



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

### **Tradição e Modernidade: o queijo de coalho artesanal como fonte de desenvolvimento territorial da Comunidade de Tiasol, Tauá-CE<sup>1</sup>.**

**João Bosco Cavalcante Araújo**, Especialista em História, Sociologia e Movimentos Sociais. Analista, Embrapa Agroindústria Tropical. Rua Dra Sara Mesquita, 2270 - Planalto do Pici CEP 60511-110 - Fortaleza – CE, bosco@cnpat.embrapa.br

#### **Resumo**

O presente trabalho tem por objetivo apresentar os impactos da intervenção tecnológica na produção artesanal de queijo de coalho para o desenvolvimento sustentável da Comunidade de Tiasol, localizada no Município de Tauá, no Estado do Ceará. Para tanto, buscou-se apresentar conceitualmente e compreender territorialmente o significado de desenvolvimento sustentável, ruralidade, tradição, cultura, identidade, saberes e fazeres, sociabilidade com recorte em gênero, dentre outros, como parte do legado histórico do lugar. A pesquisa sobre o processo de construção de um novo modelo de produção de queijo de coalho artesanal no território de Tiasol, baseado na internalização das Boas Práticas Agrícolas – BPA's e Boas Práticas de Fabricação - BPF's, revelou que a intervenção tecnológica ocorreu sem perder de vista a preservação da tradição do lugar, demonstrando a sustentabilidade cultural do desenvolvimento territorial.

**Palavras-chave:** Território, tradição, cultura, identidade, queijo de coalho

#### **Abstract**

This paper aims to present the impacts of technological intervention in the production of handmade cheese curds for the sustainable development of the Community of Tiasol, city of Taua, State of Ceara. To this end, we attempted to provide conceptual and understand the significance of local sustainable development, rural, tradition, culture, identity, knowledge and performance, sociability with cutout in gender, among others, as part of the historical legacy of the place. Research on the process of building a new model for production of farmhouse cheese handcrafted in the territory of Tiasol, based on the internalization of Good Agricultural Practices - GPA's e Good Manufacturing Practices - GPM's, revealed that the technological intervention occurred without lose sight of preserving the tradition of the place, demonstrating the cultural sustainability of territorial development.

**Keyword:** Territory, tradition, culture, identity, curd cheese

#### **Introdução**

##### **A comunidade de Tiasol: caracterizando o caso e a problemática de estudo**

Visando adequar os agricultores familiares produtores de queijo de coalho, dentro de um processo de Boas Práticas Agrícolas – BPF's e Boas Práticas de Fabricação – BPF's, a Embrapa Agroindústria Tropical aprovou três projetos com o objetivo de dar sustentabilidade ao

<sup>1</sup> Esse trabalho é parte da Monografia do curso de Especialização em Democracia Participativa, República e Movimentos Sociais, realizado pelo Departamento de Ciências Políticas da Universidade Federal de Minas Gerais – UMG, defendida e aprovada em 29/04/2010.



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

desenvolvimento das atividades de pesquisa com a melhoria dos padrões de qualidade na produção de queijo de coalho na região dos Inhamuns-Ceará, a saber:

Projeto de Fortalecimento da Rede de Interconhecimento Local de Atores Envolvidos na Melhoria do Queijo de coalho de Unidades de produção Familiar no Território dos Inhamuns, Ceará. Aprovado e financiado pelo Programa de Inovação Tecnológica e Novas Formas de Gestão da Pesquisa Agropecuária – AGROFUTURO. Este é um Programa do Governo federal e é financiado parcialmente pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID, sob a administração da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa;

Projeto de Melhoria da produção, processamento e comercialização do queijo de coalho de agricultores familiares de Tauá – Ceará. Aprovado e financiado pelo Banco do Nordeste do Brasil – BNB / Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste - ETENE / Fundo de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – FUNDECI.

Projeto de Competitividade e Sustentabilidade da Agricultura Familiar. Aprovado e financiado pelo Programa de Aceleração do Crescimento – PAC/Embrapa.

Um dos lugares onde se implementou os projetos, antes retratados, com o objetivo de aprimorar a produção do queijo de coalho foi a comunidade de Tiasol. Com área de 1.200 hectares, a fazenda Tiasol foi dividida em 10 unidades familiares. Ela foi comprada, em 1946, pelo Sr. Pedro Gonçalves de Almeida, conhecido como Major Gonçalves. Contam na região, que naquela localidade morava uma senhora que vivia sozinha, a qual todos chamavam de tia. Com o passar do tempo, passaram a chamá-la de “tia só”. Com os vícios lingüísticos do interior do Estado, ficou conhecida como Tiasol dando origem ao nome da fazenda, (ARAÚJO *et al*, 2007).

A fazenda é cortada pelo rio Trici, perenizado pelo açude que leva o mesmo nome. Nela, também foi construído entre os anos de 1940 a 1948 um açude com capacidade pra 9.000.000.00 m<sup>3</sup> que recebeu o mesmo nome da fazenda.

A Senhora Francisca Gonçalves Sobrinho, filha do Major Gonçalves, que tem uma unidade de produção familiar na comunidade, mas reside na sede do município, relata que “*durante a existência do Major Gonçalves foram construídos na fazenda uma casa de farinha e dois engenhos, a fazenda produziu rapadura, queijo, peixe, feijão, arroz, milho, mandioca, algodão e cana-de-açúcar. Criavam-se mil cabeças de gado, além de caprinos, ovinos, suínos e aves.*” (Francisca Gonçalves Sobrinho, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

Após a morte do Major Gonçalves, em 1981, a fazenda foi dividida entre seus 10 filhos, sendo então criada a Associação Comunitária Major Gonçalves dos pequenos produtores rurais de Tiasol e Boa Vista dos Anjos, (ARAÚJO *et al*, 2008).

A fazenda está localizada entre os paralelos: Latitude S: 5°. 56’ 18.6’’ Longitude W: 40° 23’ 48.4’, distante 17 km da sede do município de Tauá. A comunidade é formada por 27 famílias, com uma população de 91 pessoas. A atividade principal é a criação de bovino leiteiro para produção de queijo de coalho, tendo como atividades secundárias a criação de ovinos, caprinos, suínos e aves, (ARAÚJO *et al*, 2008).

A mão de obra na comunidade, tanto na pecuária (ordenha, fabricação de queijo, manejo bovino, ovino, caprino, suíno e aves), como na agricultura (feijão, milho, mandioca, cana-de-açúcar e pastagem) é toda familiar, existindo também a pluriatividade (professores, mecânicos, pedreiros e técnicos afins). A mão-de-obra para produção de queijo nas unidades familiares é 95% feminina e 5% masculina. Os homens se encarregam da ordenha, da lavoura, do manejo com os animais, a



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

venda de tudo que é produzido na unidade familiar é responsabilidade tanto dos homens quanto das mulheres. (ARAÚJO *et al*, 2008).

A renda nas unidades familiares é composta por aposentadorias, produção e venda de derivados do leite (queijo, manteiga, doce e nata), roça, venda de animais, venda de frutas e verduras, auxílio do governo e atividades não agrícolas.

A prática secular do cultivo rotativo de milho, feijão, mandioca e algodão, cultivados como plantio de sobrevivência realizada no passado, levaram à exaustão e ao manejo inadequado do solo e de seus nutrientes, especialmente devido ao desmatamento rotativo, queimadas e exposição intensa do solo aos raios solares.

No entanto, nas últimas décadas, devido aos danos identificados, vem ocorrendo uma forte onda de conservação da biodiversidade na comunidade e no seu entorno. Percebe-se que a nova ruralidade demanda exigências focadas no desenvolvimento e na busca de estratégias de manejo dos recursos naturais, bem como políticas públicas que sejam condizentes com os objetivos de sustentabilidade, nas suas mais variadas dimensões.

O rebanho bovino da comunidade em novembro de 2009, era composto por: 12 reprodutores, 74 vacas em período de lactação e 72 secas, 59 novilhas com mais de 2 anos, 26 novilhos com mais de 2 anos, 41 garrotas com mais de dois anos, 34 garrotes com mais de 2 anos, 39 bezerras com 1 ano e 22 bezerros com 1 ano, totalizando 379 bovinos, a raça é holandesa, Schwyz (pardo suíço) e mestiço. A raça leiteira é composto por 11 puro de origem (PO), 8 puro por cruza (PC), 1 alta mestiçagem e 126 mestiças. Os reprodutores são 5 da raça holandesa e 1 Schwyz (pardo suíço) e 1 anão, 1 tabapuá e 4 mestiços. O aumento do rebanho se dá pela própria evolução do rebanho, aquisição de terceiros no e fora do Estado. Com uma produção diária de 440 litros/dia (ARAÚJO *et al*, 2009).

As práticas profiláticas e sanitárias são feitas a partir da vacinação contra febre aftosa e raiva, vermifugação e combate aos ectoparasitas, como também sal mineral. A reprodução é feita toda pelo sistema de monta. Os outros rebanhos são compostos por 1099 ovinos, 82 caprinos, 73 suínos e 290 galinhas.

Nesse contexto, a comunidade de Tiasol busca ordenar o território por meio de um planejamento das ocupações, aproveitando o potencial das infra-estruturas existentes e o mais importante, preservando os recursos naturais limitados. Vale ressaltar a importância da mulher como produtora de queijo. É ela quem transforma a matéria-prima em alimento e é ela que repassa os conhecimentos sobre a produção de queijo de geração a geração. É a partir dela que é preservada a cultura, a identidade, os saberes e fazeres e a sociabilidade gestada na produção do queijo de coalho. Assim, fica a questão inerente à comunidade de Tiasol se haveria a possibilidade de se promover um desenvolvimento sustentável, baseado em novas práticas, que fundamentam a relação homem e natureza, isto é, um desenvolvimento cujos ganhos social, econômico, ambiental e cultural sejam expressivos.

O município de Tauá tem uma história de mais de trezentos anos na produção de queijo de coalho, constituindo-se em um pólo produtor no Estado do Ceará. Apesar disso, apresentava um sistema de produção altamente deficitário em relação as Boas Práticas Agrícolas - BPA's e Boas Práticas de Fabricação - BPF's.

Os problemas, conforme pesquisa realizada percorriam toda a cadeia produtiva do queijo de coalho. Na ordenha, falta de higiene, conservação e transporte da matéria-prima. Na fabricação do



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

queijo, falta de higiene na manipulação da matéria-prima, uso de utensílios não apropriados, prensas de madeira que propiciam a formação de fungos e bactérias e que contribuem para que não haja um padrão de uniformidade. No transporte, falta de higiene no manuseio do queijo, falta de embalagem. Na comercialização, armazenamento impróprio.

Pela importância sócio-econômica dessa atividade, a Embrapa Agroindústria Tropical, executou os três projetos de pesquisa na comunidade de Tiasol, abrangendo também seu entorno. A produção de queijo de coalho faz parte do patrimônio cultural dessa comunidade, no entanto, sua produção é totalmente artesanal e sem a caracterização de processos de qualidade e higiene. A partir das intervenções tecnológicas dos projetos de pesquisa, buscou-se melhorar o processo de fabricação do queijo de coalho sem, no entanto, interferir na dinâmica cultural, simbólica, identitária da comunidade. Não obstante, coloca-se aqui a questão de investigação desse trabalho, qual seja, em que medida as intervenções realizadas melhoraram a produção do queijo de coalho e ainda agregaram ao produto valor visando ganhos socioeconômicos, mas também a preservação da tradição no processo de modernização da produção?

### **Desenvolvimento local sustentável: um novo paradigma**

A partir da década de 80 do século passado, ocorreram várias mudanças no cenário mundial. Novos paradigmas surgiram para dar conta de duas profundas crises: a social e a ambiental, fruto do poder hegemônico do capitalismo, que busca o desenvolvimento econômico com o aumento crescente do consumo, ganhos elevados no mercado financeiro, fortalecimento das empresas multinacionais e transnacionais, causando a falência do Estado-nação. O avanço desse poder capitalista leva a um quadro de desigualdades sociais e, ao mesmo tempo, a um esgotamento dos recursos ambientais. Assim, a comunidade mundial elabora um novo conceito de desenvolvimento baseado na sustentabilidade, o qual abrange a defesa dos recursos naturais, isto é, a preservação do patrimônio ambiental para as gerações futuras e a diminuição das desigualdades sociais, dentre outros aspectos capazes de libertar o cidadão contemporâneo das mazelas do desenvolvimento desigual pretérito gerador da pobreza.

Segundo Sen, (2000:18):

*[...] o desenvolvimento requer que se removam as principais fontes de privação de liberdade: pobreza e tirania, carência de oportunidades econômicas e destruição social sistemática, negligência dos serviços públicos [...] Às vezes, a ausência de liberdades substantivas relaciona-se diretamente com a pobreza econômica, que rouba das pessoas a liberdade de saciar a fome, de obter uma nutrição satisfatória ou remédios para doenças tratáveis, a oportunidade de vestir-se ou morar de modo apropriado, de ter acesso a água tratada ou saneamento básico. Em outros casos, a privação de liberdade vincula-se estreitamente à carência de serviços públicos e assistência social [...] restrições impostas à liberdade de participar da vida social, política e econômica da comunidade.*





## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

### **Território: um conceito e uma categoria de análise do desenvolvimento**

O conceito de território pode ser visto também como uma delimitação imaginária e geográfica que circundam um determinado espaço físico, sendo materializado a partir da formação identitária e sentimento de pertença, conforme apontado por Santos (1999:8):

*O território não é apenas o conjunto dos sistemas naturais e de sistemas de coisas superpostas. O território tem que ser entendido como o território usado, não o território em si. O território usado é o chão mais a identidade. A identidade é o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é o fundamento do trabalho, o lugar da residência, das trocas materiais e espirituais e do exercício da vida. O território em si não é uma categoria de análise em disciplinas históricas, como a Geografia. É o território usado que é uma categoria de análise. Aliás, a própria idéia de nação, e depois a idéia de Estado Nacional, decorrem dessa relação tornada profunda, porque um faz o outro, à maneira daquela célebre frase de Winston Churchill: "primeiro fazemos nossas casas, depois nossas casas nos fazem". Assim é o território que ajuda a fabricar a nação, para que a nação depois o afeiçoe.*

Território é uma construção social feita por atores de diferentes classes sociais, que enfrentam conflitos, tomam decisões e exercem o poder. Dessa forma, vão criando padrões estruturantes e organizacionais, a partir de discursos e ações práticas. Buscando ainda uma articulação no cenário político que congregue desenvolvimento e sustentabilidade, a partir do fortalecimento da identidade cultural e do sentido de pertencimento como fator de coesão social.

Para Abramovay (1998:7) "*o território possui um tecido social, uma organização complexa feita por laços que vão além dos seus atributos naturais [...] um território representa uma trama de relações com raízes históricas, configurações políticas e identidades que desempenham um papel ainda pouco conhecido no próprio desenvolvimento.*"

Sob esta perspectiva, conforme argumenta Santos (apud BECKER: 2008), o território é resultado da formação social e natural de um lugar. As configurações territoriais seriam, portanto, o conjunto dos sistemas naturais, herdados por uma determinada sociedade, e dos sistemas de engenharia, isto é, objetos técnicos e culturais historicamente estabelecidos. O território usado resulta da história de formação do espaço natural e do espaço social de um lugar. A maior fração do território usado denomina-se região, a qual engloba outras frações menores, como a cidade e o campo, considerando que estes conceitos não se encontram mais presos às dicotomias radicais do passado. Daí a sustentabilidade do desenvolvimento de um lugar estar diretamente ligado à história e aos recursos territoriais deste, como ocorre com a agricultura familiar.

### **Ruralidade e Gênero na reprodução de saberes tradicionais**

O conceito de ruralidade é bastante extenso, englobando aspectos políticos, econômicos, sócio-culturais, ocupacionais e ecológicos. Contudo, pode-se definir rural como um local com pequeno aglomerado de casas e pessoas com grandes espaços de paisagem aberta entre eles, com o uso extensivo de agricultura, uma rede de relações sociais com bases sólidas, onde as pessoas conhecem umas às outras e onde estão sempre em contato com a natureza, reificando o sentido de espaço e se apropriando desse como ator coletivo, criando nova identidade. Sob esta perspectiva, aponta Candioto & Correia, (2008:10) que "*o conceito de ruralidade tem sido trabalhado com*



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

*referência a territorialidade de indivíduos e grupos sociais, tanto sócio-culturais, como econômicos e/ou políticos [...]”.*

Na contemporaneidade, a explicação da tradicional dicotomia entre o urbano e o rural não se sustenta pela dinâmica urbano-rural. Para Lima (2005:40), *“as mudanças em curso, desencadeadas na década de 1990, conduziram as revisões conceituais da própria noção do que seja ruralidade.”*

Alguns autores definem a nova ruralidade, considerando as identidades rurais contemporâneas, a partir dos processos de globalização. Segundo Moreira (2005:15), *“tais processos constroem práticas e saberes econômicos, culturais e políticos, que colados a artefatos, instituições e imagens compõem espaços de vivências globais e locais.”*

O rural deve ser entendido como um território criado pelas relações econômicas, sociais e políticas que a população do campo estabelece com a terra. Portanto, considera-se que ao mesmo tempo em que os dados quantitativos apresentam contribuições para se compreender o rural, a ênfase maior se dá para as relações estabelecidas no campo. Essas permitem uma análise qualitativa sobre a realidade, representando variáveis relevantes que permitem entender toda a dinâmica e a peculiaridade desses territórios.

A ruralidade em seu espaço físico e social sofreu ainda modificações no segundo quartil do século XX com a introdução da questão de gênero no espaço rural, que veio para impor uma mudança nas relações de poder rigidamente estabelecidas. Assim, surgia outro sujeito no espaço rural, o homem, antes senhor e mandatário, com total predomínio das relações sociais, econômicas, políticas e culturais, agora se vê obrigado a dividir o seu espaço. Dessa forma, a estrutura e o processo produtivo rural deixa de ser o lugar de predomínio do homem, para ser dividido com a mulher. Evidenciando a capacidade e a importância da mulher no espaço rural.

O termo gênero define um conjunto de relações sócio-culturais e econômicas constituídas no processo de socialização entre homens e mulheres. O conceito de gênero surgiu entre as estudiosas feministas para se contrapor à idéia da essência, recusando qualquer explicação pautada no determinismo biológico, que pudessem explicitar comportamento de homens e mulheres, empreendendo, dessa forma, uma visão naturalista, universal e imutável do comportamento. Tal determinismo serviu para justificar as desigualdades entre ambos, a partir de suas diferenças físicas. Para (PENA, *et al*, 2003:5), o conceito de gênero é:

*[...] uma construção sociológica relativamente recente, respondendo à necessidade de diferenciar o sexo biológico de sua tradução social em papéis sociais e expectativas de comportamentos femininos e masculinos, tradução esta demarcada pelas relações de poder entre homens e mulheres vigentes na sociedade. Embora biologicamente fundamentado, gênero é uma categoria relacional que aponta papéis e relações socialmente construídas entre homens e mulheres. Nas palavras de Simone de Beauvoir, não se nasce mulher, torna-se mulher. Tornar-se mulher, mas tornar-se homem também, são processos de aprendizado oriundos de padrões sociais estabelecidos, que são reforçados por normas, mas também por coerção, e modificados ao longo do tempo, refletindo as mudanças na estrutura normativa e de poder dos sistemas sociais.*

A construção dos gêneros se dá através da dinâmica das relações sociais. *“Pois os seres humanos só se constroem como tal em relação com os outros.”* (SAFFIOTI 1992, p. 210).

Desse modo, a mulher obteve reconhecimento e recebeu um lugar de destaque no mundo rural, antes relegada somente a criação dos filhos e aos trabalhos domésticos. De um papel de



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

invisibilidade social, cultural e econômica, tornou-se uma figura indispensável na realização das atividades rurais. Além das atividades domésticas, elas trabalham par a par aos maridos nas atividades rurais. Há de se destacar o papel daquelas que são viúvas ou divorciadas, que executam os trabalhos domésticos e rurais ao mesmo tempo. Outras, executam todas essas atividades e ainda encontram tempo para representarem a comunidade, por meio de associações e cooperativas. As mulheres do campo provaram que são capazes de transformar o espaço rural, demonstrando visibilidade social, econômica, cultural e política das atividades tradicionais do campo – um específico modo de viver e produzir coisas – as quais, ao mesmo tempo, passam a ser reconhecidas como patrimônio (i) material e fonte de promoção do desenvolvimento territorial.

#### **Território e patrimônio territorial**

O território é o resultado da formação social e natural do lugar. Nele, os atores sociais não são meros processadores de informações, ao contrário, produzem e comunicam suas próprias representações. No território, está imbricada a pronúncia coletiva, um pensamento conjunto sobre os mesmos interesses e assuntos que são construídos e assimilados pela mistura de falas, fazeres, saberes, conceitos, percepções e imagens. Todos esses elementos levam a compor os significados coletivos, passados de uma geração a outra como valores e significados socialmente construídos. Trata-se do desencadeamento de um processo de representação social coletiva no qual o patrimônio (i) material, a história cultural e natural da comunidade é assumida por todos como um valor a ser preservado.

O território torna-se assim, o espaço construído que guarda o patrimônio histórico-cultural e natural de uma comunidade. Sob esta perspectiva, patrimônio territorial e memória são identificados como significação sócio-histórica, formados por bens de natureza material e imaterial. Construída por múltiplos sujeitos, o que implica reconhecer que seus sentidos e significados são diversos e se constroem em contextos marcados por tensões, disputas, conflitos e negociações. Nem sempre o patrimônio imaterial é tangível e, por isso, há recursos para torná-lo tangível ao olhar coletivo e reconhecido por terceiros.

No argumento de Meneses (2006:11), *"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"*. Segundo Pomian (apud MENESES: 1987, 51-87), *"as culturas podem ser objetificadas e, ao se tornarem objeto de nossa compreensão, desvelam identidades, representações, saberes e fazeres construídos ou em construção."* Nestes termos, *"a dinâmica dessa construção histórica e a sua permanência a torna patrimônio cultural"* (MENESES: 2006:11)

A preservação do patrimônio está diretamente ligada ao interesse da coletividade. Para PARÁ (2002:30) *"a melhor forma de preservar o patrimônio cultural é através do respeito e interesse do próprio povo em assegurar a proteção dos testemunhos de uma cultura, permitindo assim o exercício pleno da cidadania"*. A memória é a fonte mantenedora da cultura. Para Gamarra (1998:71), a memória é o *"conjunto de características distintas, espirituais e materiais, intelectuais e afetivas, que caracterizam uma sociedade ou um grupo social [...] engloba, além das artes e letras, os modos de viver, os direitos fundamentais dos seres humanos, os sistemas de valor, as tradições e as crenças"*. Dessa forma, a memória deve ser compreendida como resgate crítico do passado, procurando preservar a história a partir da intervenção humana na construção de bens materiais e imateriais com valores e significados socialmente produzidos. Assim, conhecendo a





memória local, conserva-se e transmite-se conhecimentos para as futuras gerações. Os conhecimentos preservados são importantes para a preservação e valorização do território.

### **Tradição e cultura: saberes e fazeres na formação identitária do território**

O conceito de tradição vem do latim, do verbo *tradere* que tem como significado, trazer, entregar, transmitir, ensinar. Assim, tradição é a passagem de fatos pelas gerações, ou ainda a passagem de costumes de pais para filhos. É a memória cultural ligada aos saberes e fazeres, idéias, símbolos de um povo. Conforme aponta Giddens, (2005:52): "*[...] nas sociedades tradicionais, o passado é venerado e os símbolos são valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações. A tradição é um meio de lidar com o tempo e o espaço, inserindo qualquer atividade ou experiência particular na continuidade do passado, presente e futuro, os quais, por sua vez, são estruturados por práticas sociais recorrentes.*"

A tradição é um componente da história popular, nela está o registro dos fatos culturais que são preservados pela oralidade ou pela aceitação coletiva e que por sua vez formam a identidade dos sujeitos. A tradição liga o passado ao presente. Nesse sentido, é importante pensar o passado como um patrimônio a ser preservado, para não perdê-lo.

Não obstante, para Meneses (2006:8), 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 construção de "coisas", de objetos e 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 sentido e representação da realidade.*"

A cultura pode ser compreendida como um conjunto de práticas sociais de um grupo determinado, no qual está impresso os sentimentos vividos, a identidade e o patrimônio. Segundo a análise de Gomes (2001:93), a cultura deve ser pensada como:

*[...] um conjunto de práticas sociais generalizadas em um determinado grupo, a partir das quais este grupo forja uma imagem de unidade e de coerência interna. O conjunto destas práticas exprime os valores e sentimentos vividos por um certo grupo social e a delimitação de suas diferenças em relação a outros grupos. Trata-se de um processo em que a aceitação de um patamar comum de comportamento é responsável pelas idéias de identidade e de patrimônio próprio. Neste sentido cultura corresponde a certas idéias mais ou menos ritualizadas, por meio das quais se estabelece uma comunicação positiva entre os membros de um grupo.*

A tradição no espaço rural tem em si representações e práticas de um legado imutável observado, a partir da transformação da matéria-prima em alimento, como um modo de fazer próprio, acrescido de um gosto identitário, tornando-se um produto simbólico de uma cultura com significados para além tangível. Conforme relata Meneses (2006:78):

*[...] esse produto é expressão de um modo de fazer tradicional que parte da necessidade de conservação do leite em produto menos perecível, mas que se transforma em um gosto identitário, em produto de uma cultura, identificado por seus membros, que lhe dão significados pra além da simples manutenção da sobrevivência e da configuração de um produto econômico. E se o modo de fazer tradicional tem valor de patrimônio, nele estão aderidos fatores e variáveis de caráter material e humano.*





## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

Os saberes e fazeres também se relacionam com a formação e apropriação dos processos culturais e identitários à medida que são criados e absorvidos pelo indivíduo e pelo grupo, criando na cultura local, códigos, relações sociais e representatividade. Os saberes são materializados na ação humana. Incorporados às práticas individuais e coletivas, é repassado através das gerações tornando-se um referencial simbólico. Segundo Freire (1983:47)

*"o saber começa com a consciência do saber pouco (enquanto alguém atua). É sabendo que se sabe pouco que uma pessoa se prepara para saber mais. Se tivéssemos um saber absoluto, já não mais poderíamos continuar sabendo. [...] O homem, como ser histórico, inserido num permanente movimento de procura, faz e refaz constantemente seu saber."*

O saber é também fruto da prática cotidiana do sujeito, da relação do indivíduo com o material, quando ele transforma a matéria-prima em objeto e assim realiza a materialidade. O saber torna-se prática, quando se passa do discurso para a ação. Nesse processo, de saber fazer, o indivíduo se reconhece como sujeito e como protagonista da transformação cotidiana de si mesmo, do espaço onde vive e com o qual se identifica.

A identidade, por sua vez, é também fruto de um movimento constante de construção e desconstrução que ocorre por meio das relações sociais. Conforme aponta Cuche (1998:183), a *"identidade existe sempre em relação a uma outra"*. A formação identitária do homem contemporâneo, lhe dá conforto e segurança para justificar seus costumes e suas ações. Meneses (2006:8) salienta que:

*"[...] 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 costume 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"*

Considerando a cultura, que segundo Becker (2007:388), é entendida como: "o conjunto da produção, de todo o fazer humano de uma sociedade, suas formas de expressão e modos de vida", tem-se que a preservação desta compreende a preservação mesma de um povo, visto que o patrimônio cultural é constituído de bens de natureza material e imaterial que expressam ou revelam as tradições e a identidade desse povo. A proteção do patrimônio cultural deve ser, portanto, um preceito constitucional.

Segundo Meneses (2006:9), *"entendendo como patrimônio cultural a herança histórica e a sua dinâmica transformação [...] é que podemos pensar na interpretação de modos de fazer tradicionais de um produto sui generis importante economicamente para um determinado território cultural."*

Um produto artesanal também é a representação da cultura de um povo, nele está intrínseco a dimensão artística na criação, tendo assim, um toque único e exclusivo daquele que produz., como afirma Paz (1991:51) o produto artesanal é: *"Feito com as mãos, o objeto artesanal conserva, real ou metaforicamente, as impressões digitais de quem o fez. Essas impressões são a assinatura do artista, não um nome, nem uma marca. São antes um sinal: a cicatriz quase apagada que comemora a fraternidade original dos homens. Feito pelas mãos o objeto artesanal esta feito para as mãos: não só podemos ver como apalpar."*



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

Assim o produto artesanal passa da imaterialidade para a materialidade, gerando dessa forma uma sociabilidade que reflete o modo como os indivíduos se inserem e participam no desenvolvimento de um determinado território. Nesse sentido, Simmel, (2006:64), define o conceito de sociabilidade, da seguinte forma: *"O que é autenticamente "social" nessa existência é aquele ser que experimenta uma forma ou um fomento por meio de impulsos ou finalidades. Essas formas adquirem então, puramente por si mesmas e por esse estímulo que delas irradia a partir dessa liberação, uma vida própria, um exercício livre de todos os conteúdos materiais; esse é justamente o fenômeno da sociabilidade."*

Dentre os modos de fazer tradicional, a forma artesanal de produzir de um povo revela-se como elemento de explicação e definição de sua cultura e, ao mesmo tempo, da sociabilidade para o desenvolvimento territorial.

### **Objetivo**

Os projetos citados tiveram como objetivo principal o fortalecimento da rede de interconhecimento dos atores envolvidos no processo de melhoria do queijo de coalho, mediante um conjunto articulado de ações de transferência de tecnologia e marketing, visando a produção de alimentos seguros e melhoria de renda de unidades de produção familiar.

Os objetivos específicos foram: A obtenção de informações sobre a situação atual da produção de leite de vaca de unidades de produção familiar nos municípios de Tauá, Parambu e Independência; o detalhamento do itinerário técnico do sistema de produção de agricultores familiares de Tauá; o fortalecimento da rede de interconhecimento dos atores sociais do território dos Inhamuns, a Instituição de Boas Práticas Agrícolas – BPA's e Boas Práticas de Fabricação – BPF's no processamento do queijo de coalho, possibilitando o processo de rastreabilidade; a ampliação das possibilidades de aumento de empregos e de remuneração da mão-de-obra familiar; o estímulo a ações para implantação de processos de certificação de qualidade e origem; e, finalmente, a elaboração de um Plano de Negócios para as unidades familiares produtoras de queijo de coalho.

Dos três municípios destinados à implantação dos projetos, decidiu-se por Tauá, onde através da observação participante, pude-se acompanhar o planejamento, a implementação e os resultados dos projetos na dinâmica socioeconômica da comunidade, mais especificamente, da comunidade de Tiasol, tomada como estudo de caso neste trabalho.

### **Método**

A primeira fase de implementação dos projetos visava a escolha da comunidade onde estes seriam executados. Para tanto, procurou-se fazer parcerias com a sociedade civil organizada local, contatando as seguintes instituições: Embrapa Caprinos, Federação dos Trabalhadores da Agricultura do Estado do Ceará – FETRAECE e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará, Escritório Local de Tauá – EMATERCE, Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Tauá, Prefeitura Municipal de Tauá e Serviço de Apoio às Pequenas e Médias Empresas do Ceará, Escritório Local de Tauá – SEBRAE-CE. Após diversas reuniões com a participação destas instituições, foi escolhida a Comunidade de Tiasol em virtude do número expressivo de moradores, da dinâmica organizacional e por esta ser considerada pólo produtor de queijo.

Para tanto, a metodologia definida para condução do projeto junto à comunidade foi a pesquisa-participativa, visando sempre envolver a comunidade nas discussões e nas práticas, aprendendo e ensinando mutuamente, respeitando a cultura, o saber local, os aspectos sociais da



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

família e as histórias de vida, que são culturalmente ou socialmente inseridos nas estruturas simbólicas e nas representações identitárias do local.

Na segunda fase, buscou-se junto à comunidade definir a melhor forma de desenvolvimento do projeto. Primeiramente, havia necessidade da escolha da área física para construção da Unidade Didática de Treinamento, Armazenamento e Comercialização de queijo de coalho e, por exigência do Banco do Nordeste do Brasil – BNB, um dos órgãos financiadores do projeto, era necessário a doação da respectiva área em cartório para Associação Comunitária Major Gonçalves dos Pequenos Produtores Rurais de Tiasol e Boa Vista dos Anjos. A doação foi feita pelo Senhor Tristão Gonçalves Neto, filho do Major Gonçalves e também produtor de queijo da comunidade, de um terreno medindo 2.500 metros quadrados. Em seguida, foram definidos os equipamentos necessários para funcionamento da Unidade, além do desenvolvimento de um kit para produção de queijo de coalho. E por último, a realização de cursos de BPA's e PBF's, visando a melhoria do queijo de coalho. O foco principal em todas as reuniões com a comunidade estava na ideia de que a intervenção tecnológica não tinha como princípio ensinar a produzir queijo de coalho, pois esse conhecimento a comunidade já detinha. O objetivo da intervenção era melhorar a qualidade dos queijos produzidos na comunidade.

Na terceira fase, buscou-se incluir a comunidade na construção da unidade de armazenamento e comercialização de queijo de coalho, onde os próprios moradores iriam construir o prédio, como também a definição dos cursos que seriam realizados visando a melhora na qualidade do queijo de coalho, sendo escolhidos os cursos de Boas Práticas Agrícolas – BPA's e Boas Práticas de Fabricação – BPF's.

A quarta fase iniciou-se com a inauguração da Unidade Didática de Armazenamento e Comercialização de queijo de coalho e a realização em suas dependências de dois treinamentos em BPA's para vinte participantes. A partir dos requisitos de BPA's foi observado pela equipe técnica do projeto que não havia na comunidade nenhum cuidado higiênico-sanitário na ordenha do leite, pois por vezes o ubre da vaca era limpo usando seu próprio rabo. Assim, foi desenvolvido por um técnico em Agropecuária da Embrapa Agroindústria Tropical, membro da equipe do projeto, um equipamento para lavar o ubre da vaca na hora da ordenha, o referido equipamento foi desenvolvido utilizando tubos e conexões em PVC visando proporcionar economia ao pequeno produtor rural e procurando facilitar o trabalho da ordenha, como também o processo de higienização. É instalado no meio do curral, usando 3 litros de água e 1 litro de água sanitária, lava-se o ubre da vaca que em seguida é seco com flanela, a partir daí se inicia a ordenha. O equipamento foi apresentado no referido curso e distribuído aos produtores de queijo da comunidade.

Foram realizados também dois treinamentos em BPF's para quarenta participantes, com a entrega do material individual para o curso. Como as metas dos projetos também abrangiam os municípios de Independência e Parambu, ambos produtores de queijo de coalho, foram realizados cursos de Boas Práticas Agrícolas – BPA's e Boas Práticas de Fabricação – BPF's nesses os municípios.

A intervenção tecnológica naquela comunidade abriu um horizonte de perspectivas para diversos produtores de queijo de coalho do entorno da comunidade, como também de comunidades mais distantes, o que aumentou a demanda local a qual foi atendida com a realização de mais seis cursos de BPF's, onde foram capacitados mais cento e vinte produtores de queijo de coalho do Município de Tauá.





## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

Na quinta fase, foram entregues à comunidade 15 kit's, compostos por 1) prensa para queijo com capacidade para 3 queijos de 1 Kg cada, com estrutura em aço inox; 2) cuba (tanque) em aço inox 50 x 30 x 20 capacidade 30 Litros; 3) lira horizontal em aço inox para cuba 50 x 30 x 20 e lira vertical em aço inox para cuba 50 x 30 x 20; 4) mesa com tampo em aço inox 304 armação em metalon 30 x 30mm pintada na cor branca; 5) caldeirão de alumínio 40 Litros; 6) papero em ágata; 7) Pá em polietileno; 8) peneira plástica e 9) termômetro para frio/quente +- 100°C. Os feridos equipamentos foram repassados para a Associação por meio de um contrato de comodato e transferido para os produtores associados através de um termo de responsabilidade. Ficando assim o kit sob a guarda do produtor.

Ao iniciar a execução do projeto junto à comunidade foi percebido pela equipe técnica que os espaços naquele território eram reconhecidos e identificados por todos os atores da comunidade, mas com limites dificilmente identificáveis para os estranhos que ali se encontravam. Após criado um laço de confiança com a equipe técnica, a comunidade se fez conhecer, os moradores mostraram quem eram, como viviam, suas pretensões e anseios. Assim foi encontrado terreno fértil para execução das atividades.

Em diversas conversas, encontros, reuniões, palestras e visitas, a comunidade sempre expressava para equipe técnica do projeto a preocupação de todos, que estava relacionada à venda da produção, pois o preço pago pelo quilo de queijo, não representava o trabalho da comunidade. Sentiam-se humilhados e envergonhados por não encontrarem o valor real do produto feito pelo trabalho honesto e a dedicação coletiva na produção do queijo – uma tradição renovada no aprimoramento técnico.

A partir da intervenção tecnológica para melhoria do queijo de coalho artesanal, os agricultores familiares vislumbraram um novo modelo produtivo para as pequenas agroindústrias rurais baseado na defesa dos recursos naturais, na preservação do patrimônio ambiental e cultural, permitindo integração da cadeia produtiva do leite.

## Resultados

### A produção de queijo de coalho na comunidade de Tiasol: o peso da tradição

A comunidade de Tiasol é composta por dez unidades de produção familiar, sendo que as decisões, a gestão, o trabalho executado e os custos de manutenção e investimento são controlados individualmente por cada família. Para aumentar a renda da unidade familiar, são plantadas culturas anuais como milho e feijão, e uma reserva estratégica para alimentação do rebanho. Todas as unidades produzem leite para produção do queijo de coalho. O complemento da renda se dá também pela produção de manteiga da terra, nata e doce de leite, existe a pluriatividade, onde mulheres exercem a profissão de professoras e homens executam trabalhos de pedreiros e eletricitas na localidade, no entorno e na sede do município.

A história da produção de queijo de coalho artesanal na comunidade de Tiasol, remonta a história e a cultura dos antepassados, os fundadores do lugar, visto que é uma atividade passada por gerações e incorporada ao hábito diário dos agricultores familiares. Passada de pai para filho, Reinado Gonçalves dos Santos, neto do Major Gonçalves, tem muito a dizer sobre a produção e a tradição queijeira de Tauá. Santos nasceu na comunidade de Tiasol e, hoje, casado, com idade de 35 anos, ainda reside no local onde é presidente da Associação Comunitária Major Gonçalves dos Pequenos Produtores Rurais de Tiasol e Boa Vista dos Anjos. Em suas palavras:



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

*“A fazenda Tiasol tinha cerca de mil cabeças de gado, a produção de leite era muito grande, vovô produzia queijos grandes, que eram guardados para abastecer a família e também oferecer aos visitantes. O queijo naquele tempo era bem curado, pois passava meses descansando em uma madeira pendurada no teto ou dentro dos sacos de farinha. Ainda tinha engenho onde se produzia, rapadura, cachaça e mel e casa de farinha. Meus pais aprenderam fazer queijo com meus avós que aprenderam com meus bisavós, e assim esse conhecimento foi passando de família para família. O queijo de coalho é a nossa própria história, cresci vendo meus pais fazendo queijo, hoje as crianças da comunidade crescem vendo seus pais fazendo queijo, é uma história que se repete no tempo.”* (Reinaldo Gonçalves dos Santos, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

Todas as famílias da comunidade trabalham na produção de queijo. A lida com o gado é uma tarefa diária, os homens acordam cedo para fazer a ordenha, as mulheres preparam o café da manhã e ficam aguardando a chegada do leite para fazer o queijo. À tarde, os homens recolhem o gado e novamente fazem a ordenha, o leite é guardado para, na manhã seguinte, ser misturado com o da primeira ordenha e ser transformado em queijo. O único dia em que não produzem queijo é na sexta-feira santa, nesse dia o leite é distribuído aos amigos e às pessoas necessitadas. Dona Hilda Alves dos Santos, 62 moradora da comunidade relata que:

*“(...) a produção de queijo aqui na nossa região vem desde o ano de 1800, quando os coronéis Alexandrino e Veridiano já faziam queijo. Pelo que meus avós contavam, eram queijos muito grandes, as prensas eram enormes e esse costume veio passando de geração a geração. Quando casei com o Pedro, o major Gonçalves já produzia muito queijo aqui na fazenda, eram queijos grandes, que eram consumidos pela família e pelas visitas. Desde menina que vejo os homens acordarem cedo para ir tirar o leite e as mulheres já tem feito o café esperando os maridos e o leite para começar a fazer o queijo. O único dia que não fazemos queijo é a sexta-feira santa, nesse dia distribuímos o leite aos amigos e as pessoas necessitadas. Para mim, o queijo tem que ser feito com amor, como tudo que a gente faz na vida.”* (Hilda Alves dos Santos, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

Dona Artemiza Marcelino de Oliveira Lima, 53 anos, moradora da comunidade, relata que pelas histórias contadas pelos seus pais e avós:

*“A produção de queijo aqui na nossa região tem raízes vindas do passado, e põem anos nisso, o queijo era produzido nas grandes fazendas, dos Feitosa, Alexandrino e Araiço, aqui era tudo latifúndio. Hoje, predomina a agricultura familiar, a população cresceu, os filhos foram herdando as terras dos pais, essas terras foram sendo divididas outras vendidas e o hoje são os pequenos agricultores que produzem queijo de coalho”.* (Artemiza Marcelino de Oliveira, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

O Senhor Francisco Gonçalves de Oliveira, 69 anos, morador da comunidade, relata que, desde a infância, viu muita gente fazendo queijo e que o queijo é parte da história da sua vida. Em suas palavras, os *“finados Cândido Alexandrino Barreto, Veridiana Alexandrino já faziam queijo há muito tempo e meu pai Pedro Gonçalves de Almeida fazia queijo na era de 1950”.* (Francisco Gonçalves de Oliveira, Comunidade de Tiasol, novembro/2009)

A professora de História Valsenira Mariano Lima, 36 anos, moradora da comunidade e produtora de queijo, conta que *“antigamente, a muitos e muitos anos atrás, se fazia queijo com coalho animal, até porque ainda não existia o coalho químico, como antigamente não havia o mercado existente hoje, o queijo ficava curando por meses e ia sendo consumido pela família, pelos*



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

*trabalhadores da fazenda e pelas visitas.*” (Valsenira Mariano Lima, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

Assim, a história da produção de queijo na comunidade de Tiasol é contada por muitos de seus moradores revelando a construção de sua identidade e da família na relação com a produção do queijo de coalho. Nessa tradição secular, os valores, a aprendizagem, as percepções são passadas através de gerações. O passado e presente caminham juntos, buscando o futuro. Desse modo, os indivíduos daquele território constroem sua identidade na realidade objetiva do cotidiano, configurando e reconfigurando espaço e tempo, produção e reprodução social, construindo uma história que é materializada no processo de produção artesanal do queijo de coalho.

O relato oral da história e da experiência de cada um dos habitantes da comunidade de Tiasol revela a formação do território da comunidade. A história de produção do queijo de coalho é parte da história de formação do território da comunidade e é essencial para compreendermos a definição da identidade coletiva, a perspectiva de gênero, a tradição, a cultura, os saberes e fazeres, o patrimônio, a sociabilidade e a organização social gestadas naquele território. Sob esta perspectiva, observa-se que ligando passado, presente e futuro dos agricultores familiares, há uma insistente busca por um desenvolvimento territorial sustentável, capaz de promover a justiça, equidade social e a preservação do meio ambiente.

### **A Comunidade de Tiasol: Um território em busca do desenvolvimento sustentável**

O marco da formação da comunidade de Tiasol como um território produtor de queijo de coalho artesanal se dá quando a Fazenda Tiasol é dividida por herança em dez partes. Assim se estabelece uma função econômica e social para as novas famílias desenvolverem uma dinâmica de apropriação daquele espaço, através de um modelo de produção passado por gerações, confirmando o argumento de Raffestin (1993) de que o território é formado a partir do espaço em uma ação conduzida por um ou vários indivíduos que ao se apropriam do espaço, territorializa o espaço.

O processo de territorialização é baseado na produção de queijo de coalho artesanal, onde os agricultores familiares se organizam reificando antigos elementos no espaço rural, que por sua vez é resultado de um processo histórico de construção do espaço, pois os agricultores familiares lhe dão características identitárias, culturais, simbólicas, ambientais e políticas e ao mesmo tempo formam a memória individual e coletiva.

Sob esta perspectiva, conforme salientado, o território produz a identidade e a identidade produz o território, sendo um processo de ações coletivas, ações que são registradas na memória individual e coletiva, fruto de saberes e conhecimentos (Malcher, 2006). O uso do espaço da fazenda Tiasol na produção tradicional do queijo de coalho revela o que Santos (1999) afirmou sobre o território usado, ou seja, ele é chão mais identidade e a identidade é o sentimento de pertencer aquilo que nos pertence. O território da comunidade de Tiasol é, portanto, uma trama de raízes históricas, configurações políticas e identidades (ABRAMOVAY, 1998).

Ao promover a inclusão econômica, advogavam os técnicos da Embrapa, promove-se a inclusão social desse segmento no mercado, através da produção de um tipo de queijo de qualidade e dentro de padrões técnicos de produção, com plena liberdade para se autoafirmarem como produtores de queijo de coalho artesanal, redefinindo o território da comunidade de Tiasol como território do queijo perante a sociedade. De fato, após a implementação dos projetos, a comunidade passou a ter um ganho real na venda do queijo. Como exemplo dessa nova realidade, as palavras da queijeira Maria Meilda do Nascimento Costa, 30, casada, moradora da Comunidade de Tiasol, são





## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

esclarecedoras. Ela não fazia queijo mas, após o Curso de BPF's, tomou gosto e agora faz queijo na casa do seu sogro que:

*Aprendi a fazer queijo no Curso de BPF's, que vocês da Embrapa Agroindústria Tropical deram aqui na comunidade, eu mesma nunca quis fazer queijo pois via que dava muito trabalho. Só que aquele curso me abriu os olhos, eu de fato aprendi a fazer queijo lá, agora me sinto um queijeira, faço queijo na casa da minha sogra. Meu sogro fez um negocio comigo e com minha cunhada, uma semana o leite produzido é meu e na outra é dela, fazemos o queijo vendemos e com uma parte do dinheiro compramos a ração para as vacas. O meu queijo eu vendo de porta em porta na cidade ao preço de dez reais, pois na feira só querem pagar sete reais, eu penso desse jeito, o curso ensinou a gente a fazer um queijo melhor, temos despesas com o trato do rebanho e também tem o nosso trabalho, o preço que eu vendo não é muito caro e dá para arcar com todas essas despesas, se eu não valorizar o trabalho que tenho quem vai dar valor, ninguém, Eu sei que os atravessadores compram o queijo a sete reais e vendem em Fortaleza a dez reais, então se é eu que faço o queijo porque também não posso vender desse preço? Nasci aqui e conheço muita gente, mas agora vendendo queijo de porta em porta estou conhecendo mais pessoas e agora o queijo esta nas minhas conversas com outras pessoas. (Maria Meilda do Nascimento, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).*

Assim como Maria Meilda, os demais produtores também estão determinando o valor de venda do seu produto, haja vista que no quarto trimestre de 2008 o queijo de coalho era vendido na cidade a R\$ 5,50 (Cinco reais e cinquenta centavos) o quilo, no mesmo período de 2009 a comunidade estava vendendo o queijo de coalho com o preço variando entre R\$ 8,50 (Oito reais e cinquenta centavos) a R\$ 10,00 (Dez reais). Muito além do que era pago a outros produtores, que vendiam a no máximo R\$ 6.00 (Seis reais). — Atualmente a renda gerada pela venda do queijo de coalho para cada produtor representada 40% do orçamento da familiar — Segundo informações dos membros da comunidade e comerciantes locais, esse aumento deveu-se a qualidade do queijo produzido na comunidade. Fato este comprovado por meio dos comerciantes locais, que diferenciam o queijo da comunidade de Tiasol de outros produtores, pois o queijo adquirido na comunidade de Tiasol é guardado separadamente dos demais, tendo uma procura por um grupo seletivo de moradores ou revendido para o comércio em Fortaleza-CE.

Houve também um aumento significativo na produção de leite, devido a compra de novos animais, como também, a um aumento no número de bezerros nascidos. Aumentando assim, a produção do queijo. Outro fato que corroborou para o aumento da produção foram as técnicas aprendidas no curso de BPF's, pois até então os produtores usavam 10 (dez) litros de leite para fabricar 1 (Um) quilo de queijo, agora usam de 9 (Nove) a 8 (Oito) litros para produzir um quilo de queijo. Fica evidente que esse aumento na produção de queijo deu-se pelo aprimoramento das técnicas de produção o que, de fato, veio a possibilitar o crescimento/desenvolvimento econômico familiar e, por conseguinte, da comunidade como um todo.

Assim, como argumentado por Sen (2000), para haver desenvolvimento é necessário que se removam as principais fontes de privação de liberdade: a pobreza e a tirania, carência de oportunidades econômicas e destruição social sistemática. Esse movimento de libertação está sendo levado a cabo na comunidade de Tiasol dia após dia na consciência e no aprimoramento do processo de produção do queijo de coalho.

Todos têm plena consciência que não é somente necessário deter recursos econômicos, para que possa haver pleno desenvolvimento. Para isso, é necessário participar de todo o processo:



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

produção, comercialização e gestão da unidade familiar de produção do queijo de coalho artesanal para promover, de fato, a inclusão social no processo de desenvolvimento territorial sustentável.

A produção de queijo de coalho artesanal pelos agricultores familiares no território da comunidade de Tiasol, se bem trabalhada tornar-se-á, portanto, numa alternativa para o desenvolvimento sustentável, pois os impactos da transformação tecnológica na sua produção já é sentido por todos. Haja vista que já buscam alternativas para investimentos visando ao aumento da produção e, conseqüentemente, o aumento da renda e dos empregos no território. Assim, com a possibilidade de agregar mais membros da família no trabalho de produção, beneficiamento e comercialização do queijo de coalho artesanal, a comunidade fortalece a cultura, a economia, o meio ambiente e a igualdade social que são peças chaves para se promover o desenvolvimento sustentável.

Não obstante o sucesso detectado na experiência de Tiasol, um sério problema foi diagnosticado pela equipe do projeto, relacionado a gestão da Unidade Familiar, que poderia trazer sérios danos ao processo de desenvolvimento pelo qual passa a comunidade. Trata-se do fato de que em nenhuma das Unidades Familiares, havia um modelo formal de planejamento financeiro, ou seja, não havia registro do que se gastava e nem do que se ganhava com a produção de queijo. Assim buscou-se uma parceira com o SEBRAE-CE – Escritório Local de Tauá, para ministrar um Curso de Gestão, o qual ocorreu em novembro de 2009 e já vem sendo aplicado pelos produtores.

Outro fator importante para a comunidade manter o nível de desenvolvimento é o monitoramento do processo de produção do queijo pelos próprios produtores, no sentido de que todos utilizem o mesmo processo na produção, visando evitar problemas na comercialização que venham afetar a toda comunidade. Por fim, o uso e a guarda dos kits pela Associação, tornou-se primordial para não ocorrer uma diminuição da produção. O produtor que não estiver fazendo o uso do equipamento por falta de matéria-prima deve devolver o kit à Associação para que esta possa repassá-lo a outro produtor que não foi beneficiado com o equipamento. Assim, além de não afetar a quantidade de queijo produzido, o repasse do kit promove e valoriza a cooperação no grupo.

Dessa forma, as possibilidades pluridimensionais gestadas no interior do território buscando o desenvolvimento sustentável, argumento, só dependem de um projeto baseado no processo de crescimento e mudança estrutural, por meio única e exclusivamente da capacidade dos agricultores familiares em enfrentar novos desafios e ao mesmo tempo aproveitar as oportunidades respeitando o caminho histórico já trilhado por eles.

Há uma consciência de que o processo de desenvolvimento sustentável só ocorrerá a médio e longo prazo, desde que as estratégias do uso de BPA's e BPF's, visando seu alcance, sejam cumpridas. Segundo Reinado Gonçalves dos Santos, representante da comunidade, os Projetos de Pesquisa financiados pelo Banco do Nordeste do Brasil, pela Embrapa/AGROFUTURO e Embrapa/PAC são de extrema importância para a comunidade. Em suas palavras,

*“Esses projetos representam o desenvolvimento da nossa comunidade, ela já foi a que mais produziu queijo em Tauá e é através desses projetos que a Associação vai incentivar as famílias a produzirem em quantidade e qualidade, principalmente as pessoas que encontram-se em situação de vulnerabilidade para futuramente terem na produção de queijo uma melhora qualidade de vida. Com o aprendizado nos cursos de BPA's e BPF's espera-se que todos produzam um queijo com maior qualidade tanto na apresentação como nos aspectos higiênico-sanitários, e assim se possa ter um retorno melhor nos lucros. Isso evitará que os produtores da comunidade não passe pelo constrangimento de passar a*



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

*semana fazendo queijo e no sábado ir para Tauá e vender pelo preço que o atravessador determina. Essas 15 pessoas que receberão os kit's para produção de queijo terão incentivos da Associação. Futuramente outras famílias poderão participar do projeto. Agora estou vendo que com quanto mais qualidade produzirmos maior serão nossas chances de ter um preço justo. Enfim, todos na comunidade estão felizes, a lida com o gado e a feitura do queijo é a nossa atividade principal, é nesse trabalho que nos realizamos e reverenciamos nossos antepassados". (Reinado Gonçalves dos Santos, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).*

### **Ruralidade, Identidade e Gênero na reprodução de saberes tradicionais em Tiasol**

Viver no espaço rural na região do semi-árido brasileiro é enfrentar constantemente limites e desafios, tanto da vida como das atividades produtivas. A ruralidade esta intrínseca a esse modo de vida, que é constituído de valores adversos ao espaço urbano. A ruralidade da comunidade Tiasol encontra-se nas especificidades do lugar, nas estratégias individuais e coletivas, nas dinâmicas de produção, nas múltiplas experiências, havendo uma sinergia entre todas essas especificidades, visando a manutenção da terra e da atividade produtiva, num processo de desenvolvimento territorial incluyente. Essa inclusão e o processo identitário na reprodução do saber tradicional ocorrem a partir do ideário feminino, visto que as mulheres predominam na feitura artesanal do queijo de coalho na comunidade.

Nas palavras da professora Valsenira Mariano Lima:

*O queijo feito por nós de forma artesanal, ganha um tempero de carinho, porque ele é feito com amor, passamos quase que toda a vida vendo nossos pais, parentes, amigos fazendo queijo, então toda nossa vida é baseada na produção de queijo, nós nos identificamos como produtores de queijo porque fazemos queijo, assim como o queijo que nos produzimos e vendemos nos identifica como produtores de queijo. (Valsenira Mariano Lima, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).*

A produção de queijo na comunidade sempre coube a mulher. Alguns dizem que tal atividade é de caráter feminino, pelas qualidades de organização, paciência, higiene e bastante meticulosidade. A mulher aprende esse ofício desde criança com a mãe. O queijo também é produzido pelos homens, mas são poucos que se dedicam a essa atividade. Outros dizem que por ser um trabalho cansativo, os homens passaram para as mulheres fazerem, pois se fosse fácil eles mesmos fariam. As mulheres da comunidade têm orgulho em dizer que aprenderam a fazer queijo com a mãe. Esse conhecimento se torna uma herança passada de mães para filhas por gerações, é na produção do queijo que essas mulheres se realizam como produtoras rurais e é o queijo produzido por elas, que as identifica como tal.

A identidade queijeira da comunidade de Tiasol é uma construção simbólica que se dá no processo de aprendizagem dos saberes e fazeres da produção de queijo, constituindo, dessa forma, um processo histórico e cultural, ligado ao passado. Como visto no primeiro capítulo, sendo a cultura “o conjunto da produção, de todo o fazer humano de uma sociedade, suas formas de expressão e modos de vida”, tem-se que a preservação desta compreende a preservação mesma de uma comunidade, visto que o patrimônio cultural é constituído de bens de natureza material e imaterial que expressam ou revelam as tradições e a sua identidade.

Sob os termos da tradição, o passado – uma mescla de hereditariedade e ancestralidade na produção de queijo de coalho – constrói o presente na comunidade de Tiasol. No resgate e aprimoramento técnico das práticas de produção passadas, a comunidade busca a transformação do





## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

futuro, reconfigurando o contexto histórico marcado por uma ruralidade que criou raízes e definiu o seu modo de vida. É no modo de vida da comunidade de Tiasol, fundado especialmente na produção de queijo de coalho, que o papel da mulher tem destaque.

O estudo sobre questão de gênero na produção de queijo de coalho na comunidade de Tiasol, vem sendo realizado desde a implantação dos projetos de pesquisa. A percepção inicial foi de que a ideologia dominante tendo o homem como dono do saber e ator principal e a figura da mulher como mera expectadora, relegada a um segundo plano no modo de produção familiar, não era uma realidade naquele espaço. O que, de fato, foi observado e comprovado durante a pesquisa realizada tanto no convívio com a comunidade como pelas próprias falas dos produtores e das produtoras familiares, eles são uníssonos em afirmar que, naquele espaço, o papel da mulher é reconhecido como fundamental. Naquele território a mulher produtora de queijo tem uma identidade formada e o reconhecimento do seu trabalho.

Na comunidade não há uma divisão sexual do trabalho. Apesar de predominar nessa atividade a produção feminina, uma pequena parcela de homens produz queijo. Para complementar a renda familiar algumas mulheres produzem doces, bolos e biscoitos de goma para venderem na feira. Outras são professoras ou ainda exercem algum tipo de atividade produtiva fora da comunidade. Ou seja, buscaram a equidade de gênero e tomam decisões que implementam um desenvolvimento igualitário naquele espaço.

Dona Hilda Alves dos Santos vê a situação das mulheres produtoras de queijo na comunidade e na região da seguinte forma:

*“Todas as mulheres da comunidade e em volta são muito responsáveis com a família, com os afazeres de casa e com o trabalho com a produção de queijo. Acordamos bastante cedo, para fazer queijo, é um trabalho cansativo, mais faço isso com muito amor. Vejo o papel da mulher produtora de queijo, como uma figura muito importante, pois é ela que realiza a transformação do leite em queijo. Pelas suas mãos um alimento é criado, e isso é bastante gratificante. As mulheres daqui trabalham muito, cuidam da casa, do marido, dos filhos, aqui não há separação entre marido e mulher, nós nos completamos.”* (Hilda Alves dos Santos, Comunidade de Tiasol, novembro/2009)

Dona Francisca Celina Rodrigues, complementando a fala de Dona Hilda, observa:

*“Aqui na comunidade, as mulheres têm os mesmos direitos que os homens, pois trabalhamos da mesma forma que eles, cada um fazendo aquilo que é seu dever. O Homem ajuda a mulher e a mulher ajuda o homem, desde criança aprendi que o homem cuida do gado e a mulher do queijo, acho uma divisão do trabalho justa, porque cuidar do gado exige força, ao contrário do queijo, que exige atenção, zelo e carinho. Como mulher, me sinto bastante satisfeita, não vivo na sombra do meu marido, vivo ao lado dele, trabalhando e buscando construir um futuro melhor para nós e nosso filho, e aqui na comunidade todas as mulheres pensam assim.”* (Francisca Celina Rodrigues, Comunidade de Tiasol, novembro/2009)

Nestes termos, o território de Tiasol deve ser visto numa perspectiva de apropriação do tradicional e do moderno através da apreensão cognitiva de três dimensões: *da ruralidade através da qual podemos identificar como o rural e o urbano convivem lado a lado, compartilhando o antigo e o novo; da identidade*, formada a partir da produção de queijo de coalho num processo em que o saber e o fazer são essenciais no processo de subjetivação do produtor e de gênero, onde o papel da mulher tem a mesma importância que o papel do homem. Através dessas três dimensões, pode observar a origem de um processo de desenvolvimento territorial gestado, valorizado e reconhecido



na reprodução dos saberes e fazeres do lugar que veio consolidar a produção artesanal do queijo de coalho, uma prática tradicional secular, como patrimônio territorial da comunidade de Tiasol.

### **Território e patrimônio territorial: tradição, cultura e sociabilidade dando forma e identidade ao lugar**

Nas entrevistas realizadas durante a pesquisa de campo, uma das questões feitas aos moradores da Comunidade Tiasol foi como definir a memória em relação a produção de queijo de coalho naquele território? A grande maioria dos produtores rurais, se reportaram a histórias do passado sob a convicção de que “a memória sempre lembra o nosso passado”, pois a memória é a lembrança do passado na vivência do presente tornando-se, portanto, patrimônio vivo de uma comunidade. Assim, se buscou, através da memória, conhecer o passado da comunidade de Tiasol para interpretar o presente.

Para a professora de história Valsenira Mariano Lima, 36 anos, moradora da comunidade e produtora de queijo de coalho:

*“A memória de um território é um patrimônio coletivo, a memória confere ao território um sentido de identidade, pois podemos saber muitas coisas sobre as pessoas que nos antecederam, como eram seus modos de vida, o que produziam, enfim, suas ações e práticas, assim podemos entender quem somos hoje, ao conhecermos o nosso passado estamos ligados à aqueles que vieram antes de nós, aí podemos dar sentido, continuidade e materialidade a nossas ações, dessa forma nossa memória é o nosso patrimônio imaterial da produção de queijo de coalho.”* (Valsenira Mariano Lima, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

Preservar a história e o modo de fazer queijo de coalho, segundo Valzenira Mariano Lima, é preservar o patrimônio do território. Sob esta perspectiva, ela argumenta que a comunidade tem um patrimônio histórico que os liga ao passado e isso traz sentido ao cotidiano deles. O passado de todas as pessoas que compõem a comunidade está ligado diretamente a produção de queijo de coalho. Todos da comunidade, inclusive as pessoas mais velhas, dão importância ao fazer queijo. Nesse sentido, fazer queijo da forma que se fazia no passado é dar sentido ao presente. Apesar do trabalho que têm, argumenta a professora, “parar de fazer queijo seria destruir o nosso passado”.

Além de explicitar o valor patrimonial da produção do queijo de coalho para a comunidade de Tiasol, Valzenira Mariano Lima relata como a chegada dos técnicos da Embrapa agregou valor a essa prática tradicional do território. Para ela,

*“O patrimônio intangível da produção de queijo da comunidade de Tiasol é por nós interpretado como histórico, pois nos liga diretamente aos nossos ancestrais, pois o modo de fazer queijo hoje é o mesmo modo de fazer queijo de trezentos anos atrás. Quando a Embrapa chegou aqui, quero dizer quando vocês da Embrapa Agroindústria Tropical chegaram aqui nos falaram que não nos iriam ensinar a fazer queijo, pois nós já sabíamos fazer muito bem. Vocês nos ajudariam a melhorar o nosso modo de fazer queijo. E, de fato, foi o que aconteceu. Através dos cursos que vocês realizaram aqui na comunidade melhoramos em muito nossos queijos, mas uma coisa é certa, essa melhora não prejudicou em nada o legado do nosso modo próprio de fazer queijo, fazemos da mesma maneira que aprendemos com nossos pais e eles com nossos avós e por aí vai. Só que agora temos um diferencial, a qualidade. Melhoramos o nosso queijo, não perdemos nossa história e acrescentamos mais um fato para a história futura da comunidade.”* (Valsenira Mariano Lima, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

Ao perguntar a Dona Hilda Alves dos Santos o que significava para ela ser queijeira, ela demonstrou em sua resposta o valor que se agregou na prática tradicional de fazer queijo na comunidade de Tiasol, demonstrando felicidade na profissionalização de uma prática tradicional feita com amor. Em suas palavras:

*“Fico feliz quando estou fazendo queijo. Me sinto honrada em ser uma queijeira, afinal essa é a minha profissão. Não fico muito feliz quando faço só um queijo. Gosto mesmo é de fazer dez queijos de um quilo por dia, pois o trabalho é o mesmo e eu gosto de caprichar no meu trabalho, pois queijo tem que ser feito com amor”.* (Hilda Alves dos Santos, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

Dessa forma, a memória alimenta o significado e a permanência do patrimônio do território. A preservação do patrimônio material e imaterial está ligado, portanto, ao interesse objetivo da comunidade pois, através da memória, o modo de fazer queijo de coalho é reconhecido como patrimônio cultural local.

Dona Valsenira Mariano Lima faz a seguinte interpretação sobre a cultura e a tradição de fazer queijo de coalho na comunidade de Tiasol:

*“A tradição ou o modo que fazemos queijo faz parte da nossa cultura é nossa cultura, a tradição de fazer queijo de coalho foi construída ao longo da nossa história pelos nossos antepassados é a reificação dos seus saberes e fazeres assim também vamos preservar o que recebemos, talvez possamos acrescentar algo mais e assim passar para os próximos que vierem, essa tradição representa a prática de um ritual, quando todo dia fazemos o queijo da mesma forma e do mesmo jeito, e também simbólica, pois o queijo produzido aqui na comunidade é um símbolo, ou seja, quando nos conservamos a tradição de fazer queijo de coalho, nos estamos estabelecendo um vínculo com o nosso passado e assim fortalecendo a identidade cultural do nosso território.”.* (Valsenira Mariano Lima, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).

Na comunidade, a cultura é interpretada como um valor simbólico que permeia as relações sociais, sendo o queijo de coalho o objeto gerador dessa cultura. A produção de queijo caracteriza o espaço territorial o qual, definido também pelo modo de agir e pelos costumes locais, cria a condição de existência da comunidade, permitindo a transformação da realidade dos agricultores familiares. A cultura é o próprio modo de vida da comunidade.

Dessa forma, a pesquisa e o relato das produtoras de queijo da comunidade de Tiasol contradizem o argumento de ROMEIRO (1998) e MULLER (1989) sobre a fragmentação do trabalho camponês pelo capital. Ao contrário, o que este trabalho monográfico evidencia é que as transformações contemporâneas do novo rural-urbano, impostas pela modernização dos sistemas produtivos, não interferem nos valores culturais, pois a tradição foi preservada. Ela é constantemente lembrada, evocada da memória e reproduzida na sociabilidade levada a cabo na produção artesanal do queijo de coalho.

A sociabilidade é um elemento fundamental para que as pessoas tenham capacidade de atrair pessoas e assim possam ser inseridas na sociedade e viverem bem. Dessa forma a sociabilidade expressa as relações que os indivíduos ou grupos desenvolvem para formar uma rede de relações sociais. Na produção de queijo de coalho da comunidade Tiasol, a socialização do indivíduo ocorre através das relações de parentesco, compadrio, vizinhança e amizade. Nessas relações, o indivíduo





## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

internaliza valores que irão informar as relações sociais endógenas e exógenas. No dia a dia da comunidade, a primeira pergunta que as mulheres fazem pela manhã quando se encontram é: *Já fez o queijo de hoje?*

Essa socialização ultrapassa o limite do local, quando no sábado é realizada a feira na sede do município, para onde convergem produtores rurais e moradores dos diversos distritos do município. Na feira, se encontra de tudo. No entanto, o produto principal é o queijo de coalho dos mais variados tamanhos (pequenos, médios e grandes) e formas (redondos, quadrados e retangulares), observando-se que não há um padrão de uniformidade. Os queijos são vendidos diretamente aos consumidores nas bancas da feira ou, como costumam dizer, “na pedra”, nos diversos mercados e pequenas mercearias.

A sociabilidade da produção de queijo de coalho envolveu a todos os moradores, pois até os que deixaram de fazer queijo, por um motivo ou outro, acabaram se reintegrando a essa prática, promovendo, com isso, a ampliação dos horizontes. Dona Maria José Siqueira de Alencar (D. Lili), 52, casada, relata sua história:

*Aprendi a fazer queijo sozinha. Logo que casei, morava na terra dos outros e fazia queijo para eles (...) só comecei a fazer para mim de uns quatro anos para cá. Hoje, além dos doces em barra (...) que produzo para vender na feira no sábado, levo também o queijo. (...). Graças ao que aprendi com vocês [equipe da Embrapa], fui uma das escolhidas pela EMATERCE para participar da Expoece<sup>2</sup> desse ano (2009), lá em Fortaleza. Com essa idade toda eu nunca havia saído daqui de Tauá e meu sonho era conhecer o mar. Fomos para a exposição, (...) conheci muito lugares em Fortaleza e realizei meu sonho que era conhecer o mar, (...). Através do queijo, conheci várias pessoas e fui muito bem tratada e o que mais me orgulha é que todos gostaram do queijo de coalho que fizemos lá. (Maria José Siqueira de Alencar, Comunidade de Tiasol, novembro/2009).*

Vê-se assim que a sociabilidade na produção artesanal de queijo de coalho é uma prática geradora de ações, expectativas, esperanças e possibilidades. É essa sociabilidade que faz emergir novos atores sociais que se reconhecem e, ao mesmo tempo, afirmam sua legitimidade para representar a comunidade externamente. A partir daí, extrapolam o espaço delimitado geograficamente e ganham expressão e projeção social, o que lhes permite transformar-se em sujeitos ativos, perante outras territorialidades, na divulgação de novo modelo de produção do queijo de coalho, no qual, ao modo tradicional de produzir se agregou técnicas modernas de produção, dando singularidade ao queijo do território de Tiasol.

### **Tradição e modernidade: valores antagônicos ou complementares?**

O moderno não exclui o tradicional, este último compreendido como as práticas que historicamente se perpetuaram ao longo do tempo e que permanecem até a atualidade na produção de queijo de coalho de forma artesanal. No território de Tiasol, a tradição não é vista como um passado antagônico ao moderno e nem o moderno um caminho ao progresso em relação à tradição. Na comunidade de Tiasol, o tradicional e o moderno se complementam.

<sup>2</sup> A Exposição Agropecuária e Industrial do Ceará – EXPOECE, esta em sua 55ª edição, é uma iniciativa do Governo do Estado, através da Secretaria do Desenvolvimento Agrário - SDA, é realizada sempre entre os meses de setembro e outubro, no Parque de Exposições Governador César Cals, tendo exposição e julgamento de animais, Feira da Agricultura Familiar, entre outros.



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

Ao partimos da prerrogativa de que a tradição não se contrapõe à modernidade, superamos a dicotomia entre o tradicional e o moderno nos novos processos de desenvolvimento rural. Noutras palavras, não há contradição entre a produção artesanal e os processos modernos de produção no desenvolvimento da comunidade de Tiasol, onde o antigo se resignifica no novo, contribuindo para a mudança da realidade econômica, social, ambiental e política do território que busca na tradição, os elementos que constroem o moderno, sem perder a referência do legado cultural.

Pelos relatos orais das (os) produtoras (es) de queijo de coalho artesanal em relação aos cursos de BPA's e BPF's, aos kit's para produção de queijo de coalho e a Unidade Didática de Armazenamento e Comercialização de Queijo de Coalho, fica evidente que o moderno não inferiu de forma desagregadora ao tradicional. Muito pelo contrário, o moderno resignificou a tradição, possibilitando aquelas(es) produtoras(es) uma melhoria significativa na produção de queijo de coalho sem perder a tradição na produção do queijo, possibilitando agregação de valor ao produto, com melhora na qualidade e na uniformidade, a partir das práticas de higiene, manuseio, armazenamento e comercialização.

Desta forma, pode-se responder a indagação formulada no início deste estudo, qual seja, pode-se entrar na modernidade a partir de uma re-configuração de um espaço territorial tradicional sem perder o legado cultural, simbólico e identitário?

A pesquisa realizada nos permite responder positivamente à indagação. O estudo comprovou que a intervenção tecnológica para melhoria do processo de produção artesanal de queijo de coalho no território de Tiasol foi de extrema importância para iniciar um processo de desenvolvimento local sustentável. Em específico, no cumprimento do princípio cultural deste, pois foi preservado o legado cultural, simbólico do território. Produtoras e produtores de queijo de coalho, assumiram um nova forma de produzir, baseada no princípio de alimentos limpos e seguros, sem, com isso, perderem a identidade com o saber tradicional de fazer herdado dos antepassados. Assim, o tradicional e o moderno no território de Tiasol longe de serem antagônicos são complementares.

### **Conclusões**

Neste trabalho apresentou-se um resgate da história da produção de queijo de coalho artesanal do território de Tiasol, o que possibilitou realizar algumas reflexões relacionadas às representações individuais e coletivas daquele espaço na produção tradicional de queijo de coalho. A história da comunidade de Tiasol, constituída por pequenos agricultores familiares, se revelou na transformação artesanal e informal do queijo nas unidades familiares, produzido, de início, a partir de baixa adoção tecnológica, mas, sobretudo produzido com atributos da cultura local, apresentando potencial para agregação de valor. As mudanças inovativas geraram, em pouco tempo, um conhecimento territorial especializado, competitivo e sustentável, culminando com novas e ricas perspectivas de desenvolvimento.

O estudo revelou ainda que grande parte da produção artesanal de queijo de coalho em pequenas agroindústrias familiares nos Estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco tem grande relevância cultural, simbólica, identitária, econômica e social. No entanto, essa produção artesanal não obedece aos processos de Boas Práticas Agrícolas – BPA's e Boas Práticas de Fabricação – BPF's e, tão pouco, as Normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA para produção de produtos de origem animal. O que essa negligência evidencia é o baixo padrão tecnológico, como também, a pouca ou nenhuma padronização.



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

### Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

A produção artesanal de queijo de coalho do território de Tiasol não seria diferente, se não fosse a intervenção tecnológica levada a cabo pelos pesquisadores da Embrapa para melhoria no processo de produção. Haja vista, que a forma tradicional de produção de queijo de coalho não passava por nenhum processo higiênico-sanitário, assim, tinha grandes possibilidades de colocar em risco a saúde do consumidor.

Atualmente, o cenário daquele território tem um diferencial em relação a situação anterior. Hoje, produtoras e produtores são conscientes em relação ao uso de BPA's e BPF's, reconfiguraram o processo de produção desde a ordenha do leite até o processo de produção do queijo. Antes, a ordenha era feita sem nenhum cuidado higiênico-sanitário. Agora, antes da ordenha é realizada uma lavagem no ubre, com especial atenção às tetas que são lavadas com uma substância da água clorada e enxutas com papel toalha, que é descartado em um local específico para evitar que seja comido pelos animais. A vasilha usada para receber o leite é única e exclusivamente para esse fim. O uso do kit propiciou uma completa transformação na produção do queijo tanto pelo aspecto higiênico-sanitário como pela padronização – tamanho e peso. Os queijeiros, antes de iniciarem a produção do queijo, colocam tocas e mascaras e, durante o processo, as mãos são constantemente lavadas em água clorada, para evitar a contaminação do produto.

Após assimilarem os conhecimentos e postos em prática, as(os) produtoras(es) de queijo reconheceram que os conceitos teóricos dos cursos foram de suma importância para o novo aprendizado e para o empoderamento do território, pois agora os queijos produzidos são reconhecidos no município tanto pela qualidade como pelo padrão de higiene. Isso possibilitou a agregação de valor ao produto, o preço de comercialização subiu e a procura aumentou. Outro fator importante foi a dimensão tomada pela intervenção que a princípio teria apenas dois cursos de BPF's dirigidos às (os) produtoras (os) do território, o que veio a culminar com a realização de mais seis cursos visando atender a demanda dos produtores de diversas comunidades do entorno daquele território, totalizando cento e sessenta produtores treinados em BPF's em queijo de coalho. Isso evidencia que os agricultores familiares produtores de queijo de coalho têm plena consciência que é preciso modernizar para desenvolver o que se fazia de forma tradicional.

No entanto, essa intervenção foi apenas o início de um processo constante de melhoria na produção. O curso de BPF's é requisito básico e essencial na redução dos pontos críticos de controle por constituírem a base higiênico-sanitária para implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Faz-se necessário a elaboração de políticas públicas por parte do governo estadual para melhoria do queijo de coalho artesanal, com certificação desde o curral até a comercialização, ou seja: controle sanitário do rebanho; controle integrado de pragas e doenças; projeto de construção e instalação de queijaria familiar; obtenção higiênica do leite; higiene pessoal; padronização do processo de produção; uso correto de equipamentos e utensílios; qualidade da água; limpeza e sanitização; tratamento de resíduos e efluentes; e armazenamento, transporte e comercialização.

A experiência encontrada no território produtor de queijo de coalho artesanal de Tiasol, demonstrou que a melhoria do processo produtivo não afeta a herança cultural, simbólica, identitária, saberes e fazeres e, principalmente, o modo artesanal da produção do queijo de coalho, pois o uso de técnicas modernas de produção antes de ser barreira é um diferencial essencial para a produção de alimentos limpos e seguros. Assim, é de extrema importância que os órgãos de desenvolvimento agropecuário do Estado conscientizem os produtores familiares de queijo de coalho que a melhoria em suas pequenas agroindústrias, dentro dos padrões exigidos pelos órgãos fiscalizadores de produtos alimentares, evidenciou mudanças significativas e, os encargos que





## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

surgiram, revelaram-se em vantagens, pois proporcionaram uma valorização real do produto no mercado consumidor, com uma melhor imagem, padronização, uniformização, localização geográfica, e principalmente, segurança.

Com relação a questão de gênero naquele território, ficou demonstrado que as mulheres firmam relações que vão além do espaço produtivo. Seus sonhos, anseios e expectativas demonstram que conseguiram demarcar seu lugar na sociedade, sendo que na produção de queijo de coalho, alargam suas experiências e as representações individuais e coletivas. Assim, vão se afirmando como sujeitos no mundo real.

Dessa forma, as mulheres produtoras de queijo do território de Tiasol, se legitimam e se empoderam na lida com a lavoura, com a produção de queijo e com a pluriatividade. Elas mantêm naquele espaço rural um princípio de igualdade entre gêneros alicerçada no trabalho rural e na dinâmica produtiva do território, consolidando valores ideológicos igualitários.

O processo dinâmico de desenvolvimento territorial sustentável evidencia os avanços conquistados pela comunidade de Tiasol, como também, seus limites e suas restrições. À medida que o desenvolvimento avança, esses atores sociais vão reconfigurando seu território e, por conseguinte, sua realidade, confirmando que ações de intervenção devem considerar os princípios normativos da sustentabilidade, em específico, o princípio da participação coletiva e da inclusão cultural, formulando um processo de construção do espaço flexível e dinâmico, que possibilite o desenvolvimento econômico, social, político e ambiental, e a construção de novos conhecimentos sobre o mesmo.

### Referências Bibliográficas.

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: CITEC/UNICAMP, 1992, 275 p.

ARAÚJO, J. B.C; PAULA PESSOA , P. F. A. DE. **Diagnóstico da Pecuária Leiteira do Segmento da Agricultura Familiar, nos Municípios de Tauá, Parambu e Independência, no Estado do Ceará**. VII Congresso Brasileiro de Sistemas de Produção - Agricultura Familiar, Políticas Públicas e Inclusão Social. Anais do VII Congresso Brasileiro de Sistemas de Produção - Agricultura Familiar, Políticas Públicas e Inclusão Social. 2007. Fortaleza – Ceará.

ARAÚJO, J. B.C; PAIVA, F. F. DE A; PIMENTEL, J. C. M; VASCONCELOS, H. E. M.; PAULA PESSOA , P. F. A. DE; SOUZA, J.C. R. DE. **A Cadeia Produtiva do Leite Bovino no Segmento da Agricultura Familiar, na Região dos Inhamuns-CE**. Federação dos Engenheiros Agrônomos do Paraná. 4ª Congresso Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural – ConBATER. Anais do 4ª Congresso Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural – ConBATER. 2008. Londrina - Paraná;

ARAÚJO, J. B.C; PIMENTEL, J. C. M; PAIVA, F. F. DE A; MARINHO, F. de A.; FEITOZA, E. M. B. DE A. C. **DIVERSIDADE E PRÁTICAS NA AGRICULTURA FAMILIAR: A agroindústria de queijo de coalho da Comunidade de Tiasol, Taúá-CE**. Congresso Cearense de Agroecologia. Anais do Congresso Cearense de Agroecologia. 2008. Fortaleza – Ceará.

ARAÚJO, J. B.C; PIMENTEL, J. C. M; PAIVA, F. F. DE A; MARINHO, F. de A.; SOUZA, J.C. R. DE. **Estudo sócio-econômico sobre agricultores familiares produtores de queijo-de-coalho das Comunidades do Junco, Tiasol e Tapera, no Município de Tauá-CE**. XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural – SOBER. Anais do XLVI



## VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural – SOBER. 2008. Rio Branco – Acre.

ARAÚJO, J. B.C; PIMENTEL, J. C. M; PAIVA, F. F. DE A; MARINHO, F. de A. **QUINTAIS AGROFLORESTAIS E AGRICULTURA FAMILIAR: Modelo sustentável dos produtores de queijo de coalho da Comunidade de Tiasol em Tauá-Ceará.** VII Congresso Brasileiro de Sistemas Agroflorestais: Diálogo e Integração de Saberes em Sistemas Agroflorestais para Sociedades Sustentáveis. Anais do VII Congresso Brasileiro de Sistemas Agroflorestais: Diálogo e Integração de Saberes em Sistemas Agroflorestais para Sociedades Sustentáveis. 2009. Luziânia - Goiás.

BECKER, L.C.C. Tradição e Modernidade: a luta por reconhecimento no Brasil profundo. Núcleo de Pesquisa em Movimentos Sociais – NPMS. Anais do II Seminário Nacional **Movimentos Sociais, Participação e Democracia**, 25 a 27 de abril de 2007, UFSC, Florianópolis, Brasil.

BECKER, L. C. C.. **Tradição e Modernidade: O Desafio da Sustentabilidade do Desenvolvimento na Estrada Real.** Tese de doutorado em Ciência Política. IUPERJ. Rio de Janeiro, 2009.

CANDIOTTO, L. Z. P.; CORRÊA, W. K.; Ruralidades, urbanidades e a tecnicização do rural no contexto do debate cidade-campo. In: **CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária.** v.3, n. 5, p. 214-242, fev. 2008. Capturado de: <<http://www.campoterritorio.ig.ufu.br>>.

CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais.** Bauru: Edusc, 1998.p.183.

FREIRE, P. **Extensão ou Comunicação?** Tradução de Darci de Oliveira, 7ª ed. Rio de Janeiro, ed. Paz e Terra, 1983, 93p. (O Mundo de Hoje, V 4).

GAMARRA, Y. **La Cooperación Internacional em su Dimensión Cultural y el Progreso Del Derecho Internacional.** Madri: MÃE, 1998. p.71.

GIDDENS, A. **Sociologia.** Porto Alegre: Ed. Artmed, 2005, pp.38-45, 207.

GOMES, P. C. da C.. **A cultura pública e o espaço: desafios metodológicos.** In: GOMES, Horieste. Geografia: Goiás - Tocantins/ Horieste Gomes, Antônio Teixeira Neto, Altair Sales Barbosa. – 2.ed.rev. e ampl.- Goiânia: Editora da UFG, 2005.

LIMA, E. N. de. Novas ruralidades, novas identidades. Onde? In: MOREIRA, R. J. (org.). **Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo.** Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

MENESES, J.N.C. Queijo Artesanal de Minas, patrimônio cultura do Brasil. **Volume I. Dossiê Interpretativo.** Belo Horizonte. IPHAN. 2006.

MOREIRA, R. J. Ruralidades e globalizações: ensaiando uma interpretação. In: MOREIRA, R. J. (org.). **Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo.** Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

PAZ, O. **Convergências: ensaios sobre arte e literatura.** Rio de Janeiro: Editora Rocco. 1991. p. 45 a 55.

PARÁ. Departamento de Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural. Belém, 2002 Volume 1.**Série Informar para Preservar.** p. 30.

PENA, M. V. J.; CORREIA, M. C. **A Questão de gênero no Brasil.** Rio de Janeiro: CEPIA; Banco Mundial, 2003. Disponível em: <[http://www.cepia.org.br/Textos\\_online/Questao\\_de\\_genero.pdf](http://www.cepia.org.br/Textos_online/Questao_de_genero.pdf)>.



**VIII CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO**

Agricultura Familiar: Crise Alimentar e Mudanças Climáticas Globais

SAFFIOTI, H.I.B. **Rearticulando gênero e classe social**. In: COSTA, A.O. ; BRUSCHINI, C. (Orgs.) Uma Questão de gênero. São Paulo ; Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 1992.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço**: espaço e tempo, razão e emoção. 3ª ed. São. Paulo: Hucitec, 1999. 384 p.

SEN, A. **Desenvolvimento como Liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000

SIMMEL, G. **Questões fundamentais da sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.