

**MODOS DE FAZER E A MATERIALIDADE DA CULTURA “IMATERIAL”:  
O CASO DO QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS.**

José Newton Coelho MENESES\*

**Resumo:** A partir da experiência da investigação sobre o modo de fazer queijo artesanal em Minas Gerais e do Dossiê Interpretativo dessa tradição, produzidos para o IPHAN, requisito para o registro dessa dinâmica como bem da cultura imaterial do Brasil, reflete-se aqui sobre a interpretação do patrimônio cultural e questiona-se a terminologia “imaterial” como nomeadora de um conceito. Evidenciam-se os riscos da dicotomia material/imaterial no processo de interpretação e reconhecimento da memória construída socialmente, da dinâmica das tradições expressas nos fazeres cotidianos e da busca de instrumentos de salvaguarda para os bens culturais dessa natureza.

**Palavras-Chave:** patrimônio cultural; modos de fazer; queijo Minas.

**ALL THE MAKINGS FOR HANDCRAFTED CHEESE AND THE MATERIALITY OF “IMMATERIAL”  
CULTURE: THE MINAS GERAIS HANDCRAFTED CHEESE CASE**

**Abstract::** Starting from the experience of investigating the ways to make a handcrafted cheese in Minas Gerais and the Interpretative Dossier of this tradition – produced for IPHAN as a requisite for registering this dynamic as a Brazilian immaterial cultural good – this paper reflects upon the interpretation of cultural heritage and questions the term “immaterial” to name a concept. It highlights the risks of the material/immaterial dichotomy for the interpretation and recognition of the socially built memory; the dynamic of traditions expressed in daily tasks and doings; and the search for instruments to safeguard cultural goods of this sort.

**Key-Words:** Cultural Heritage; ways to make; Minas cheese

---

\* José Newton Coelho Meneses é Professor Adjunto do Departamento de História da FAFICH – UFMG – Belo Horizonte – MG – Brasil - e-mail: [jnmeneses@uol.com.br](mailto:jnmeneses@uol.com.br)

## Introdução.

Com o objetivo de expor à reflexão a discussão da imaterialidade da cultura e suas formas interpretativas, o texto que se segue apresenta a experiência instrumental da pesquisa que subsidiou o registro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, do modo de fazer queijo artesanal em Minas Gerais, como patrimônio da cultura imaterial do Brasil. O mencionado registro reconhece como prática tradicional e identitária o artesanato do queijo Minas em três regiões distintas do estado de Minas: Serro, Serra da Canastra e Alto Paranaíba (serra do Salitre). Assim, com base em um estudo e pesquisa documental realizada para tal, efetivou-se tal registro em 15 de maio de 2008.

Nenhuma pesquisa histórica interpretativa de *fazeres* tradicionais abdica de reflexões teóricas que movem a problematização do objeto e a busca desveladora do pesquisador. Dessa forma, desde o início, a expressão “patrimônio imaterial” parecia demasiadamente inconsistente para adjetivar uma prática, um modo de pensar a vida cotidiana, uma economia da fazenda mineira produtora de queijo, uma vivência familiar integrada ao processo econômico, uma forma de trabalho autárquico essencial para os proprietários, uma significação do saber-fazer por parte dos queijeiros<sup>1</sup>. *Imaterialidade* se apresenta a mim com muita insuficiência para caracterizar uma identidade construída em uma longa história de escolhas da produção rural de Minas Gerais, enfim, para denotar um modo de fazer que dá origem a um produto de conservação do alimento (o leite) que originou abastecimento, sobrevivência, riqueza, simbologias, identidades regionais.

Tal inconsistência me parecia à época da pesquisa (e continua me parecendo) ser fruto da opção didática pela contraposição dicotômica, herdeira de uma tradição que opõe o natural e o cultural, nas discussões sobre a cultura. Para o processo interpretativo das culturas e para a fruição dos resultados dessas interpretações é, ao meu entendimento, extremamente perigoso tal dicotomia. Não há como separar o material e o imaterial na busca de entendimento dos modos de fazer tradicionais. O lugar e o valor dos instrumentos e dos saberes, das matérias-primas e das técnicas, do produto e dos seus significados, formam uma unidade complexa. O sentido do processo é dado pelo conjunto da prática, o que chamamos *modo-de-fazer*. É claro que a idéia de *patrimônio imaterial* recai em uma busca contemporânea de ressaltar

menos as edificações, os instrumentos e os objetos móveis que monumentalizam a tradição patrimonial do mundo ocidental e mais o campo da idealidade, do valorativo e dos significados simbólicos. Esse comportamento pressupõe a nomeação dessa nova prática: *intangível* e *imaterial* são as palavras que parecem denotar esse tipo de patrimônio não materializável em edifícios, mobiliários, instrumentos e objetos. Mas, não denotam! Enfim, a idéia de “imaterialidade” nas culturas, liga-se umbilicalmente ao conceito antropológico de cultura: algo de caráter desmaterializado e de uma dinâmica complexa, posto que vinculado ao processo das relações sociais e simbólicas.

As ações humanas em seu cotidiano de sobrevivência são, portanto, *atos feitos* para a produção de sobrevivências, de riquezas, de qualidades de vida: são fatos. Atos humanos pressupõem saberes na elaboração de coisas, escolhas nas formas de manifestá-los e, assim, conjugam materialidades e imaterialidades inseparáveis. Diríamos que esses atos feitos de forma tradicional e que forjam, na história e nas vivências, identidades regionais, seriam patrimônios factuais; nem materiais, nem imateriais; nem tangíveis, nem intangíveis. Para um historiador do século XXI, no entanto, é temerária a palavra factual: remete a uma tradição rompida e condenada pela prática da história-problema que vivenciamos na historiografia do século XX para cá. Se fatos apresentam vivências e experiências que, também não se encaixam na definição de imaterialidade, os patrimônios imateriais seriam melhor denominados de *vivenciais*; de *experenciais*.

Patrimônio é conceito já muito discutido e teorizado nas discussões acadêmicas e naquelas nascidas na prática das instituições oficiais de salvaguarda dos patrimônios culturais. Aqui, de forma simplificada, podemos dizer que tomamos patrimônio como conceito que expressa as ações humanas que identificam um grupo social e o diferencia de outra coletividade. Importante ressaltar que esse conceito ultrapassa o espaço institucional: é percebido e valorizado por esses grupos sociais e entendidos como tal, ou seja, como algo que os identifica. Assim, o homem comum, ao agir tradicionalmente, tem uma “autoconsciência cultural” que o situa como ser produtor de cultura. José Reginaldo Santos Gonçalves ao discutir patrimônio como categoria de pensamento, distingue as políticas de patrimônio e a noção de patrimônio. Diz o autor: “Mais do que um sinal diacrítico a diferenciar nações, grupos étnicos e outras coletividades, a categoria patrimônio, em suas variadas representações, parece confundir-se com as diversas formas de autoconsciência cultural.”<sup>2</sup> Para o grupo social envolvido na produção artesanal de queijo, objeto de minha pesquisa, e creio, para todos os grupos sociais, patrimônio é instrumento de

utilidade para valorizar a ação e justificá-la como opção de vida. Essa utilidade da ideia de patrimônio tem para eles a função mediadora entre o humano e o divino, entre o céu e a terra, a natureza e a técnica, o visível e o invisível, entre o passado e o presente. A consciência do valor cultural e identitário do saber-fazer cotidiano media, enfim, as dinâmicas relações entre a vivência e os valores a ela atribuídos socialmente.

### **História, vivência, construção e devir.**

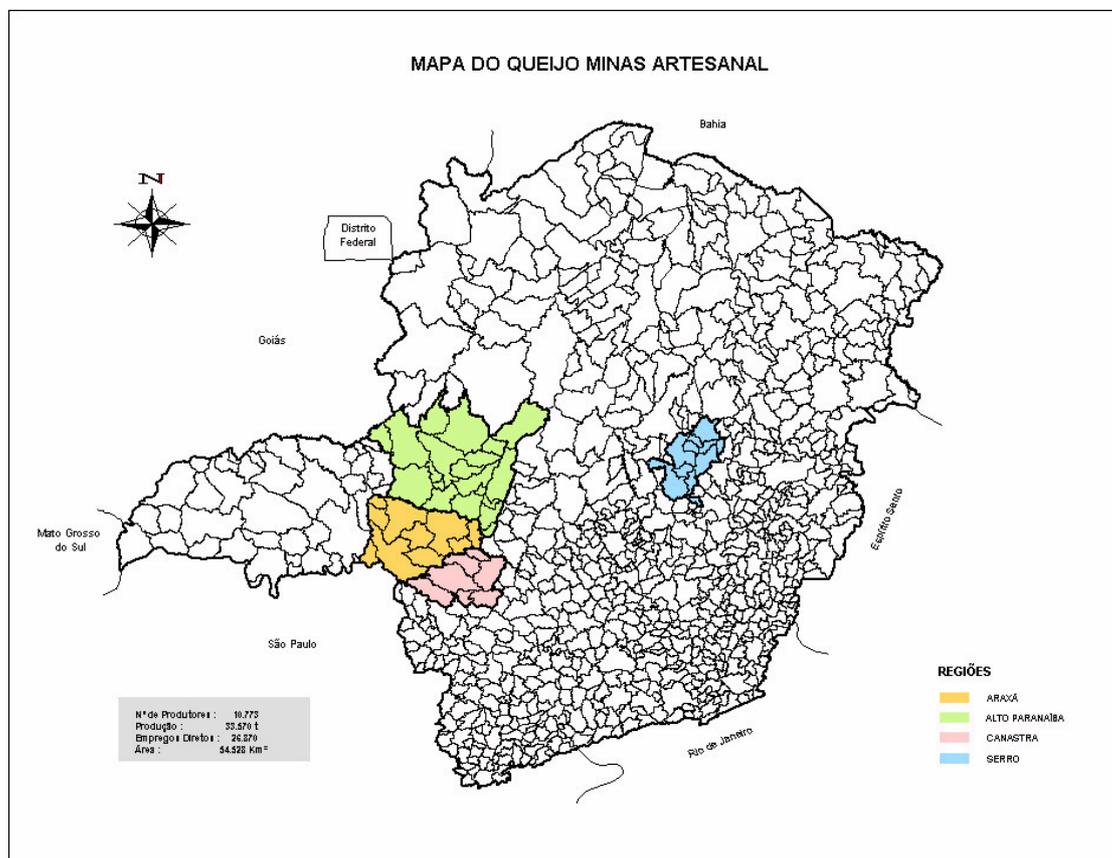
Ao homem contemporâneo, a convivência com vestígios do passado costuma gerar conforto identitário, segurança por saber-se parte de uma construção antiga que lhe sustenta e justifica costumes e ações. Quando a construção passada é permanência e tradição vivas e arraigadas na dinâmica das construções culturais, esse conforto se transforma em orgulho identitário e supera o temor pelo esquecimento que geraria sentimento de perda. Modos de fazer tradicionais se enquadram nessa categoria de permanências que sinalizam ao homem moderno sentimentos de orgulho pelos saberes construídos em seu passado. Aos mineiros contemporâneos os modos de fazer artesanais de queijo a partir do leite cru, tradição persistente e em dinâmica transformação em sua cultura, identifica seus modos costumeiros e dá conforto à suas vidas. Além disso, embasa a sobrevivência de numerosas famílias e fundamenta a economia de municípios e de regiões.

A idéia de “perda” e o temor que ela incutiu na mentalidade ocidental dos tempos modernos, fatores tão importantes na tradição das buscas de reconhecimento do patrimônio histórico no nosso tempo, são decorrentes de uma concepção de que a história é um processo de destruição de “coisas”, de objetos e de bens materiais. A dinâmica das culturas, no entanto, nos leva a pensar a história como processo de construção de saberes, de fazeres, de estruturas materiais e simbólicas, de sentidos e de representações da realidade. Assim, entendendo como patrimônio cultural a herança histórica e a sua dinâmica transformação (da mesma forma histórica) é que podemos pensar na interpretação e no reconhecimento de modos de fazer tradicionais de um produto *sui generis* importante economicamente para um determinado território cultural.

Interpretar os saberes e as técnicas de fatura de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a constituição identitária de grupos sociais. É tomá-lo como prática enraizada nas relações humanas que se forjaram em um processo histórico específico, identificável e interpretável e que continua em processo de construção cultural, mesmo que marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações.

O queijo artesanal de Minas Gerais e as características formas de sua confecção denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem nas técnicas típicas da serra da Estrela, em Portugal, e que em nossa história formataram formas de fazer próprias. Essa origem técnica que chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada, a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e, por fim, de mineiros. Sua confecção se estabelece, com variações por todo território da Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado com condições físico-naturais, econômicas e sócio-culturais particulares.

Serro, Canastra, Alto Paranaíba (serra do Salitre), Araxá e serras do sul de Minas são micro-regiões onde se estabelecem e se edificam em dinâmica tradição os modos de fazer de um queijo reconhecido mundialmente como “artesanal tipo Minas”. Ele se elabora a partir de leite cru, de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica. É o *queijo Minas* que, a despeito de ter gerado formas industriais de fatura em todo o Estado, não perdeu a força de sua tradição artesanal e não deixou de ser importante, cultural e economicamente, em seu modo de fazer original.



Os fatores físico-naturais de cada uma dessas regiões propiciam pastagens naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses micro-climas e dão a cada queijo aparência e sabor específicos. A esses fatores somam-se vários aspectos sócio-culturais que forjaram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, dos *pingos*, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial.<sup>3</sup> A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas.

A reflexão sobre um saber tradicional que ainda se constitui em uma prática cultural cotidiana torna-se dificultada por uma série de questões que envolvem a própria dinâmica cultural onde se instala. No caso do queijo artesanal de Minas é preciso considerar, dentre outras, o embate entre uma realidade e uma legalidade, na medida em que existe um aparato legal sobre a produção e a comercialização de

queijos artesanais, feitos a partir de leite cru que, em nome da segurança alimentar, inibem a prática artesanal. Há, ainda, o cuidado movido pela idéia de que a tradição está se perdendo e corre o risco de ser extinta, muito embora fosse natural pensar que a tradição é um facilitador da continuidade de ações e do processo interpretativo dos modos de fazer tradicionais, uma vez que permanece materializada na sobrevivência de várias comunidades. Os processos tradicionais, no entanto, têm dificuldades em sua reprodução no nosso tempo e isso reforça o medo da “perda” e a busca de patrimonialização.

Sem dúvida, há, por fim, uma imaterialidade dessas formas de fazer que nos remete a atribuir dificuldades na apreensão desse nosso objeto de pensar. Dificuldades, no entanto, que enriquecem a busca interpretativa.

O patrimônio imaterial ou intangível, a certo momento, terá de ser materializado na sua construção histórica, na sua memória identitária ou no seu registro como patrimônio cultural. Tornar visível a dimensão do invisível é, como nos diz Pomian, a tarefa necessária na transformação de memória em história.<sup>4</sup> As culturas podem ser objetificadas e, ao se tornarem objeto de nossa compreensão, desvelarem identidades, representações, saberes e fazeres construídos e em construção. A dinamicidade dessa construção histórica e a sua permanência a torna patrimônio cultural. A interpretação desse patrimônio tem como premissa essa tarefa de dar visibilidade ao imaterial, materialidade ao intangível.

### **Reconhecimento e registro dos modos de fazer.**

A Constituição Federal, em seu artigo 216 amplia a noção de patrimônio cultural, entendendo-o como

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, nos quais se incluem: I. As formas de expressão; II. Os modos de criar, fazer e viver; III. As criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

(Constituição da República Federativa do Brasil, 1988, art. 216.)

O texto legal é claro na ampliação do conceito de patrimônio e é regulamentado pela Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000 que “institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.” Tal peça legal determina o “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial”, constituído dos livros “I – Livro de Registro de Saberes; II – Livro de Registro de Celebrações; III – Livro de Registro de Formas de Expressão; IV – Livro de Registro de Lugares”.

Toda a dificuldade de determinar a imaterialidade desses registros não impossibilita, mas, de outro modo, enriquece e torna estimulante o exercício de suas interpretações. O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC 2000) do IPHAN, por fim, viabiliza a identificação, apreensão e documentação de bens culturais dessa natureza, possibilitando apreender e interpretar sentidos e significados desse patrimônio, inserindo a participação comunitária como parceira da preservação do bem.

Temos, assim, instrumentos legais suficientes para, somados aos significados identitários do objeto estudado, executarmos interpretações de patrimônio que reconheçam e preservem bens de natureza não material e parte de uma dinâmica cultural em construção. Esse fato, inclusive, justifica a discussão e o questionamento sobre possíveis instrumentos legais que reprimam a execução de produtos artesanais alimentícios, como é o caso do queijo artesanal de Minas Gerais.

### **A permanência dos queijos artesanais.**

Quando buscamos elementos explicativos da vida em sociedade, na busca teórica de interpretações histórico-sociológicas, os alimentos têm assumido papel relevante. A necessidade de sobrevivência do homem e seus processos de obtenção de alimentos estão na gênese de quase todas as instituições sociais, desde o primeiro momento em que os indivíduos começam a se associar uns aos outros. A dimensão complexa do processo da alimentação explica a repercussão dessa atividade nos

campos afetivo, mágico, político, artístico, etc., o que o leva a ser visto não apenas como uma ação de subsistência.

Quando teria sido “inventada” a agricultura e os seus produtos? Há controvérsias, mas é unânime a percepção de que o surgimento da vida coletiva implica no aparecimento da agricultura. Nesse viés, ganha força a teoria da multiplicidade de datas e centros dessa “invenção”. Assim como o fenômeno urbano e o surgimento das primeiras civilizações, a agricultura estaria associada à chamada “revolução neolítica”, quando teria ocorrido “a primeira intrusão da agricultura na história da humanidade”.<sup>5</sup> Teriam sido quatro ou cinco os centros autônomos de “descoberta” ou “invenção” da agricultura, em períodos históricos distintos: Oriente Médio (8.000 ou 7.000 a.C); Ásia (5.000 ou 4.000 a.C); Europa e Mediterrâneo Ocidental (5.500 ou 4.500 a.C); América (4.000 ou 3.500 a.C).

A agricultura, portanto, é antiqüíssima e, em suma, é a responsável pela busca de equilíbrio relativo entre as necessidades básicas dos grupos sociais e os recursos do meio natural. Nesta busca, ela vai requerendo dos grupos soluções mais ou menos adequadas, da qual depende a própria natureza do equilíbrio. As soluções buscam atender a qualidade e a quantidade das necessidades a serem satisfeitas. Elas originam reações culturais e comportamentos novos. As necessidades básicas de sobrevivência, assim, deflagram ações humanas e coletivas, organizadas, que chamamos de cultura. Cada modo de obter da natureza e fazer dela o sustento da vida é ato de cultura.

A alimentação é necessidade básica de sobrevivência, como o é a respiração e a ingestão de água. No entanto, ela não se configura apenas como uma necessidade biológica, mas, de outro modo, faz parte de um complexo sistema simbólico e de representações sociais que constroem significados sociais, políticos, religiosos, sexuais, éticos, estéticos, dentre outros.<sup>6</sup> A etiqueta alimentar, por exemplo, é a materialização de hábitos, costumes, ritos, rituais, formas várias em que as culturas denotam as idéias em torno de seus alimentos, de sua cozinha e de sua culinária.

Essa etiqueta e esses hábitos vão construindo distinções sociais e diversificando relações de poder, condicionadas pelo gosto alimentar. Regras e formulações sobre produtos alimentares e formas de os consumir vão, assim, sendo arquitetadas e dando eixos fundamentais a sociabilidades, à imposições dietéticas de ordem religiosa, à papéis sexuais, à identidades regionais e étnicas, etc.<sup>7</sup>



Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural, da mesma forma, distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Essa é uma essencial questão para nós: não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma, dando significados especiais ao seu fazer.

Lendas à parte, o surgimento do queijo, provavelmente, está balizado pelo início da domesticação dos animais e do aproveitamento de seus produtos. O processo natural de coagulação do leite retirado de cabras e de ovelhas, observado pelo homem e transformado por ele, gerou um alimento elaborado que se noticia em documentos históricos produzidos pelas primeiras civilizações.<sup>8</sup> Da necessidade ao gosto, o queijo adquiriu, no processo histórico, enorme variedade tipológica, grande parte de caráter artesanal, mantido pela tradição que se busca preservar, exatamente, como identidade regional e, também, atendimento ao gosto alimentar.



Para além de tudo, o queijo foi e é uma importante forma de conservação de um alimento natural, o leite, assim funcionando como instrumento de preservação e de abastecimento das populações humanas. Atualmente, estudos sobre a produção de queijo no mundo classificam 18 classes de queijos, de acordo com a técnica produtiva, que agregam 400 tipos do produto, em 800 denominações distintas.

São vários os países que buscam preservar legalmente seus queijos artesanais de leite cru, através de instrumentos formais de reconhecimento e de interpretação de modos de fazer, como é o caso, a título de exemplo, da *Apellation d'origine contrôlée*, na França. Além deste país, Portugal, Espanha, Itália, Suíça e Holanda são outras nações que têm instrumentos legais de registro e controle de queijos artesanais de leite cru.

O movimento Slow Food realiza desde o ano 2000, uma campanha de proteção aos produtores de queijo de leite cru, defendendo os seus direitos de produzir o queijo frente à leis higiênico-sanitárias demasiado tecnicistas que dificultam a sua produção. Isso acontece, principalmente, na Irlanda, no Reino Unido, nos Estados Unidos da América e na Austrália. O Slow Food parte dos seus pressupostos fundamentais de valorização da diversidade cultural na produção alimentar, do significado econômico da produção artesanal em nível local e, especificamente, no caso do queijo artesanal de leite cru, da concepção de que a pasteurização mata os microrganismos perigosos, mas, por outro lado, elimina a possibilidade da maturação de um produto com rica microflora que potencializa as qualidades e o gosto do bom

produto, feito, maturado e armazenado em condições higiênicas boas e seguras para o consumidor.



Em Minas Gerais, os produtores de queijo artesanal se associam, há alguns anos, na tentativa de organizar, definir padrões e melhorar a qualidade biológica do produto, através do gerenciamento da produção e da comercialização, bem como de práticas sanitárias controladas para o rebanho e formas de produção higiênicas. Visam a segurança alimentar de seu produto para os consumidores e têm apoio de instituições públicas, privadas e organizações não governamentais. As organizações de produtores utilizam-se, ainda, dos sistemas das cooperativas regionais de produtores rurais, sobretudo no processo de padronização e comercialização do produto. Associações deste tipo se formaram no Serro, na serra da Canastra e na serra do Salitre, em níveis municipal ou regional, objetivando, nos moldes europeus, implantar a chamada *Denominação de Origem Controlada* – DOC, que significará o controle, pelos próprios produtores, da produção, padronização, reconhecimento e registro do produto, para a segurança do consumidor. À semelhança dos vinhos, eles, também, produtos que permanecem com microflora a maturá-los e a transformá-los constantemente, controlados por mecanismos de sua própria produção (DOC) e pelos Estados, os queijos artesanais do mundo inteiro são alimentos que enriquecem a necessidade e o gosto alimentar das pessoas.

**Interpretação, salvaguarda e patrimonialização.**

É inevitável a percepção de que a interpretação do patrimônio cultural deve ser feita como problema histórico e, assim, como exercício de uma história-problema. Nesse sentido a prática interpretativa deve problematizar o objeto historicamente e investigá-lo na busca de uma apreensão de sua especificidade dentro de um contexto maior. Necessita documentar e ler criticamente tudo o que documenta a experiência para, a partir dessa leitura documental, interpretar o processo em suas possibilidades. Expor essa interpretação e submetê-la ao olhar interdisciplinar é parte de um processo informativo e, novamente, problematizador, essencial para o entendimento. Por fim, é preciso difundir a interpretação e discuti-la com o grupo social que pratica e que guardou a prática, tornando-a tradicional e identitária.

O processo interpretativo do patrimônio cultural vincula-se inevitavelmente a um plano de desenvolvimento local ou regional que objetiva a inclusão da comunidade no processo. Deste modo, deve possibilitar a democratização do conhecimento, a conscientização e a orientação para a fruição do patrimônio interpretado. Tal inclusão, na verdade é a garantia de uma sustentabilidade local que somente a gerência do processo pela própria comunidade irá assegurar. É neste sentido que a comunidade local deve ser instrumentalizada e capacitada para entender a sua construção histórica e participar da sua fruição de forma ativa, inclusive augurando riqueza na prestação de serviços infra-estruturais que dêem sustentação a um possível desenvolvimento do setor turístico, decorrente do processo interpretativo.<sup>9</sup>

Na busca interpretativa do modo de fazer queijo artesanal de Minas Gerais preocupei-me mais com a perspectiva de leitura de uma paisagem cultural, buscando entender e testemunhar o trabalho de indivíduos em suas relações com a natureza, com os processos produtivos, com o espaço físico, com os lugares de vivência, com o coletivo da vida rural, com o cenário de suas vidas, que com o conceito frágil de cultura imaterial. A opção foi, então, criticar essa paisagem como um espaço vivo de memórias composto de valores identitários, valores econômicos e valores sociais. A busca, enfim, era a de ler mais que um modo de fazer: era a de desvelar vivências.

Se um dos fatores que nos levam à busca de reconhecimentos e de patrimonializações é o medo da perda, outro elemento dele decorrente é a necessidade de transmissão para a posteridade, para o futuro, daquilo que consideramos ser um bem cultural. Decorre, então, da ação preservacionista a busca

de construção de instrumentos de salvaguarda. Tal meta funda-se menos na busca do registro ou na preocupação em guardar ou salvar a prática e centra-se mais no objetivo de sustentá-la para que ela se promova no devir. É preciso, portanto, dar vivência à tradição no presente.

Construir constantemente, na vivência, práticas que fortalecem a tradição tem caráter de dinamismo e de ação transformadora de realidades. O modo de fazer queijo artesanal em Minas Gerais, assim, deve ser entendido para além do seu valor identitário: é economia de sobrevivência, é produção de riquezas e é sustentação econômica da vida de milhares de famílias em todo o estado. Neste caso, devemos entender os instrumentos de salvaguarda como estimuladores de um modo de fazer que, por ser primordial na vida desse grupo social, tende a se preservar. Perde-se valor, desse modo, a idéia de autenticidade e de permanência, tão caros aos processos de tombamento de bens materiais, e valoriza-se a idéia de dinamicidade e de transformação. Daí advêm a importância das idéias de registro e de documentação permanentes.

Torna-se necessário, enfim, ter cautela com o processo de registros patrimoniais e acalmar a ânsia patrimonializadora, tão comum em nossos tempos.<sup>10</sup> A tradição dos modos de fazer, se estimulada como vivência e como economia familiar importante para o desenvolvimento local, tende a se preservar, como nos lugares onde a tradição é valor cultural imprescindível. A prática artesanal, nesses locais denota um padrão diferencial de envolvimento humano com a natureza, com a terra, com a (sobre)vivência, com os saberes e com os fazeres.<sup>11</sup> Nesses espaços é fácil, e menos dispendiosa, a prática de ações preservacionistas.

Recebido para publicação em novembro de 2009.

Aprovado para publicação em dezembro de 2009

#### Notas:

---

<sup>1</sup> *Queijeiro* é expressão que denota atividades distintas nas várias regiões produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais. Na região do Serro é quem faz o queijo em todo o seu processo. Nas regiões da Serra da Canastra, do Alto Paranaíba (Serra do Salitre) e de Araxá é aquele que comercializa o queijo, comprando-o nas fazendas e vendendo-o no mercado consumidor, diretamente ou para um intermediador.

- 
- <sup>2</sup> GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário (orgs.). *Memória e Patrimônio. Ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 29.
- <sup>3</sup> *Pingo* é o fermento que dá as características específicas ao queijo. Ele é composto por um grupo de bactérias lacto-fermentativas típicas de cada região. Ele é obtido com o soro que drena dos queijos recém manufaturados durante a tarde e a noite do primeiro dia após a fatura e que “vai pingando” em um recipiente colhedor. É um acervo bacteriano natural responsável pelo padrão de cada região e reflete a ambiência de cada território, em suas especificidades. Reflete, ainda, como decorrência desta distinção, a identidade do produto regional. Ao contrário dos coalhos químicos (fermentos químicos) que não dão padrão específico aos queijos industriais – e por isso o padrão dos queijos industriais do Brasil são aqueles dos queijos da França, da Itália e de Portugal, uma vez que a indústria importa os fermentos específicos das tipologias dos queijos desses países – o “pingo” usado nas regiões mineiras produtoras de queijo artesanal confere a singularidade desses produtos. O fermento funciona como um catalisador dessas características próprias, dessas singularidades biológicas e ecológicas. Elas são transferidas ao produto culinário, dando-lhe a identidade própria. É como se fosse a sua impressão digital.
- <sup>4</sup> POMIAN, Krzysztof. Coleção. In: ROMANO, Ruggiero (Dir.). *Enciclopedia Einaudi*. Vol. 1. Memória-História. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987, p. 51-87.
- <sup>5</sup> BAIROCH, Paul. Agricultura. In: *Enciclopédia Einaudi*, vol. 7, Modo de produção – Desenvolvimento/Subdesenvolvimento. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1986, p. 226.
- <sup>6</sup> MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2008.
- <sup>7</sup> Idem.
- <sup>8</sup> REIS, Adriana Rubim. Caracterização físico-química e identificação dos elementos metálicos dos queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia – UFMG, 1998. (Dissertação de Mestrado). 1998.  
A palavra queijo tem origem latina em *caseus*, expressão romana para nomear o produto.
- <sup>9</sup> MARTIN, Marcelo. Sobre el necesario vínculo entre el patrimonio y la sociedad. Reflexiones críticas sobre la interpretación del Patrimônio. In: *Patrimônio/Estudos*, n. 1, Lisboa: IPPAR, 2001, p. 25-37.
- <sup>10</sup> JEUDY, Henri-Pierre. *Espelho das cidades*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005.
- <sup>11</sup> A fala de um queijeiro do Serro é denotativa desse envolvimento: “*Aqui, fazenda é queijo. Fazenda sem queijo não é fazenda*”