

O cru e o pasteurizado: incorporação alimentar e representações da desordem na produção queijeira de Jaguaribe-CE¹

*Maria de Fátima Farias de Lima – UFC/CE
Antônio Cristian Saraiva Paiva – UFC/CE*

Resumo:

Em Jaguaribe, no Ceará, novas formas de controle sobre a qualidade sanitária da produção queijeira tem obrigado produtores a abandonar o leite cru na feitura de seus queijos, uma prática considerada antiga e bastante disseminada. Tal modificação, revestida nos imperativos de uma lei estadual, prevê ainda a adoção do leite pasteurizado como estratégia de segurança alimentar e condição para o comércio interestadual dos queijos fabricados. Entre as alterações impostas pelas normativas em vigor, esta tem mobilizado particular resistência entre queijeiros, que consideram a pasteurização um procedimento oneroso, desnecessário e que compromete a qualidade gastronômica de seus produtos. Considerando esse cenário simbólico-produtivo, objetivo compreender como os termos “cru” e “pasteurizado” vem sendo articulados por produtores jaguaribanos de queijo coalho, influenciando o modo como conduzem seu ofício e fundamentam suas preocupações alimentares. Resultante dos estudos realizados para minha tese de doutorado, este trabalho se fundamenta em pesquisas conduzidas entre os meses de julho e dezembro de 2015, por meio de visitas regulares ao município abordado. A metodologia desenvolvida inclui a observação das práticas e ambientes que constituem as queijarias, além de entrevistas compreensivas com proprietários e funcionários das mesmas. A análise das interpretações recolhidas ao longo da pesquisa de campo deu-se a partir do diálogo com a antropologia de três autores: Contreras e suas discussões sobre modernidade e alimentação; Poulain e sua teoria sobre o processo de incorporação alimentar; Balandier e seus estudos sobre a desordem. Sendo o alimento um consumo que não é banal, pois implica incorporação (torna-se o corpo do comedor), os modos de fabricação e comercialização de queijos negociam de forma direta com as percepções da desordem à mesa, evidenciada nas modernas tensões entre comida, corpo e saúde. Embora anunciada pelas normativas sanitárias como instrumento de regulação e ordenamento (ou padronização), na lógica dos produtores, a pasteurização encarna as inseguranças que permeiam o consumo de comida industrialmente processada, inspirando desconfiança e sentidos de impessoalidade cuja decorrência inclui um adensamento de angustias alimentares. Contrapondo-se à artificialidade presumida (e indesejada) do pasteurizado, o queijo de leite cru, preparado com técnicas consideradas tradicionais e familiares, (re)conhecidas, é apresentado como resposta ao desordenamento dos sentidos e certezas provocado pela cozinha industrial. Assim, o cru que qualifica o leite assume a aparentemente paradoxal condição de conceito indicativo de naturalidade, justificada aí sua “pureza” insuspeita, e de cultura, pois é eleito a marca que consagra o queijo como patrimônio regional.

Palavras-chave: alimentação; produção; incorporação.

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB.

Introdução

Era ainda a década de 1960 quando Lévi-Strauss (2004), inspirado na análise de mitos coletados entre povos indígenas brasileiros, apontou as intrínsecas conexões metafóricas entre o alimento cru e a natureza, evidenciando o cozido, em contraponto, como expressão de cultura. Isso não significa, entretanto, que o autor não reconheceu a dimensão cultural do primeiro. Ao contrário, no terceiro volume de sua obra *Mitológicas* (2006) ele reforça que cada grupamento define de modo diferente o que é o cru comestível. E mais que isso: indica que também o valor do cru nos discursos dietéticos hegemônicos é profundamente contextual e relacional, ao afirmar, por exemplo, que a comida crua era vista “com suspeita” em muitas sociedades (*idem, ibidem*, p. 432).

Inspirados por esse esforço pioneiro de Lévi-Strauss, intencionamos, neste estudo, problematizar duas categorias alimentares indicativas das modernas tensões entre comida, corpo e saúde: o “cru” e o “pasteurizado”. Especificamente, consideramos o modo como produtores de queijo coalho, em Jaguaribe-CE, significam e articulam tais categorias, influenciando o modo como conduzem seu ofício e fundamentam suas preocupações alimentares. O trabalho de campo que fundamenta este estudo foi realizado entre os meses de julho e dezembro de 2015, por meio de visitas regulares ao município abordado. Além da observação do cotidiano produtivo, utilizamos também a entrevista compreensiva (KAUFMAN, 2013) como estratégia de coleta das interpretações de nossos interlocutores.

O queijo coalho de Jaguaribe, como ficou conhecido no Ceará, é um alimento produzido e consumido na cidade que lhe dá nome há pelo menos três séculos (BASTOS, FONTENELES e ULISSES, 2013). Trata-se, poderíamos dizer, de uma mercadoria culturalmente identificada, pois desfruta do *status* de “patrimônio gastronômico municipal” e de certa consagração em alguns mercados queijeiros, dentro e fora do estado.² Nos termos de alguns de seus produtores, é um alimento que “botou nome”, “ganhou fama”. Na última década, contudo, tornou-se o personagem paradoxal de um cenário simbólico-produtivo em transição. Novas formas de controle sobre a qualidade sanitária do processo produtivo têm obrigado queijeiros jaguaribanos a incluir uma série de modificações aos antigos (e, supostamente, inseguros e ultrapassados) modos de preparo.

Entre estes estaria o uso do leite cru, prática comum e bastante valorizada por produtores e consumidores, além de frequentemente requisitada como elemento

² Fonte: <http://jaguaribe.ce.gov.br/municipio/produtos-locais/>. Acesso: 12 de abr. de 2016.

identificador do afamado queijo nos debates sobre a “originalidade” do produto – motivados pelo surgimento de muitas “falsificações” no mercado, de acordo com alguns queijeiros, em função do reconhecimento social de sua distinção. Por meio da legislação sanitária vigente³, a pasteurização⁴ passou a ser procedimento obrigatório para a comercialização legal fora do estado, condenando a versão com leite cru à condição de alimento “perigoso” ao consumo humano e mercadoria “fora da lei” – o que tem provocado particular resistência entre produtores.

Especificamente para os propósitos aqui definidos, a experiência produtiva de cinco queijarias (e o discurso de seus respectivos proprietários) foi levada em consideração. Nenhuma delas possui certificação sanitária estadual para a comercialização de seus produtos; atuam no que poderíamos chamar de mercado informal. E, por isso mesmo, os nomes dos queijeiros entrevistados, bem como a localização mais precisa de suas queijarias, serão preservados nesse artigo.

Os conceitos, como ferramenta de trabalho de toda pesquisa, animam um corpo e uma prática para o que discutiremos a seguir. As escolhas de diálogo teórico deste trabalho envolvem, de modo mais central, o conceito de *desordem*, de Georges Balandier (1997), articulando também como pistas compreensivas a noção de *incorporação alimentar*, de Jean-Pierre Poulain (2004) e as discussões sobre *modernidade alimentar*, de Jesus Contreras (2011). Tais categorias apareceram como códigos interpretativos para uma experiência de imersão no mundo da produção queijeira e sua história – são, assim, formas de aproximação mais do que de tradução.

Notas contextuais: a produção e o “tráfico” de queijo

Jaguaribe é um município localizado a cerca de trezentos quilômetros de Fortaleza, capital do Ceará. Situado na mesorregião de mesmo nome, compõe a segunda maior bacia leiteira do estado, sendo quase 90% do leite produzido voltado para a fabricação do

³ As referidas normativas, de amplitude nacional, são conhecidas como RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), legitimada pelo Decreto nº 30.691/1952. Recentemente, a Instrução Normativa (IN) 16, de 24 de junho de 2016, oficializou o início de uma mudança nessa legislação para as chamadas agroindústrias de pequeno porte, especificamente. Atualmente, um texto com novas normas de inspeção e fiscalização sanitária para este tipo de estabelecimento está disponível para consulta pública: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/1026-mapa-coloca-em-consulta-publica-legislacao-para-pequenas-agroindustrias-de-leite-e-derivados>. Até que seja validado, permanecem em vigor as normas do RIISPOA.

⁴ Por meio deste procedimento, que demanda maquinário específico, são realizadas rápidas variações de temperatura para a eliminação de germes e bactérias.

chamado *queijo coalho* ou *queijo de coalho* – assim nomeado porque utiliza fermentos, químicos ou de origem animal, na coagulação do leite, que se transforma em coalhada ao longo do processo de fabricação do queijo. Talvez pela dimensão de sua produção, a cidade vem se consagrando (inclusive, internacionalmente⁵) como a *terra do queijo coalho*.⁶

As queijeirias visitadas, ao longo da pesquisa de campo, encontram-se na zona rural deste município. Costumam ser uma parte de sítios ou fazendas que agregam outras formas produtivas, vinculadas ao cultivo de grãos ou criação animal – como complemento de renda, mas também com propósitos autossustentáveis: por exemplo, os resíduos da fabricação de queijo (como o soro) são aproveitados na alimentação dos porcos. A proximidade de casa também costuma ser outra marca deste tipo de produção. Vida doméstica e profissional se misturam; a queijaria é quase uma extensão da casa, poder-se-ia afirmar, tanto do ponto de vista geográfico (da circulação de pessoas nos dois ambientes), quanto de valores e práticas (que também são facilmente transferíveis, e confundem-se: a definição do que é um queijo bom e saboroso, para citar um exemplo, passa primeiro pela avaliação familiar, pelos critérios estabelecidos nesse universo).

São produções cuja mão de obra é, sobretudo, familiar, mas há também contratação de trabalhadores assalariados – variando entre dois ou três funcionários por queijaria. Todos os sujeitos abordados na pesquisa são homens, entre 35 e 55 anos. Produzir queijo coalho, em Jaguaribe, é um trabalho marcadamente masculino – não encontramos mulheres produtoras. Ademais, autodenominam-se “pequenos produtores”, com fabricação média de 150 quilos de queijo por dia.⁷

As cinco queijarias que conhecemos são relativamente antigas – duas delas, estão há mais de cinquenta anos em funcionamento, constituem herança de família. E, especialmente nos últimos anos, muita coisa mudou no interior de tais estabelecimentos, conforme apontaram os próprios produtores. As paredes ganharam revestimento, os telhados foram trocados e os velhos instrumentos de produção (antes, o leite era coalhado em uma caixa d’água de plástico) deram lugar aos objetos de inox. As antigas prensas e tábuas de madeira, onde os queijos descansavam após a prensagem, noutros tempos,

⁵Fonte: <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/queijo-coalho-de-jaguaribe-conquista-mercado-nacional-1.681231> Acesso: 10/09/2014.

⁶ Fonte: <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/queijo-coalho-ganha-mais-valor-e-sabor-no-ceara-1.59117> Acesso: 10/09/2014.

⁷ A título de comparação, os maiores produtores encontrados durante a pesquisa em Jaguaribe produziam uma média de 1200 quilos de queijo por dia.

desapareceram. As geladeiras, utilizadas na conservação dos produtos, deram lugar aos *freezers* ou câmaras frias – apenas um queijeiro abordado dispunha deste recurso, considerado mais caro e, por isso mesmo, de difícil aquisição. Ainda assim, mesmo com tantas modificações, tais estabelecimentos não conseguiram atingir os padrões exigidos pela regulação sanitária e, por isso mesmo, ainda são considerados irregulares. Uma adaptação completa teria um custo muito elevado para suas condições. Um deles comentou:

uma fábrica, para receber o SIE [Selo de Inspeção Estadual⁸], nós temos o modelo, uma planta, né. É 150 mil! Ganhando 15 centavo por peça de queijo, 20 centavo, quando é que no mundo eu vou poder fazer um investimento desse, sem eu ter condições? Se eu for tirar esse dinheiro no banco eu vou pagar até quando? Nunca. Vou passar a ser um endividado! Um morto por séculos e séculos sem fim, amém!

Mas se a adequação completa das instalações parece inatingível, os desejos de “melhoramento” ainda são muitos. Apesar das severas críticas que fazem em relação às obrigações impostas pela legislação, sobre as quais nos deteremos mais a diante, as mudanças realizadas até então, motivadas por uma tentativa de ajuste às condições de trabalho exigidas, são vistas como positivas pela praticidade que agregam. O cotidiano produtivo de uma queijaria, convém registrar, é bastante duro, penoso. Trabalha-se cerca de doze horas por dia, seis dias por semana – e só há pouco tempo o domingo foi resguardado para um relativo descanso, graças a compra de um tanque que conserva o leite, o qual, de toda forma, ainda precisa ser ordenhado neste dia. Não obstante os investimentos feitos, cujo impacto na qualidade de vida dos trabalhadores já é sentido, é como “cinco cansados” que um dos produtores referiu-se ao coletivo que executa as atividades diárias da queijaria, incluindo-se.

Para fazer queijo no Ceará, um deles repetia com frequência, é preciso “tirar leite de pedra”, referindo-se as muitas dificuldades que precisa enfrentar em seu dia-a-dia, relativas não apenas às durezas das condições naturais do semiárido onde mora, mas também aos impedimentos legais e econômicos que enfrenta para viver da produção de queijo coalho. Ainda assim, podemos afirmar que cerca de 90% da renda familiar de todos eles vem da venda de queijo – o restante, da produção de mel, da criação de pequenos animais e/ou da negociação de touros reprodutores. E, conforme um deles no explicou,

⁸ A conquista deste selo permite apenas a comercialização intermunicipal de queijo. Para distribuir o produto para outros estados, é ainda necessário enquadrar-se nos padrões exigidos pelo SIF, Serviço de Inspeção Federal, vinculado ao MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

“vai todo pras paixão”. Isto porque a recepção do produto tem sido muito boa, nos últimos tempos, cativando a fidelidade dos clientes. “O nosso queijo, aqui, é uma paixão. É o queijo da paixão”, disse-nos o mesmo produtor acima referido, parecendo orgulhoso.

Os produtores entrevistados mencionaram o modo como faziam seus queijos como um “saber de família”, que compunha uma “tradição local” e uma prática “artesanal”. Alguns fizeram referência aos reconhecimentos que já tiveram por esse trabalho, citando com destacado orgulho a fala elogiosa de clientes, premiações em competições regionais e até convites para participar de eventos fora do país. As lembranças afetivas dessas vivências – que poderíamos chamar, em sintonia com a perspectiva de Csordas (2008), de *imaginário multissensorial* –, são acionadas como estratégia para lidar com os desafios de ser queijeiro na informalidade, cujo saber profissional não é reconhecido como válido pelas agências reguladoras. É sustentado por essas memórias e sentimentos que (re)afirmam suas crenças no valor e na segurança do queijo que produzem; é assim, possivelmente, que ganham forças para parodiar sua própria identidade, assumindo, com alguma satisfação, uma fama negativa que suspeitam ter: são traficantes de queijo. “Num é gostando, não”, disse-nos um deles, “mas nós não temos legislação [específica], tem que ser traficante”.

Os queijos produzidos nas queijarias abordadas, os quais não poderiam nem mesmo sair de Jaguaribe, são distribuídos por vias informais (portanto, como espécie de contrabando) para outras cidades do Ceará e de fora do estado, como São Paulo e Brasília. São levados em malotes de caminhão, em caixas térmicas de isopor, de forma irregular. Em Fortaleza, os queijos chegam por atravessadores, que vendem o produto nos bairros da cidade. Não raras vezes, são os próprios queijeiros que fazem o transporte, arriscando-se nas rodovias estaduais. Uma vez identificados, os queijos podem ser apreendidos e incinerados. O produtor é liberado, mas paga multa e deve responder um processo judicial. Como os pequenos produtores, quase sempre, não possuem reservas financeiras significativas, a depender do tamanho do prejuízo numa fiscalização, podem “quebrar”, ou seja, abrir falência, como alguns de nossos interlocutores afirmaram já terem visto acontecer.

Pasteurização, risco e insegurança: modernidade alimentar e figuras de desordem

Entre a adoção dos novos zelos e instrumentos de trabalho, exigidos pela legislação sanitária, o processo de pasteurização do leite constitui, para os entrevistados, a imposição

mais questionável. Em linhas gerais, os produtores constroem suas insatisfações acerca dessa exigência a partir de três eixos de desconfiança: favorecimento da grande indústria, na medida em que os proprietários de pequenas queijarias não dispõem das mesmas condições econômicas para a compra do maquinário necessário; suspeita acerca da efetividade de tal procedimento para a criação de alimentos livres de perigo, uma vez que a “esterilização excessiva” destruiria a saúde bacteriológica dos laticínios; e ataque à valorização gastronômica e cultural de seus queijos, que tenderia a prejuízos significativos em virtude das modificações de sabor e textura, resultantes destas alterações técnicas e consideradas “negativas” pelo público consumidor, o qual demonstraria sua preferência pelo queijo feito com o leite cru. Nesse contexto, a pasteurização incorpora, assim, uma espécie de *figura de desordem*, nos termos de Balandier (1997).

Na década de 1980, este autor anunciava o que hoje parece ganhar contornos mais definidos e definidores da experiência cotidiana em suas múltiplas dimensões: a ideia de que a consciência da *desordem* está mais viva e vem assumindo uma centralidade na administração das estratégias de sobrevivência, dos subterfúgios e espertezas engendrados em um mundo acelerado, que cria com a mesma facilidade com que faz embaralhar ou desaparecer códigos, referências e valores. Geralmente vista sob os aspectos do “mal, do inesperado, do incomum temido”, ela figura como principal referência fixadora de inquietudes e incompreensões, de angústias (*idem, ibidem*, p. 194). A desordem, defende Balandier, estabelece na modernidade uma espécie de onipresença, além de uma virulência crescente.

Decerto, a evidência de uma maior “consciência da desordem” se instala nos pormenores da vida social, em seus aspectos mais rotineiros, incluindo o universo da alimentação. Associada ao risco e à insegurança, a desordem parece indissociável das próprias investidas de ordenamento do comestível, de seus limites e protocolos, assim como de um maior controle sobre a relação comida-saúde. O desenvolvimento das ciências médico-nutricionais, combinado com a industrialização da transformação culinária, viabilizou não apenas a produção de alimentos em abundância, mas também um conjunto sofisticado de tecnologias para garantir a segurança dos produtos, como nos lembra Contreras (2011). A produção massiva da comida moderna, pode-se dizer, introduziu conceitos de qualidade ligados ao controle dos riscos, estabelecendo exigências na oferta deste tipo específico de bens de consumo. Paradoxalmente, parecem acentuadas as relações entre alimentação e risco. A comida, transformada em mercadoria, desconectada de seu universo produtivo de base pela urbanização e modificada por uma

linguagem científica sem conexões sensoriais (comemos cálcio, vitaminas, fibras, carboidratos, etc.), levanta suspeitas e adensa angústias em um cotidiano permeado pela reflexividade, nos termos de Giddens (1991).

A desconfiança para com a qualidade prometida e esperada vai modificando, assim, os modos de seleção dos alimentos em grupos sociais com acesso ao poder de escolha. As novas noções de saúde, qualidade de vida e refinamento, operadas pelas classes médias e altas urbanas, passam a validar os temores do incerto. Sendo o alimento um consumo que não é banal, pois implica o que Poulain (2004) denomina como *incorporação* (torna-se o corpo do comedor, física e simbolicamente), as novas reivindicações para com os consumos alimentares negociam de forma direta, assim, com as percepções da desordem nesse campo.

Em Jaguaribe, a produção de queijo coalho não parece estar apartada dos paradoxos e referências deslizantes, arriscáveis, que atualmente perpassam o universo das escolhas alimentares. Ao contrário, os sujeitos envolvidos, há gerações, nessa prática produtiva, têm sido diariamente interrogados sobre a *qualidade* de seus produtos por órgãos de controle sanitário⁹, conforme foi dito. O leite de vaca, que configura o ingrediente-base no fabrico desse tipo de queijo, e suas formas de utilização (cru ou pasteurizado) constituem, nesse sentido, um interessante canal de observação dessas tensões que perpassam o universo das escolhas alimentares. Permitem-nos pensar os riscos à mesa para além de sua abordagem técnico-objetiva: convocam a atenção para os determinantes histórico-culturais nos processos de definição do que é bom, seguro e saudável para comer.

Assim, a preferência pelo leite cru, entre nossos interlocutores, pode ser entendida como um constante exercício de negociação com as suas próprias memórias e experiências, com os aprendizados de cada socialização. Foi assim, fazendo referência ao passado e a tudo que já viveram na produção de queijo coalho, que fundamentaram sua defesa desse tipo de leite, questionando seu abandono como estratégia de segurança pela legislação. Há gerações, informaram, é com este ingrediente *in natura* que são produzidos e consumidos os queijos em suas famílias e na região onde moram. Estes queijos, poder-se-ia dizer, então, teriam sua segurança historicamente atestada. “Quem já teve notícia de alguém que morreu porque comeu um queijo nosso? Ninguém! Tô para ouvir isso ainda.

⁹ Vinculados ao MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e à Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

A gente só escuta falar que faz bem, que as pessoas gostam, que alimenta.” – afirmou um dos entrevistados.

Já o uso do leite pasteurizado, no entanto, foi posto sob suspeita por todos os abordados, que sugeriram que ele guardaria perigos a longo prazo; ameaças silenciosas e disfarçadas na legitimidade que lhe é oferecida pela legislação – além de “ser ruim que nem presta, tem gosto de nada!”, quis complementar o produtor mais antigo com o qual conversamos, com mais de trinta anos de “peleja com o queijo”. Essa compreensão também estaria associada ao entendimento comum de que a pasteurização “mata o queijo”, considerado como um “alimento vivo”, que está em constante mutação. E, sendo assim, tende a comprometer, por outra via, também a saúde dos consumidores.

Ao contrário do que sugere a legislação, os produtores lembram que os queijos feitos com leite pasteurizado são mais frágeis (precisam de refrigeração constante) e cuja contaminação é mais difícil de identificar e resolver. Já as versões de leite cru, por serem “mais vivas”, são mais resistentes porque mais propícias à *maturação* ou *cura* – um trabalho de autorestauração do próprio queijo, por meio do qual são tratadas, internamente, todas as suas “doenças”, isto é, os elementos que não fariam bem ao consumo humano. “Você pode é deixar um queijo desse três dias no meio dos mato, ali no sol quente”, afirmou um queijeiro. “Se ele inchar”, continuou, “não se preocupe, é só dar um tempo pra ele. Deixe ele ali, quieto, e daqui há alguns dias já tá uma beleza. Pode comer tranquilo!”.

A pasteurização também afetaria o sabor e a textura dos queijos, comprometendo seu potencial gustativo. A fala de um outro produtor é particularmente expressiva desse incômodo particular, evidenciando também as influências histórico-culturais na formação do gosto:

O queijo feito com leite cru é artesanal. A diferença: paladar. A garantia que a gente tem dum produto que por mais que ele dê um abalozinho, um choquizinho na pessoa que não tava 100%, mas num te leva a um óbito, né. A gente tem essa certeza. Enquanto o outro, o queijo industrial, com leite pasteurizado, o paladar não presta. Aquilo é uma borreia, né? *Você num sabe o que você tá degustando.* Se você botar num alimento, nada aceita ele. *O cara come porque a indústria paga para divulgar, né?* A imprensa, né? A indústria faz bem bonitinho. “Rapaz, esse é que é o bom!” Aí, paga para médico divulgar, para todo mundo. A indústria paga pra todo mundo para divulgar que só o deles presta, né? Rapaz, é uma grande injustiça. [grifos nosso]

A fala desse queijeiro coloca a indústria de laticínios sob suspeita – discurso que encontramos com relativa recorrência em nossas entrevistas. Boa parte de seus argumentos de defesa do queijo de leite cru (vinculado ao artesanal) são construídos na depreciação do similar industrializado e pasteurizado. Inspirando desconfiança, na lógica do produtor, a pasteurização e a indústria da qual seria emblema aparecem como figuras de desordem, cujas técnicas são suspeitas e perigosas. E não apenas por ela representar o “inimigo” mais potente e ameaçador da sobrevivência de pequenos produtores no campo comercial – conforme podemos apreender da fala citada, a força econômica da indústria é identificada como uma ameaça, pois traduz-se em uma poderosa arma de convencimento sobre o que é bom ou ruim. O olhar reprovador desse queijeiro sobre a indústria, certamente, constrói-se por influências outras que superam a materialidade direta de sua existência. Aqui, o diálogo com Balandier (1997) também pode ser elucidativo. A modernidade da virada do século XX, afirma o autor, lida de forma tensa e instável com as conquistas científicas, ora realçando seus pontos positivos, ora alarmando seus efeitos perversos. Ao mesmo tempo que permite melhores condições de vida, mais conforto e longevidade, institui uma “cultura do assombro”, marcada pelos receios das consequências da intensa maquinização ou artificialização do mundo – especialmente quando o assunto é comida.

Associada à racionalidade científica, a produção industrial de alimentos moderna é perpassada, parece-nos, de forma ainda mais dramática por esse jogo de tensões, mobilizando dúvidas constantes quanto a idoneidade dos artigos lançados no mercado. O tema é denso, mas aqui gostaríamos de ressaltar dois pontos a este respeito. O primeiro é relativo ao que podemos chamar de defasagens entre as modalidades de avaliação leigas e científicas dos riscos alimentares. Para Poulain (2004, p. 99), enquanto a percepção científica estaria fundamentada em ferramentas estatísticas e raciocínios em termos probabilísticos, a perspectiva leiga estaria sujeita à influência de certos fatores sociais, como a familiaridade das tecnologias em jogo – o que poderia ajudar a entender os receios dos sujeitos abordados no que diz respeito ao processo de pasteurização do leite. “As análises estritamente fundadas na ciência”, explica o autor, “excluem certas dimensões sociais do risco (questões identitárias, escolhas da sociedade, etc.) que são justamente as que aparecem no centro dos conflitos e das controvérsias sociais” (*idem, ibidem*, p. 101). Dizendo de outra forma, o modo industrial de produção cria uma crise de confiabilidade na medida em que trata a comida não apenas como mercadoria (coisa cujo principal propósito é gerar lucro), mas também como objeto isolado das relações que lhe dão

sentido, ou seja, que a tornam reconhecíveis como algo comestível, seguro para o bem-estar do corpo alimentado.

Le Breton (2011) nos dá pistas para entender esta questão quando discute os dilemas que perpassam os saberes médicos, anatômicos e fisiológicos. Para este autor, a mesma prática que permitiu o nascimento da medicina é também a causa de sua crise na modernidade: a cisão entre o homem e seu corpo, o isolamento deste de suas dimensões antropológicas. Não à toa as chamadas medicinas paralelas (homeopatia, quiropraxia, acupuntura, etc.) são cada vez mais procuradas no mundo contemporâneo, afirma. Elas reconectam corpo e mente, lembram que o homem é “um ser de relação e símbolo” (*idem, ibidem*, p. 290). Este mesmo saber médico, lembremos, fundamenta a engenharia industrial de alimentos e, neste campo, parece cometer o mesmo deslize: desumaniza a comida como consequência da desumanização do corpo – o que, por desdobramento, compromete o processo de incorporação alimentar, fomentando angustias e inseguranças.

Uma segunda questão que tem contribuído para certa “demonização” da indústria alimentar está relacionada ao desenvolvimento dos meios de comunicação e as recentes exposições, em dimensão global, dos acidentes ou descuidos industriais. Se até a década de 1980 a indústria alimentar desfrutava de considerável estabilidade no que tange às certificações de segurança daquilo que produzia, a partir de então sua credibilidade começa a ser corroída, estimulada por episódios de contaminação, mundialmente acompanhados através dos veículos de comunicação de massa¹⁰ (POULAIN, 2004). No momento em que os alimentos processados assumiam uma centralidade na dieta moderna, inclusive em função do barateamento de tais itens de consumo, a revelação pública das contingências do processo industrial acentuou as tensões à mesa, estimulando reavaliações na matriz de valores gastronômicos e nutricionais vigentes. O discurso epidemiológico ganha nova força, legitimidade, e passa a construir vínculos, a longo prazo, entre as patologias e as práticas alimentares (como, por exemplo, para as doenças coronarianas ou o câncer). Nesse contexto, lembra-nos Contreras (2011), os espaços de produção e comercialização de alimentos ficam muito sensíveis aos pânico; as intoxicações deixam de ser locais e se internacionalizam, mundializando medos alimentares – o que nos remete a afirmação de Balandier (1997, p. 199) sobre o poder de

¹⁰ Como exemplos, cito o caso da “vacca louca” (encefalopatia espongiforme bovina), no Reino Unido, cujo auge da epidemia se deu na década de 1990; as gripes aviárias e suínas, na mesma década, na Coreia do Sul; e a mais recente contaminação de vegetais, em 2011, na Europa, por uma cepa incomum de bactéria chamada *Escherichia coli*.

contágio da desordem, que “atinge os espaços dos signos, dos símbolos, o espaço do imaginário, as figuras que alimentam as paixões” e, do que podemos deduzir, é reforçado no quadro de globalização das mídias. Tal processo de mundialização, acreditamos, contribui para a (re)modelação das estratégias de consumo cotidianas de nossos interlocutores, causando impactos em suas atividades produtivas e comerciais.

Em meio a esta crise de confiabilidade, os chamados produtos artesanais/regionais, marginalizados ou incorporados como produtos exóticos pelo turismo, ganham nova força. Associada às noções de familiar e natural, contrapondo-se à artificialidade presumida (e indesejada) do alimento industrializado, a *comida do lugar*, preparada manualmente e “de pouco”, com técnicas consideradas tradicionais e (re)conhecidas, conquista uma atenção renovada dos consumidores. Seus produtores encarnam, assim, mais poder de comercialização, ainda que permaneçam sob o domínio da lógica industrial. As distinções entre as duas formas produtivas passam, desse modo, a ser constantemente ressaltadas como estratégia de mercado. No contraponto com as técnicas e produtos industriais, o artesanal é definido, agregando imagens reconfortantes, que procuram reestabelecer os significados e certezas deslocados pela indústria de processamento alimentar. O queijo de leite cru analisado é frequentemente incluso no rol desse tipo de culinária.

Sentidos do cru e reconstrução da confiança: entre o natural, o artesanal, o tradicional e o típico

Conforme foi sugerido, no plano de fundo das tensões entre o cru e o pasteurizado está o embate entre duas distintas e, supostamente, imiscíveis formas de produção: a artesanal e a industrial. Nesse jogo por espaço no mercado e pelo poder de definir o que é certo ou errado em matéria de comida, cada tipo produtivo maneja suas próprias armas, manipulando o imaginário social conforme seus interesses. Refirimo-nos, aqui, não a um processo necessariamente conspiratório, cujas motivações são sempre racionais e com finalidades econômicas definidas. Tampouco desejamos afirmar qualquer tipo de senso de justiça nesse jogo: há uma evidente disparidade de capitais entre os modos de produção citados – embora se possa dizer que, se a produção artesanal é o lado frágil em matéria de capital econômico, esta vem acumulando relativo capital simbólico (BOURDIEU, 2005) na contemporaneidade, dados os valores em relevo nos discursos nutricionais e gastronômicos dominantes, vinculados às ideias de natural, tradicional e típico.

Sem perder de vista o aspecto econômico do conflito abordado, gostaríamos de ressaltar, especialmente considerando o caso da produção artesanal (afinada, na perspectiva dos produtores estudados, ao uso do leite cru), as dimensões simbólicas que perpassam a experiência comercial, dando-lhe sustento e eficácia. A atuação de produtores na esfera mercadológica, pensamos, não está desvinculada dos aspectos culturais que, literalmente, incorporam. Hastrup (1995, p. 76) nos chama atenção para o que intitula de processo de “inculturação do corpo” que implica uma constante “incorporação do conhecimento”. Esse “corpo socialmente informado”, para usar a expressão de Bourdieu (1996, p. 124), movimenta-se, nos mais variados espaços de atuação, a partir das motivações incorporadas. A autora lembra que, na sociedade, “motivações são o que guiam a energia em movimento. As movimentações derivam de uma variedade de fontes, no entanto, elas compartilham características, sendo amplamente implícitas, não verbalizadas e tornadas corpo de forma profunda” (HASTRUP, 1995, p. 76).

Podemos pensar, então, que os impulsos que mobilizam queijeiros na corporeidade de seu ofício passam pela dimensão da sobrevivência material, mas não se reduzem a ela. São oriundos de sua própria história, dos valores negociados ao longo de sua existência, dos aprendizados acumulados, dos ideais estabelecidos, das memórias de coisas vividas ou apenas imaginadas. A forma como percebem a comida e se colocam diante da produção industrial, enquadrando-a em características determinadas, revela um processo criativo de interpretação do “outro” (à semelhança daquele realizado pelo pesquisador diante de seu “objeto”), perpassado por categorias socialmente identificáveis que o auxiliam na condução de suas próprias ações no mundo. Dito isso, o recurso à tradição e a crítica à indústria, marcantes nos discursos analisados aqui, pode ser compreendido não apenas como mera estratégia publicitária, mas também como modos de lidar com a desordem.

O uso do leite cru, nesse sentido, aparece nas falas dos produtores como uma referência do jeito de fazer queijo de seus pais e avós, compondo um elemento essencial da tradição que acreditam pertencer. Percebendo-se como parte de uma história longa e antiga de família na fabricação de queijos, um deles reforçou sua competência pelo poder da genética e de uma experiência geracional. Perguntado sobre as origens de sua relação com a produção queijeira, explicou-nos:

a história do queijo é um processo hereditário, né. Ele vem do avô do meu avô. Gerações! É uma tradição de família que vem desde... Já foi do meu avô, os melhores queijos. Feitos com leite novinho, do dia! Tirou, fez o queijo! É aquela história do queijo de meu bisavô, o queijo de meu avô, depois o queijo de meu pai... A história aqui da região, como é conhecido, o queijo do pé da Serra. Isso faz muitos anos que tem esse queijo.

O passado é retomado, constantemente, ao longo de sua fala, como um caminho para legitimar sua autoridade acerca do assunto. Nesse esforço, a tradição é evocada sobre uma perspectiva atávica: quase nada teria mudado nas formas de fabricar queijo, no decorrer dessas gerações. Com o bom humor que lhe é característico, anuncia uma única distinção: “só fazia diferença que naquele tempo tinha a cuia¹¹, né? Tinha a cuia de guardar o soro [do leite] e de banhar os menino. E, às vezes, errava uma coisinha e botava os menino dentro do soro. Banhava com soro. [risos] O resto é igual.”

A dificuldade para enxergar as muitas mudanças vivenciadas na produção é compreensível. Na luta pela sobrevivência comercial de seus produtos, desfavorecidos pela legislação sanitária vigente, estes queijeiros foram moldando uma espécie de identidade produtiva, a partir das expectativas externas, como um instrumento político de defesa. Assumiram para seus estabelecimentos, assim, o rótulo de laticínios artesanais, e passaram a movimentar suas ações a partir dessa identificação. A transformação desse queijo coalho em patrimônio cultural do município de Jaguaribe, por exemplo, foi uma destas ações em busca de valorização do trabalho realizado nas pequenas queijarias. Patrimonializado, o queijo ganha o destaque de símbolo cultural, mobilizando pertencimentos. Passa a ostentar o sabor indicativo de uma tradição produtiva que, a apesar da intensa dinamização de nosso tempo, *permanece viva, resiste*. A mudança, nesse contexto, é percebida como uma ameaça à integridade da tradição. Ela se torna uma espécie de tabu. A busca pela manutenção da presença de um passado no presente produtivo indica a tradição como refúgio de segurança, entre outros fatores, porque a antiguidade dos saberes envolvidos representam relações, supostamente, mais próximas à natureza e menos perigosas, pois menos artificializadas. O leite cru, recém ordenhado, resguardaria no queijo essas conexões com o natural e com as tradições de família.

A este respeito, um dos aspectos apontados por Balandier (1997, p. 200) em sua discussão sobre as configurações modernas da desordem é o que o autor chama de uma “retomada do arcaico”, instituída “sob a forma de linguagens, de imagens, de entidades, de modelos das condutas de defesa ou exorcismo”. Algumas décadas antes, nos anos

¹¹ Recipiente ovoide feito do fruto da cuieira, depois de seco e desprovido de polpa.

1960, conforme nos indica Poulain, Edgar Morin já fazia uma observação semelhante sobre a França, ressaltando o nascimento de uma “mentalidade neo-arcaica” como contraponto ao progressismo desenfreado. Tomando a alimentação por objeto de sua análise, o autor explica que tal mentalidade produz,

por meio de um duplo retorno aos valores da “natureza”, exaltada em oposição ao mundo artificial das cidades e da “arkhé” rejeitada pela modernidade como rotina e atraso, uma inversão parcial das hierarquias gastronômicas a favor de pratos rústicos e naturais. Assim os cozidos, os pães do campo, os diversos assados em fogo à lenha, os legumes “naturais”, a procura *gourmand* de vinhos, azeites, embutidos, produtos coloniais em oposição aos produtos industriais; tudo isso traduz a nova valorização da simplicidade rústica e da qualidade natural que deixam de ser desprezadas em relação à sofisticação e à arte complexa da alta gastronomia. A antiga oposição: alta gastronomia/alimentos rústicos é substituída por uma nova oposição: alta gastronomia e gastronomia rústica/alimentação industrializada. (MORIN *apud* POULAIN, 2004, p. 33)

A leitura defensiva dos produtores entrevistados sobre o queijo de leite cru parece endossar esta valorização do arcaico que, neste caso específico, expressa-se por meio de um apelo ao natural, ao tradicional e ao típico. A sensação moderna de desordem conduz o mundo a uma busca obcecada pela coerência e estabilidade, lembra-nos Balandier (1997, p. 225). Nesse quadro de rupturas e inconsistências, a tradição é apreciada pela ilusão da durabilidade e permanência que inspiram confiança. Ela sensibiliza um passado imaginado, onde a relação saúde e alimentação era menos tensa. Na contramão dos discursos nutricionais que condenam a gordura animal, um de nossos informantes defendeu o consumo de queijo feito com leite cru (e do próprio leite) como algo benéfico para a saúde:

o sujeito não fica velho, comendo esse queijo, bebendo todo dia de manhã esse leitinho. Permanece jovem de espírito em tudo, tudo, no geral! Queijo artesanal, eu sempre digo, só num levanta defunto, mas enquanto tiver arquejando ainda vai levantando.

Comer queijo, ele complementou, é um dos segredos de sua própria força. Mesmo diariamente produzindo este alimento, “sentindo o cheiro”, permanece como algo indispensável na dieta de sua família: “num tenho lembrança do dia que num comi queijo, não. O baião, o arroz e o feijão todo dia tem queijo aqui em casa”. E assim outros produtores também afirmaram, lembrando que o produto que comercializam é o mesmo que alimenta seus próprios filhos – e, por isso, constitui um “queijo zelado”, “sadio”.

Também uma conexão com o território foi um recurso constantemente evocado pelos entrevistados como garantia de segurança dos seus produtos e defesa do leite cru.

Todos afirmaram que o queijo de coalho que produzem é típico de Jaguaribe. De tal modo, disse-nos um deles, que não pode ser feito em nenhum outro lugar. “O leite de Jaguaribe”, defendeu, “é diferente do leite de outros cantos. Não se faz o queijo de Jaguaribe em outra localidade, porque eu já fui fazer queijo por aí e não dá o queijo de Jaguaribe. Não dá.” Por isso a pasteurização contituiria um procedimento que, nos termos dos produtores, “descaracterizaria” os queijos feitos na região, pois tiraria as particularidades desse leite, igualando-o a qualquer outro – “leite pasteurizado é tudo igual”, acredita um entrevistado.

Este enraizamento territorial é também estratégico e revelador de uma tentativa de ordenamento. Atualmente, os produtores artesanais de Jaguaribe empenham-se na conquista do selo de indentificação geográfica (IG), uma espécie de mecanismo de controle da origem dos produtos alimentares. Por meio desta conquista, desejam oficializar a autenticidade dos queijos artesanais jaguaribanos, percebidos como originais e, por isso, mais qualificados. Acreditam que a IG pode também ajudar na consecução de uma legislação sanitária mais adequada ao tipo de produção que executam, que aceite o uso de leite cru. Além disso, intencionam também combater as anteriormente referidas “falsificações”, queijos que são vendidos em Fortaleza como oriundos de Jaguaribe, mas que, não raras vezes, vêm de outros estados nordestinos. A própria indústria também é acusada de falsificação, pois comercializaria como queijo de coalho de Jaguaribe um produto feito com procedimentos diferenciados de sua versão “original”.

A vinculação dos queijos artesanais ao lugar, ao conjunto do que hoje se costuma chamar de cozinha regional, evidencia-se como uma clara manobra de distinção desses alimentos, no estilo do jogo comercial de “agregar valor ao produto”. Associados aos símbolos definidores do local, estes queijos superam sua condição de item de consumo: passam a representar uma coletividade, acionando uma carga emocional no consumidor que é convidado a perceber, ali, uma forma de experimentação – neste caso, literal – de uma cultura específica. E como acessar uma cultura singular por meio de produtos pasteurizados que, teoricamente, podem ser produzidos em qualquer parte do mundo? O leite cru constituiria, conforme nos foi possível perceber, uma das “garantias” de aproximação com o que haveria de mais “autêntico” e “peculiar” em matéria de queijo na região.

Também a noção de natureza encontra espaço nesse universo de significação, estando fortemente associada ao método artesanal, compreendido como mais simples, mais ecológico, menos artificial que os processamentos industriais. O retorno ao arcaico, discutido por Balandier (1997), é também um retorno ao natural como algo positivo e

ordenador, sinal de segurança e equilíbrio, perdidos nos caminhos do desenvolvimento tecnológico moderno. Noutros termos, é também um retorno ao “menos elaborado”, para fazer uma menção à Lévi- Strauss (2006). E, nesse sentido, o cru incorporaria certa pureza desejada, supostamente intocada; romantizado em uma relação mais harmoniosa com a comida.

Mais próximo à natureza, diluído na rusticidade rural, o artesanato culinário cativaria, assim, na medida em que é interpretado como menos corrompido pelos potenciais destruidores da lógica capitalista e do progresso tecnicista. Seus instrumentos e técnicas são mais facilmente reconhecíveis pela perspectiva leiga do consumidor, se comparada a racionalidade aplicada à dinâmica industrial. Mais próximos das práticas domésticas de cozinha, produzindo em pequenas quantidades, o modo artesanal de produção de queijos resguarda também um sentido de pessoalidade que é destruído na comida processada, deixada sob a responsabilidade de máquinas frias, programadas para a repetição e geração de lucro. A este respeito, a fala de um dos produtores é complementar. Ele afirma que quando o leite cru não está tão bom, é ainda possível transformar esta matéria-prima em um queijo de qualidade, mas, para tanto, é preciso mais que experiência. Convém ser carinhoso: “se você não tiver muito carinho, mas muito carinho com a coalhada... Fica difícil. Num pode nem bater nela [mexer com força]. Precisa de muito mais carinho de que o cabra com a mulher. (...) Parece brincadeira, mas não é brincadeira, não. O negócio é sério.”

As falas sobre o queijo coalho, como sistemas de oposição e caracterização de uma realidade e de uma feitura, apresentam-nos, portanto, uma dimensão das perspectivas destes produtores acerca do ambiente de forças que incidem sobre eles. Além disso, o conteúdo destas exposições e o modo como as percepções são retroalimentadas pela afirmação para o Outro – para o pesquisador, no caso – encaminham as questões de fundo sobre modernidade e risco, validando as dúvidas sobre a localidade do moderno e a relatividade do que é *arriscado*, do *perigoso*. Comer, sob este cenário, é um ato de uma relação de confiança estabelecida para com um mundo de saberes de resistência. É também um ato de medição das coragens: o que faz bem não estaria dissociado de uma ciência do concreto da produção do alimento.

Considerações Finais

A reflexão fundamental no uso ou operação dos conceitos teóricos é de ordem metodológica. É justo que se diga que, para além dos debates epistemológicos ou históricos, esta é uma questão prática, porque diz respeito a capacidade do pesquisador em lidar com as dimensões da compreensão e da explicação dos fenômenos que estuda (e também constrói). Por isso, cabem algumas ponderações sobre a desordem nos termos de Balandier. Destacar os limites do conceito, por exemplo, é dar continuidade ao diálogo proposto neste trabalho.

Há uma naturalização da desordem? Ao entender o risco perene de sua condição de produtor-em-contrabando, o queijeiro alimenta uma relação com a ruptura possível. Ele administra essa construção e passa a reconfigurar sua própria condição de gerador de valor – ao, por exemplo, compreender a validade especial de seu produto, proibido pela legislação. O queijo artesanal é entendido como, ele mesmo, um poder produzido na desordem, gestado e ampliado por ela.

Balandier (1997, p. 192) anuncia que, em um contexto onde a desordem é preponderante e consagra representações negativas, a demanda por regras torna-se uma pauta importante. Na medida dos perigos existentes e múltiplos, a exigência moral e a necessidade do recurso à ética se estabelecem. E, assim como no universo dos mitos e dos ritos, instaura-se uma busca por culpados. Análises e comentários fervilham publicamente, provocando confrontos sobre as causas da desordem e os caminhos para domá-la. Mas não é sempre assim para os produtores. Quando mencionam a qualidade do que fazem, a despeito das negações sanitárias, e quando fogem das regras específicas que os ensinaram para chegar a um “meio termo” (por exemplo, aceitando o uso de botas de borracha, mas recusando as luvas na queijaria¹²), transitam de uma ordem a outra, dentro da própria desordem que os pressionam. Lidam com uma constante adaptabilidade, que recorta o tradicional na direção do moderno e de volta ao tradicional. Emergem em suas falas e em seus modos de tratar dos impasses de suas condições, uma rede de interlocutores, apoiadores e consumidores que legitimam suas produções, mesmo quando

¹² Para um de nossos interlocutores, embora seja recomendado, o uso de luva não faz sentido como um recurso higiênico – não no tratamento do leite. Ele questiona o perigo que o material do qual a luva é feita pode causar e sugere o uso da mão “bem lavadinha” como um caminho mais seguro e saudável: “o cara diz: ‘usar luva é higiênico’. Para leite, não. Higiene, para trabalhar com leite cru, é a mão limpa. Por que uma luva? O que lhe traz a luva? De que adianta pegar minha mão, não lavar bem levada, e botar uma luva dentro? Minha mão tá suja? Não. Minha mão é cancerosa? Não. Essa luva num é cancerosa? É.”

estas mudam em algo, no fluxo de suas transformações. A presença de um discurso constantemente paracientífico e semicientífico destes produtores artesanais (que utiliza termos como “bactérias do leite”, “células somáticas”, etc.) reforça essa impressão: a de que a desordem é parte de microrevoluções em sua forma de pensar e descrever a condição em zigue-zague que ele percorre para se definir.

Emaranhados na teia de instabilidades das dietas contemporâneas, estes agentes sociais parecem frequentemente negociar com as moralidades conflitantes na produção e no comércio de alimentos, ajustando ou subvertendo ações e discursos na luta pela manutenção de uma reputação para seus queijos – por meio da valorização cultural do queijo artesanal jaguaribano, já (re)conhecido em território regional/nacional. Iniciados no recente jogo comercial de “agregar valor ao produto”, estes queijeiros, frequentemente, promovem seus saberes e seus queijos lidando com o conflito intermitente.

Portanto, não é fácil pensar esta realidade de modo unilateral ou fazendo uso do conceito de desordem sem reconhecer que o mesmo também convoca desafios interpretativos na singularidade deste mundo de pesquisados. A desconfiança ativa tem parentesco com o reconhecimento do aspecto construtivo das realidades sociais em suas particularidades. Nesse sentido, com o cuidado de tomar o que poderíamos chamar de “a imersão em um contexto específico e complexo de relações”, é justo pensar que as desordens só podem ser entendidas na captação de uma alteridade; ou seja, a desordem para os que pesquisamos pode revelar muito mais do que a desordem atribuída ou esperada segundo uma leitura limitada e externa dos contextos, tão típica da pesquisa social quando não flexibiliza seus estatutos.

Por fim, a realidade de Jaguaribe e sua “cultura” produtiva, em suas dualidades entre “cru” e “pasteurizado”, atestam as características de uma guerra de determinações alimentares. Este conflito legal e epistêmico, travado por Estado, indústria e pequenos produtores, é expressão de noções e regulamentos que, em toda a sua pretensa tentativa de universalização, apenas reforça a existência de resistências, ainda que fragmentadas. O cru, entendido como parte dessa ponderação, aparece como signo de um diálogo com o tradicional intermitente, necessário ao trabalho dos que o defendem. O pasteurizado imbrinca-se como representação do industrial, do que forças e instituições querem como necessário; mas, para além da simplificação, aparece também, para o produtor, como elemento externo e estrangeiro de uma memória partícipe da produção queijeira local. Rastrear essas resistências e associar as interpretações individuais e coletivas dos agentes

da contenda aos mecanismos simbólicos e de história social que os armam, é uma forma de aproximação contínua da explicação sobre as disputas dos regimes de “verdade”. É, em paralelo, compreender outros aspectos das formas de regulação do corpo, do incorporado, do comestível e do saudável, como zonas de embuste e ocultação ou de demarcação e identidade. A antropologia pode aqui, junto com uma teoria das relações e reações sociais, fazer avançar os debates sobre quais instâncias podem e precisam organizar o aceitável sobre o que se produz, sobre o que se come e sobre o que se é.

Referências Bibliográfias

- BALANDIER, Georges. *A desordem: elogio do movimento*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.
- BASTOS, Socorro; ULISSES, Ivaneide; FONTENELE, Maria. *Queijo de coalho do Jaguaribe: sabor perpetuado de uma tradição secular*. Fortaleza: Embrapa-CE, 2013.
- BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.
- CONTRERAS, JESUS. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança In *História: Questões & Debates*, Curitiba, n.º 54, p. 19-45, jan/jun, Editora UFPR, 2011.
- CSORDAS, Thomas J. *Corpo/significado/cura*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008
- GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Editora UNESP, 1991.
- HASTRUP, Kirsten. Incorporated knowledge. In: *Mime journal*. Clarmont, California: Pornona College, 1995.
- KAUFMANN, Jean-Claude. *A entrevista compreensiva: um guia para pesquisa de campo*. Petrópolis: Vozes; Maceió: Edufal, 2013
- LE BRETON, David. *Antropologia do corpo e modernidade*. Petrópolis: Vozes, 2011,
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *A origem dos modos à mesa* (Mitológicas v. 3). São Paulo: Cosac & Naify, 2006.
- _____. *O cru e o cozido* (Mitológicas v. 1). São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.