



**Mujeres productoras
de queso de cuajo:
contribución de la
labor invisible en la
reproducción familiar**

**Sônia de Souza
Mendonça
Menezes**

RESUMEN

Los saberes y quehaceres relacionados con la producción del queso de cuajo en el Sergipe (Brasil) han sido transmitidos tradicionalmente a las mujeres por sus madres, abuelas y/o suegras como un atributo para la formación de una buena ama de casa. Hasta mediados del siglo XX la producción de queso estaba dirigida al consumo familiar y tenía solo valor de uso. Con el creciente éxodo rural las mujeres del Sergipe comenzaron a producir queso comercialmente y, actualmente, en algunas comunidades los beneficios económicos derivados de esta actividad son la principal renta familiar. El objetivo es mostrar que el trabajo de estas mujeres es fundamental para la reproducción familiar, aunque parezca invisible en las relaciones de los espacios públicos y privados, dominados por los varones. Mostramos que, aunque las productoras de queso consideran las rentas del queso como una mera ayuda económica, construyen con su actividad una estrategia de reproducción familiar, pues las ganancias económicas derivadas de la producción de queso contribuyen de modo decisivo al sustento de sus familias.

Palabras clave: *trabajo invisible de las mujeres; producción de queso; saberes de las mujeres; estudios de género*

ABSTRACT

The knowledge and tasks associated with the production of curd cheese in Sergipe (Brasil) are traditionally passed down from mother to daughter and are considered a part of their training to be a good housewife. Until the mid-20th century, cheese was only produced for home consumption and had little monetary value. With their growing rural success, the women in Sergipe began to produce cheese commercially and at the present time in some communities the earnings from this activity are the mainstay of the family income. The aim of this study was to show that these women make a fundamental contribution to the reproduction of their families, even though this work is apparently invisible in public and private spaces, dominated by men. We show that the activity of these cheese producers can be considered as a reproductive strategy, although they themselves consider it to be merely an economic help, since the earnings from their cheese production decisively contribute to maintaining the family.

Keywords: *women's invisible work, cheese production, women's knowledge, reproductive work.*

MUJERES PRODUCTORAS DE QUESO DE CUAJO: CONTRIBUCIÓN DE LA LABOR INVISIBLE EN LA REPRODUCCIÓN FAMILIAR

WOMEN PRODUCERS OF CURD CHEESE: CONTRIBUTION OF THEIR INVISIBLE LABOUR TO FAMILY REPRODUCTION

*Sônia de Souza Mendonça Menezes
soniamendoncamenezes@gmail.com*

Universidade Federal de Sergipe, Brasil

1. INTRODUCCIÓN

En el Sertão del estado de Sergipe (Brasil) la ganadería ha sido la principal actividad de sustento económico de la población, junto con el cultivo del maíz, frijoles, yuca y algodón. Las constantes sequías provocaron el avance de los pastos y hubo la reducción de la producción de alimentos en estos espacios, para ello solo quedaron las casas, y la mujer se volvió responsable del cultivo de alimentos para el consumo familiar. Además, es la mujer la que hace los trabajos domésticos y produce el queso, una atribución considerada femenina. El saber-hacer queso, transmitido por diferentes generaciones, constituye una especie de aprendizaje entre las niñas con el objetivo de proporcionar la autonomía de las adolescentes y de la mujer adulta.

El objetivo de este artículo es mostrar que el trabajo de las mujeres productoras de quesos en el Sergipe es fundamental para la reproducción familiar en la actualidad, aunque parezca invisible para las instituciones públicas por su dimensión económica, o sea por la pequeña producción individual. Nuestra investigación está fundamentada en el análisis de las redes sociales (Barnes, 1987) y fueron entrevistadas 45 mujeres en los municipios sertanejos productores de queso de cuajo casero. Ellas viven en comunidades rurales y en general son de la misma familia. Entrevistamos a madres, hijas, nietas, sobrinas y primas que continúan la producción de queso en sus casas como hacían las otras mujeres de la familia, quienes les enseñaron.

Este artículo está subdividido en dos tópicos que muestran el modo de vida de las mujeres productoras del queso y el proceso de producción del queso de cuajo.

2. EL MODO DE VIDA DE LAS MUJERES PRODUCTORAS DE QUESO DE CUAJO

La división del trabajo en los municipios sertanejos fue definida por el varón, y la tarea de las mujeres era la de transformar los productos del campo o las provisiones en alimentos comestibles. Woortmann y Woortmann (1997:37) afirman que, en contraposición al rol masculino, la mujer ocupa un lugar determinado: «la casa, núcleo simbólico de la familia». Al varón le concierne el control de los espacios productivos externos a la casa, a la mujer el control de esta.

La actividad femenina, aunque exceda las tareas estrictamente domésticas y se dedique a la producción de queso, es considerada generalmente como «una ayuda a la economía de la casa», porque se desarrollan en un espacio que es poco valorado. Las mujeres sertanejas, con raras excepciones, siempre estuvieron encerradas en el hogar, y solo hace poco empezaron a expandir sus dominios en el campo, sobre todo en las décadas de 1970 y 1980. Ellas son las responsables de la alimentación de la familia y aprovechan las potencialidades que existen en el espacio rural como la leche, el maíz y las verduras para hacer iguarias que son consumidas en la comida diaria. Igualmente, desarrollan técnicas, recetas, historias y tradiciones culinarias que pasan de generación en generación. En la alimentación cotidiana, predominan los productos de origen animal, especialmente la carne bovina y los derivados de la leche —como la cuajada, el queso y la mantequilla—, elaborados por manos femeninas. Para los sertanejos y las sertanejas, el consumo de esos productos es necesario porque consideran que así preservará un buen vigor físico, coraje y fuerza para realizar bien sus actividades diarias.

A diario, la mujer sertaneja se despierta alrededor de las cinco de la mañana y empieza preparando el desayuno a base de cuscuz de maíz, huevos, carne seca, leche y café. Después, hace el trabajo de producción del queso. Pone la leche para que cuaje y así la leche se prepara de modo ideal para hacer el queso. Al mismo tiempo, arregla la casa, la cocina y alimenta a los animales (aves y cerdos) que son criados en los patios traseros de la casa. Hecho eso, vuelve a la casa para elaborar el queso. Al término del trabajo con los quesos, cuida de las plantaciones y de la pequeña huerta que tiene en su patio, lava la ropa y hace otros trabajos domésticos. Prepara el almuerzo que en general tiene harina, frijoles, carne bovina y

alguna verdura. La mujer siempre está con las hijas, pues estas son coadyuvantes en las tareas diarias para que aprendan los saberes y los haceres de una «buena ama de casa», conforme fue subrayado por las mujeres participantes de la investigación. Después del almuerzo y de la siesta, la mujer vuelve a la producción del queso haciendo el ordeño de las vacas. En seguida prepara la cena con los mismos ingredientes del desayuno y del almuerzo. Todavía, y a pesar de todas las tareas, la mujer cuida a los hijos e hijas. De este modo, se observa que la producción de queso es una tarea diseminada y compartida con muchas otras, de tipo doméstico, a lo largo de la jornada.

3. ELABORACIÓN DEL QUESO CUAJO CASERO: TRABAJO INVISIBLE DE LA MUJER SERTANEJA

En la historia de la ocupación del Sertão nordestino la relevancia de la ganadería y la producción del queso cuajo es puesta en evidencia por sociólogos, geógrafos e historiadores, como es bien destacado en la literatura por autores como Andrade (1986), Cascudo (2004) y Castro (1963), y en obras literarias, por ejemplo, en «O sertanejo» (Alencar, 1969). Los autores retratan el dominio femenino en la producción de este alimento cuando el mismo no tenía valor de cambio.

El cambio social en la configuración del espacio rural con la expansión de los pastos provocó el acentuado éxodo rural y el crecimiento de la demanda por el queso artesanal en el espacio urbano. El queso, que antes se presentaba exclusivamente con valor de uso y era utilizado únicamente para el consumo familiar, con la elevada demanda, pasa a ser valorado como mercancía de cambio y deja de estar geográficamente limitado a los espacios de las casas como en el pasado. Aunque muchas industrias compran la leche de los agricultores, el queso sigue siendo producido predominantemente por las mujeres en espacios acotados en las últimas décadas como una estrategia de reproducción social impresa en una forma de vida autónoma (Menezes, 2015). Mostrar esa práctica implica la búsqueda de los significados de esa actividad para las mujeres que resisten y no se dejan capturar por los nuevos actores —varones— que están insertos en el proceso de la producción actual del queso en este territorio. La relevante demanda urbana del queso de cuajo empieza en la década de 1980 con la notable migración campo-ciudad. Los migrantes siguen consumiendo los alimentos que formaban parte de su alimentación diaria y el queso de cuajo no puede faltar en las mesas de los sertanejos.

La mujer sertaneja sigue produciendo el queso en su cocina, en la habitación trasera, en espacios reducidos, de la misma manera que las mujeres de otras regiones del Brasil. Así el queso casero hecho por las mujeres no es raro, pero es poco conocido, banalizado y no visualizado por sectores técnicos, políticos, por la red institucional o por la comunidad, por el pequeño tamaño de su producción. Eso es considerado como una cuestión que Santos (1996:113) subraya como algo «visto individualmente o en sus padrones que revelan combinaciones que eran las únicas posibles en un determinado tiempo y lugar» y conforma una actividad que está inserta como algo del pasado y para los técnicos de las instituciones debería de ser suprimido por la insignificante cantidad de producción. Esa alternativa de producción muestra la identidad de las mujeres en una acción concreta que configura la posibilidad de (re)creación del producto y de la continuidad territorial.

Tal y como ya señalamos, al no valorar a la actividad femenina de producción, el trabajo de las mujeres es visto como una ayuda porque se vincula a la labor doméstica que tiene poco valor en nuestra sociedad. Algo que Rita Radl Philipp (2010:93) también evidencia al hablar de las funciones sociales del trabajo de las mujeres.

Las funciones sociales de las mujeres no se centran en el desempeño de actividades por parte de éstas en el área laboral-doméstica, sus actividades no se entendían como actividades de trabajo, aun cuando las mujeres desde hace ya mucho tiempo asumían tales funciones de facto e irreconocidamente en la mayoría de nuestras sociedades.

Observamos que en las relaciones de género la división del trabajo y las relaciones entre mujeres y varones no son constituidas meramente en función de sus características biológicas, sino en función de una construcción social de significados que legitima las relaciones de poder. Así, la división sexual que asegura la dominación masculina está fuertemente presente en las prácticas cotidianas de las ocupaciones y en la división del espacio y en la organización del tiempo. Tal hecho ocurre en el ámbito cotidiano habitual de cada individuo donde aparece como algo natural; más allá de la diferencia biológica, surge este significado vertical negativo con respecto al trabajo desempeñado por las mujeres como justificante para una diferencia socialmente construida.

Cuando la producción del queso es pequeña, el dominio está bajo el control de la mujer; pero cuando el producto adquiere un valor de cambio, algunos varones se hacen responsables del comercio del producto y del dinero obtenido, asumiendo un rol dominante.

En la investigación con un grupo de mujeres sobre los motivos por los cuales continúan con la producción del queso casero, una de ellas nos dijo que ese es su modo de vida en esta localidad. Afirma:

Producimos poca leche y a pesar de los precios bajos es mejor vender directamente en las ferias. Con el queso tengo el suero para el cerdo como hacían nuestros parientes. (M. J. S., Monte Alegre, Sergipe, Brasil, febrero de 2015).

La productora valora la temporalidad de su actividad que era de sus antepasados y continúa con la actividad en el presente. Su visión refleja la primacía de los saberes como ilustra Almeida (2008:48) pues se trata «de una herencia cultural que permea el territorio», que es rescatada por los agricultores como alternativa para su supervivencia. En la actualidad, continúan produciendo el queso de cuajo, utilizan diez litros de leche para la producción de un kilo. En su elaboración las productoras enfatizan el cuidado que tienen y que no pueden dejar las otras tareas, aunque el especial valor de producción reside en el tiempo de ejecución que precisa la leche durante el proceso de elaboración del cuajo, en el punto de la cuajada y en la separación del suero y de la *enformagem* de la producción artesanal. Para ello usan utensilios de plástico denominados *bombonas* para que cuaje la leche y formas de madera específicas, compradas en el mercado local, que son producidas con una madera específica, la llamada *imburana*.

El prensado se elabora manualmente, pero encontramos algunas productoras que, para efectuar la retirada del suero, utilizan pedazos de rocas de granito sobre una tabla de madera. Otras mujeres usan prensas creadas por artesanos locales.

Los quesos se entregan para su venta a los comerciantes después de tres a cinco días y, a partir de este momento son llevados a las ferias o a un espacio abierto de la feria que se denomina *pedra*. Otra cuestión importante relatada por las mujeres es la reducción de las distancias y del tiempo para que el producto llegue al consumidor. Indican que precisarían de una mejor infraestructura y sistema de transporte. Asimismo, resaltan la demanda creciente del mercado consumidor que se muestra en el aumento de la presencia de los comerciantes en los establecimientos rurales y casi durante el propio proceso de elaboración.

Al entregar el queso en la feria, las mujeres reciben el pago en el mismo momento de la transacción comercial y con ese dinero ellas compran los alimentos que necesitan en las ferias y en los supermercados de las ciudades en que viven. Esa renta obtenida con la venta del queso por las mujeres es fundamental para la continuidad en el espacio rural. Esa estrategia o territorialidad campesina está

ancorada con el apoyo de las redes informales y de un mercado consumidor que busca un producto de identidad que es esencial en la dieta alimentaria en los medios rurales y urbanos. A través del comercio del queso por parte de las mujeres, se muestra la importancia de su producto, del recurso financiero que obtienen con la venta del queso casero que siempre fue usado para la compra de alimentos. Como comenta una productora:

Siempre el queso fue hecho por las mujeres, pero en el momento de vender quienes hacían eso eran los hombres de la casa—mi padre o mis hermanos. Nosotras siempre hicimos el queso porque era trabajo de mujer para ayudar en la compra de comida. (A. S. mayo de 2015).

En la actualidad, la renta que obtienen con el comercio del queso es la forma más significativa de los recursos de la familia, que muchas veces no es valorada lo suficientemente pero que es esencial para los agricultores sertanejos para la adquisición de alimentos y ropas. En los períodos de sequía se usan los recursos para la compra de comida para el ganado, en especial para la compra de soja como alimento para los animales. En cuanto a la modificación del modo de producción y de aprovechamiento de las tierras hubo una expansión del sector formal a través de la inserción de laticinios. Existen empresas que ofrecen un precio más elevado para la compra de la leche para que las mujeres dejen de producir el queso y pasen a elaborar la materia prima para las industrias. A pesar de ello las mujeres siguen produciendo el queso de cuajo en sus casas ya que para ellas no es viable entregar la leche a las industrias y recibir el pago quincenal o mensualmente porque pretenden mantener su tradición, la cultura de hacer y vender el queso y comprar alimentos para la familia. Además, con el queso ellas obtienen otras rentas, por ejemplo, con la cría de los cerdos que es importante para la sobrevivencia familiar.

Las mujeres venden semestralmente los cerdos y ahorran este dinero. Según las productoras, ese dinero se queda bajo su dominio durante los denominados «buenos tiempos» cuando el invierno es regular y no ocurren las sequías. En esos períodos, la venta de los cerdos es usada para la adquisición de productos industrializados (antenas parabólicas, televisiones y neveras), vestuario, zapatos y para las emergencias o, en casos de enfermedad, para la compra de medicamentos u otros cuidados médicos, ocurrencia idéntica encontrada en otra población por Menezes (2001). Sin embargo, en los llamados «malos tiempos», es decir, cuando hay sequías, los cerdos y otros animales criados por las mujeres son vendidos para poder adquirir soja, maíz, paja de caña y arroz para alimentar el ganado. La cría de los animales se lleva a cabo en los patios externos y

éstos son alimentados con el suero y resto de comida y de cultivos. Esta es otra tarea más realizada por las mujeres, aparte del trabajo doméstico en el espacio privado del hogar.

Las mujeres son convincentes cuando dicen que aprendieron de sus antepasadas el modo de hacer queso. Además, les gusta esta actividad que forma parte de sus vidas desde que eran niñas; evidenciando un trabajo invisible femenino basado en el conocimiento de las antepasadas.

4. CONSIDERACIONES FINALES

La reconfiguración de la agricultura familiar y la demanda del mercado urbano implicaran en la expansión de la producción de la leche y del queso que antes presentaban exclusivo valor de uso y ahora poseen valor de cambio. Las mujeres retoman el saber-hacer y el queso no se limita a los espacios geográficos de las casas como era en el pasado, en las dos últimas décadas, pasa a constituirse como como estrategia de reproducción social.

La producción del queso de cuajo casero, aunque no sea reconocida por los órganos públicos como importante fuente de provisión de recursos financieros y esenciales para la continuidad de la familia en espacio rural, se constata como fundamental para la continuidad de grupos familiares en las comunidades sertanejas.

Tal producción resurge como un instrumento o una estrategia que contribuye a la generación de renta, esencial para la reproducción social y la continuidad de los grupos familiares en el campo, que están imbuidos por un fuerte sentimiento de identidad territorial. Las mujeres resaltan que la venta de la leche para las industrias implica quedar bajo al dominio de los varones y del sector industrial. Aunque no sea considerada en las estadísticas oficiales, la renta de las mujeres que proviene de la venta del queso es relevante y conforma un sistema leche-queso-cerdo fundamental en el espacio de reproducción en el seno familiar.

La lucha diaria de las mujeres productoras de queso de cuajo es ardua. Ellas realizan el trabajo en el hogar que tienen que compaginar con la cría de pequeños animales y la labor en el campo, además de la producción del queso, y aún consideran su participación y trabajo como una ayuda a los varones. Sin embargo, durante todo el año la venta del queso que producen es la principal renta familiar, esencial para la continuidad del espacio rural

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almeida, M. G. de., Chaveira, E. F. y Braga, H. C. (Coord.). (2008). *Geografia e Cultura: os lugares da vida e a vida dos lugares*. Goiânia: Vieira. 47-74.
- Barnes, J. A. (1987). Redes sociais e processos político. En B. Feldman-Bianco. (Coord.). *A antropologia das sociedades contemporâneas: métodos*. São Paulo: Global. 159-93.
- Alencar, J. de. (1969). *O Sertanejo*. São Paulo: Cultrix.
- Andrade, M. C. de. (1986). *A terra e o homem no Nordeste*. 5ª ed. São Paulo: Atlas.
- Cascudo, L. da C. (2004). *História da alimentação no Brasil*. 3ª ed. São Paulo: Global.
- Castro, J. de. (1963). *Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense.
- Menezes, S. de S. M. (2001). *As fabriquetas de queijo: uma estratégia de reprodução camponesa no município de Itabi-Se*. Dissertação. (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.
- Menezes, S. de S. M. (2015). *Queijo artesanal Configurações territoriais- Experiências Escalares do Global ao Local (O caso de Sergipe)*. 1. ed. São Cristóvão: EdUFS.
- Radl, Phillip. R. (2010). Diferencias de género, empleo de las mujeres y el nuevo rol de género feminino. En R. Radl. (Coord.). *Investigaciones actuales de las mujeres y del género*. Santiago de Compostela: Universidade, Servizio de Publicacións e Intercambio Científico. pp. 91-108.
- Santos, M. (1996). *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: Hucitec.
- Woortmann, E. F., Woortmann, K. (1997). *O Trabalho da Terra: A lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: UNB.

NORMAS DE PUBLICACIÓN

1. Quienes estén interesados en hacer llegar sus originales a la revista *Quaderns de Ciències Socials* pueden remitir una copia de los mismos en formato electrónico a la dirección QuadernsCS@uv.es. Los artículos podrán ser redactados en español, valenciano o inglés.
2. La extensión total de los originales se ajustará a 10.000 palabras máximo, incluyendo figuras, tablas, notas y referencias bibliográficas. Se reducirán las notas a pie de página al máximo y, en ningún caso, se utilizarán para citar documentos. El texto se presentará en Arial 11 puntos, con un 1,5 de interlineado. Los artículos estarán precedidos del título del trabajo, en la lengua original y en inglés, acompañado del nombre del autor/a, la universidad/entidad a la que se pertenece, así como un correo electrónico de contacto. Se incluirá también un resumen del texto de 100 palabras y 5 palabras clave tanto en el idioma original como en inglés.
3. El Consejo de Redacción anonimizará el documento y lo someterá a una evaluación simple externa a la revista. Ni el cuerpo del texto ni la bibliografía incluirán ninguna referencia a la autoría, si esta fuera necesaria se indicará con "Autor/a (año)". La decisión final de publicación del artículo recaerá en el Consejo de Redacción.
4. Los textos se enviarán en un archivo (.doc) al mail de la revista quadernscs@uv.es
5. Para las referencias bibliográficas se utilizará el sistema APA o Harvard:
 - 5.1. Cualquier referencia a documentos científicos en el texto incluirá la autoría entre paréntesis y el año de publicación (Sennet, 2000); se añadirá la referencia a las páginas si fuese necesario (Sennet, 2000, p. 8-9).
 - 5.2. La bibliografía referenciada se incluirá al final de los artículos, ordenada alfabéticamente por autoría atendiendo a los apellidos.

Los libros se citarán siguiendo el siguiente ejemplo: Apellido, A (año). *Título*, Ciudad: Editorial.

Los artículos de revista siguiendo el siguiente ejemplo: Apellido, A (año). Título del artículo. *Nombre de la revista*, volumen (número), pp-pp.

Los capítulos de libro siguiendo el siguiente ejemplo: Apellido, A, (año) Título del capítulo. En A. Apellido., *Título del libro*, Ciudad: Editorial.

Los libros, artículos de revista o capítulos publicados online, siguiendo el siguiente ejemplo: Apellido (año). *Título*. Recuperado de <http://www...> (Fecha de consulta DD/MM/AA).

Para el resto de tipo de documentos se consultarán las normas del sistema de citación elegido.