

PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO CASEIRO: TRABALHO E PROTAGONISMO DE MULHERES NO SERTÃO DE ALAGOAS

José Natan Gonçalves da Silva
Universidade Federal de Sergipe – UFS (Brasil)
Endereço eletrônico: natanufs@gmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Universidade Federal de Sergipe – UFS (Brasil)
Endereço eletrônico: soniamendoncamenezes@gmail.com

2575

INTRODUÇÃO

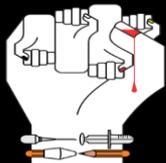
Alicerçada na tradição e na identidade agroalimentar dos sertanejos, persiste em Alagoas a elaboração artesanal do queijo coalho caseiro. Diante do exposto, tem-se o objetivo de analisar a dinâmica de elaboração desse alimento, considerando o protagonismo das mulheres na manutenção dessas atividades. Para a realização da pesquisa foi utilizado como recorte empírico o Território da Bacia Leiteira – TBL, situado no semiárido de Alagoas.

As abordagens então realizadas possuem como justificativa contribuir na valorização do trabalho desenvolvido pelas produtoras de queijo, diante do cenário de invisibilidade institucional. Contrapondo-se a relevância social e economia das atividades queijeiras na reprodução da agricultura familiar, o trabalho desempenhado pelas mulheres, geralmente, é subjugado à condição de “ajuda doméstica” no discurso patriarcal que domina as práticas da pecuária.

A fim de ampliar as discussões sobre a proposta temática, o texto segue estruturado com a metodologia utilizada, os resultados e discussões da pesquisa entremeados ao debate teórico e as conclusões.

METODOLOGIA

A metodologia apresenta perfil qualitativo e baseou-se em pesquisas bibliográficas e de campo. A amostragem foi definida mediante o uso da técnica *snowball* (VINUTO, 2014) e entrevistas semiestruturadas aplicadas junto a 50 produtoras do queijo coalho caseiro.



Essa etapa foi desenvolvida entre os anos de 2019 e 2020, possibilitando o confronto entre a teoria e a empiria, bem como, a interpretação dos conceitos mediante a inter-relação com a dimensão prática. Em consonância com essa abordagem, Gil (1999) assevera a importância dos estudos de campo em função das oportunidades de aprofundamento sobre o fenômeno investigado.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

2576

No semiárido de Alagoas verifica-se a formação de unidades de produção do queijo coalho que estão integrados aos espaços domésticos da agricultura familiar. A tabela 1 apresenta as características das queijarias caseiras que realizam o processamento artesanal desse alimento. Em conformidade com as abordagens de Menezes (2009; 2015), que analisou a produção dos queijos artesanais em Sergipe, observa-se que nos municípios alvos da pesquisa a elaboração do queijo coalho é realizada, predominantemente, em pequenos estabelecimentos agropecuários.

Tabela 1 – Queijarias caseiras (valores em média), Território da Bacia Leiteira/AL, 2019-2020

Municípios*	Nº de queijarias	Área dos estab. agrop. (ha)	Vol. diário de leite (l)	Produção diária de queijo** (kg)	Rendimento semanal (R\$ 17,00/kg)
Belo Monte	18	21,24	60	6,0	714,00
Pão de Açúcar	12	17,81	42	4,2	499,80
Batalha	6	23,03	60	6,0	714,00
Major Isidoro	5	27,87	73	7,3	868,70
Jaramataia	2	24,24	74	7,4	880,60
Jacaré dos Homens	2	31,81	43	4,3	511,70
Cacimbinhas	2	28,78	50	5,0	595,00
Monteirópolis	1	18,18	57	5,7	678,30
Palestina	1	21,21	100	10	1190,00
Olho d'Água das Flores	1	24,24	41	4,1	487,90
Total	50	23,84	60	6,0	714,00

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.

Org. SILVA, J. N. G. MENEZES, S. S. M. 2020.

*Dentre os 11 municípios do TBL, somente em Minador do Negrão foi identificada queijarias caseiras.

**Considerar a produção do queijo coalho caseiro nos sete dias da semana.

O leite utilizado na elaboração dos queijos é oriundo da unidade produtiva, fato que caracteriza as queijarias caseiras pela elaboração de alimentos em pequena escala. Essa característica também foi observada por Mergarejo Netto (2011) na elaboração do



queijo minas artesanal, especialmente, quando a atividade é realizada pelos agricultores familiares. Assim como observado pelo autor, no Sial do leite em Alagoas as diversidades de condições na coleta, produção, transporte e armazenamento dos alimentos inviabilizam o beneficiamento de grandes volumes de leite.

A despeito das atividades queijeiras no sertão sergipano, Menezes (2009; 2015) reporta que durante diferentes temporalidades a elaboração do queijo artesanal restringiu-se ao interior da residência ou ao pequeno cômodo situado no quintal da casa, espaço que constitui uma extensão da cozinha. Por se limitar aos ambientes de manipulação e cozimento dos alimentos, território não controlado pelo homem, o trabalho nas queijarias historicamente consistiu em uma incumbência das mulheres. Esse cenário reporta para as discussões que Poulain e Proença (2003, p.252) realizam sobre a dimensão social da cozinha, considerada um espaço formado de “ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais”, onde se projetam relações estruturadas e formais, mas, que também denotam a repartição sexual das atividades.

O processamento de alimentos realizado pelas mulheres por muito tempo foi interpretado como um afazer intrínseco as atividades da cozinha e voltado ao consumo doméstico. Conforme Cruz (2020), no Brasil foram identificados movimentos de formalização desses setores nos territórios rurais que desencadearam no deslocamento da produção do espaço doméstico para a agroindústria. Todavia, ela adverte que muitas famílias rurais continuaram processando os alimentos nas cozinhas domésticas. Apesar de invisíveis ante a supremacia do mercado formal, essas atividades agregaram ao longo do tempo valor de uso e valor de troca aos seus produtos, passando a desempenhar relevância econômica e social para os grupos familiares.

De fato, são as mulheres as precursoras e mantenedoras desse saber-fazer ao longo de diferentes gerações. Durante as pesquisas de campo, era recorrente entre os informantes das unidades de produção explicar que, em se tratando da criação do gado, o assunto é dominado pelo homem, mas, se a fala é sobre o queijo, quem tem autoridade é a mulher.

Ao se restringir ao ambiente imediato da casa, a produção do queijo coalho caseiro está entremeada aos espaços domésticos, cotidianos e das primeiras experiências do indivíduo com o seu entorno. Nesse ínterin, deve-se ressaltar que “el espacio doméstico es, a la vez, un lugar privilegiado de la reproducción social, y también de la producción y la invención social” (COLLIGNON, 2010, p.207). Os saberes na produção



do queijo são preservados, reinventados e transmitidos mediante regras sociais e culturais difundidas nos espaços cotidianos e funcionais da casa.

As informações coletadas nas unidades de produção reforçam o domínio das mulheres na elaboração do queijo coalho caseiro. As referências à esposa/companheira, filhas, mãe, irmã e sogra no processo produtivo do alimento sobressai em relação à participação do proprietário do estabelecimento rural e dos filhos. Também são relevantes os discursos sobre quem às ensinou a fazer o queijo, destacando-se novamente figuras femininas como as mães, avós e sogras. Ao analisar as abordagens realizadas por Champredonde (2016) acerca do saber-fazer, verifica-se que essas mulheres são responsáveis pela transmissão de conhecimentos tácitos que correspondem a saberes utilizados e repassados pelas relações de sociabilidade.

Logo, verifica-se que as atividades agroalimentares mantidas nas queijarias caseiras revelam-se como uma possibilidade de ativação de recursos específicos, culturais e patrimoniais, produzidos por intermédio do protagonismo de mulheres pertencentes ao território. A atuação das produtoras de queijo viabiliza a reprodução social das unidades de produção familiar e contribui na redução da sua dependência em relação aos ditames engendrados pelo mercado agroindustrial do leite e derivados.

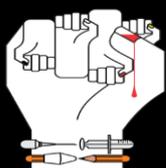
CONCLUSÕES

A produção do queijo coalho caseiro figura como uma da atividade ancorada na tradição e na cultura agroalimentar do semiárido alagoano. A preservação dessa prática consiste em uma territorialidade que possibilita a reprodução social de membros da agricultura familiar.

Por fim, verifica-se que as mulheres assumem o protagonismo no trabalho e na transmissão do saber-fazer intrínseco às atividades queijarias. Viabilizar a manutenção dessas práticas é um mecanismo simbólico e social de perpetuação de um modo de vida que atribui significado a sua existência.

PALAVRAS-CHAVE: Queijo coalho. Mulheres. Trabalho. Agricultura familiar. Sertão de Alagoas.

2578



REFERÊNCIAS

CHAMPREDONDE, M. A Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. *In*: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo André; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem**: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. pp. 21-50.

COLLIGNON, B. De las virtudes de los espacios domésticos para la geografía humana. *In*: LINDÓN, Alicia; HIERNAUX, Daniel. **Los giros de la geografía humana**: desafíos y horizontes. México: Anthropos, 2010. p.201-240.

CRUZ, F. T. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.58, n.2, e190965, p.1-21, 2020.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

MENEZES, S. S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.

MENEZES, S. S. M. **Queijo artesanal**: configurações territoriais: experiências escalares do global ao local (o caso de Sergipe). São Cristóvão: Editora UFS, 2015.

MERGAREJO NETTO, M. **A Geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 421 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Rio Claro/SP, 2011.

POULAIN, J. PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n.3, p. 245-256, jul./set., 2003.

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

2579