

Evander Eloí Krone  
*Mestrando em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS.*  
*E-mail: evanderkrone@gmail.com*

Renata Menasche  
*Doutora em Antropologia Social – PGDR/UFRGS e FEPAGRO.*  
*E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br*

**Raízes**

Vol. 26, Nºs 1 e 2, jan.–dez./2007

## AGREGADOS E MULHERES, O “QUEIJO DE FINAL DE SEMANA” E O VALOR DO TRABALHO

### RESUMO

Este estudo – que faz parte de um projeto de pesquisa mais amplo, que visa reconstituir e apreender as características, históricas, ambientais, econômicas, sociais e culturais dos processos de produção e consumo de um queijo específico da região dos Campos de Cima da Serra (RS), o Queijo Serrano – busca apreender elementos constitutivos da relação existente entre o modo de vida característico dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra e a produção artesanal do Queijo Serrano, evidenciando, em especial, aspectos referentes às relações sociais de gênero, ao processo de trabalho, ao *saber-fazer* e à produção e destino do queijo fabricado aos domingos, costumeiramente denominado “queijo de final de semana”. Os dados analisados foram coletados em pesquisa de campo realizada em setembro de 2006 no município de Bom Jesus.

**Palavras-chave:** *Queijo Serrano, gênero, hierarquia, saber-fazer*

## GENDER, “WEEKEND CHEESE” AND THE WORK VALUE

### ABSTRACT

This study – which is part of a broader research project aimed at reconstructing and grasping the historical, environmental, economic, social and cultural characteristics of the production processes and consumption of a specific cheese from the region of Campos de Cima da Serra (RS), Serrano Cheese – tries to grasp the constituent elements of the relationships between the livelihood features of the rural households in Campos de Cima da Serra and the home-made production of Serrano Cheese, pointing up, specially, aspects which refer to the social relations of gender, the working techniques, the know-how and the production and destination of the cheese made on Sundays, customarily labeled as “weekend cheese”. The data analyzed were collected in a fieldwork carried out in September 2006, in Bom Jesus.

**Keywords:** *Serrano Cheese, gender, hierarchy, know-how*

## 1. INTRODUÇÃO

O presente estudo é parte de um projeto de pesquisa mais amplo, que visa reconstituir e apreender as características, históricas, ambientais, econômicas, sociais e culturais dos processos de produção e consumo de um queijo característico da região dos Campos de Cima da Serra, conhecido localmente pelo nome de Queijo Serrano<sup>1</sup>.

Nessa região do Rio Grande do Sul<sup>2</sup> se pratica um sistema de produção muito tradicional, que é a atividade da pecuária de corte em sistemas de campo nativo. As propriedades que adotam esse sistema de produção são, em sua grande maioria, formadas por pecuaristas familiares, que utilizam predominantemente mão-de-obra familiar e desenvolvem como atividade complementar à pecuária de corte a produção de queijos artesanais. Produzido com técnicas artesanais a partir do leite *in natura* de vacas de corte alimentadas com pastagens de campo nativo, o Queijo Serrano cumpre importante papel no abastecimento alimentar da família.

Segundo fontes orais, a tradição da produção do Queijo Serrano remonta a meados do século XIX. Como narra a historiografia regional, o Queijo Serrano teve forte vínculo com a atividade tropeira<sup>3</sup>, sendo que dos Campos de Cima da Serra partiam tropas de mulas arreadas, carregadas com charque, pinhão, couro e, especialmente, queijo. Tradicionalmente, a região conhecida como *Serra Abaixo*<sup>4</sup> era o principal local de comercialização desses produtos, sendo o Queijo Serrano considerado uma das principais moedas de troca na obtenção de mantimentos que eram trazidos pelos tropeiros.

É nesse contexto histórico-cultural que este trabalho busca situar alguns elementos que parecem essenciais para a apreensão das relações existentes entre o modo de vida característico dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra com a produção artesanal do Queijo Serrano, evidenciando, em especial, as relações de gênero, o

processo de trabalho, o *saber-fazer* e a produção e o destino do queijo fabricado aos domingos, costumeiramente denominado como “queijo de final de semana”.

Na pesquisa de campo, realizada em setembro de 2006, no município de Bom Jesus, foram entrevistados pecuaristas familiares<sup>5</sup>, homens e mulheres. Pudemos, ainda, contar com os depoimentos de extensionistas da Emater, de comerciantes locais e da professora e historiadora da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Lucila Maria Sgarbi Santos.

## 2. O PROCESSO DE PRODUÇÃO DO QUEIJO SERRANO

O processo de trabalho do sítio na produção de queijo envolve toda a família. Assim como no caso relatado por Heredia *et al.* (1984), entre pequenos produtores nordestinos, pode-se observar que entre os pecuaristas familiares aqui estudados, todos os membros do grupo doméstico participam do processo produtivo. Entretanto, também como no caso estudado por Heredia *et al.* (1984, p. 30), “sua participação varia nos diferentes momentos de tal processo, variações estas que se manifestam ainda dentro das fases constituídas de cada um desses momentos, conforme sexo e idade”.

Segundo depoimentos de pecuaristas familiares entrevistados, tradicionalmente o processo de trabalho na fabricação do queijo tem início na tarde do dia anterior à produção do queijo, quando se recolhe o gado e são apartados os terneiros das vacas. Os terneiros são presos. No dia seguinte, pela manhã, as vacas vêm procurar suas crias, na frente do sítio. Segundo o pecuarista familiar Eucledes da Silveira, nesse sistema de trabalho o terneiro

acostuma a desenvolver o rumo. Também porque só o terneiro esse que é solto que não é acostumado a ser separado da vaca para ordenhar, ele se torna um terneiro preguiçoso para pastar e custa mais a desen-

<sup>1</sup> Esse projeto – que conta com apoio dos Ministérios do Desenvolvimento Agrário (MDA) e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) – está sendo desenvolvido por uma equipe multidisciplinar de pesquisa, que envolve profissionais de diversas instituições, entre as quais EMATER, FEPAGRO e UFRGS.

<sup>2</sup> Cabe destacar que o território onde se localiza a produção de Queijo Serrano não se limita aos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul, pois a região serrana do Estado de Santa Catarina engloba igualmente um grande número de produtos deste queijo.

<sup>3</sup> Segundo Maestri (2006), a palavra tropa deriva do termo francês *troupe*, que significa bando de pessoas ou animais. Por extensão, a expressão tropeirismo, no Brasil, foi usada para designar a atividade de transporte de gado e mulas que saíam do Sul em direção aos principais mercados do centro do País. O auge da atividade tropeira no Brasil ocorreu entre os séculos XVIII e XIX.

<sup>4</sup> A região denominada como *Serra Abaixo* é referente à região do Vale do Tubarão, em Santa Catarina, local em que se localizam os municípios de Araranguá, Turmo, Ermo etc.

<sup>5</sup> Neste trabalho, os nomes dos pecuaristas familiares entrevistados foram substituídos por nomes fictícios.

volver, porque só o leite já satisfaz ele. Enquanto que esse que é apartado, pela necessidade que ele tem de alimentação se obriga a pastar mais cedo.

O trabalho familiar inicia-se em torno das quatro ou cinco horas da manhã. Enquanto os mais jovens vão recolher os animais em frente ao sítio, a mulher fica em casa, preparando o “goles”, isto é, o café puro, também chamado na região por “mata bicho”. A professora Lucila Santos explica o processo de preparação do “goles”:

É o café puro. (...) Porque o café era torrado e queimado o açúcar e misturado com aquele açúcar queimado. Para ficar um café forte, para ficar um café com tinta, como nós falamos, para render.

Na etapa de ordenha das vacas, a família toda se faz presente no galpão em que é realizado este processo. Quando começa a ordenha, toma-se o “camargo”, informa-nos a pecuarista familiar Manoela da Silveira, que conta que “na nossa região [Campos de Cima da Serra], tem o camargo, que passa o café bem forte, com açúcar e tira o leite ali direto do ubre da vaca”. Manoela da Silveira também nos explica o processo de trabalho no seu sítio, em Bom Jesus:

O ritual é assim: no levantar ele [o marido], já sai para pegar as vacas. Elas estão assim na frente [do sítio]. Põe para a mangueira<sup>6</sup>. Eu fico lá em casa, preparo o café. Arrumo já no dia antes, eu já deixo arrumado a vasilha do leite. Antigamente era com barril [de madeira], hoje em dia já não é mais. (...) Então eu uso o tarro de plástico. Tiro o leite, ponho o pano para coar o leite. E assim lá pelas 8:30 a gente terminou a ordenha. Aí ele fica limpando o galpão, as mangueiras.

Apesar de boa parte dos sítios possuírem energia elétrica, podemos afirmar que em Bom Jesus a maioria dos sítios não adota ordenhadeiras mecânicas, assim como tampouco verificam-se grandes mudanças no processo de trabalho dos sítios em comparação ao trabalho desenvolvido pelos avós e bisavós dos atuais pecuaristas. Mesmo com a diminuição da mão-de-obra familiar, em virtude, principalmente, da saída dos mais jovens das propriedades, todo o processo de ordenha das vacas é realizado de forma manual.

Durante a etapa da ordenha, a família trabalha junto. Posteriormente, ocorre uma divisão de tarefas: enquanto o homem fica com as funções da lida campeira, mais es-

pecificamente relacionadas ao manejo dos animais, a produção de queijo realiza-se sob domínio feminino. Poucos homens fazem queijo, mas conforme a professora Lucila Santos, a partir das décadas de 1960, 1970, alguns homens começaram também a fabricar queijo. Muitas vezes por motivo de doença ou por impossibilidade da mulher, o homem assume a função da fabricação do queijo, mas se a mulher se faz presente no sítio, esta é uma atividade exclusivamente feminina.

Nos primórdios da produção do Queijo Serrano, seu formato era arredondado, pesando em média de quatro a cinco quilos. Numa época como a do período do tropeirismo, em que as distâncias eram enormes e os meios de transporte pouco eficientes, os queijos levavam meses até serem comercializados. A fabricação de queijos grandes facilitava sua conservação.

As formas, também chamadas de cinchos, utilizadas para a fabricação do queijo redondo, eram feitas de lâminas de madeira: eram “descascadas as árvores, secada a madeira, feito lâminas e enrolado... dado o formato redondo, era amarrado com arame ou com couro, por fora” (depoimento da Prof<sup>a</sup> Lucila Santos). O uso de cinchos redondos, com lâminas de madeira, permitia a fabricação de queijos de diversos tamanhos, pois conforme a quantidade de massa produzida, podia-se abrir ou fechar a lâmina, na medida necessária para a fabricação do queijo.

Além dos cinchos feitos de lâminas de madeira, também os barris utilizados eram de madeira. Conforme a professora Lucila Santos, “o barril que eles usavam, chamavam quinto (...) era feito de aduela, que era um tipo de madeira”.

O processo de trabalho atual configura-se da seguinte forma: ao ser colocado em um grande barril, o leite é filtrado por um pano estendido na abertura do recipiente. Ali será acrescido o coalho industrial, para a primeira fase da produção do queijo, e algumas vezes já o sal (outras mulheres preferem salgar a massa mais tarde). Antes da chegada do coalho industrial, esse era obtido do estômago de alguns animais, conforme nos relata Pedro Siqueira, um antigo tropeiro de Bom Jesus:

De primeiro, o coalho a gente tinha que fazer. Que é da coalheira, tinha que fazer. A gente matava um tatu. Tirava o buchinho do tatu, limpava bem limpo. Lavava e enchia bem de sal. E depois tirava os pedaços e botava de molho na água. E depois botava uma canequinha no leite e coalhava o queijo. E da vaca, também tem a tal de coalhei-

<sup>6</sup> Mangueira é um curral grande, onde o gado é recolhido.

ra. A vaca, é grande a coalheira. Tu salga bem (...) Não existia coalho comprado

Na seqüência do processo de produção do queijo, a massa será desmanchada com as mãos, para que se separe do excesso de soro – que será utilizado na alimentação dos porcos –, e acondicionada em formas (ou cinchos). Para que o líquido escorra, a massa será então prensada, com a utilização de grandes pedras.

Em boa medida, a produção artesanal de Queijo Serrano continua sendo realizada com os mesmos utensílios utilizados no passado. Apesar da chegada de novos utensílios, em inox ou fibra, a produção de queijos em cinchos de madeira e o uso de pedras para prensar o queijo permanece sendo muito comum entre os pecuaristas familiares. Segundo a pecuarista familiar Manoela da Silveira:

É a forma de madeira. A mesa, a queijeira é de madeira. Aí é como eu comentei, é como o vinho. A madeira, como o vinho que vai na pipa de madeira, parece que amadurece, que passa o gostinho, dá o gosto. Eu tenho um cincho lá de inox e um outro de fibra, que é plástico. Ele muda, se nota, dá diferença. Mesmo fazendo do mesmo jeitinho (...) Quando furou o meu barril de madeira, eu tive que por no de plástico. Eu tive que por um abrigo, porque ele esfria. E com o outro, de madeira, conserva [a temperatura], ele não esfriava.

### 3. O “QUEIJO DE FINAL DE SEMANA”

Nem sempre a produção de queijo foi uma atividade realizada aos domingos. Durante o período do ano em que se fabricava o queijo, essa atividade era realizada em todos os dias da semana, com exceção do domingo. Nesse dia, não se fabricava queijo por uma questão religiosa, pois o domingo era considerado dia sagrado, dedicado ao descanso. Fazer queijo em domingo era, assim, considerado pecado.

Mas essa prática tinha suas conseqüências negativas, pois ao não ser realizada a ordenha, os bezerros se aproveitavam da abundância de leite das vacas para se saciarem. No dia seguinte, muitos bezerros encontravam-se adoentados, com chorrilho (diarréia), provocado pelo consumo excessivo de leite. A professora Lucila Santos conta sua experiência familiar:

Até onde me lembro da minha casa e de outras pessoas, não se trabalhava no domingo. Então era um inferno. Não se tirava o leite, porque era pecado trabalhar no domingo. Essa história. Era pecado tra-

balhar no domingo. (...) Na segunda-feira, estavam os terneiros com chorrilho. (...) Porque eles beberam até se fartar. Mamaram todo o leite do dia, todo o leite de domingo. De manhã à noite. Na segunda-feira, vai o remédio para os terneiros.

Com o tempo, a prática de não produzir queijo aos domingos foi sendo abandonada e o “queijo de final de semana” – forma como o queijo produzido aos domingos ficou conhecido na região – passou a fazer parte do cotidiano da vida do sítio.

### 4. O “QUEIJO DE FINAL DE SEMANA” COMO MOEDA PARA PAGAMENTO DE TRABALHO

Em alguns sítios, o “queijo de final de semana” também fazia parte do pagamento dos agregados. O Queijo Serrano produzido aos domingos era utilizado como moeda de pagamento de serviços prestados por agregados do sítio. Os agregados eram famílias que se estabeleciam em terras alheias, trabalhando e cultivando a terra sob certas condições. Uma extensionista da Emater de Bom Jesus nos explica como se dava essa relação:

Existiam famílias que moravam na propriedade, que eram os agregados. Que seria aquilo que a gente chama hoje de empregado, mas não eram considerados como empregados. O que tinha era um vínculo de trabalho, porque eles tinham uma parte, mas muito esse lado de amizade, de consideração.

Para Moura (1988, p. 81), “chama-se agregado ou agregação a relação de moradia de uma família na fazenda, implicando o desempenho de tarefas para o fazendeiro e a produção direta dos meios de vida para o agregado”. É importante ressaltarmos que os grandes fazendeiros da região possuíam em suas terras, geralmente, mais de uma família de agregados, mas este tipo de relação também ocorria – ainda que em menor proporção – entre os pecuaristas familiares. Segundo uma informante, muitos pecuaristas familiares cediam, próximo a suas casas, em seus sítios, um local de moradia para compadres ou amigos que não possuísem terras próprias. Muito mais que simples relações comerciais, a relação entre proprietário de terra e agregado era realizada por meio de um código moral, em que “nas relações de agregação, o favor percorre o eixo das relações de trabalho por dentro, atuando no cerne do *modus operandi* das mesmas” (MOURA, 1988, p. 95). Ainda segundo a mesma autora (1988, p. 87),

É característica deste código o compromisso assumido. Imutável por longos períodos nos seus preceitos essenciais de obrigação, supõe o conhecimento de “origem” da sua posição de devedor. Ela se funda numa relação de favor para com o fazendeiro que, em troca do acesso à morada, ao quintal e à roça, deve cuidar dos afazeres da fazenda. É nesse contexto que ganha sentido o que é direito para um agregado. Direito é aquilo que se obtém pela dívida corretamente saldada, pela gratidão expressa em relação a um favor inicial. É aquilo que se conquista pelo que permanentemente se desempenha e se desempenha com correção. O direito não resulta de relação contratual.

O “queijo de final de semana”, apesar de sua importância econômica, não era a única moeda de troca entre proprietários de terras e agregados. Normalmente, cada família de agregados também recebia um pequeno lote de terra, onde podia cultivar e criar seus próprios animais. O pecuarista familiar Euclides da Silveira explica como seu pai se relacionava com os agregados em seu sítio:

Então no tempo do meu pai, nós tínhamos agregados na época. Então, o falecido meu pai, ele cedia uma área, lá no fundo, para um compadre, para um agregado. Lá ele fazia a sua roça, ele tinha o seu milho, o seu feijão, tinha seu gado, galinha, porco, para o consumo. E ele não pagava a renda daquilo ali. E nesses dias de lida, eles ajudavam o meu pai, como todos outros por aí.

As antigas relações entre proprietários de terras e agregados foram alteradas a partir da segunda metade do século XX, com a institucionalização das leis trabalhistas. As relações, que anteriormente estavam assentadas sobre a base do *favor*, passaram a ser regulamentadas por contratos de trabalho, sendo que muitas contendas judiciais marcaram o fim desse tipo de relação. Ao menos assim conta Seu Euclides:

E aí, quando começou a vir as leis trabalhistas, muitos desses agregados sentiram assim, que estavam sendo prejudicados. Então entraram na justiça, e foi aquela briga. E aí acabou, acabou a confiança que se tinha, daquela relação. Então não posso mais colocar alguém lá.

## 5. O “QUEIJO DA MULHER”

Apesar de costumeiramente a produção de Queijo Serrano se realizar sob domínio da esfera feminina, o mesmo não se processa no momento da comercialização. Como analisa a professora Lucila Santos, a comercialização do queijo esteve sempre a cargo dos homens.

Uma coisa interessante, que sempre quando se fala em queijo, o homem que quer falar. E a mulher sempre fala: é com ele. Mas com ele é a venda. Mas o processo da ordenha, inclusive, é assim: ela está presente ali também, ela não está sozinha, a família está presente também, mas ela está em todo o processo. É um trabalho que, se você vai ver, é quase 99% feminino (...) na hora em que chegava o comprador, que normalmente era homem. Quem vendia, quem pesava. Era o queijo “aqui de casa”: eu [se referindo ao homem] vendo, eu peso, eu embolso o dinheiro. Normalmente, acontecia isso. (...) Quem recebia era o homem, e dava uma quantia para a mulher, se achasse que era necessário.

Em um estudo feito entre agricultores familiares das regiões Sudoeste e Centro do Paraná, Menasche e Belem (1996, p. 6) também verificaram que na produção de leite, “de um modo geral, pode-se perceber claramente uma divisão sexual de trabalho na execução e planejamento das atividades que ao longo do ano envolvem a produção de leite numa unidade agrícola familiar”. Dessa forma, verificamos que, “por mais que a produção seja realizada preponderantemente pela mulher, o produtor reconhecido pelos compradores tem sido, na maior parte dos casos, o marido: aquele que ‘representa’ a unidade familiar de produção” (MENASCHE; BELEM, 1996 p. 10).

Apesar de a mulher estar presente em todo o processo produtivo da fabricação do queijo, não cabe a ela “*mexer no dinheiro*”. É no domínio da esfera masculina que se coadunam as decisões financeiras. Assim como no estudo de Heredia *et al.* (1984, p. 39-40), observamos que toda transação comercial envolve pessoas estranhas e,

logo, requer a mediação do pai da família. Assim todas as relações mercantis excluem, em termos de modelo, a mulher, e este fato também é válido quando as transações se realizam no espaço que corresponde à casa. O pai de família representa o grupo doméstico frente a outros grupos domésticos, e a relação mercantil, mesmo quando tem lugar na casa, por supor uma relação estranha a ela, é um espaço que pertence ao pequeno produtor.

Apesar desse processo permanecer assim desde os tempos do tropeirismo até os dias atuais, o homem sendo o principal responsável pela comercialização do queijo, pode-se observar, em Bom Jesus, uma nova prática (segundo um dos depoimentos, presente a partir de meados da década de 1970) nos sítios produtores de Queijo Serrano. Se antes a mulher não possuía qualquer renda própria, sendo totalmente dependente do marido para ter acesso a dinheiro – caso ele “*achasse que era necessário*” –, agora a

mulher passa a ter uma renda autônoma, pois o resultado da venda do queijo produzido aos domingos é dela. Seguindo uma extensionista da Emater de Bom Jesus:

O queijo do final de semana era dela, era renda dela. Então interessante, que continua o mesmo processo. É ele que vende tudo, mas o queijinho dela, do domingo quando as vacas estavam mais gordas (...) Ela pegava o queijo só do domingo. Então faziam assim, na forma, no queijo, um sinalzinho. Esse queijo é meu, esse queijo é da mulher. (...) Mas assim, a gente pode ver que essa é uma prática bem mais recente, essa questão da década de [19]70, do feminismo, são coisas sociais que também vêm vindo para cá, numa região bem... Naquela época, ela não tinha essa renda. Ela dizia: eu preciso disso, preciso de um pedaço de tecido. Ela dizia e ele ia lá e comprava. (...) Então o dinheiro não passava pela mão [da mulher].

Heredia *et al.* (1984, p. 32) nos mostram uma situação em que, no caso dos pequenos produtores nordestinos estudados, a mãe de família obtinha vários bens domésticos a partir da renda auferida de uma pequena parcela de terra,

concedida pelo marido, denominado roçadinho. Com o dinheiro obtido com a venda dos produtos ali colhidos, poderá contribuir para obter os bens de que precisa.

O pecuarista familiar Euclides da Silveira nos conta que em sua família, “*como a gente é só nós dois [marido e mulher], eu só me preocupo assim em manter a compra do mercado... que é a mesma história do meu avô, do meu pai*”. Como é o homem o responsável pela venda dos queijos, freqüentemente é ele também quem vende o “queijo da mulher”, o “queijo de final de semana”. Para diferenciar o queijo produzido durante a semana do “queijo de final de semana”, a mulher faz uma marca no queijo. Esta marca é feita com uma faca, uma pequena abertura na ponta do queijo, um pequeno pique, marcando que aquele é o “queijo de final de semana”. Entretanto, também ocorre de a mulher comercializar o “queijo de final de semana”, sendo que a renda desse queijo é utilizada livremente pela mulher, como conta a pecuarista familiar Manoela da Silveira: “*o queijo, eu vendo aos irmãos, aos amigos, mais é assim, coisa para mim, coisa para as crianças... alguma coisa que eu tenho vontade de comprar, um mimo*”.

Apesar de ocorrer também a mulher comercializar o “queijo de final de semana”, vemos que isso se dá nos círculos de parentesco e vizinhança: nas demais situações,

cabe ao homem comercializá-lo. Situação similar foi verificada por Heredia *et al.* (1984, p. 40), que evidenciaram que, a princípio, entre os pequenos produtores nordestinos estudados, “os produtos do roçadinho e os animais que pertencem à mãe, aos filhos considerados pequenos e às filhas são comercializados pelo pai”.

Assim, podemos afirmar que, nos Campos de Cima da Serra, a renda obtida com o “queijo de final de semana” apresenta características similares àquela obtida a partir da renda proveniente da produção do roçadinho, estudado por Heredia *et al.*

\* \* \*

Como pudemos verificar ao longo deste trabalho, desde há muito tempo a produção artesanal de Queijo Serrano faz parte do cotidiano do sítio e da vida dos pecuaristas familiares de Bom Jesus. Uma tradição passada de geração a geração. Mais do que um simples produto com características próprias da região, o Queijo Serrano é o produto de uma cultura e de uma história. O pecuarista familiar, além de produtor de alimentos, é também produtor de significados.

Assim, e tendo presente o ensinamento de Antônio Cândido (2001, p. 35), que afirma que os “meios de subsistência de um grupo não podem ser compreendidos separadamente do conjunto das reações culturais” (CÂNDIDO, 2001, p. 35), cabe indagar por que, afinal, a renda proveniente da venda do “queijo de final de semana” é, em um momento, destinado aos agregados do sítio e, em outro, às mulheres. O que têm em comum essas duas situações?

Se, como vimos, não há, em relação aos demais dias da semana, variações no processo de produção do queijo realizado aos domingos que pudessem justificar a prática de destinação diferenciada da renda do “queijo de final de semana”, talvez encontremos na valoração do trabalho realizado o que – na contraposição ao patrão ou ao marido – torna semelhantes agregados e mulheres.

Talvez possamos intuir que, proibido pela religião, o trabalho realizado aos domingos, pecaminoso, seria considerado não-trabalho. E que o fruto desse trabalho, ou melhor, desse trabalho de menor valor, esse não-trabalho, o “queijo de final de semana”, não caberia àquele que usualmente se apropria do trabalho (o patrão) ou àquele que é considerado responsável pelo trabalho (o marido). Assim é que o “queijo de final de semana”, resultado de

trabalho de menor valor, é apropriado por aqueles cujo trabalho é, dada a hierarquia (no sítio e na família), considerado de menor valor: agregados e mulheres.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CANDIDO, A. Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Duas Cidades, 2001.
- HEREDIA, B. M. A. de; GARCIA, M. F.; GARCIA JR., A. R. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, N. (Coord.) Mulheres na força de trabalho na América Latina. Petrópolis: Vozes, 1984.
- KRONE, E. E. Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS). 2006. 55 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado.
- MAESTRI, M. Uma breve história do Rio Grande do Sul: da pré-história aos dias atuais. Passo Fundo: EDUPF, 2006.
- MENASCHE, R.; BELEM, R. da C. Gênero e agricultura familiar: trabalho e vida na produção de leite do Sul do Brasil. Raízes, Campina Grande (PB), v.17, p.121-134,1998.
- MENASCHE, R.; KRONE, E. E. Queijo Serrano: identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra. In: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DO MERCOSUL, VII, 2007, Porto Alegre. Anais... Porto Alegre: UFRGS, 2007.
- MOURA, M. M. Os desertados da terra. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.