

O KOCHKÄSE E SUA CONSTRUÇÃO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DE NATUREZA IMATERIAL

Nelita Fabiana Moratelli
Viviane Kraieski Assunção

Resumo

Este trabalho de pesquisa qualitativa procurou dar visibilidade ao tipo de agricultura desenvolvido atualmente na região do Médio Vale do Itajaí, caracterizada pela presença de sistemas agroalimentares locais, onde predomina o cultivo de vegetais perenes, chamados capineiras como exemplo a cana-de-açúcar, o gramão, o capim elefante, e tubérculos como o inhame, o taiá, a batata-doce, o cará e a mandioca. Estes cultivos apresentam-se bem adaptados às condições de clima e solo e são destinados para alimentação de animais diversos, como bovinos, suínos e aves, todos em pequena escala de produção. Este tipo de agricultura enfrenta a polarização com um modelo de agricultura cada vez mais produtivista, porém com limitações em função do seu alto custo energético, perda da agrobiodiversidade e, sobretudo, dependente das negociações mundiais. A pesquisa buscou, mesmo que em uma discussão embrionária, relatar alguns dos conflitos entre especialistas e leigos na avaliação do *kochkäse* como alimento seguro. O queijo *kochkäse* é, no Médio Vale do Itajaí, o fio condutor dessa discussão entre a produção de alimentos tradicionais, por vezes denominados artesanais, e a produção de alimentos inspecionados. O pedido de Registro no Livro dos Saberes do IPHAN do *kochkäse* como Bem Cultural de Natureza Imaterial é uma reivindicação da comunidade e aguarda deferimento. Refletimos sobre a contribuição do conceito de violência simbólica, proposto por Pierre Bourdieu com o objetivo de descortinar estigmas e reducionismos inculcados nas relações entre agricultores e especialistas. Este estudo aponta para a reflexão de que o conceito de alimento seguro neste tipo de produção tradicional está permeado pela violência simbólica, pois as regras do fazer são referendadas apenas pelo saber do especialista.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural. *Kochkäse*. Alimento seguro. Agricultura familiar.



O kochkäse e sua relevância como Patrimônio Cultural no desenvolvimento regional

O *kochkäse* é feito do queijinho que sofreu um processo de fermentação em temperatura ambiente e depois é cozido, formando uma consistência de creme, semelhante a um queijo fundido. A formação do queijinho se dá por meio da coagulação natural do leite, que é em seguida prensado, com o objetivo de retirar o soro, permanecendo uma massa branca de grânulos pequeninos. A retirada desse soro costuma ser considerada muito importante para os agricultores. Dias frios e úmidos, segundo eles, atrapalham o processo de fermentação do queijinho e podem levar à perda desta remessa. Após a fermentação, o queijinho adquire uma coloração amarelada. Neste período, ocorre a liberação de odor característico. Alcançada a fermentação desejada, a massa é levada ao cozimento. Antes do completo esfriamento, agora na forma de um creme, o *kochkäse* é distribuído em fatias de pão caseiro, geralmente cortadas na metade. Acompanha outros itens do café colonial, como cucas, docinhos, pão com linguiça, pão com sardinha e ovo cozido. Sua apreciação se dá em celebrações religiosas, eventos familiares e também nos cafés coloniais dos Clubes de Caça e Tiro, sobretudo nas festividades que promovem a eleição do Rei e da Rainha do seguinte ano.

Uma polêmica entre produtores e órgãos de fiscalização de alimentos se deu quando os produtores do *kochkäse* afirmaram que a sua fabricação era feita com leite cru, ou seja, o leite do qual se obtinha o queijinho não era pasteurizado¹. Um grupo de técnicos, entre eles extensionistas da Epagri, colaboradores, professores e alunos da FURB, consultores do SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas, técnicos municipais atrelados aos departamentos de agricultura, cultura e turismo, desencadearam juntamente com os produtores uma compreensão de que este modo de “saber fazer” poderia se tratar de um patrimônio cultural de natureza imaterial.

Reflexão esta apontada e identificada por Silva (2014) em seu trabalho de pesquisa que resultou na elaboração do INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais do *kochkäse* como Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí. Após elaboração do INRC do *kochkäse*, o grupo de trabalho envolvido formulou o dossiê com a solicitação de registro como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial do Brasil: *O Modo de Saber Fazer do Queijo Kochkäse da região do Vale do Itajaí – SC*. O pedido foi protocolado em 8 de dezembro de

¹ O processo de pasteurização consiste em submeter o leite a tempo e temperaturas definidos em lei, com o objetivo de diminuir a carga bacteriana considerada prejudicial à saúde humana.



2016. Em junho de 2017, ocorreu a solenidade de entrega do dossiê ao IPHAN, nas dependências da AMMVI – Associação dos Municípios do Médio Vale do Itajaí, que contou com representantes da Universidade Regional de Blumenau – FURB, técnicos do IPHAN, Epagri – Empresa Agropecuária Catarinense de Pesquisa e Extensão Rural, Cidasc – Companhia Integrada de Agricultura e Abastecimento, Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, prefeitos, vereadores, secretários municipais de agricultura, turismo e cultura, representantes que validaram cartas de anuência ao projeto anexadas ao dossiê, além da presença dos agricultores, produtores de *kochkäse*.

O patrimônio imaterial ou intangível, para Maria Cecília Londres Fonseca (2003), é presença recente nas políticas públicas de patrimônio cultural. Para a autora, é a partir de uma reflexão sobre a função de patrimônio e de uma crítica à noção de patrimônio histórico e artístico, que se passou a adotar uma concepção mais ampla de patrimônio cultural, não mais centrada em determinados objetos, como os monumentos, mas sim em uma relação da sociedade com sua cultura. Nos grupos sociais em que determinado patrimônio cultural de natureza imaterial é identificado cabe assegurar sua continuidade, preservando os modos de fazer, sem associar a ideia de conservação e imutabilidade.

Para Moser (2014), consenso cada vez maior é a necessidade da identificação e compreensão do patrimônio cultural de uma determinada região. O desafio atual é como integrar melhor a proteção e a valorização do patrimônio em uma abordagem local de desenvolvimento. Este “saber fazer” do *kochkäse* e o seu consumo em determinado grupo social acabam por imprimir uma identidade coletiva. O respeito e a valorização a esta identidade constituem-se como objetivos a serem alcançados pelos atores sociais deste projeto.

No início, o reconhecimento de Patrimônio Cultural de natureza Imaterial do *kochkäse* foi para alguns, uma esperança direta da flexibilização das leis sanitárias. Apenas mais tarde é que o processo amadureceu para o reconhecimento de uma identidade regional voltada também à valorização do tipo da agricultura que se desenvolveu no Médio Vale do Itajaí com todas as suas peculiaridades. Quando refletimos sobre o desenvolvimento regional, nos remetemos a Renting e Wiskerke (2010), que consideram necessário emergir um novo papel das instituições públicas e sociedade civil na promoção de sistemas agroalimentares locais. A viabilidade de novos modelos de difusão não está claro e tem surgido à margem das estruturas políticas já existentes. A produção de alimentos deveria se voltar para a integração com o território. Os autores afirmam que, para

o surgimento de uma nova geografia do alimento, será necessário entrelaçar pelo menos três fatores: cadeias curtas de consumo, compra institucional e estratégias de agricultura urbana. Neste sentido, a política dos governos neoliberais, que deixaram ao longo do tempo o setor de alimentação por conta do livre mercado, entra em conflito com uma sociedade que cada vez mais questiona a segurança alimentar (RENTING; WISKERKE, 2010).

Fabricação de produtos artesanais e os órgãos de fiscalização dos alimentos

Os queijos de leite cru surgem recentemente como uma questão identitária, um processo similar ao que ocorreu na França na década de 1990. A cozinha regional e o turismo étnico compõem uma força que emerge cada dia mais forte na região do Vale do Itajaí, também reconhecido como Vale Europeu.

A questão sanitária em torno da produção deste alimento ainda é muito controversa. O alimento seguro, até então, estava marcado pela submissão da padronização alimentar definida por lei. Alguns trabalhos acadêmicos ousaram questionar estas normas. Cruz e Menasche (2014) trouxeram para o debate no sul do Brasil algumas questões pertinentes, explicitando que alimentos locais, marcados pelo saber fazer, embora tradicionalmente tenham sido feitos em pequenas estruturas, com utensílios específicos e de modo artesanal, à medida que são inseridos em mercados formais, torna-se necessário alterar estruturas, utensílios e, conseqüentemente, adaptar modos de fazer. Assim, se por um lado a qualidade desses produtos se afirma exatamente pela diversidade, produção em espaços rurais, tradição, cultura e relação com modos de vida, por outro, os desafios para a formalização encontram-se em atender a exigências legais que potencialmente comprometem a singularidade e diversidade desses produtos (CRUZ; MENASCHE, 2014).

A Epagri, na década de 1990, irá centrar esforços no que chamaram de profissionalização. Naquele período, os agricultores foram levados aos centros de treinamento e por lá permaneciam cerca de uma semana. Os agricultores foram amplamente capacitados nas Boas Práticas de Produção, porém houve uma preocupação em valorizar os processos de industrialização dos alimentos em detrimento das receitas tradicionais das regiões. Parte dos instrutores viu-se obrigado a seguir a orientação do que era previsto em lei, mesmo consciente de que o processo artesanal estaria se perdendo. Outra parte acreditava realmente ser a única forma de produção segura do alimento. Contudo, apesar dos debates gerados no âmbito técnico, bem como as falas dos



agricultores que apontam frequentemente para estas controvérsias, as formas de conhecimento tradicional, embora imprescindíveis para a produção desses queijos coloniais e outros alimentos artesanais, foram gradativamente desconsideradas e substituídas por práticas que, de acordo com métodos de análise de risco, seriam mais seguras (CRUZ; MENASCHE, 2014).

Os eventos que contribuíram para a valorização da cozinha regional parecem ir além de uma memória afetiva, que poderia ser o caso da região do Médio Vale do Itajaí, visto que a maioria das populações que vivem hoje em áreas urbanas tem origem na geração anterior de uma família camponesa e, portanto, uma alimentação camponesa. Para Poulain (2004), somente as cozinhas camponesas, mais dependentes em relação às necessidades, têm uma marca regional, o que confere uma estreita ligação entre agricultura local e culinária. Acredita-se que esta dependência é em virtude do que é possível produzir: a cozinha camponesa é dependente da capacidade de produção do camponês, que por sua vez está atrelada às condições naturais ofertadas pelo clima, solo e vegetação locais. Será a partir destas ofertas de capacidades que se elabora a comida. Neste sentido, é muito comum que pratos regionais sejam elaborados com ingredientes que possuem facilidades de cultivos regionais, como foi o caso aqui na região dos tubérculos, ora servindo para alimentação humana (aipim, taiá, batata-doce, mangarito, abóbora), ora para alimentação dos animais, os quais se converteriam também em fonte de proteína animal para as famílias rurais. O inhame foi citado pelos agricultores entrevistados como fonte de alimentação animal, preferencialmente, os suínos; a abóbora, por sua vez, apesar de ter seu uso na alimentação humana, é, entre os colonos, destinada preferencialmente aos animais.

Para Poulain (2004), o alimento moderno se contrapõe à cozinha camponesa porque está deslocado, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhes eram tradicionalmente associados. A agricultura local é realizada por aqueles que detêm um determinado saber local. Este conhecimento local, para Santos et al. (2005, p. 32), é compreendido para a maioria das pessoas como um pensamento comum que estaria limitado a um meio muito restrito, sendo um tipo de conhecimento que não teria aplicação para além deste contexto. Para os autores, o conceito de conhecimento tradicional costuma ser atrelado também à ideia de um sistema homogêneo de pensamento, encobrindo o fato de que os grupos sociais renovam seus conhecimentos constantemente em função de novas experiências e de novos desafios postos por circunstâncias históricas novas. Na

opinião do autor, o senso comum relaciona a emergência do tradicional a uma “cristalização” do étnico.

A alimentação é um assunto que afeta múltiplas dimensões. A satisfação do metabolismo endossomático dos seres humanos está cada vez mais complexa e se combinam aspectos relacionados com a saúde, o bem estar corporal, a identidade cultural, a conservação do patrimônio material e imaterial, a viabilidade das atividades produtivas agrárias, o desenvolvimento rural, a saúde dos agroecossistemas, a sustentabilidade do consumo energético, a equidade nas relações entre países desenvolvidos e periféricos etc. (MOLINA *et al.*, 2017).

Turismo e identidade cultural no desenvolvimento regional

Atualmente, o Médio Vale do Itajaí está economicamente voltado ao turismo, cujo foro é cada vez mais atrelado com a culinária. Para Silva (2007), na região, grupos de etnias diversas elaboraram suas fronteiras étnicas utilizando a culinária como um dos itens emblemáticos para construir suas identidades. A autora reflete que podemos pensar o café colonial (refeição que reúne os produtos das colônias) como item da culinária que unifica as diversas etnias de origem europeia em torno de um elemento comum, e, portanto, como um recurso turístico. Ainda assim, cada um destes grupos reivindica para si uma cozinha própria, marcada tanto por pratos típicos, bem como por festas e rituais de comensalidade específicos. O turista busca sempre vivenciar os costumes locais e uma das áreas da cultura mais atraentes é a culinária. Para Rischbieter (2007), a cultura local surge como uma forma de diferenciação, já que atualmente o processo de globalização atinge quase todas as localidades e atividades humanas.

Para Burns (2002), o turista provém, na maioria das vezes, de um ambiente urbano e pós-industrial, caracterizado pelo afastamento da “natureza”. Neste caso, o mito que permanece e que o turista deseja encontrar é o da liberdade. A viagem seria a liberdade perfeita. O mito da liberdade é analisado a partir da perspectiva de Strauss (apud BURNS, 2002), que acreditava não existir diferença no funcionamento dos processos de pensamento dentro de uma sociedade governada por uma mitologia “primitiva” e outra governada por uma estrutura “científica”. A lógica do pensamento mítico seria tão rigorosa quanto a da ciência moderna.

Encontramos em (PARDI, 2007) também uma referência a Burns, que sistematiza e resume a abordagem estruturalista de Lévy-Strauss como sendo fundamental para a análise



mais aprofundada do turismo por que nos remete aos "estados opostos do ser", como estar trabalhando e estar de férias e do papel do mito, nesse contexto, pois mesmo que literalmente não seja verdadeiro, funciona em nível básico como história cultural a despeito das restrições; o pensamento é livre. A maior parte dos turistas de todo o mundo é gerada no ambiente urbano e pós-industrial no qual se verifica o afastamento da natureza e da espiritualidade em detrimento do mito da liberdade.

Os mitos, dirá Lévi-Strauss, se pensam entre si ao mesmo tempo em que pensam a sociedade de onde provêm, com a ressalva de que jamais pertencem a uma única sociedade, pois o que é mais próprio deles é viajar por entre elas e, assim, transformarem-se (BASQUES, 2012). Neste sentido é que Messias Basques em sua resenha: (Claude Lévy Strauss e o mito da mitologia) traz a afirmação de Strauss de que a mitologia diz muito sobre a sociedade sobre a qual provêm e sobre o funcionamento do "espírito humano", embora diga pouco sobre a ordem do mundo, a natureza do real, a origem do homem e seu destino.

Para Burns, (pg.68, 2002) o turismo é "viagem: a liberdade perfeita", neste sentido para o autor referenciar o turismo como um símbolo de liberdade econômica e social moderna, é uma reverência a própria sociedade atual. Por isso o autor questiona: o turismo pode oferecer o paraíso na Terra? Para ele o mito do paraíso ainda é um fator importante na comercialização dos destinos turísticos, mas o perigo surge com o rompimento da coesão social, quando os mitos são derrubados, de modo que as pessoas inventam novos mitos, que podem incluir o mito do "nativo tolo". (BURNS, 2002, p.137)

Nos dias atuais, enaltecer a identidade cultural do teuto brasileiro no mosaico cultural brasileiro é uma prática utilizada pela mídia televisiva, além de todos os arranjos sistemáticos do próprio setor de turismo (VOIGT, 2013). Na perspectiva de atender os vários tipos de turistas, desde aqueles que optam por conhecer os principais pontos turísticos e cumprir os rituais tradicionais de um pacote, há também aqueles que privilegiam uma imersão no que ainda não se transformou em um produto turístico propriamente dito. Os especialistas na área estão atentos e sabem que a busca desta "autenticidade" apresenta um potencial: o agricultor. A paisagem cultural do rural, as casas, os pastos, os animais e o próprio agricultor, principalmente aquele com uma forte identidade camponesa, fazem emergir no imaginário das pessoas a ideia de uma ruralidade feliz e completo equilíbrio com a natureza.



Para Poulain (2004), essa busca não é privilégio apenas dos turistas, mas percorre o imaginário dos consumidores em geral. A terra e as cozinhas locais são colocadas como um universo tradicional. Neste espaço, imaginado como autêntico em oposição ao artificial dos meios urbanizados onde o construído avança sobre o natural, emerge a visão paradisíaca da ruralidade. Para Menasche (2004), o alimento natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional seria, dessa forma, afirmado em oposição ao artificial, processado, distante, industrializado, moderno. Em relação às cozinhas locais, Poulain (2004) discute a concepção folclórica ingênua deste pensamento, pois, segundo ele, referindo-se à França, na maioria das vezes, parte dos ingredientes das cozinhas regionais é oriundo do novo mundo, absorvidos por técnicas de preparação e sistemas de consumos já vigentes.

As culturas ditas tradicionais, potencializam destinos turísticos ainda não corrompidos. Penetrar neste mundo das cozinhas regionais, conhecer a arte do saber fazer o *kochkäse*, a linguiça, a geleia de porco, a morcilha, conhecer estas pessoas e estes lugares tornou-se um destino atraente. O turismo rural e sua “autêntica” cozinha regional, contrapõem-se, ao mesmo tempo, tanto ao fenômeno da McDonaldisação da sociedade e da industrialização dos serviços (BURNS, 2002) como dos alimentos (POULAIN, 2004).

O *kochkäse* esteve, durante muito tempo, à margem da relevância cultural que possui hoje. Percebido o conflito entre seu modo de fazer tradicional, a partir de leite cru e as exigências sanitárias atuais, será durante a elaboração de seu Inventário de Referências Culturais que Silva (2014) revela que o modo de fazer do queijo *kochkäse* se constitui em um *habitus* da sociedade camponesa que aqui se desenvolveu. Para Bourdieu (2009), *habitus* se traduz nas práticas sociais assumidas por determinada sociedade, em um contexto que se “aproxima” de um fazer inconsciente por parte do indivíduo, que expressa os princípios classificatórios e os condicionamentos de uma dada coletividade.

Assim, quando o produtor de *kochkäse* tem seu modo de fazer questionado sob ponto de vista de alimento seguro, também se questiona a sua cultura. Cultura aqui aplicada no sentido antropológico, proposto por Laraia (2006). Para o autor, o modo de ver o mundo, as apreciações de ordem moral e valorativa, os diferentes comportamentos sociais e mesmo as posturas corporais são produtos de uma herança cultural, ou seja, o resultado da operação de uma determinada cultura. Burns (2002) afirma que o conceito se aplica quando cultura representa um conjunto interligado de regras e parâmetros compartilhados por uma sociedade que produz o comportamento considerado aceitável por esta. E será neste



contexto que poderemos aplicar o conceito de violência simbólica proposto por Bourdieu (2005).

Para Bourdieu (2005), quando uma cultura se impõe sobre a outra, de forma até institucionalizada, como é o caso da educação escolar, ocorre o que o autor denomina de violência simbólica. Nesse caso, a cultura dominante contribui para a integração real da classe dominante e para a integração fictícia da sociedade no seu conjunto, portanto, ocorre desmobilização das classes dominadas. Assim, contribui ainda para a legitimação da ordem estabelecida por meio das distinções (hierarquias) e para a legitimação destas distinções. No âmbito do *kochkäse*, há uma série de desdobramentos que denunciam esta conduta por parte dos especialistas, tais como: técnicos das Ciências Agrárias, órgãos de inspeção sanitária e demais grupos sociais que costumam associar esses agricultores a indivíduos desprovidos de cultura, higiene e tecnologia.

O conceito de violência simbólica elaborado por Bourdieu é, segundo a interpretação de Mauger (2017), uma violência oculta, pressupondo o irreconhecimento da violência que a engendrou e o reconhecimento dos princípios em nome dos quais é exercida. Ela impõe uma tripla arbitrariedade (a do poder imposto, a da cultura inculcada e a do modo de imposição). O reconhecimento atribuído pelos dominados aos dominantes compreende o reconhecimento da pertinência das justificativas religiosas, naturais, eruditas etc. Tais formas de dominação não deixam de exercer uma verdadeira violência sobre aqueles que a sofrem, engendrando a vergonha de si e dos seus, o autodescrédito, a autocensura e a autoexclusão.

Relatos orais em reuniões técnicas a respeito do processo de fabricação artesanal de alimentos afirmam que os agricultores precisam ser capacitados. Precisam aprender sobre as Boas Práticas de Fabricação e seguir um protocolo, da mesma forma que se faz em processos industriais. Um protocolo seria um manual padrão de produção de determinado alimento. As capacitações no âmbito da extensão rural podem ser feitas através das metodologias de cursos, oficinas, palestras, excursões, dias de campo e seminários. A Epagri é uma empresa de pesquisa agropecuária e extensão rural. Dois elos (pesquisa e extensão) que ao se integrar devem propor à sociedade conhecimento e metodologias suficientemente eficientes para que este conhecimento produza sustentabilidade. Um objetivo por demais complexo a ser alcançado por uma única organização. Acreditamos ser a parceria entre outras instituições de pesquisa e extensão rural que ampliam a possibilidade de se obter resultados mais efetivos. No entanto, a ideia



de extensão rural ainda prevalece no campo das ciências agrárias como o ato de estender, estender o conhecimento produzido pelo pesquisador, mais precisamente no ambiente institucional da Epagri. O que reduz não somente o agricultor a um leigo, como também o próprio papel do extensionista. Freire (1975) afirma que esta teoria implícita na ação de estender, na extensão, é uma teoria antidialógica, incompatível com uma autêntica educação. Entre as várias características da teoria antidialógica da ação, o autor chama a atenção para a invasão cultural. O invasor reduz os homens do espaço invadido a meros objetos de ação.

Os resultados das pesquisas agrônômicas são levados aos extensionistas que, por sua vez, os levam aos agricultores. No entanto, por conta das limitações que a pesquisa agrônômica de cunho positivista assume, são muitas as variáveis que os cientistas não dão conta de relacionar, por isso muitos agricultores aplicam o jargão: na prática é diferente. Na prática sempre será diferente, nenhum experimento agrônômico deve ter a presunção de impor ou simular todas as possibilidades de uma vivência real na propriedade rural. No entanto, alguns pressupostos que possibilitam alcançar não somente os melhores resultados econômicos, mas também sociais e ambientais poderiam ser acordados caso as relações entre pesquisa e extensão rural buscassem a ação libertadora do homem.

A fragilidade da pesquisa agrônômica carece da compreensão proposta por Morin (2001, p.43) em que não existe um fato puro. Os fatos são impuros e a atividade do cientista consiste numa operação de seleção e eliminação dos fatos. O que é possível fazer é uma pesquisa a partir de recortes da realidade, por isso, seus resultados nunca serão verdades absolutas. Para Morin (2001), atualmente vemos que existe uma crise da explicação simples nas ciências biológicas e físicas: desde então, o que parecia ser um resíduo não científico das ciências humanas, a incerteza, a desordem, a contradição, a pluralidade, a complicação fazem parte de uma problemática geral do conhecimento científico.

Freire (1974) critica os projetos de extensão que pretendem substituir uma forma de conhecimento por outra, estão em jogo cosmologias e paradigmas, o que provoca uma reflexão filosófica. Nesta reflexão a explicação do mundo deve significar a sua aceitação e a transformação do conhecimento de um e de outro na melhor adaptação do homem a este mundo. Isto nos remete a refletir como iremos nós, extensionistas, lidar com a visão dos especialistas em determinar As Boas Práticas de Fabricação do *kochkäse* e a visão dos produtores de ter o seu modo de fazer reconhecido socialmente. Não compreendemos, no entanto, o que de fato é a produção artesanal, reservamos a ela um caráter quantitativo, no

âmbito da menor escala de produção, com ausência ou presença de maquinário simplificado e mão de obra familiar. Não consideramos que o produtor já estabeleceu em seu *habitus* o seu modo de fazer. Com os critérios que, mesmo subjetivos, são para ele os referenciais. Insistimos em interferir no processo, acrescentando critérios do tipo: tempo e temperatura de cozimento, por exemplo.

Para Poulain (2004), tal conflito reflete uma crise. As ciências sociais estudam as diferenças entre a definição de risco para os especialistas e leigos, e o que se observa é que a percepção dos leigos permite compreender alguns aspectos que os cientistas geralmente excluem de suas análises. Por isso, o diálogo entre o pensamento leigo e o pensamento científico é necessário. Por meio deste confronto, podem ser reveladas as questões sociais que sustentam essa crise.

A violência simbólica (BOURDIEU, 2005) não se limita a este conflito entre especialistas e leigos, amplia-se a ponto de exercer uma capilaridade nas mais variadas categorias sociais. Assim, no senso comum, tais convicções produzem afirmações do tipo: a falta de acesso à “boa” música, à “boa” arte, a “bons” livros, a “boas” escolas parecem condenar os agricultores a dois estereótipos: trata-se de um teimoso que não quer aprender ou de um ingênuo ignorante que não consegue aprender. “Para que os homens simples sejam tidos como ignorantes, é necessário que haja quem os considere assim” (FREIRE, 1975, p.46).

A identificação do colono como um indivíduo desprovido da educação de qualidade e da modernidade das cidades teria também contribuído para diminuir a sucessão hereditária na propriedade rural. Um descontentamento percebido na fala da agricultora Anair²:

Nossos filhos hoje em dia... a gente tá ali com o nosso serviço, mas eles não prestam atenção e não se interessam pelo nosso serviço, a gente pede, tudo, mas eles não se interessam. Que nem colhe café ir lá descascar limpar, planta um feijão, se tá ali mãe pega e pronto (MEYER, ANAIR DALCANALLE, informação verbal, 2018).

O agrônomo e extensionista Antonio³ também relata este desestímulo do jovem em relação à agricultura:

Ninguém mais quer ser agricultor, o jovem quer trabalhar, há um preconceito chamando ele de colono, colono é aquele que ficou na

²Entrevista concedida por MEYER, Anair Dalcanalle. Anair Dalcanalle Meyer: depoimento. (junho, 2018) Entrevistadora: Nelita Fabiana Moratelli, Rio dos Cedros, 2018, 36 minutos.

³ Entrevista concedida por PROBST, Antonio Rodolfo Dias. Antonio Rodolfo Dias Probst: depoimento (junho, 2018) Entrevistadora: Nelita Fabiana Moratelli, Blumenau, 2018, 29 minutos.



propriedade porque não tinha inteligência para um emprego urbano. Ficava na propriedade o que tinha menos talento para os estudos. Esta foi uma lógica errada, embora que eu ache que o agricultor é mais inteligente que o homem na cidade. Porque ele é safo. O homem da cidade não tem tantos desafios como o agricultor, (PROBST, ANTONIO RODOLFO DIAS, informação verbal, 2018).

Um relato semelhante foi feito também pelo agrônomo Cesar Augusto Lodi⁴, que era filho de agricultores familiares na Serra Gaúcha.

Ou você ficava por ser o primogênito ou porque aquela cultura dizia era o último filho, eles diziam que quem não aprendia bem outras coisas pedreiro... ou se não ia bem na escola devia ficar na agricultura. Muitas vezes os pais relataram que o filho que era o mais burro ficou, (LODI, CESAR AUGUSTO, informação verbal, 2018).

Como um sujeito que não compreende o que é uma bactéria, ou talvez não acredita que elas existem, poderá produzir um alimento seguro? Parte da resistência da comunidade técnica, principalmente os fiscais de alimentos, está na convicção de que o camponês não tem conhecimento necessário. Este conhecimento estaria, de fato, ausente, pois trata-se de um camponês, que através da sua própria cultura desenvolveu seus próprios saberes.

As relações de poder são estabelecidas por uma comparação, assim como se deu na colonização dos países hoje considerados em desenvolvimento, quando europeus classificaram os povos nativos como mau ou bom selvagem. Laplantine (1989) cita alguns dos estudiosos tais como Stanley, Pauw, Rousseu, Hegel, Léry, Montaigne, que em suas pesquisas contribuíram para a formação deste pensamento. Porém, foram raros relatos dos historiadores que descreveram uma sociedade de indivíduos com cultura diferente, nem inferior ou superior a sua própria. Segundo Laplantine (1989), estas duas construções, inicialmente do mal selvagem e depois do bom selvagem, provocaram respectivamente repulsa e fascínio e produziram uma alteridade fantasmática que não tem muita relação com a realidade.

O *kochkäse* e a disputa dos saberes

Para Laraia (2006), todo sistema cultural tem a sua própria lógica e não passa de um ato primário de etnocentrismo tentar transferir a lógica de um sistema para outro. Infelizmente, a tendência mais comum é de considerar lógico apenas o próprio sistema e

⁴ Entrevista concedida por LODI, Cesar Augusto. Cesar Augusto Lodi: depoimento, (junho de 2018). Entrevistadora: Nelita Fabiana Moratelli, Blumenau, 2018, 39 minutos.



atribuir aos demais um alto grau de irracionalismo. Assim como os povos originários deste continente, os camponeses são hoje objeto de estudo dos antropólogos no mundo todo. Também oscilam entre representações: algumas vezes, são estigmatizados pela falta (de higiene e tecnologia); noutras, são vistos como seres especiais que vivem em completa harmonia com a natureza. Para Woortmann (1995), o camponês latino americano é pensado a partir do modelo de dominação colonial hispânico ou luso, o camponês europeu era pensado a partir da totalidade representada pelo feudalismo. O nosso trabalho acadêmico buscou posicionar o camponês do Médio Vale do Itajaí em uma representação na qual este grupo social obtenha melhor compreensão.

Um dilema semelhante levou Servilha (2015), enquanto orientando de Haesbaert, a escrever a obra: “Quem precisa de região”. Trata-se de uma reflexão a respeito do Vale do Jequitinhonha, visto pela maioria das pessoas como uma região pobre e atrasada, onde o autor tenta protagonizar um pouco a história deste povo e relativizar, sobretudo, o conceito de região desenvolvida, deixando claro uma reflexão de que há sempre um interesse por trás daquilo que alguém determina como “atrasado” ou “moderno” e que somente algumas pessoas têm “o poder de poder falar”. Servilha (2015) propõe uma desnaturalização das fronteiras espaço temporais, evitando, desta forma, estigmatizar um determinado espaço geográfico em um determinado tempo da história, o que para ele seria o causador de “fronteiras espaciais”. Quanto mais estigmatizado for o lugar ou a região, mais distante se tornará daquele que se julga não ser. Ao concluir seu trabalho, o autor revela que cabe a todos nós o direito de reinventarmos nossa história, de encontrarmos incertezas no antes “já certo”, de redescobrimos o novo no antes velho, de desnaturalizarmos o presente para, só assim, reinventarmos o futuro. O autor considera que os frutos do trabalho de ressignificação da região estão nas diversas manifestações de grupos sociais organizados voltados para a arte, para os movimentos sociais e os grupos minoritários, todos, porém designando-se como o Vale do Jequitinhonha, o que o autor considera como a emergência da identificação regional popular (SERVILHA, 2015). Acrescentamos ainda as reflexões de Wolf (1978):

Enquanto alguns escritores tratavam as sociedades camponesas como agregados amorfos, sem estrutura própria, outros descreviam-nas como populações “tradicionais”, rotulando-as de “conservadoras”, em oposição às consideradas “modernas”. Dizer que uma sociedade é tradicional, ou que sua população está presa à tradição, não explica por que a tradição persiste, nem por que o povo se mantém fiel a ela. A persistência, como a mudança, não é uma causa, é um efeito (WOLF, 1978 p. 10).

Assim, em determinado momento, todas as representações que a sociedade produz a respeito do camponês produtor de alimento, seja ele um teimoso que não quer aprender ou um ingênuo que não consegue aprender, é colocada em cheque na hora de validar que este alimento seja de fato considerado seguro. Como um indivíduo que não tem conhecimento científico a respeito dos riscos alimentares poderá produzir alimentos? Os riscos alimentares se inserem em um vasto repertório de ansiedades humanas potencializadas por uma miríade de fontes de informações contraditórias sobre o comer disponíveis em arenas político-científicas. Trata-se de tema complexo que se intensifica frente às interseções entre riscos alimentares e valores ambientais, sociais, éticos e estéticos (GALINDO; PORTILHO, 2016).

Dentro deste contexto de controvérsias, recorremos a Strauss (1978), em uma tentativa de compreensão através das estruturas do pensamento mitológico as angústias que o ser humano tem em relação à sua própria alimentação. Em *Mito e Significado*, Strauss (1989) tenta aproximar a mitologia e a história, revelando que nas nossas sociedades a História substitui a Mitologia e desempenha a mesma função, já que para as sociedades sem escrita e sem arquivos a Mitologia tem por finalidade assegurar, com uma boa certeza, que o futuro permanecerá fiel ao presente e ao passado.

Se, para Morin (2001, p.185), o observador-conceptor deve se integrar na sua observação e na sua concepção, para Strauss, a teoria, qualquer que seja ela e do que quer que trate, deve explicar o que torna possível a produção da própria teoria e se ela não pode explicar, deve saber que o problema permanece. Os mitos apresentam diferenças contextuais entre si, porém haverá em algum momento algo comum que se repete, como no caso dos mitos de algumas populações indígenas brasileiras, que trazem elementos simbólicos como os animais, o herói, a água, o fogo, o incesto.

Desta forma, Strauss (2004) irá expor em *O Cru e o Cozido* os mitos que contribuíram para revelar entre os ameríndios a origem do fogo. Na maioria dos mitos entre os Bororo, Kayapó, Ofaie, Timbira, Xerente e outras tribos do Brasil Central, o fogo era inicialmente do *Jaguar*. O fogo é revelado ao herói, que se encontra com fome e para sobreviver tem que comer seus próprios excrementos. O *Jaguar* convence o herói que irá ajudá-lo e o leva para sua casa e o alimenta com carne assada. O herói aprecia muito, porém a esposa do *Jaguar*, que é uma índia, na maioria dos mitos, rejeita o herói. O *Jaguar* ensina o herói o manuseio do arco e da flecha e o herói acaba por defender-se da mulher do *Jaguar*, matando-a com arco e flecha. O herói retorna à aldeia e revela a existência do fogo.

De alguma forma, geralmente por roubo, o fogo é levado para a aldeia, o *Jaguar* não se vinga e os homens apreciam muito a carne assada feita com o fogo. Entre as muitas conexões, os mitos, oferecem os elementos da cosmologia ameríndia. Mas, em *Cru e Cozido*, Strauss (2004) irá se deter à dialética, na qual pretendemos também enfrentar. O cru representa a natureza, o cru apodrece. O cozido contém a cultura, através do domínio do fogo. Assim, sugerimos que o cru está para nós atualmente como o alimento que não é inspecionado, como a carne crua, que apodrece facilmente e adocece os humanos. E que o cozido está para nós como o alimento inspecionado, que passou pelo crivo da ciência e, portanto, da cultura. Os animais abatidos em casa estariam sempre crus. Para a sociedade atual, as técnicas utilizadas pelos camponeses para preparar estes alimentos não são seguras o suficiente sob o ponto de vista da sanidade. Os especialistas afirmam que os camponeses não são capazes de identificar as doenças nas vísceras dos animais e também desconhecem as conexões destas doenças com o ambiente. Às vezes, as doenças não estão visíveis, e por isso é necessário ficar cozido e não cru. Cozido, neste contexto, significa utilizar todo o arcabouço de técnicas que tornem o alimento seguro. O que poderá implicar desde o tratamento dos animais com antibióticos, vermífugos, vacinas e no fluxo do processamento destes alimentos: como a pasteurização, a aplicação de conservantes, antioxidantes e em alguns casos a completa esterilização do alimento processado. O que significa a inexistência de qualquer organismo vivo.

A história da ocupação do território do Vale do Itajaí permeia distintas fases. Se nos primeiros 100 anos da colonização (1850-1950), o Vale esteve fortemente conectado à agricultura, ainda que a indústria têxtil tenha sua importância desde o início do Século XX. Será uma série de contingências que contribuiram para o declínio da agricultura na região. Esta agricultura, porém, estava ligada ao beneficiamento da produção primária. A presença pujante de pequenas fábricas traz à tona um passado que hoje se conecta com os louros da culinária local. A arte de transformar o alimento é uma herança cultural. Segundo Silva (1954), até 1950 havia a fabricação de uma variedade de itens que tinham por base a produção primária, entre eles: banha, carne de bovino seca, carne de porco salgado, couro verde de bovino, couro salgado de bovino, couro seco bovino, queijo colonial, manteiga colonial, sebo, sola, torresmo, toucinho defumado, toucinho salgado, creme de leite, nata de leite, caseína.

Para Laraia (2006), cada mudança, por menor que seja, representa o desenlace de numerosos conflitos. Isto porque cada momento as sociedades humanas são palco do

embate entre as tendências conservadoras e inovadoras. O consumo dos alimentos processados inicialmente encontrou seu apreço, a banha seria banida para dar lugar à margarina e ao óleo de soja. Os próprios agricultores em certa medida passaram a apreciar produtos industrializados e poder consumi-los era sinal de modernidade. Com o passar do tempo, desde o início da Revolução Verde até os dias atuais, surgiu um outro viés para o que julgamos uma alimentação saudável. Ainda em um contexto muito diversificado os alimentos excessivamente industrializados são associados à má alimentação, apesar do seu consumo ser o principal, fruto dos hábitos da vida atual, onde pouco tempo se tem para o preparo de comidas menos processadas. A praticidade e a pressa contribuem para opção de compra de tais alimentos.

Segundo Poulain (2004), estas grandes transformações da alimentação também são abordadas como a mundialização da alimentação. O autor nos provoca a pensar em que medida somos levados a perder os particularismos regionais da nossa cozinha e em que medida nos são ofertadas as cozinhas internacionais nunca antes tão disponíveis, como é o caso dos inúmeros estabelecimentos que hoje dispõe de comida japonesa, sushi e sashimi. No entanto, ao mudar o espaço cultural, a cozinha sofre suas transformações, as maneiras à mesa são uma representação concreta dos valores fundamentais de uma cultura (POULAIN, 2004). Neste sentido, é possível comer sushi ou sashimi no Brasil com talheres. O que faz parte, segundo Little (2002), da ideologia neoliberal vigente que tenta enquadrar a diversidade cultural dentro da categoria de consumidores diferenciados.

Considerações finais

No contexto apresentado neste trabalho, o *kochkäse* não se trata apenas de um saber-fazer, patrimônio cultural de uma cultura que precisa ser enaltecida para virar um produto de turismo, mas sim do saber fazer que desafia o conhecimento hegemônico, que legitima apenas o saber científico. Assim, todo o estudo da microbiologia, das bactérias, das doenças, das zoonoses, das epidemias, dos medos, das mortes, se volta contra o saber camponês quando ele não deflagra passo a passo como fez o queijo, porque sabe que a partir de então será sabatinado e enquadrado para um saber adaptado ao saber industrializado, auferido pelo especialista, médico veterinário ou engenheiro de alimentos que lhe conferirá o grau de produtor de alimentos. Esquecemos que ele sempre produziu este alimento e celebrou com este mesmo o seu casamento, a festa de rei, as bodas, enfim.



A noção de Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial se construirá após o enfrentamento dos conflitos das representações sociais destes grupos, ora estigmatizados como ultrapassados e sujos, ora desqualificados quanto à categoria de agricultor familiar. Além disso, a falta de reconhecimento da pluriatividade também contribui para a invisibilidade desta categoria, limitando seu acesso às políticas públicas. A superação deste cenário, marcado pela violência simbólica, passa, assim, pelo reconhecimento do agricultor como sujeito produtor de cultura e de conhecimento válido e legítimo, e de sua produção alimentar, como o *kochkäse*.

Bibliografia

BASQUES, Messias. Claude Lévi-Strauss e o mito da mitologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, vol. 27, nr. 79. São Paulo, 2012.

Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092012000200015>, Acesso em: 15/04/2019.

BOURDIEU, Pierre. Tradução de Fernando Tomaz. **O poder simbólico**. 8 ed., Rio de Janeiro; Bertrand Brasil, 2005.

BURNS, Peter M. **Turismo e Antropologia: uma introdução**. Tradução: Dayse Batista. São Paulo: Chronos, 2002.

CATANI, Afrânio Mendes et al. **Vocabulário Bourdieu**, Belo Horizonte; Autêntica Editora, 2017.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Visa em Debate)** Manguinhos-RJ, v.2,n.4 p.34-42, 2014. Disponível em:

<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/search/search?query=leite+cr&authors=&title=&abstract=&galleyFullText=&suppFiles=&dateFromMonth=&dateFromDay=&dateFromYear=&dateToMonth=&dateToDay=&dateToYear=&dateToHour=23&dateToMinute=59&dateToSecond=59&discipline=&subject=&type=&coverage=&indexTerms=&=Pesquisar>. Acesso em: 17/09/2017.

FONSECA, Cecília Londres. “Para além de pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural”. In: ABREU, Regina, CHAGAS, Mario (orgs.) **Memória e Patrimônio**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro. 2 ed. Editora Paz e Terra, 1975.

GALINDO, Flavia; PORTILHO, Fátima. “Desta água não beberei e deste pão não comerei”: negociações do comer e representações sociais dos riscos alimentares. **Revista Antropolítica**, n. 41, Niterói, p.173-204, 2. sem. 2016.



LAPLANTINE, François. Aprender a antropologia. Tradução de Maria Agnes Chaucel. 2 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 19ª Ed. Jorge Zahar Editor. Rio de Janeiro, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mito e Significado**. Tradução de Antonio Marques Bessa. Lisboa: Ed. 70, 1989.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido** (Mitológicas v.1), Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 200.

LITTLE, Paul E. Etnodesenvolvimento local: autonomia cultural na era do neoliberalismo global. **Tellus**, ano2, n3, p.33-52, 2002. Campo Grande –MS. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/693.pdf>. Acesso em: 22/05/2018.

MENASCHE, Renata. Riscos à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não? Biblioteca Digital de Periódicos. **CAMPOS**, Revista de Antropologia. Curitiba, v.5, n.1, p.111-129, 2004. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1638> Acesso em: 15/06/2018.

MOLINA, Gonzalez Manuel dee et al. Politizando el consumo alimentario: estratégias para avanzar em la transicion agroecológica. **Redes**, Santa Cruz do Sul. Universidade de Santa Cruz do Sul, v.22, n.2, maio-agosto, 2017.

MORIN, Edgar. **Ciência com Consciência**. Tradução: Maria d. Alexandre e Maria Alice Sampaio Dória. 5 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

MOSER, Giancarlo. **Diálogos entre Patrimônio, Identidade, Sustentabilidade e Turismo**. Blumenau: Editora Legere, 2014.

PARDI, M. L. F. A preservação do Patrimônio Arqueológico e Turismo. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, v.33, p.305-337, 2007.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silva Rial, Jaimir Conte. 1 ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.

RENTING, Henk e WISKERKE, Han. **New Emerging Roles for Public Institutions and Civil Society in the Promotion of Sustainable Local Agro-Food Systems**. European IFSA Symposium, 4-7 July 2010, Viena (Austria), p.1902-1912.

RISCHBIETER, Iara L. Klug. A trajetória do Turismo em Blumenau uma Análise. In: **Blumenau em Cadernos** (Fundação Cultural de Blumenau): edição especial 1957-2007. TOMO XLVIII. Blumenau, Editora Cultura em Movimento, 2007. p.187-207.

SANTOS, Boaventura de Souza (org). **Semear outras soluções: os caminhos da biodiversidade e dos caminhos rivais**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2005.

SERVILHA, Mateus de Moraes. **“Quem precisa de região: o espaço (dividido) em disputa**. 1 Ed. Rio de Janeiro: Consequencia, 2015.



SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da Silva. In: FILHO, Manuel Ferreira Lima; ECKERT, Cornelia; BELTRÃO, Jane Felipe (org). **Antropologia e Patrimônio Cultural: diálogos e desafios contemporâneos**. Blumenau: Nova Letra, 2007. p.101-131.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da Silva. **O kochkãse como saber tradicional feminino entre agricultoras familiares de origem alemã no Vale do Itajaí (SC)**. Reunião Brasileira de Antropologia, Natal-RN, 2014.

SILVA, Zedar Perfeito da. **O Vale do Itajaí**. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1954.
SOUTO-MAIOR, Joel. **Planeação e Estratégia comunicativa**. Editora Universitária da UFPB, João Pessoa, 2012.

VOIGT, André. **A Invenção do Teuto brasileiro**. 1 ed. Blumenau Liquidificador Produtos Culturais, 2013.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres. Colonos do sul e Sitiantes do Nordeste**. São Paulo: Editora Edunb– Brasília, 1995.