi produzido no rótulo e já está pronto para vender. Os queijos são colocados no freezer para ficarem conservados e estão prontos para a venda.

Figura 01



Fonte: Monique Espósito e Dênis Moreira.

Building the way

Depois de passado algumas horas e mexa novamente, observe que o leite já está totalmente coalhado, mas calma deixe agir por mais um tempo até que a coalhada esteja separada da massa.

Figura 02



Fonte: Monique Espósito e Dênis Moreira.

Depois de totalmente coalhado a massa do queijo vai estar firme e pronta para o processo final da produção. Ferva uma panela de água a 90º graus para poder cozinhar a massa e deixá-la no ponto ideal que é bem macia. Depois a massa é pesada em uma pequena balança para ficar no tamanho e quantidade de gramas desejada para venda.

Figura 03



Fonte: Monique Espósito e Dênis Moreira.

Pegue a massa que pesou e amasse com as mãos para fazer o formato da cabaça e coloque na bandeja de água fria e em seguida coloque na salmoura e reserve por um tempo. Esse tempo vai variar de acordo com sua preferência da quantidade de sal como quiser que o queijo fique, mais ou menos sal.

Figura 04

Fonte: Monique Espósito e Dênis Moreira.

Feito este processo inicial, o queijo sai da salmoura e é colocado na embalagem e amarrado depois, pese novamente coloque o selo e anote a quantidade de gramas que o seu queijo cabacinha ficou. E o queijo cabacinha está pronto para ser saboreado.

Figura 05

Fonte: Monique Espósito e Dênis Moreira.

O queijo cabacinha leva o dia todo para ser produzido e a quantidade varia de acordo com os litros de leite que usar. De cedo até de tarde quem trabalha no campo tem a paciência com todo o processo para se produzir o queijo cabacinha e aguardar o ponto ideal do queijo para que fique com o sabor único que só quem teve a oportunidade de experimentar conhece.

A degustação de alimentos é um dos maiores prazeres do ser humano e para Raimundo *et al* (2015), a simples prática de experimentar abrange não somente sabor, mas também cores, sons e cheiros. Com isso, o sabor nos proporciona a compreensão de “[...] diversas tradições culturais, a identidade territorial do homem. O simples ato de comer, revela a geograficidade analógica do ser, nos dando a possibilidade de compreender de forma relevante a experiência geográfica manifesta no mundo.” (RAIMUNDO *et al*, 2015, p.3)

Considerações finais

O queijo cabacinha é de suma importância para os sujeitos regionais não só economicamente, como também culturalmente para toda a região que o produz. Isso porque segundo dados da Emater de Goiás, é estimado que o queijo é fonte de renda para mais de 500 agricultores dos dez municípios identificados dentro do levantamento para a Identificação Geográfica dos dois estados Mato Grosso e Goiás produzindo cerca de 60 toneladas por mês, gerando em torno de um milhão e oitocentos mil reais mensais, isso há um real o quilo do queijo. Valor esse podendo variar muito, devido existir produtores que não tem nenhum tipo de selo ou inspeção pelos meios das secretarias de agricultura ou algo do tipo, e acabam não sendo contabilizados. Sabe-se que inúmeras famílias sobrevivem somente da produção do queijo cabacinha, passado de gerações.

Segundo Balh (2011, p.5) as cozinhas regionais se manifestam por meio do envolvimento do homem e do meio em que vive, com a apresentação não somente dos ingredientes e dos sabores típicos de determinado local, como também traz um método singular através de procedimentos específicos na produção, preparo e serviço capazes de demonstrar os valores e tradições culturais e torna-se também um símbolo de identidade. “A ‘territorialidade gastronômica’, desta forma, se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região”.

Com a identificação geográfica o queijo cabacinha terá a garantia de valorização do produto e das técnicas de produção. Em Goiás, o queijo cabacinha se tornou Patrimônio Cultural do Estado de Goiás de acordo com a publicação no Diário Oficial do Estado no dia 14 de janeiro de 2021 pela Lei nº 20.963 6/sancionada pelo governador Ronaldo Caiado.

Para o processo de obtenção do registro do IG, uma luta dos produtores junto aos apoiadores da causa. Quando o IG for regulamentado trará a garantia de valorização do produto e das suas técnicas de produção, além da garantia de um produto produzido com qualidade ao consumidor. Essa progressão é fundamental para preservar a história

Building the way

e as identidades do povo goiano e matogrossense. E o IG trará um diferencial ao queijo cabacinha, como melhoria do acesso ao mercado e assim avançar regionalmente.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria G. de (Org.). *Tantos cerrados. Múltiplas abordagens sobre a biogeodiversidade e singularidade sociocultural*. Goiânia: Vieira, 2005.

_____. Uma leitura etnogeográfica do Brasil sertanejo. In: **Espaços culturais**: vivências, imaginações e representações. Ângelo Serpa (org) Salvador: EDUFBA, 2008.

BAHL, M., Gimenes Sperandio Garcia, M., & Nitsche Bartoszeck, L. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. In: **Revista Geográfica De América Central**, 2 (47E) em 2011. Recuperado a partir de <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/2181>

CHAUL, Nasr Fayad. **A Identidade cultural do goiano**. 2020 - Cerrado/Artigos (p.42-43)

CRUVINEL, Tatiane Lellis. Entrevista com a ex-médica veterinária da prefeitura de Santa Rita do Araguaia (GO) no dia 06 de maio de 2021. Tempo de duração: 40 minutos.

FARIAS. Sara Oliveira; LEAL, arai das Graças de Andrade. **História regional e local III: reflexões e práticas nos campos da teoria, pesquisa e do ensino**. Salvador: EDUNEB, 2015.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (org.) **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre. Editora da UFRGS, 2009.

GOIÁS. **Lei nº 20.963**, de 13 de janeiro de 2021. Diário Oficial [do] Estado de Goiás, Poder Executivo, Goiânia, GO, 14 jan. 2021. Seção 1, p. 6. Disponível em: <<https://diariooficial.abc.go.gov.br/portal/visualizacoes/pdf/4542/#/p:1/e:4542>>. Acesso em: 16 dez. 2022.

HALL, Stuart. **A identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. 11. ed. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva; Garcia Lopes Louro.

PASSOS, Allan Afonso. Entrevista com o técnico de campo do Senar (GO) presencialmente na propriedade rural de Maria Mirian e Felipe no dia 13 de maio de 20121. Tempo de duração: 20 minutos.

Building the way

REZENDE, Ronaldo. Entrevista realizada presencialmente na casa do produtor de queijo cabacinha no dia 20 de maio de 2021. Tempo de duração: 1 hora e 30 minutos.

SANTOS, Willian Felipe; SILVA, Maria Miriam. Entrevista realizada presencialmente na propriedade rural do produtor de queijo cabacinha no dia 13 de maio de 2021. Tempo de duração: 2 horas e 20 minutos.

TRABALHO da Ematerpela Indicação Geográfica do queijo cabacinha é destaque no Agro Sucesso. **Emater GO**. 2021. Disponível em:

<<https://www.emater.go.gov.br/wp/trabalho-da-emater-pela-indicacao-geografica-do-queijo-cabacinha-e-destaque-no-agro-sucesso/>>. Acesso em: 16 dez. 2022.

WILLIAM, Rodney. **Apropriação Cultural**. São Paulo: Polén, 2019. (Feminismos Plurais/Coordenação de Djamila Ribeiro).