

A IMPORTÂNCIA DO LEITE NA ALIMENTAÇÃO RURAL DA ZONA DA MATA MINEIRA¹.

Daniela Maria Alves Pedrosa (UFJF-MG)
Rogéria Campos de Almeida Dutra (UFJF-MG)

Palavras chave: práticas alimentares, leite, alimento seguro

Análises voltadas para o tema da alimentação são constantemente debatidas em diferentes áreas de conhecimento. Nutrólogos, historiadores, antropólogos, vêm, ao longo do tempo, desenvolvendo pesquisas referentes ao conteúdo e destacando seus diferentes enfoques. Segundo Carneiro (2003), estudar a alimentação requer que levemos em consideração quatro importantes aspectos a citar: fisiológicos-nutricionais, histórico econômico, os conflitos na divisão social e, por fim, a história cultural – que abrange a história do gosto e da culinária. É neste último que o presente trabalho se insere.

O empenho em pesquisar elementos culturais presentes na alimentação não é recente. Nos anos 80 do século XIX, o teólogo William Smith já estudava a relação existente entre a comida, os ritos e o sacrifício. Malinowski é outro catedrático que citava o papel que o alimento na organização da vida social de um povo (MINTZ, 2001). No Brasil, folcloristas já debruçavam suas análises na temática da alimentação, descrevendo o modo como os aspectos da culinária indígena se mesclava com a dos escravos e colonizadores². Contudo, foram os estudos sobre comunidades na década de 1950 que forneceram as mais importantes contribuições empíricas sobre alimentação no cenário nacional (CANESQUI, 1988).

Popularizados nos Estados Unidos na década de 1920, os Estudos de Comunidade foram fundamentais para o estabelecimento das ciências sociais no Brasil a medida que incentivaram o treinamento de um gama de pesquisadores diante das investigações de campo (OLIVEIRA, et.al:2011). Difundindo-se no país na década de 1930, com um viés voltado para descrição do meio pesquisado, estes estudos utilizavam-se das coletas de

¹ Trabalho apresentado na 31ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 09 e 12 de dezembro de 2018, Brasília/DF.

² Ver: CASCUDO:1968; FIGUEIREDO:1964

dados para compreender a estrutura social. Responsáveis por uma enorme heterogeneidade social, cultural e econômica do universo rural (SEYFETH, 2011), os Estudos de Comunidade propiciaram uma investigação mais concisa de importantes aspectos da realidade social (NOGUEIRA, 1953).

Dando ênfase aos estudos de comunidade, as pesquisas em sociedades camponesas tradicionais e aquelas feitas em bairros rurais, Carlos Rodrigues Brandão (2007), destaca que nos últimos 50 anos grande parte dos trabalhos de campo que resultaram em publicações científicas nas áreas de antropologia, geografia e sociologia, são originados de trabalhos realizados em comunidades rurais tradicionais.

Intensificados no Brasil, sobretudo no Nordeste, a partir da década de 1970, quando os movimentos sociais questionadores da ordem oligárquica de dominação se faziam amplamente presente (SEYFERTH, 2011), os estudos do meio rural muitas vezes destacam o papel da comida como facilitadora das análises culturais, econômicas e sociais de um povo.

Weitzman (2001, p.11) vem nos dizer que “os alimentos e as comidas³ são situados em um universo simbólico e devem ser compreendidos a partir de um sistema de significados que é culturalmente variável”. Pensando deste modo, analisaremos a alimentação como um modo de falar, de produzir significações simbólicas. Quando se come, o que se come, o modo ao qual se come, são fatores repletos de representações que dizem muito sobre nossa própria cultura. O que está em voga no ato de comer muitas vezes pode ultrapassar os aspectos biológicos do corpo e se transformar em necessidades sociais (WORTMANN, 1985).

Ana Carneiro Cerqueira (2017), destaca que quando sociologicamente analisada a comida auxilia nas análises sobre identidade cultural e pertencimento social de um determinado grupo. Na mesma linha de pensamento Abdala (1997) ao abordar a importância simbólica que o alimento assume, relata que a alimentação possui grande valor simbólico face à destruição de laços tradicionais, característico das sociedades atuais.

³ Weitzman (2011, p.68) distingue alimento e comida de acordo com a classificação estabelecida pelos mineiros analisados em sua pesquisa. Conforme a autora “os mineiros usam a palavra comida quando referem aos componentes da refeição e chamam os alimentos pelo nome de cada um – seja verdura ou legume”.

Ao relatar os aspectos culturais desenvolvidos a partir das “necessidades básicas”, Antônio Cândido (2010) destaca o papel que a alimentação, recuso vital por excelência, possui. Segundo o autor, a integração entre vida, meio e grupo é dada, muitas vezes, em função do alimento. Englobando atos, símbolos, representações e normas, o ato de alimentar-se é, para ele, um grande complexo cultural no qual o alimento assume uma relevância no cerne da sociabilidade tanto no modo como se organiza ao redor dele, como, por exemplo, nos sistemas de trabalho, quanto nas formas de expressões e atos, como é o caso dos banquetes e oferendas. Neste contexto, ofertar um alimento estaria, então, ligado à produção ou não de relações.

Nas reflexões de Mauricio Bloch, a comensalidade do alimento cria e expressa, no sentido simbólico, uma aproximação social. Bloch procura pensar a comensalidade como um eficiente processo social que produz a proximidade para os agentes. Logo, o alimento possui, então uma agência. Tal agência, estaria relacionada ao fato de proporcionar uma substância comum entre aqueles que comem juntos, que compartilham o mesmo alimento (BLOCH, 2005). E entre nós, mamíferos, o leite é o primeiro alimento compartilhado, é por meio dele que temos o primeiro contato com a alimentação.

O desenvolvimento da pecuária leiteira em Minas Gerais e a Zona da Mata mineira.

O consumo do leite de mamíferos na alimentação tem sua origem duvidosa. Pinturas rupestres, localizadas na Líbia, já relatavam a ordenha bovina e as primeiras técnicas de produção de queijos há 5mil anos antes de Cristo. Neste mesmo período, Hipócrates, renomado médico das antigas civilizações, utilizava o leite como antídoto contra envenenamento por enxofre, chumbo e mercúrio (SPADOTI, et.al. 2016). Nos anos de 3.500 a.C., o leite, considerado um alimento sagrado, celestial, era usado pelos egípcios nos cultos dedicados à deusa Isis, protetora da agricultura.

Quando representado em lendas e na mitologia como, por exemplo, na história de Rômulo e Remo, fundadores de Roma, educados e amamentados por uma loba, o leite é relacionado ao início da vida humana. Citações bíblicas que fazem referência à fuga do povo judeu, já destacavam a busca pela terra prometida, no qual leite e mel jorravam (BENEVIDES;et.al.:2014).

Na África, os Rendille, povos que habitam o Quênia, ainda hoje fazem uso do sangue fresco e leite de camelo em sua alimentação. O mesmo vale para os Massais, que consideram a vaca um animal sagrado. Ainda que não matem o animal, eles utilizam-se de determinados artifícios para consumir o sangue fresco e o leite, sob a justificativa de que isto aumentaria suas forças. Os Surmas, por sua vez, possuem sua alimentação diretamente relacionada à pecuária. Embora se alimentem de cereais, carne e leite de vaca são vitais para sua sobrevivência. Os Mursi, também ingerem sangue bovino misturado ao leite para ampliar sua força. Fato é que seja leite de cabra, de camelo, de búfala ou de vaca, tem um importante papel simbólico no território africano.

No continente americano, estima-se que os bovinos foram trazidos por Crisóvão Colombo no ano de 1493. No Brasil, o consumo de leite remete aos tempos de colônia, quando os primeiros gados leiteiros chegaram no país. Neste período, mais precisamente na década de 1530, Ana Pimentel, procuradora da capitania de São Vicente, trouxe 32 bovinos para o país. Joaquina de Pompéu, foi outra mulher que teve um papel importante no desenvolvimento da pecuária em território nacional. Grande criadora de gados na região que hoje se encontra a cidade de Mariana, no estado de Minas Gerais, dona Joaquina foi responsável pelo abastecimento alimentar, oriundo da pecuária, da família real portuguesa no Rio de Janeiro, após sua chegada no ano de 1808. Contudo, a primeira referência escrita que se tem do leite no Brasil é datada do ano de 1552. Em uma carta direcionada ao superiores portugueses, padre Manuel de Nóbrega confessa usar o leite com a finalidade de atrair índios para a catequização na atual Salvador, Bahia.

Entre os anos de 1820 e 1930, o mercado consumidor de leite foi crescendo no país. Contudo, foi somente na década de 1930, com as políticas fomento à alimentação desenvolvidas pelo governo Vargas e o desenvolvimento da nutrição enquanto ciência, que o leite passou a ganhar mais espaço na mesa dos brasileiros.

No cenário mundial, mais precisamente no ano de 1918, o bioquímico norte americano Elmer Verner McCollum foi um dos responsáveis pela difusão do consumo do leite de vaca. Segundo ele, o leite de vaca era fundamental na alimentação de crianças e adultos. McCollum destacava que a composição proteica do leite era suficiente para suprir as deficiências nutritivas da população mundial, proporcionadas pela Primeira Guerra Mundial.

Nos anos de 1920 a chamada “ideologia do leite” se espalhou por vários países do Norte. O consumo de leite passou a ser prioridades das políticas sanitárias e aumentou consideravelmente. Conseqüentemente, as propagandas e comercialização sobre o “líquido precioso” foram incentivadas por governos e indústrias (BRINKMANN:2013). Neste cenário, os Estados Unidos, ancorados por seu pioneirismo na indústria da publicidade e propaganda, em parceria com autoridades sanitárias e agrícolas, abarrotou o país com campanhas publicitárias que incitavam o consumo deste alimento.

O modelo americano se espalhou por países da Europa e no ano de 1920, ancorados pelo governo britânico, foi organizado o National Milk Publicity Council, por representantes da indústria de laticínios e profissionais sanitários. Na Alemanha, em 1926, fundou-se o Conselho Imperial do leite: uma ação do Ministério Imperial de Alimentação e Agricultura. O objetivo? Transformar o leite em alimento básico para grande parte da população mundial.

Para que o leite se tornasse alimento difundido nos quatro cantos do mundo, era necessário além de propagandas e apoio político, o desenvolvimento da indústria leiteira para baratear o produto. E isto ocorreu após retrocessos gerados pela Primeira Guerra. Não bastasse as propagandas, foram inaugurados novos meios de comercialização, os denominados *milk bars*⁴, e uma ampla distribuição nas escolas. Assim, “em meados dos anos 1930 vários países do Norte alcançaram quota de consumo diário *per capita* variável de meio a um litro de leite, o que indicava a entronização definitiva do leite de vaca como novo alimento básico” (BRINKMANN:2013, p.3).

De acordo com a United States Department of Agriculture (USDA), atualmente o Brasil é o quinto maior produtor de leite de vaca do mundo, ficando atrás da União Europeia, Estados Unidos, Índia e China. Aqui, segundo dados da Produção Pecuária Municipal (PPM-IBGE), foram produzidos cerca de 33,5 bilhões de litros de leite no ano de 2017. Dentre as cinco regiões do país, a região Sudeste ocupa o segundo lugar na produção de leite de vaca, correspondendo a 34,2% da produção total. Situado nesta região, Minas Gerais é o estado que concentra a maior produção do leite nacional, que equivale a 8,9 milhões de litros por ano.

A formação do mercado consumidor de leite de vaca, bem como o desenvolvimento da pecuária leiteira em Minas, se deu, sobretudo, entre os anos de 1820

⁴ Milk bars são Fast Food que comercializam pratos feitos à base de leite e derivados.

e 1930, período no qual o leite era a principal prática econômica de uma considerável parcela de fazendeiros do estado. Foi neste mesmo período que a Zona da Mata mineira se tornou destaque na produção de produtor lácteos. Com seus 142 municípios, essa região, que teve o desenvolvimento da pecuária leiteira atrelada à decadência da produção cafeeira, atualmente é responsável por 8,1%⁵ da produção de leite do estado.

Na década de 1880, o aumento do consumo de leite em São Paulo, capital, favoreceu o desenvolvimento da pecuária mineira. Motivados pela crise de preços devido à superprodução cafeeira do início do século XIX, fazendeiros do Vale do Paraíba passaram a substituir suas vastas plantações de café por pastagens e capim-gordura. Foi neste contexto que pecuaristas do Sul de Minas Gerais compraram terras barateadas em virtude do declínio da produção de café e passaram a produzir leite mais próximos da capital paulista. A Zona da Mata mineira, foi outra região do estado que se favoreceu da crise na produção cafeeira, para desenvolver a pecuária leiteira. Com a chegada da ferrovia em meados do século XIX, e a proximidade com a província do Rio de Janeiro foi possível transportar leite *in natura* para a então capital federal a partir do ano de 1900.

Pouco povoada até o século XIX, em virtude de suas florestas que eram o principal obstáculo para seu povoamento, a Zona da Mata mineira começou a ser explorada por Garcia Pais, durante a abertura do Caminho Novo. Embora tenha sido denominada por causa da fisionomia de sua vegetação natural, esta mesorregião que foi perdendo, aos poucos, suas florestas para plantações de capim-gordura (VALVERDE, 1958). O desenvolvimento dos meios de transporte e a utilização de terras na região deram origem assuas atuais paisagens. Toledo (2012) relata que atualmente, a Zona da Mata do estado de Minas Gerais é constituída por pequenas propriedades cujo desenvolvimento está atrelado as atividades relativas à pecuária e às plantações de café.

Distrito rural de Conceição do Formoso

Abarcando uma ampla diversidade nos processos de produção do leite e seus derivados, a atividade leiteira no estado de Minas Gerais, bem como no Brasil, engloba uma série de técnicas que variam desde a produção em larga escala, com uso de

⁵ Dados da Secretaria do Estado e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, mar.2017.

maquinário específico para ordenha da vaca, até produções destinadas à subsistência das famílias que conservam a ordenha manual. Fato é que, o leite está entre os produtos mais importantes da agropecuária regional.

Sem negar o viés econômico desse alimento, nesta pesquisa evidenciaremos o caráter representativo do leite, destacando a importância do modo de consumo, produção e circulação do mesmo, em uma comunidade rural da Zona da Mata mineira, distrito do município de Santos Dumont.

Considerada, no século XIX, o maior polo de produtos lácteos do país, a antiga Palmyra⁶ é referência regional no que tange a respeito da produção de laticínios. O município tem em sua história o registro da primeira fábrica de laticínios da América do Sul. Fundada no ano de 1888, a “Empresa de Laticínios Monte Belo” produzia manteiga, queijo minas, queijo do tipo reino (popularmente conhecido como queijo Palmyra) e o queijo prato. Em 1923, a cidade passa a abrigar, também, a primeira fábrica de queijo coalho da América do Sul. Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística, atualmente existe em Santos Dumont 471 estabelecimentos dedicados à pecuária leiteira que, juntos, produzem cerca de 210 mil litros de leite por ano. Entre os estabelecimentos acima citados, alguns se encontram no distrito rural de Conceição do Formoso.

Localizado a aproximadamente 30km do centro de Santos Dumont, a comunidade, que é banhada pelo rio Formoso, possui, segundo dados disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE) 2010, 808 habitantes dos quais 465 vivem na área urbana e 343 na área rural do Distrito.

O abastecimento de água do lugarejo, é feito por postos artesanais controlados por moradores da própria comunidade, que não possui abastecimento de água tratada. O fornecimento de energia elétrica, por sua vez, é feito pela Companhia Energética de Minas Gerais (CEMIG), mas o lugarejo sofre constantemente com a ausência de energia. Sobre os meios de comunicação, Formoso já conta com uma operadora de telefonia móvel/internet e alguns moradores tem acesso à telefone fixo em suas residências. Contudo, ambos serviços são realizados de forma precária.

⁶ Em 31 de julho de 1932, a cidade passa a se chamar Santos Dumont em homenagem ao inventor do avião, Alberto Santos Dumont, nascido na fazenda Cabangu, localizada à 16km da região central do município.

A agricultura camponesa, direcionada à subsistência dos moradores, se faz amplamente presente na vida dos formosenses. A grande maioria das casas da zona rural e urbana do município, possuem um quintal cujo espaço é muitas vezes utilizado para plantação de hortaliças e chás. Couve, taioba, funcho, salsinha, cebolinha, almeirão, boldo, são exemplos de plantas cultivadas que servem para o próprio consumo ou são muitas vezes compartilhadas com vizinhos. O mesmo serve para as frutas.

Algumas moradias, até mesmo aquelas localizadas na região urbana do distrito, são dotadas de pequenos pomares. As frutas ali cultivadas além de serem por vezes compartilhadas, e consumidas em seu estado natural, são utilizadas na fabricação de doces para consumo próprio ou comercialização. Com exceção da banana. Esta é semeada em média escala e vendida em feiras e mercados da região. O roçado também é constituído por plantações de mandioca, feijão, cana-de-açúcar e milho – que dá origem ao fubá comercializado no interior do distrito –, que fazem parte da produção camponesa em pequena escala dentro do lugarejo. Sobre a pecuária leiteira, principal atividade econômica ali desenvolvida, grande parte dos produtores possuem uma propriedade na roça⁷ do distrito destinada à criação de gado leiteiro. São estes mesmos proprietários que lidam com a ordenha leiteira. Neste contexto, o trabalho familiar prevalece, não sendo necessário a contratação de funcionários para realização do trabalho no curral.

Cabe destacar que a localidade possui quatro pequenos armazéns, uma pizzaria, três lanchonetes e bares destinados ao lazer da população. População esta que também se diverte jogando baralho. Geralmente, no final da tarde início da noite é comum moradores, em sua maioria homens, se nos bares e casas de Conceição do Formoso para jogar pife ou caxeta. Grande parte das vezes quem vence o jogo ganha uma determinada quantia em dinheiro, fruto da aposta dos jogadores.

Em Formoso ainda é possível ver crianças brincando nas ruas. Ainda que hoje alguns tenham acesso a celulares, computadores e vídeo games, jogar pique bandeira, jogar bola, soltar pipa e pular corda são brincadeiras valorizadas pela população infantil. Outra opção é nadar pelos córregos e cachoeiras existentes ali. É importante ressaltarmos que nos últimos anos está ocorrendo uma redução do número de criança que habitam Formoso. Tal fator tem influenciado significativamente no sistema educacional do distrito

⁷ O conceito de roça para os moradores de Conceição do Formoso varia de acordo com o referencial geográfico. Roça pode ser ao distrito quando este refere-se à cidade sede. Roça também diz respeito às propriedades, sítios e fazendas, quando estes referem-se à sede do distrito.

que conta com uma escola pública, professores qualificados, mas sofrem com o número de alunos o que faz com que discentes de diferentes níveis de escolaridade dividam a mesma sala de aula e os mesmos professores.

Produção e circulação do leite

Em 1950, mais precisamente, no dia 18 de dezembro, de acordo com a Lei nº 1.283 e o Decreto nº 30.691, a venda de leite cru no Brasil ficou expressamente proibida. Porém, esta prática ainda é muito comum. Em Minas Gerais, por exemplo, estima-se que aproximadamente 47% do leite consumido provém da comercialização clandestina, isto é, aquela oriunda da evasão fiscal e sem inspeção sanitária, cujas práticas da ordenha e a qualidade do leite são duvidosas.

Em Formoso, a comercialização e circulação do leite se dá de três modos. O primeiro, e menos utilizado, é dado a partir da comercialização do leite longa vida nos armazéns do distrito. Este tipo de leite também pode ser comprado em estabelecimentos comerciais do município sede ou de cidades da região. O segundo modo, é o leite produzido dentro da própria comunidade, por membros da associação, que separam uma certa quantia do leite produzido para o próprio consumo. Por fim, o leite cru que é clandestinamente comercializado nas ruas da cidade. Como é o caso do leite vendido por “Seu” Messias⁸.

“Seu” Messias é um senhor de aproximadamente 70 anos que mercantiliza o leite produzido em sua propriedade localizada no perímetro rural de Conceição do Formoso. A rotina do retireiro⁹ começa cedo. Após realizar a ordenha, o leiteiro circula nas ruas da comunidade em seu veículo de tração animal – uma carroça, puxada por um cavalo –, para vender seu produto. Sem ter horário fixo para passar, sua chegada é sempre um mistério. Por isso, é muito comum os moradores deixarem a vasilha de leite vazia, com o dinheiro referente a quantidade total de leite que consumidor irá querer, na beira do muro, ou pendurada no portão de suas casas, na noite anterior, para que “Seu” Messias deixe ali

⁸ Os nomes aqui utilizados são fictícios com intuito de preservar a identidade dos atores do estudo.

⁹ Denominação dada pelos habitantes local àqueles que ordenham a vaca, isto é, que retiraram o leite do animal.

seu produto. Neste sentido, a venda do leite é baseada em dois fatores: 1) na relação de confiança existente entre os moradores e o leiteiro; 2) nas relações de confiança existentes dentro da comunidade.

Embora a pecuária leiteira seja uma atividade amplamente desenvolvida na comunidade, grande parte do leite consumido pelos moradores é oriundo da propriedade de “Seu” Messias. Este feito deve-se ao fato de a comunidade possuir uma associação¹⁰ destinada a comercialização do leite em grande escala para um laticínio da região. Logo, os retireiros não gostam de vender parte de seu leite a terceiro, sob a justificativa de acarretar prejuízo financeiro e demandar mais tempo de trabalho. Cabe ressaltar que “Seu” Messias também é integrante da Associação, prioriza a venda do leite à população e o excedente entrega ao laticínio todo leite que sobra de sua produção diária

Fundada em 1999, a Associação dos Produtores Rurais de Conceição do Formoso tem como principal ponto de atuação a comercialização do leite proveniente das pequenas propriedades dos produtores locais¹¹. Em sua sede, não há uma sala para reuniões, mas sim um maquinário destinado ao resfriamento do leite¹². No tanquinho, denominação dada ao maquinário destinado ao resfriamento do leite, o processo de resfriamento do leite é realizado diariamente. Ali, são armazenados a produção leiteira de todos os associados e, uma vez por semana, o caminhão de um laticínio regional busca todo o leite acumulado.

Ainda que haja um controle de qualidade – a partir de amostras, dos leites de cada produtor, que são coletadas periodicamente – relativo aos leites que chegam ao tanquinho, este controle é ignorado a medida que o leite fornecido por todos os produtores se misturam dentro do maquinário. O fato de não haver qualquer teste antes de inserir o leite no tanquinho, gera constante questionamento por parte de alguns retireiros que reivindicam tanto o padrão do leite vendido, quanto a forma de manuseamento deste alimento. Há aqueles que prezam pela qualidade do leite produzido, relacionando-a ao tratamento dado às vacas como, por exemplo, alimentação adequada, tempo de pastagem,

¹⁰ A comunidade possui uma Associação dos Produtores Rurais que alguns denominam de Cooperativa. O que difere uma Associação de uma Cooperativa é que a primeira tem por finalidade promover assistência social, política e cultural; enquanto a segunda está relacionada apenas a um viés econômico. Portanto, neste trabalho, a partir de agora, trataremos este local como Associação e não como Cooperativa.

¹¹ Antes da associação, o leite produzido era levado ao mesmo laticínio, diariamente, em latas de 50litros, na carroceria do caminhão de um dos moradores.

¹² Grande parte dos moradores falam em processo de pasteurização. Contudo, é apenas resfriamento.

cuidados veterinários, limpeza das tetas e do curral, etc., e existem aqueles que são acusados, por outros associados, de burlarem as “regras” da produção, não tomando os devidos cuidados com os animais e misturando água ao leite, por exemplo. Fato é que aqueles que produzem o leite de melhor qualidade, isto é, o que são constantemente bem avaliados nos testes feitos pela cooperativa em parceria com o laticínio regional, se destacam entre os associados e habitantes local, sendo repetidamente citados nas rodas de conversa do distrito.

Por fim, é preciso realçar que apesar de grande parte do leite consumido pela população ser fornecido por “Seu” Messias, uma extensa parcela dos moradores tem acesso ao leite produzido em sua própria propriedade. Dessa maneira, é comum o retireiro levar pelo menos dois litros de sua produção diária para casa.

O que vale é o sabor: o consumo do leite em Conceição do Formoso

Castro (2010) ratifica que embora o desenvolvimento econômico da pecuária leiteira tenha ocorrido no Brasil, foi somente através da culinária que o leite encontrou seu espaço como alimento. Para ele, após a inserção do leite na fabricação de diversos pratos, as cozinhas brasileiras se transformaram em verdadeiros “laboratórios experimentais”. Santos (2005), por sua vez, reafirma o papel da cozinha como local de elaboração dos alimentos ao destacar que é nela que a comida adquire novos sentidos e sabores.

No cotidiano dos moradores de Conceição do Formoso, é nas cozinhas que as comidas são preparadas e muitas vezes consumidas. Também é neste ambiente que há uma constante troca de saberes, de afetos, de objetos. Lugar de encontro, de interações, de representações (SILVA, 2009), é nas cozinhas que o leite é consumido em sua forma natural e adquire novos sabores quando utilizado na produção de quitandas, isto é, bolos, broas, doces, etc., que compõem a alimentação dos moradores.

Acender o fogão à lenha, ou mesmo a gás, para produzir quitandas logo pela manhã é um hábito comum na rotina das mulheres do distrito. O leite utilizado na feitura destas comidas, é sempre fervido antes do uso. O mesmo vale para o leite consumido em seu estado puro. Segundo os habitantes do Distrito, o ato de ferver o leite serve para matar

as bactérias e conserva-lo por mais tempo, evitando que o mesmo azede. A fervura é repetida caso o alimento fique na geladeira por mais de um dia. Aqui, as condições sanitárias do leite consumido são destacadas pela primeira vez.

Após fervido o leite vai para mesa dos habitantes. Tomá-lo com café ou puro, pode ser achocolatado ou batido com banana, quente ou frio, o morno é calmante natural e ajuda a dormir. Fato é que o consumo do leite no distrito é dado das mais diversas formas. A nata resultante do processo de fervura é acumulada e guardada na geladeira. Posteriormente elas servirão para se produzir biscoitos ou, até mesmo, um pouco de manteiga. A mesma nata muitas vezes é doada para vizinhos que produzem biscoitos para consumo ou comercialização.

No distrito, tanto o café da manhã quanto a merenda, como é denominada a refeição realizada entre o almoço e o jantar, são preparados exclusivamente por mulheres. Nestas refeições geralmente são servidos bolos, broas e biscoitos feitos com leite e outros produtos oriundos do distrito, como é o caso do fubá usado nas receitas de broas. A escolha dos ingredientes é sempre valorizada, haja vista que pode alterar o sabor final do produto. O fubá de moinho d`água, por exemplo, exalta o gosto da broa. O mesmo serve para o leite, e ovos “caipiras” que deixam bolos e biscoitos mais macios e acentuam a cor do alimento.

O leite produzido no lugarejo também é constantemente utilizado na feitura de queijo minas. É muito comum alguns retireiros destinarem uma quantia de seu leite para a manufatura de queijo minas e/ou manteiga que são comercializados, em pequena escala, dentro da comunidade. As manteigas, que são feitas nas cozinhas das casas dos próprios moradores, são vendidas em potes de 500g e é comum encontrar pequenos pelos de vaca no interior da embalagem. Seu consumo é feito, majoritariamente, durante o café da manhã e da tarde, para acompanhar as quitandas, já que, para cozinhar o almoço os moradores fazem uso do óleo de soja, comprado nas mercearias, ou gordura de porco produzida no próprio distrito. A fabricação artesanal da manteiga é ressaltada pela não utilização de conservantes nas receitas. Deste modo, a conservação da mesma deve ser feita na geladeira, pois com o tempo elas ganham, nas palavras dos próprios moradores, “cheiro e gosto de ranço”, isto é, alteração no sabor do alimento.

Por outro lado, temos o queijo minas que geralmente é feito na zona rural do distrito. Consumido no café, ou como sobremesa logo após o almoço, o queijo é servido

com doce de goiaba, de mamão ou de leite. Vendidos em dois tamanhos diferentes, pequeno ou grande, o queijo tem um preço acessível à população, mas, ainda assim, não é consumido por todos. O fato dos retireiros não destinarem grande quantia da produção leiteira para a feitura de queijo faz com que este produto circule de modo escasso na comunidade. Para comprar um queijo minas, muitas vezes é necessário encomendá-lo com antecedência. Já o queijo mussarela vendido em barras ou bolinhas, é de fácil circulação, mas com um valor menos razoável para a população. Na zona rural da comunidade existe um fabricante deste tipo de queijo. Contudo, a necessidade do fabricante se enquadrar às normas de fabricação da vigilância sanitária, além de pagar impostos faz com que o custo deste produto para o consumidor final seja maior. Deste modo, boa parte desse queijo é vendido em feiras e cidades da região.

É preciso salientar que tanto a ordenha leiteira quanto o trabalho realizado no curral são atividades majoritariamente masculinas. As mulheres, por vezes, auxiliam na pastagem no animal. No que diz respeito à produção do alimento, raramente se vê homens fabricando queijos e/ou manteiga. Ademais, por mais que se tenha acesso à leites com selos da fiscalização sanitária¹³, os consumidores optam sempre pelo leite vindo “direto da vaca”, alegando que este sim é leite de verdade, os demais não possuem gosto de leite.

Outro modo de consumir o leite é a ingestão do apójo, ou seja, o leite mais grosso, mais cremoso que é retirado da vaca, pelos próprios produtores, ainda dentro do curral, onde a única precaução tomada é coar o leite para evitar pelo do animal na bebida – as vezes nem isso fazem. Deste modo, o esforço coletivo da população formosense em manter o hábito antigo de se tomar leite cru, é reforçado a medida que os modos tradicionais de consumo deste alimento são mantidos.

Cabe apontar que ainda que haja higienização das tetas das vacas por alguns produtores, este fator não é muito relevante quando os consumidores vão comprar o leite do leiteiro, ou utilizar o que vem de sua propriedade. Para eles, não importa encontrar pelo do animal na bebida, se a ordenha foi realizada sem higienização das tetas logo após a mamada do bezerro, ou se a ordenha foi feita mesmo sem a mastite ter sido totalmente curada. O que interessa é o gosto original que o leite possui. É esse mesmo fator que

¹³ Os leites de caixinha, como são conhecidos em virtude de suas embalagens, são encontrados nos estabelecimentos comerciais do lugarejo. Contudo, o consumo é quase inexistente, chegando por vezes a passar do prazo de validade nas prateleiras dos armazéns.

define se o leite consumido dentro da comunidade é um leite bom ou ruim. O leite bom é aquele que possui uma considerável quantidade de gordura, visíveis a olho nu.

Segundo os formosenses a gordura contida no leite acentua o sabor do mesmo. O leite forte, isto é, o que tem mais gordura e aparenta mais cremosidade é então amplamente valorizado dentro do distrito. Se o leite aparentar aspecto aguado ele é dado como de péssima qualidade e seu consumo evitado. Ainda de acordo com os habitantes local, é a alimentação da vaca que auxilia na qualidade do leite produzido. Aquelas que comem um capim de boa qualidade, que descansam, que são bem tratadas por seus donos, produzem os melhores leites. Se o retireiro mistura algum tipo de ração ou suplemento na alimentação da vaca, a alteração do leite é rapidamente percebida pelos moradores do local.

Portanto, falar do leite, da transformação que o mesmo passa dentro da cozinha, do modo como é consumido e comercializado no interior de Conceição do Formoso, da forma como este alimento circula, é falar da importância que o mesmo possui no âmbito da comunidade, configurando-se como um elemento explicativo da vida social do distrito.

Se antes o leite era transportado em caminhão, nas latas dos próprios produtores, sem ser misturado com outros leites, agora, com a criação Associação, tanto o transporte quanto o modo de conservação do leite dentro do tanquinho passaram a ocupar um lugar de destaque na vida dos retireiros. Foi a partir da criação da Associação que os produtores começaram a se questionar sobre os cuidados, ou ausência dele, na ordenha leiteira e com qualidade de seus produtos.

Outro aspecto a ser observado é a manutenção das relações sociais e de vizinhança entre os formosenses. A doação da nata por membros da comunidade e os laços de confiança existente entre os habitantes locais e o leiteiro, por exemplo, demonstram o papel que o leite, e seus derivados, exercem no fortalecimento dos vínculos afetivos entre os habitantes, ressaltando, assim, a importância que este alimento possui dentro de Conceição do Formoso.

Referencial Teórico:

ABDALA, M. C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro?* Uberlândia: Edufu, 1997.

- AMARAL, Carlos. et.al. *Leite cru comercializado na cidade de Solânea, PB: caracterização físico-química e microbiológica*. In Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais. v.13, n.1. Campina Grande, 2011. pp. 7-13
- ASSIS, Airdem Gonçalves et. al. *Sistema de produção de leite no Brasil*. In Circula Técnica, 85. EMBRAPA gado de leite. 2005.
- BADINI, Kathia Brienza et. al. *Risco à saúde representado pelo consumo de leite cru comercializado clandestinamente*. In Revista Saúde Pública, 30 (6), 1996. Pp549-552.
- BLOCH, Maurice. (2005). *Commensality and poisoning*. In: _____. *Essays on cultural transmission*. Oxford: Berg. pp. 45-59.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Tempos e espaços nos mundos rurais do Brasil*. In Rurais v.1 n.1 2007. pp. 37-64
- BRINKMANN, Sören. *Leite e modernidade: ideologia e políticas de alimentação na era Vargas*. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, 2013. pp. 1-17
- CÂNDIDO, Antônio. *Os parceiros do Rio Bonito: estudos sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. Rio de Janeiro: Ouro sobre azul, 11ª edição. 2010.
- CANESQUI, Ana Maria. *Antropologia e alimentação*. In Revista Saúde Pública. São Paulo, 22(3), 1988. Pp 207-216.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier. 7ª edição, 2003.
- CASCUDO, Luís Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro, Editora Nacional, 1968.
- CASTELO BRANCO, Oswaldo. *Uma Cidade à Beira do Caminho Novo*. Santos Dumont, s/d.
- CASTRO, José de Souza. *O leite em Minas Gerais*, Belo Horizonte: Medialuna Editora, 2010.
- CATÃO, Raissa Mayer Ramalho et. al. *Listeria SPP., coliformes totais e fecais e E.Coli no leite cru e pasteurizado de uma indústria de laticínios, no estado da Paraíba (Brasil)*. In Ciência Tecnologia Alimentação. 21(3), Campinas, 2001. pp.261-287
- CERQUEIRA, Ana Carneiro. “Mulher é trem ruim”: a “cozinha” e o “sistema” em um povoado norte-mineiro. Revista Estudos Feministas, Florianópolis, 25(2):562, maio-agosto, 2017. Pp707-731.
- CORTEZ, Ana Paula et. al. *Conhecimento de pediatras e nutricionistas sobre o tratamento da alergia ao leite de vaca no lactente*. In Revista Paul Pediatría. 2007;25(2) pp.106-13.
- FIGUEIREDO, G. *Comidas, Meu Santos*. Rio de Janeiro, ED. Civilização Brasileira, 1964.
- GOVERNO DO ESTADO DE MINHAS,. *Perfil do Produtor de Leite nas Mesorregiões da Zona da Mata e Campo das Vertentes de Minas Gerais*. 2010 – Disponível em: <http://www.sistemafaemg.org.br/> - acesso: 05/10/2018

IBGE. *Produção de Pecuária Municipal 2017* – ISSN 0101-4234 – disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br> - acesso: 05/10/2018

LAURINDO, Valdenise Martins et. al. *Composição nutricional do colostro de mães de recém-nascidos de termo adequados e pequenos para a idade gestacional. II- Composição nutricional do leite humano nos diversos estágios da lactação. Vantagens em relação ao leite de vaca.* In *Revisões e ensaios*. pp.14-23

LEMOS, Mauro Borges; GALINARI, Rangel; CAMPOS, Bruno; BIASI, Elenice; SANTOS, Fabiana. *Tecnologia, especialização regional e produtividade: um estudo da pecuária leiteira em Minas Gerais.* In *Revista de Economia e Sociologia Rural*. v.41 n.3.

MINTZ, Sidney W. *Comida e Antropologia – uma breve revisão.* In *Revista Brasileira de Ciências Sociais* v.16 n.47. 2001 pp. 31-41

NOGUEIRA, Oracy. *Estudos de comunidades do Brasil.* Comunicação feita na 1ª Reunião Brasileira de Antropologia. Rio de Janeiro, 1953. pp. 8-14

OLIVEIRA, Maria A.A. et.al. *Consumo de leite de cava e anemia ferropriva na infância.* In *Jornal de Pediatria*. v.81 n.5, 2005 pp 361-367

OLIVEIRA, Nemuel S. et. al. *Estudos de Comunidade e ciências sociais no Brasil.* In *Revista Sociedade e Estado*. v.6 n.3, 2011 pp521-550

REIS, Ricardo Pereira; MEDEIROS, André Luiz; MONTEIRO, Lucas Andrade. *Custos de Produção da Atividade Leiteira na Região Sul de Minas.* In *Revista Dae. Lavras* v.3 n.2, 2001.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e seu lugar na história.* In *Revista da Academia Paranaense de Letras*, nº 51, 2005, -. 165-188

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE MINAS GERAIS - Subsecretaria do Agronegócio. *Bovinocultura, Leite e Corte.* Belo Horizonte, 2017. Disponível em : <http://www.agricultura.mg.gov.br> – acesso: 05/10/2018

SEYFERTH, Giralda. *Campesinato e o Estado no Brasil.* In *Mana* 17(2), 2011.pp 395-417

SILVA, Carlos Eduardo. *Modo de apropriação da natureza e territorialidade camponesa: revisitando e ressignificando o conceito de campesinato.* In *Geografias Artigos Científicos*. Belo Horizonte, 03(1), 2007. Pp. 46-63

SILVA, Marilu Albano. *Cozinha: espaço de relações sociais.* In *Revista Iluminarus*. Rio Grande do Sul. v.10 n.23, 2009

SPADOTI, Leila Maria; ZACARCHENCO, Patrícia Blumer; ALVES, Adriana Torres Silva e. *O que é o leite?* In *Anais do Simpósio Lácteos e Saúde – 17-18 de novembro de 2016.* Campinas/SP – IATAL – pp. 10-20.

SILVA, Vanessa Aparecida et. al. *A avaliação da qualidade físico-química e microbiológica do leite cru, do leite pasteurizado tipo A e de pontos de contaminação de uma Granja Leiteira no RS.* In *Acta Scientiae Veterinariar*. 38(1), 2010. pp.51-57

TOLEDO, Gilson Soares. *Produtores Integrados na Zona da Mata Mineira: uma análise sobre as novas formas de sociabilidade rural.* Dissertação de mestrado. Viçosa, 2012.

VALVERDE, Orlando. *Estudo Regional da Zona da Mata de Minas Gerais*. In Revista Brasileira de Geografia. Ano XX, n.1, jan-mar. 1958 pp. 3-83.

WEITZMAN, Rodica. *Entre a roça e a cidade: um processo de imerso de práticas alimentares e agrícolas*. Rio de Janeiro – Dissertação de mestrado PPGAS – Museu Nacional. 2011.