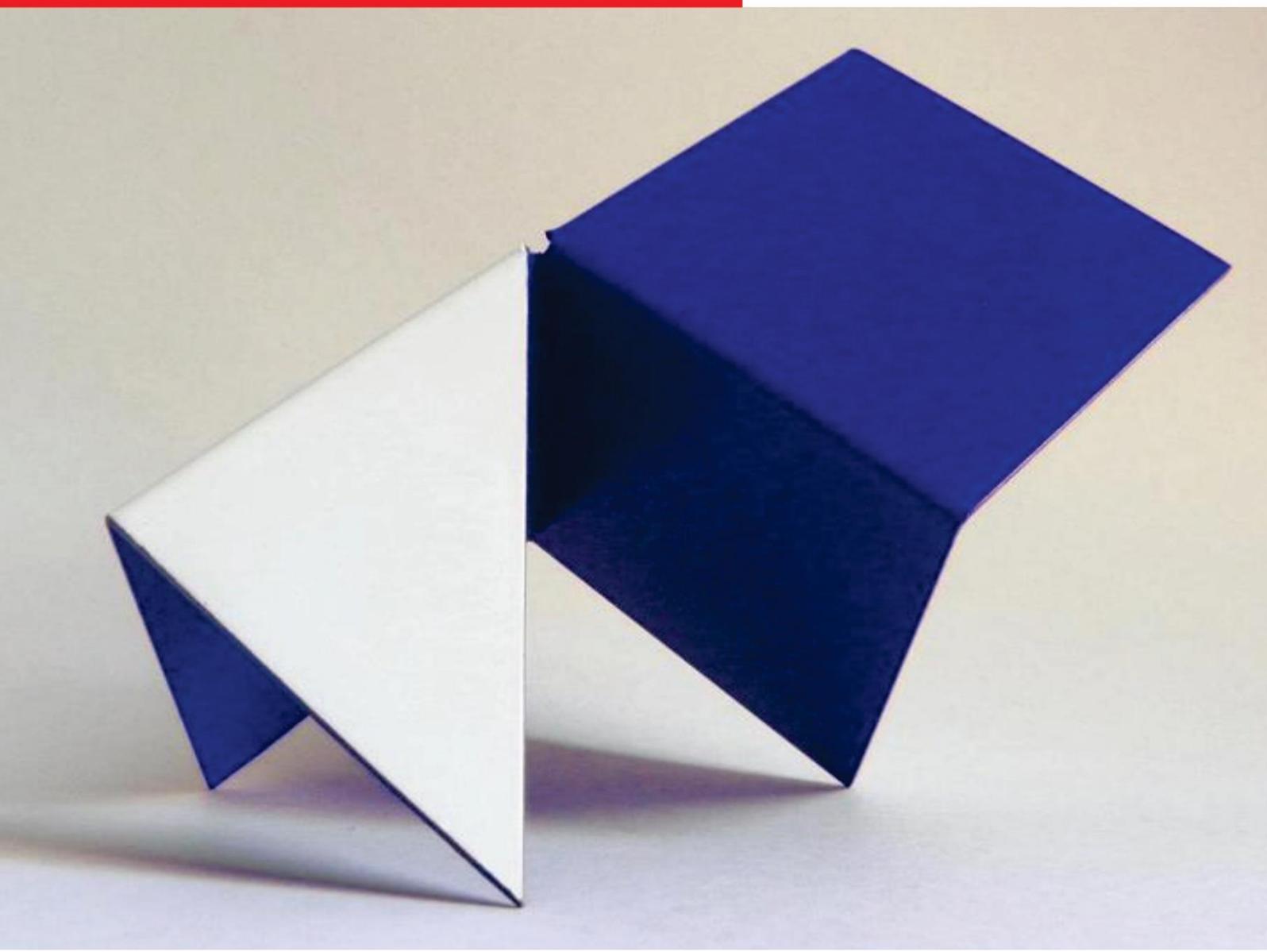
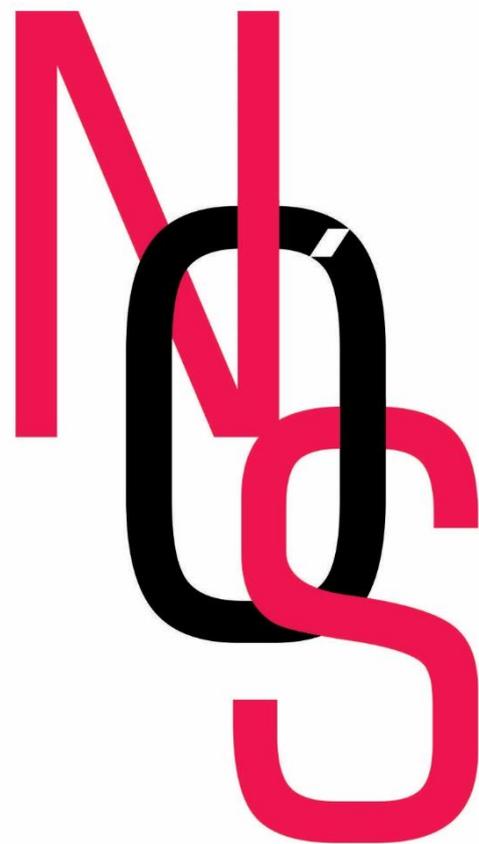


# REVISTA

CULTURA, ESTÉTICA & LINGUAGENS

VOL. 04, Nº 01 - MARÇO - 2019

ISSN 2448-1793



## NOTAS SOBRE A QUESTÃO DO PATRIMÔNIO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS

NOTES ON THE QUESTION OF PATRIMONY  
IN THE PRODUCTION OF ARTISAN CHEESES

<https://doi.org/10.5281/zenodo.5911326>

Envio: 09/04/2018 ♦ Aceite: 15/07/2018

**Katia Karam Toralles**



Mestranda em Antropologia Social pela Universidade Federal de Goiás, onde desenvolve trabalhos na linha de pesquisa “Etnografia dos patrimônios, memórias, paisagens e cultura material: processos e expressões dos patrimônios culturais; políticas públicas culturais; interfaces conceituais dos patrimônios, museus e cultura material; etnografia das memórias e paisagens.

### RESUMO

Este artigo apresenta algumas reflexões a respeito de cultura e patrimônio tendo como contexto a produção de queijos artesanais. Ele trata de questões que estão postas no âmbito do trabalho de salvaguarda desenvolvido pelo Grupo de trabalho sobre queijos do Slow Food e de um projeto de dissertação de mestrado em curso, onde a questão da patrimonialização é problematizada. Buscamos com nossa pesquisa apreender às diferentes concepções que estão envolvidas na produção deste patrimônio alimentar, os queijos. Estes patrimônios transitam em diversos espaços e domínios sociais e simbólicos, relacionando muitos atores e produzindo significados e sentidos como bens de consumo e como alimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cultura; Patrimônio; Queijos artesanais.

### ABSTRACT

This article presents some reflections on the concepts of culture and heritage within the context of artisanal cheese production. It deals with issues that are part of the safeguard work about raw milk cheese production developed by the Slow Food Group and a master's thesis project in progress, where the question of patrimonialization is problematized. We seek with our research to learn the different conceptions of culture and heritage that are involved in this cheese production. These patrimonies exist in diverse social and symbolic spaces and domains, relating many actors and producing a variety of consumer goods and foods.

**KEYWORDS:** Culture; Heritage; Artesanal cheese production.

## INTRODUÇÃO

“Se a cultura fosse uma ‘coisa’ absoluta, objetiva, ‘aprender’ uma cultura se daria da mesma forma para todas as pessoas” (WAGNER, 2010). As palavras de Roy Wagner dão o tom para o início da conversa: de que cultura falam aqueles que trabalham pela salvaguarda de bens imateriais?

Para podermos entender nosso contexto partimos do entendimento de Manuela Carneiro da Cunha (2009) de que a noção de cultura não é unívoca, pois compreende acepções e referentes diversos, variando de acordo com os grupos sociais envolvidos e de acordo com os contextos em que é usada. Tentaremos mostrar neste artigo a aplicação desta assertiva, tomando como exemplo ações de salvaguarda dos queijos artesanais desenvolvidas em Minas Gerais.

Assim, nós aqui ao tratarmos da cultura como patrimônio também versamos de uma acepção de cultura e fazemos um recorte e uma problematização. O que está em análise são os usos das categorias cultura e patrimônio no âmbito do trabalho de salvaguarda realizado pelo Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais de Leite Cru do Slow Food<sup>1</sup>. Nossa questão é, sendo evidentes os conflitos ou dissonâncias entre as diferentes acepções que dialogam, o que faz possível este diálogo? Seria possível uma conciliação?

O Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais de Leite do Slow Food (GT) foi criado de forma independente e informal, em 2011, com o objetivo de realizar ações de mapeamento, divulgação e salvaguarda dos queijos tradicionais de leite cru brasileiros. Ele tem como norte o *Manifesto em defesa dos queijos de leite cru do Slow Food*<sup>2</sup>, que foi lançado na Itália em 2001 com assinatura de 20.000 pessoas durante o *Cheese*, evento exclusivamente dedicado aos queijos, criado pelo movimento, que acontece a cada dois anos na cidade de Bra desde 1997, como parte de uma campanha internacional contra os padrões de produção industriais baseados na hiper-higienização e os regulamentos discriminatórios que incidem sobre a produção artesanal de queijos

---

<sup>1</sup> Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/o-grupo-de-trabalho> acesso em 12 junho 2016.

<sup>2</sup> Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru> . Acesso em 12 de junho de 2016.

tanto na Europa como aqui no Brasil. Dentre as ações do GT hoje está a realização do projeto “Promoção de ações de salvaguarda do modo artesanal de fazer queijo minas artesanal”, aprovado em 2014 através de edital do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.

O movimento SF é uma associação internacional que nasceu na Itália em 1989, conta hoje com mais de 150.000 membros e tem escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, e apoiadores em 150 países<sup>3</sup>, onde também desenvolve seus projetos. A origem do GT está ligada a um dos projetos desenvolvidos pelo movimento Slow Food, a Arca do Gosto.

Este projeto é financiado pela *Fundação Slow Food para a Biodiversidade*<sup>4</sup>, que é apresentado como um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. A Arca foi criada, em 1996, na Itália, como uma metáfora bíblica, sendo que o processo de seleção ou escolha dos produtos compreende certos critérios, donde fica bem pontuada a questão da tradição e dos alimentos com bens patrimoniais:

1. Os produtos devem ser de qualidade especial, ou seja, especial do ponto de vista gastronômico e organoléptico (com ricas qualidades de cheiro, sabor, textura e aspectos visuais), sendo a qualidade definida *a partir dos costumes e tradições locais*;
2. Os produtos devem ser *ligados à memória e à identidade de um grupo* e podem ser espécies, variedades, ecotipos vegetais e populações animais autóctones, ou bem aclimatadas em um *território específico* em um médio ou longo prazo e relacionados à *história do mesmo território*. A matéria prima principal dos produtos transformados deve ser de procedência local, podendo ter origens

<sup>3</sup> Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento> acesso em 12 junho 2016.

<sup>4</sup> “A Fundação Slow Food para Biodiversidade foi fundada em Florença (Itália) em 2003. Ela financia os projetos do Slow Food relacionados com a proteção da biodiversidade. Seu objetivo é promover um modelo sustentável de agricultura que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem estar animal. Apesar de ser parte do Slow Food, a Fundação tem seu próprio estatuto e autonomia econômica e administrativa. Seu foco econômico principal é dedicado ao apoio em países menos desenvolvidos, onde a defesa da biodiversidade não somente significa uma melhoria da qualidade de vida, mas realmente salva vidas de comunidades inteiras. A Fundação capta fundos através da Associação Slow Food e também junto a empresas da indústria alimentícia, órgãos públicos, empresas em outros setores e de todos os interessados em apoiar os projetos do Slow Food em defesa da biodiversidade dos alimentos.” Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/fundacao>. Acesso em 10 de junho de 2016.

externas somente no caso de práticas históricas de abastecimento de matérias primas para realização do produto. Os ingredientes complementares, como especiarias e condimentos, por exemplo, podem ser de qualquer proveniência, sempre que *dentro do tipo previsto pela elaboração tradicional*;

3. A relação com o território deve ser comprovada: os produtos devem ser ligados a uma área específica de um ponto de vista ambiental, socioeconômico e histórico;

4. Os produtos devem ser realizados por *unidades de produção familiares ou de transformação artesanais e de pequeno porte*;

5. Os produtos devem apresentar risco de extinção, real ou potencial<sup>5</sup>.

A concepção do projeto da Arca do Gosto como um catálogo que busca preservar produtos da biodiversidade sociocultural, ideia expressa nas definições e objetivos do projeto, se aproxima bastante da noção de patrimônio cultural.

Já a noção de patrimônio que orienta o projeto de salvaguarda desenvolvido pelo GT é aquela utilizada dentro do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial com base na Convenção para Salvaguarda do Patrimônio imaterial apresentada no Dossiê Final das Atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial, que assim o define:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória, dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nas quais se incluem: as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (SANT'ANNA, 2012, p. 45).

As contradições e conflitos entre as políticas de vigilância sanitária e as recentes políticas culturais de reconhecimento e salvaguarda de bens imateriais foram bem destacados por Cintrão:

---

<sup>5</sup> Cf. <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>. Acessado em 12 de junho de 2016.

É possível perceber que essas duas políticas públicas (patrimônio cultural imaterial e vigilância sanitária) envolvem preocupações, ações ou propostas que visam regular os diversos problemas e contradições que afrontam as sociedades contemporâneas, engendrando um processo conflituoso de alocação de recursos e oportunidades entre diferentes grupos sociais, com diferentes interesses e preferências em disputa. Percebe-se que as duas políticas apresentam oportunidades e limites diferenciados, no que diz respeito aos diversos atores da sociedade civil e ao mercado (CINTRAO, 2014, p. 167).

A autora mostra como as imposições colocadas pela vigilância sanitária interferem nas referências culturais de alimentos produzidos de forma artesanal, que são colocados na ilegalidade, e como as políticas de patrimonialização podem representar um contraponto a este conflito. Ela destaca que estes conflitos representam diferentes interesses e preferências de diversos grupos sociais que se confrontam na sociedade atual.

Se a cultura é tornada visível pelo choque cultural, como nos diz Roy Wagner, os diferentes contextos de origem e interesses dos envolvidos em ações de salvaguarda deixam evidente este choque. Estas ações envolvem os produtores, representantes de ong's e movimentos sociais em defesa dos produtos tradicionais, os órgãos de assistência técnica aos produtores, a EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) e o IMA (Instituto Mineiro de Agricultura), e a vigilância sanitária. As divergências se dão basicamente em função de que os primeiros defendem os aspectos históricos e culturais envolvidos na produção de alimentos, especialmente de alimentos tradicionais, e os segundos defendem os aspectos normativos exigidos por leis sanitárias vigentes, que por sua vez atendem à pressão das grandes corporações alimentares que definem de acordo com seus interesses os padrões de segurança dos alimentos (CRUZ, 2009).

Embora possam divergir quanto à procedência e interesses, que não cabe neste trabalho aprofundar, percebendo a cultura como sendo construída de dentro de cada contexto, é plausível, ou inevitável que aceitemos que aja este conflito, já que as pessoas necessitam de convenções compartilhadas coletivamente que sejam similares à nossa "Cultura" para comunicar e compreender suas experiências (WAGNER, 2010). Vejamos como a patrimonialização pode ser, como aponta Cintrão, um contraponto a este conflito.

## PATRIMÔNIO

O conceito de patrimônio representa uma trajetória histórica e política na contemporaneidade que passa pela constituição dos Estados-nações e pelo nascimento de campos específicos do conhecimento como a História e as Ciências Sociais. Ele é categoria chave para orientação das políticas públicas de preservação cultural. No Brasil, o debate em torno deste conceito começa a ser construído antes mesmo da formalização de uma política nacional do patrimônio (CHUVA, 2012).

A noção de patrimônio cultural enquanto categoria do entendimento humano também tem sido largamente explorada pelas ciências humanas. Dentro da antropologia há autores que afirmam inclusive que a noção de patrimônio se apropria da noção de cultura e assume dimensão ostensivamente democrática (GONÇALVES, 2005; CAVALCANTI E GONÇALVES, 2010).

Os patrimônios são parte de processos de expansão cultural ou de globalização carregando com eles tensões entre o novo e o velho. Podemos tomá-los como patrimônio não apenas por serem resquícios vivos de um passado, mas na medida em que constituem-se em referências vivas de saberes e sabores profundamente amalgamados nas culturas locais. Reconhecidas ou não como patrimônio as heranças alimentares expressam uma cultura e um contexto no qual há uma oscilação entre a tradição e tradução no sentido atribuído a estas categorias por Stuart Hall (2003).

Quanto a patrimônio é importante destacar algumas características suas: seu caráter mutante, dado que ele é interiorizado de maneiras distintas e com distintas intensidades. Isto se reflete nas sucessivas definições que já ele já assumiu e os diferentes significados que assume como veremos no decorrer deste artigo. Por outro lado, este caráter resulta de uma seleção: de alguns agentes e não de outros, de algumas coisas e não de outras, coisas as quais se outorga determinados conteúdos (ESPEITX, 2004). Neste sentido, ele pode ser concebido como uma construção ou como uma

invenção, em consonância, portanto, com o sentido de cultura colocado por Roy Wagner.

A questão da patrimonialização também está posta na filosofia do movimento Slow Food, que expressa claramente a sua preocupação com a defesa da tradição e dos alimentos como bens culturais: “acreditamos que todos têm o direito fundamental ao prazer de comer e conseqüentemente tem a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível este prazer.” Em seus princípios defende o consumo de produtos artesanais, as cadeias curtas de distribuição alimentar e o resgate de produtos e modos de fazer esquecidos, como forma de defender a biodiversidade: “o princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores”<sup>6</sup>.

Diferentemente de uma proposta de patrimonialização, como a que é feita pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Cultural (IPHAN), o projeto da Arca não se coloca a tarefa de salvaguarda<sup>7</sup> dos produtos catalogados. A Arca é um catálogo de produtos ameaçados de sobrevivência, tendo a produção artesanal e o fazer tradicional como alguns dos seus critérios. Os queijos e qualquer produto que se enquadre nestes critérios estão passíveis de entrar neste catálogo. No entanto, a entrada dos queijos brasileiros no mesmo só foi possível depois da criação do GT em 2011, dado que a Comissão Internacional da Arca do Gosto, que é quem dá o veredito final sobre as candidaturas, avaliava até 2011 que “no Brasil não havia tradição na produção de

---

<sup>6</sup> Cf. <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/>, Acessado em 12 de junho de 2016.

<sup>7</sup> A respeito da salvaguarda o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial estabelece que “salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável. É atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência” (IPHAN).

queijos e que não havia um terroir<sup>8</sup> definido para estes produtos brasileiros”<sup>9</sup>. A criação do GT em 2011, questionava este posicionamento apontando que os critérios de avaliação dos queijos brasileiros estavam firmados em uma visão eurocêntrica que desconsiderava as especificidades, diversidade e qualidade dos nossos produtos. O trabalho do GT em apresentar e defender os queijos brasileiros foi bastante positiva, de tal forma que hoje o catálogo da Arca Brasileira já conta com mais de uma dezena de queijos<sup>10</sup>.

Enquanto a salvaguarda não aparece proposta nos objetivos e missão do movimento Slow Food e do projeto da Arca do Gosto, ela define a ação do grupo de trabalho (GT) e margeia, já que não ela não aparece explicitamente, outros projetos seus, como as Fortalezas. Sem queremos adentrar muito na dinâmica do movimento que é complexa, queremos apenas destacar a multiplicidade de acepções de cultura que ele apresenta, ainda que ancoradas sob uma mesma filosofia.

Jesus Contreras (2005) analisando a relação entre globalização e patrimônio destaca “que a globalização e a conseqüente homogeneização são manifestações do presente, embora as particularidades e a diversidade pertençam ao passado, sendo, portanto a ‘tradição’ ou o ‘patrimônio’”. Contreras mostra que há uma imbricação forte e bastante ambígua entre globalização e tradição, que ultrapassa polarizações simplistas. Ele mostra, por exemplo, os diferentes usos ideológicos dos discursos hegemônicos nos atuais processos patrimoniais e também no mercado, principalmente

---

<sup>8</sup> Terroir é um termo de origem francesa (lê-se *terroar*), provém do latim popular (*terratorium*) alterado no galo-romano (*territorium; territoire*). Significa originalmente uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas, particularmente à produção vitícola. Usa-se também a expressão produtos de terroir para designar um produto próprio de uma área limitada... O terroir, na ampliação do conceito desenvolvido por geógrafos franceses, é um conjunto de terras sob a ação de uma coletividade social congregada por relações familiares e culturais e por tradições de defesa comum e de solidariedade da exploração de seus produtos.

<sup>9</sup> Coloquei entre aspas para ressaltar a fala, que nos parece importante neste contexto, ainda que não tenhamos registros oficiais dela. Ela pautou algumas discussões no âmbito da Comissão Brasileira da Arca do Gosto da qual fizemos parte.

<sup>10</sup> <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>

através do turismo, onde, este “parece ‘aproveitar’, também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de catering para reivindicar o prazer da mesa”, (CONTRERAS, 2005, p. 138). Haveria uma valorização de elementos das culturas locais, como a comida local e regional em função da perda de identidade provocada pela alimentação industrializada.

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa ‘nostalgia’ relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos ‘patrimônios culturais’ (CONTRERAS, 2005, p. 138).

Jesus Contreras (2005) também irá mostrar como os processos de homogeneização cultural e da alimentação costumam encontrar ‘resistências’, estas sendo movimentos de afirmação da identidade que surgem “quase na contramão do que supostamente seria possível imaginar a partir da globalização, e que, em certos casos, contribuiu sobremaneira para valorizar elementos das culturas locais” (HERNANDEZ, 2005, p. 138). Estas resistências são em sua maioria políticas, já que se apresentam como contraponto aos padrões socioeconômicos vigentes e, trabalhando com base em direitos e responsabilidades, propõe novos modelos de sociedade e de modos de viver. Elas fazem parte da filosofia de uma variedade de grupos que propõe mudanças no estilo de vida, como os movimentos ecológicos, ambientalistas, de consumo consciente, como o SF, de economia solidária, que foram disseminados após as duas grandes guerras na Europa, numa reação cultural contra os alimentos classificados como artificiais ou processados (RABINOW, 1999).

O Slow Food enquanto movimento surge, pois, no bojo destas reações destacadas por Contreras, como bem expressam suas missão e filosofia:

o Slow Food opõe-se à tendência de padronização do alimento no mundo (...) segundo o Slow Food o prazer de saborear boa comida e bebida de qualidade deve ser combinado com o esforço para salvar os inúmeros grãos, vegetais, frutas, raças de animais e produtos alimentícios que correm perigo de desaparecer devido ao predomínio das refeições rápidas e do agronegócio industrial<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> Disponível em: <https://grupopapeando.wordpress.com/2009/02/10/movimento-slow-food/>

José Reginaldo Gonçalves (2005) nos diz que “os patrimônios podem exercer uma mediação entre os aspectos herdados e adquiridos da cultura” e destaca que nas análises dos modernos discursos do patrimônio a ênfase tem sido posta no seu caráter construído ou inventado. Outro aspecto que o autor destaca em suas reflexões é o discurso da perda (GONÇALVES,1996), que ao ser acionado, transforma e idealiza certos saberes e fazeres como tradicionais e dignos de serem coletados e preservados.

De fato podemos perceber no discurso do movimento SF tanto este caráter destacado por Contreras, de um movimento que nasce na contramão da globalização, quanto este diálogo entre a cultura herdada e a invenção, além da retórica da perda como fica claro em seu discurso no livreto *A Arca do Gosto. Como criar o maior catálogo de sabores do mundo: um patrimônio para descobrir e salvar*:

A Arca foi criada para chamar a atenção para estes produtos, denunciar o seu risco de extinção, convidar todos a agir para preservá-los promover a sua conservação e reprodução [...] O objetivo da Arca não é criar um banco das sementes, uma coleção de material genético ou um museu para expor os conhecimentos tradicionais, mas redescobrir e valorizar estes recursos, para apoiar as economias locais<sup>12</sup>.

O projeto de salvaguarda do GT prevê algumas ações onde este duplo caráter também se apresenta, dado que o mesmo tanto trabalha pela valorização do que é herdado quanto do que é construído ou transformado pelo grupo, tendo como exemplo o apoio à participação de produtores em feiras e eventos gastronômicos nos principais centros consumidores do país (São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília), tendo em vista a divulgação e valorização dos queijos, onde é destacada a tradição desta produção, e como contraponto a ampliação das vendas e a promoção de degustações de queijos dirigidas ao mercado especializado.

Os mercados têm sido tomados como espaços de divulgação da cultura e os alimentos como fios condutores desta divulgação O mapeamento da produção e produtores tem mostrado que o queijo minas artesanal é apreciado e conhecido de diversas formas: os produtores comem preferencialmente o queijo fresco, os

---

<sup>12</sup> Disponível para download em <http://slowfoodbrasil.com/publicacoes/705-livreto-a-arca-do-gostoo-para-descobrir-e-salvar>.

consumidores da região da canastra também. O mercado consumidor distante das regiões produtoras, no entanto, tem se mostrado bastante diverso, há um mercado crescente para queijos curados, muitas vezes chamado de gourmet, associado à alta gastronomia; por outro lado hoje os consumidores das grandes cidades consomem queijo meia cura<sup>13</sup>, mas no passado consumiam queijo curado, pois esta era a forma que o queijo conseguia chegar aí devido às dificuldades na logística do transporte do mesmo a partir das serras de Minas Gerais. Vemos aqui, portanto, que há para o consumo de queijo também uma série de divergências e gradações de gosto que estão relacionadas às questões de paladar. Sendo o paladar uma construção cultural, ele engendra também elementos históricos, econômicos e sociais e simbólicos. Todos estes elementos, desde a logística do transporte até a construção do paladar são marcadores de identidades, ou seja eles contribuem para que se constituam múltiplas identidades, da mesma forma como foram variados os cruzamentos destes fatores.

Outro dado que traz estas diferenças na forma de consumo de queijo e onde se faz menção à cultura diz respeito aos concursos de queijo organizados pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural. Nestes concursos participam e são avaliados e premiados queijos curados, tendo em vista que o mesmo órgão trabalha dentro do que é estabelecido por lei em relação ao tempo de maturação permitido para comercialização de queijos, que é de 21 dias. O produtor então cura queijo para o concurso embora não venda queijo curado. Mais uma vez ele trabalha então com um produto que não é de sua “cultura”.

Os diversos usos da palavra cultura até aqui colocados levam novamente à proposição de Roy Wagner de cultura como invenção. Os diferentes interlocutores envolvidos no projeto de salvaguarda, mais do que apresentar dissensos ou consensos em relação ao que deve ser feito com o queijo enquanto patrimônio, trazem de seus contextos, tomados estes como parte de suas experiências, não só sua linguagem

---

<sup>13</sup> O termo está relacionado ao tempo de maturação do queijo, que pode variar de fresco, de 1 à 3 dias, meia cura, de 5 a 15 dias de maturação e curado daí em diante. Lembrando que a legislação federal exige para comercialização de queijo ou que ele seja feito com leite pasteurizado ou que seja submetido a uma cura superior a 60 dias. Em MG, no entanto, foi aprovada em 2002 uma legislação que permite a produção e comercialização de queijo com leite não pasteurizado e com prazo de maturação inferior.

própria, dentro da qual cultura tem um significado próprio, mas também suas regras e convenções, que pode ou não ser compartilhada entre eles. Se há uma comunicação entre eles, no entanto, é porque algo é compartilhado (WAGNER, 2010). Embora existam diferentes interesses envolvidos, a salvaguarda parece ser algo com o qual todos estão de acordo e que parece ser o ponto de compartilhamento entre eles.

Mais do que representar dissensos, temos aí um processo de invenção da cultura, como proposto por Roy Wagner, para o qual converge o interesse de estabelecer uma ordem e uma inteligibilidade ou fornecer uma base relacional coletiva. Como poderíamos de outra forma compreender as diferentes acepções de cultura ou de tradição expressas nos discursos dos vários atores envolvidos no processo de salvaguarda?

## TRADIÇÃO

Tomemos o conceito de tradição, já que ele faz parte dos discursos tanto do GT quanto de membros dos órgãos de assistência, Emater e IMA, mas, paradoxalmente, quase não aparece nas falas dos produtores, e está relacionado à transmissão de valores. A tradição, assim como a cultura, é uma invenção, como explica Hobsbawn: “Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado” (HOBSEBAWN, 1997). O fato de ser inventada, no entanto, não tira dela, a sua força, pois “o que proporciona à tradição seu ‘caráter genuíno’, sua autenticidade, não é o fato de ela ter sido estabelecida há milhões de anos; nem tem nada a ver com até que ponto ela retém com exatidão os acontecimentos passados... a tradição é o verdadeiro *médium* da ‘realidade’ do passado (BECK, 1997).

Ainda que o conceito de tradição possa ter múltiplas compreensões, destacamos destas a aceitação da ideia de tradição como uma criação da modernidade (GIDDENS, 1996) e o reconhecimento da tradição e da modernidade como categorias mutuamente

dependentes (ALSAYYAD, 2004). A própria modernidade ou o projeto da modernidade é visto por Paul Rabinow (1999) como incompleto, o que demandaria que algumas das suas características (sua tentativa de ser crítico, secular, anticapitalista, racional) merecem ser fortalecidas. Neste sentido pensar estas categorias impõe uma reflexão que considere estas ponderações.

Tomemos a título de reflexão sobre tradição e cultura e sobre o caráter inventivo de ambas, as mudanças ocorridas no movimento SF em relação à aceitação dos queijos brasileiros em um catálogo que propõe a identificação e divulgação de produtos de qualidade, sendo esta “definida a partir dos costumes e tradições locais”, como foi colocado acima. O processo de inclusão dos queijos não se deu facilmente e sem resistência, pois como foi destacado o argumento era de que os mesmos não tinham *terroir* nem qualidade. O argumento parece incorporar a percepção de tradição “como um conceito baseado no lugar, temporalmente situado; como um legado autoritário estático; património pertencente a determinados grupos de pessoas [...] a idéia da “tradição como um prenúncio da autenticidade e como um recipiente de significado cultural específico” (ALSAYYAD, 2004, p. 23).

Embora a qualidade dos queijos possa ter mudado de 2011 até hoje, assim como podem ter se transformado a percepção de produtores e consumidores e até mesmo a forma como o conceito de *terroir* é trabalhado pelo SF, parece-nos que o que mudou neste período foi, de fato, a relação destes produtos no contexto tanto do movimento quanto do de bens patrimoniais. Mudanças estas que podem ser compreendidas a partir do que nos diz Manuela Carneiro:

Um dos problemas da noção de globalização ou de sistema mundial é que este só é um sistema no sentido sintagmático, não, porém, no sentido paradigmático. Em outras palavras, talvez exista sistema, mas não existe cultura que lhe corresponda (SAHLINS, 1988) [...] Com efeito, malgrado a extraordinária difusão da mídia, não existe a cultura global. Os paradigmas, as sínteses, as correspondências de sentido fazem-se em uma outra escala, de ordem mais local. Mas como ter um ponto de vista local sobre um processo que nos ultrapassa, do qual não se controlam nem as causas nem os efeitos?... mais uma vez, seguindo os meandros dos raciocínios aparentemente contraditórios que se pode ultrapassar os paradoxos (TAYLOR, 1995). Cabe, então, ao mais fraco, aquele que se acha mais a montante na cadeia, ao colonizado,

ao forasteiro, efetuar uma tradução privilegiada: é por sua tradução que o novo penetra o mundo (BHABHA, *apud* CARNEIRO, 2009).

Com isto estão postas duas questões importantes, primeiro que estamos falando de tradição e modernidade, não como posições dadas como conflitantes ou polos em oposição, mas dentro do que Anthony Giddens e Ulrich Beck chamariam de modernização reflexiva, que os autores expõem como um processo de autoconfrontação (BECK, 1997). “Modernização reflexiva’ significa autoconfrontação com os efeitos da sociedade de risco que não podem ser tratados e assimilados no sistema da sociedade industrial [...] o tipo de confrontação deve ser claramente distinguido do aumento do conhecimento e da cientificação no sentido de autorreflexão da modernização” (BECK, 1997, p 16). Os autores mostram a destruição da comunidade local e da tradição como resultantes do processo de modernização, e, não obstante, destacam a reincorporação das formas tradicionais pelas formas sociais industriais. Esta reincorporação se dá por uma rearticulação dos sistemas abstratos dos quais a reestruturação do espaço é talvez a mais visível, pois a globalização, uma das faces da modernização é, essencialmente, “ação à distância”.

Entendendo este contexto quando Manuela Carneiro da Cunha nos diz que é pela tradução do colonizado e do forasteiro que o novo penetra o mundo, temos uma possibilidade de compreensão da forma como a “cultura” do queijo é percebida e articulada por diferentes atores. Pois, é na relação entre diversos atores que se constrói não só um novo espaço para o queijo, como para outras acepções de tradição e de cultura que se articulam na criação deste espaço. Temos aí também uma “relação” na concepção de Roy Wagner representando a conciliação de duas entidades ou de pontos de vista equivalentes. Parece também que podemos ver aí também as culturas, com aspas e sem aspas, como colocado pela autora.

A noção de referência cultural, que hoje é tomada como base nos processos de patrimonialização, é compreendida tendo como esteio dois conceitos importantes para a antropologia: identidade e linguagem. Falar em referência cultural supõe falar de algo que é partilhado, que conforma a identidade de determinado grupo, que compartilha uma linguagem. São, pois, termos correlatos e amplamente trabalhados pelas ciências humanas. No contexto da patrimonialização:

Quando se fala em referências culturais se pressupõe sujeitos para os quais essas referências façam sentido (..), ou seja, para o fato de que os bens culturais não valem por si mesmos, não tem valor intrínseco. O valor lhes é atribuído por sujeitos particulares e em função de determinados critérios e interesses historicamente condicionados (FONSECA, 2012, p. 35).

Ao compartilhar referências, os envolvidos estão dando sentido a uma vivência comum e estabelecendo uma comunicação através de uma linguagem compartilhada que dá sentido e coesão ao grupo. Ou seja, o bem ou o produto não tem existência independente do grupo ao qual pertence.

Mas parece que o mais importante no uso do patrimônio como categoria para entendimento das culturas (com aspas e sem aspas) é que

Se, por um lado, este pode ser entendido como a expressão de uma nação ou de um grupo social, algo portanto herdado, por outro, ele pode ser reconhecido como um trabalho consciente, deliberado e constante de reconstrução. Se os dois lados estão presentes na categoria patrimônio, este parece funcionar como uma espécie de mediador sensível entre essas duas importantes dimensões da noção de cultura. Os patrimônios podem assim exercer uma mediação entre os aspectos da cultura classificados como “herdados” por uma determinada coletividade humana e aqueles considerados como “adquiridos” ou “reconstruídos”, resultantes do permanente esforço no sentido do autoaperfeiçoamento individual e coletivo (GONÇALVES, 2005, p. 28).

A noção de patrimônio, neste sentido, rematerializa a noção de cultura, desmaterializada pela noção moderna com a qual a antropologia trabalha e, nos impõe, neste trabalho, algumas questões: O que o produtor de queijo quer dizer ao afirmar que o queijo curado não faz parte da sua cultura, se ele cura queijo, ainda que somente para os concursos, e o queijo minas artesanal que tornou-se patrimônio e ficou conhecido fora de suas fronteiras, era queijo curado?

As políticas de patrimonialização e salvaguarda em parte mantém um olhar de preservação sobre o patrimônio, o que é ressaltado por Cunha, que em alguns casos se contrapõe as mudanças vivenciadas nos contextos culturais estudados, como pode-se atestar na postura do movimento Slow Food em 2010 na análise dos queijos brasileiros como produtos sem tradição e terroir (não seria, pois, o terroir também cultura? com

aspas...). A postura preservacionista pressupõe um acirramento da tradição no sentido de que dá pouca abertura aos processos de criação ou invenção.

Manuela chama atenção para esta questão ao mostrar que “nas declarações de movimentos indígenas internacionais a noção de que os conhecimentos tradicionais não são simplesmente um *corpus* estabilizado de origem imemorial, e sim conjuntos duradouros de formas particulares de gerar conhecimentos. O conhecimento tradicional, segundo esta visão, não é necessariamente antigo. Tradicionais são seus procedimentos – suas formas, e não seus referentes. Esses procedimentos são altamente diversos. Os critérios de verdade e os protocolos de pesquisa em regimes de conhecimento tradicional não se baseiam só no experimento e na observação empírica perseguidos com paixão” (CARNEIRO, 2009. p. 365).

Estas percepções corroboram com a afirmação de Gonçalves (2005) de que os patrimônios podem exercer uma mediação entre os aspectos herdados e adquiridos da cultura e abrem uma luz para a análise da tensão entre o discurso da Emater sobre a “cultura” do queijo ser dinâmica e a posição do GT em se contrapor à inúmeras exigências colocadas pela vigilância sobre a produção de queijo artesanal, defendendo, por exemplo, a preservação das casinhas de queijo sem azulejar ou a manutenção das mesas de madeira.

A “vantagem” de pensar bens culturais, materiais ou imateriais, enquanto patrimônio, para Gonçalves, é que:

à luz dessa categoria, aquelas instituições, ritos e objetos podem ser percebidos simultaneamente em sua universalidade e em sua especificidade; reconhecidos ao mesmo tempo como necessários e contingentes; adquiridos (ou construídas e reproduzidas no tempo presente) e ao mesmo tempo herdados (recebidos dos antepassados, de divindades, etc.); simultaneamente materiais e imateriais; objetivos e subjetivos; reunindo corpo e alma; ligados ao passado, ao presente e ao futuro; próximos, ao mesmo tempo em que distantes; assumindo tanto formas sociais quanto formas textuais (por exemplo, nas etnografias e nos ensaios em que foram representados) (GONÇALVES, 2005, p. 30).

Em defesa deste patrimônio, repleto de ambiguidades, o autor reproduz uma reflexão de Walter Benjamin: “qual o valor do nosso patrimônio cultural se a experiência não mais o vincula a nós?” (BENJAMIM, *apud* GONÇALVES, 2005).

Esta análise de Gonçalves está próxima do que Bruno Latour coloca a respeito da distância entre as ideias e a sociedade ou entre a teoria e aquilo que elas teorizam (LATOURE, 2001).

Embora não se queira aqui entrar numa discussão a respeito do conhecimento produzido por cada um dos atores participantes do projeto de salvaguarda (técnicos do governo, cientistas sociais e produtores), parece claro que se trata de um contexto onde além de uma ação em curso, a de salvaguarda, ideias estão sendo produzidas. E neste sentido é preciso compreender as diversas acepções de cultura. Independente da concepção de cultura ou tradição que cada ator possa ter, sabemos que existem concepções diferentes e leituras diferentes, não só dos conceitos, mas dos fatos. Mas por que elas nos interessariam? Ou por que elas nos interessariam mais do que os fatos ou o fato do queijo como patrimônio? Isto seria um fato ou uma proposição nos moldes colocados por Latour enquanto “ocasiões de fazer contato propiciadas a diferentes entidades”? Sendo este relacionamento propiciado pelo queijo, poderíamos ver neste um objeto relacional ou um objeto com agência? (LATOURE, 2001).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O patrimônio, e o patrimônio alimentar em especial, pela carga simbólica dos produtos que envolve sua capacidade de gerar prazer, está imerso nesta cacofonia de discursos que falam sobre o comer e seus significados (ESPEITX, 2009).

A patrimonialização do modo de fazer queijo minas artesanal, pois, traduz um grande número de representações, associadas a distintos valores e diferentes formas de ver o mundo e nos mostra que cultura e patrimônio são conceitos polivalentes, pois expressam critérios e interesses diversos, associados a distintos valores e diferentes formas de ver o mundo.

De qualquer forma talvez possamos falar de um pêndulo entre tradição e modernidade para tratarmos do contexto, ou dos diferentes contextos, do modo de fazer queijo minas artesanal e possamos também dizer que é um processo reflexivo na medida em que sendo inventada, criando, ou reforçando, convenções ou invenções, criando diferenciação a cultura aí se autoconfronta.

## REFERÊNCIAS

- ALSAYYAD, Nezar. **The end of tradition?** Nova York: Routledge, 2004.
- BECK, Ulrich, Anthony Giddens, Scott Lash. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna.** Tradução de Magda Lopes. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **“Cultura’ e cultura: conhecimentos tradicionais e direitos intelectuais”.** In: Carneiro da Cunha, Manuela. *Cultura com Aspas: e outros ensaios.* São Paulo: CosacNaify, 2009.
- CHUVA, Márcia. **Por uma história da noção de patrimônio cultural no Brasil.** In: Revista Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, nº 34. IPHAN, Brasília, 2012.
- CINTRÃO, Rosângela. **Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas.** In: Ruris, v. 8, n. 2, set/2014.
- CRUZ, Fabiana Thomé. **Qualidade dos alimentos e escalas de produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais.** In: 47º CONGRESSO DA SOBER. Porto Alegre: Sober, 2009.
- ESPEITX, Elena. **Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular.** In: Pasos- Revista de turismo y patrimonio cultural. Vol 2, nº 2, pags 193-213. Universidad de Zaragoza. España.2004.
- GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** São Paulo: Unesp, 1996
- GONÇALVES, José R. S. **A Retórica da Perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil.** Rio de Janeiro: Ed. da UFRJ, 1996.
- \_\_\_\_\_. **Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios.** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 15-36, jan/jun 2005
- HOBBSAWN, Eric e RANGER, Terence. org. **A invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. (Coleção Pensamento Crítico, v. 55)
- IPHAN.
- LATOUR, Bruno. **A Esperança de Pandora: ensaios sobre a realidade dos estudos científicos.** Bauru, SP: EDUSC, 2001.
- RABINOW, Paul. **Antropologia da razão: ensaios de Paul Rabinow.** Organização e tradução João Guilherme Biehl. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1999.
- WAGNER, Roy. **A invenção da cultura.** São Paulo, CosacNaify, 2010.

