

tares neste campo e contribuem para o argumento deste livro.

No capítulo quatro, o último, intitulado "Eles não podem partir sem nós", a questão da autoria coletiva é abordada através da discussão teórica da relação com o outro. Esta discussão clássica da Antropologia é vista pela autora segundo a ótica de que, a partir do contato com o outro, há alterações na prática artística. A criação artística é colocada como uma prática social nesta parte do livro para pensar de que maneira a subjetividade é alterada na contemporaneidade. Mussi defende que atualmente, quando coletivos artísticos estão realizando intervenções urbanas, há a emergência de uma "subjetividade que se rebela contra a arbitrariedade do poder", sendo criado um contraespaço. Além deste aspecto, neste capítulo são analisadas algumas medidas externas que influenciaram a criação e o desenvolvimento desses grupos ao longo dos anos 2000. A política cultural do Ministério da Cultura de 2003 a 2010 é uma dessas fontes de influência. As viagens internacionais de alguns dos grupos são também tomadas como importante ferramenta para a construção da subjetividade dos integrantes de coletivos, devido ao contato com o outro estrangeiro.

No entanto, Joana Mussi dá indícios de que compra o discurso nativo, o qual acredita fortemente na potência das microações nas transformações sociais sem questioná-las ou ao menos titubear quanto à validade dessas concepções a partir do campo, trazendo novos questionamentos que a teoria não alcançou. O que pode ser observado hoje é a concepção do coletivo como fetiche. Atualmente, a fetichização transforma o coletivo em uma categoria de legitimação para que muitos grupos alcancem visibilidade no mundo da arte. Mussi não tangencia e nem problematiza a rápida proliferação dos coletivos e a vulgarização deste termo

nos anos 2000. Contudo, o livro é uma importante etnografia da transformação do mundo da arte ainda em curso, e também de uma nova apropriação dos espaços públicos e de se fazer política. Mesmo sendo um estudo defendido em uma pós-graduação de Arquitetura e Urbanismo (FAU/USP), suas contribuições alcançam distintas áreas das ciências humanas, principalmente a antropologia urbana e da arte. A pesquisa coloca questões sobre espaço urbano e suas apropriações, novas formas de arte, interações sociais e problemáticas políticas, além de questões antropológicas, sendo um ponto forte do livro seu aspecto multifacetado e transdisciplinar.

DOI <http://dx.doi.org/10.1590/0104-93132015v21n3p672>

**PAXSON, Heather. 2013. *The life of cheese – crafting food and value in America*. Berkeley/ Los Angeles / London: University of California Press. 303 pp.**

---

#### **Leonardo Vilaça Dupin**

Doutorando em Ciências Sociais pela Unicamp

O livro *The life of cheese* nos conduz a uma geração de produtores rurais que em três décadas consolidou e diversificou a fabricação de queijos artesanais nos Estados Unidos, um movimento que levou para aquele país a experiência de outros com grande tradição na fabricação de produtos lácteos, como Holanda e França. Trata-se da análise de um processo que tem sido chamado de "renaissance of artisanal cheese".

A autora é Heather Paxson, professora do Departamento de Antropologia do Massachusetts Institute of Technology (MIT). O livro foi lançado em 2013 pela editora da Universidade da Califórnia, mas ainda não foi traduzido para o portu-

guês. É o resultado de mais de cinco anos de pesquisa etnográfica em três regiões do país – New England, Wisconsin e Califórnia – e ainda da realização de um *survey* entre famílias produtoras.

O trabalho é, como declara Paxson, uma etnografia multissituada do movimento contemporâneo pró-queijos artesanais nos EUA, que acompanha tal cadeia produtiva: “from pasture to plate”. Com ele, a autora venceu o prêmio Diana Forsythe de 2013, concedido pela Associação Americana de Antropologia. Pela clareza e profundidade de sua fundamentação, talvez seja a melhor etnografia sobre esse movimento de produtores que vêm se legitimando e transformando a paisagem rural em diferentes países do mundo.

Paxson tem uma parte de sua trajetória vinculada aos estudos feministas, movimento ao qual credita certa responsabilidade pela emergência desses “novos” produtores no país, destacando o papel de uma rede de mulheres nos anos 1970 que, em busca de autonomia, foi viver da atividade. Seu trabalho anterior de maior fôlego, chamado *Making modern mothers: ethics and family planning in urban Greece* (2004), foca temas como aborto, política reprodutiva e biomedicina. Porém, nessa nova fase, a autora parece confortável ao transitar pela antropologia econômica e pelo estudo de comunidades rurais.

O livro oferece ao leitor uma oportunidade de conhecer em múltiplas perspectivas os significados morais que organizam a produção, a distribuição e o consumo de queijos artesanais transpostos em aspectos cotidianos da vida dessas pessoas. Paxson levanta conceitos como *unfinished commodity*, desconstruindo a ideia de racionalismo econômico, ao demonstrar como economia, moral e ações sociais são inseparáveis.

Ao iluminar como queijos artesanais têm uma biografia explicitada, ela mos-

tra como produtores artesanais vendem também seu modo de vida em histórias. Trazendo seletos elementos da “vida social” da mercadoria para o primeiro plano, tais atores chamam a atenção para o seu próprio trabalho, bem como para as contribuições dos animais da fazenda, das bactérias e dos fungos, que se refletem diretamente nas qualidades sensoriais dos queijos, estabelecendo assim fronteiras com aqueles produzidos pela indústria. É dessa forma que ela inicia o livro, conceitualizando “Ecologies of production”, responsáveis pela “vida dos queijos”.

Em seguida – no capítulo “Economies of sentiments” – ela busca entender as motivações de uma variedade de pessoas para entrar no empreendimento. Ela mostra como o cenário de preços, a propaganda e o ajuste dos negócios fizeram com que os empreendedores rurais reconciliassem seus princípios de uma vida no campo e necessidades pragmáticas, assegurando o cumprimento de interesses pessoais e viabilidade financeira.

Já o capítulo “Traditions of invention” traz uma perspectiva histórica para a etnografia. Ela explora a tensão entre a relativa continuidade da prática artesanal e a avaliação cultural da mudança dessa prática. E analisa como os estudos de ciência e tecnologia têm desenhado as práticas e as condições de regulações do produto.

Em *The art and science of craft*, ela investiga o que faz de tal queijo um produto artesanal. Produtores artesanais têm ajustado seus métodos para trabalhar com variações sazonais e climáticas que afetam a cor e o sabor do queijo. Por esse lado, ela explora também o balanço local entre ciência e arte na produção. Segundo a autora, fazer o queijo à mão se transformou de tarefa de ocupação em vocação; de trabalho econômico em esforço expressivo. Uma das razões, sugere, é que para tais atores tomar a atividade como arte oferece outra antítese à fabricação industrial.

Porém, o ponto alto do livro está em "Microbiopolitics", capítulo em que ela se aprofunda nas dimensões regulatórias na produção de alimentos no país. Há uma "guerra do queijo" acontecendo nos EUA, vinculada à não conformidade da principal matéria-prima dos queijos artesanais, o "leite cru" (não pasteurizado), aos parâmetros científicos que definem as políticas públicas locais sobre segurança alimentar. Para a *Food and Drug Administration (FDA)*, agência responsável pelo controle dos alimentos no país, o leite cru representa um perigo. A opinião repousa sobre uma constatação: a pasteurização permite destruir os micróbios. Desta forma, um queijo de leite cru ofereceria, em essência, mais "riscos" do que um queijo de leite pasteurizado, "seguro" por natureza (ou contra ela). Já para seus defensores, chamados pela autora de pós-pasteurianos, o queijo produzido com leite cru tem como vantagem a riqueza de sua flora microbiana, uma vez que tratamentos térmicos a eliminam, padronizando o produto. Quanto mais rico em diferentes colônias de microorganismos, maiores as chances de o queijo produzido ser complexo e saboroso.

Partindo da noção foucaultiana de biopolítica e também dos estudos de Latour, em especial *The pasteurization of France* (1988), Paxson chama a atenção para as práticas regulatórias sanitárias, que trabalham não só para a produção de alimentos seguros, mas também para cultivar a "germofobia": a criação de categorias de agentes biológicos microscópicos, a avaliação antropocêntrica de tais agentes e a elaboração de comportamentos humanos a eles adequados. Estes vão conduzir agentes públicos no sentido de decisões racionais para proteger a saúde pública ao comer.

Se antes de Pasteur os europeus pensavam que açougueiros vendiam apenas carne, depois descobriram que seres

invisíveis ocupam aquele mesmo espaço. Com os micróbios revelados a serem controlados, higienistas, funcionários do governo e economistas lançaram as bases para o que eles acreditavam ser relações sociais "puras", que não devem ser prejudicadas pela interrupção microbiana, que pode ser prevista e racionalmente ordenada.

A lógica mecanicista do entendimento de doença em Pasteur tirou o poder de curar do indivíduo e o teria colocado nas mãos dos profissionais de saúde. Paxson vai chamar essa lógica de microbiopolítica: o controle indireto de corpos humanos através do controle direto sobre os corpos microbianos.

Segundo ela, a microbiopolítica é guiada por uma ciência dietética que aconselha que a escolha dos alimentos seja governada por consideração à saúde, não ao prazer do paladar. O comer bem em mundos de alimentos industriais significa alimentar-se de forma segura (responsabilidade moral). Assim, a subjetividade ética está no centro das lutas por comida.

Para Paxson, a governamentabilidade da microbiopolítica apresenta semelhanças com a biopolítica das campanhas de sexo seguro na Europa. A partir da recomendação dietética, proposta pela FDA, de que as mulheres grávidas devem evitar queijos de leite cru, a autora estende as críticas feministas da médico-moralização da gravidez para explorar como o produto se encontra na cultura de risco dos EUA. Em seu íntimo, ambas visam à gestão da população através da racionalização do sexo e da alimentação, incentivando os assuntos de "escolher" a profilaxia como uma virtude moderna. Nesse sentido, segundo ela, a microbiopolítica, através dos mecanismos de vigilância sanitária, expande o domínio do quarto e chega às mesas de jantar.

Porém, em sentido oposto, emergem os pós-pasteurianos. Pessoas que lutam pelo direito de comer alimentos não pasteurizados, estabelecendo uma relação mais tolerante com o microcosmo. Elas acreditam que a melhor proteção existente em alguns alimentos está no trabalho dos micróbios “bons”, que são mortos pela pasteurização.

Em uma entrevista à revista francesa *Profession Fromager*, em abril de 2015, Paxson localizou esses atores em três subculturas: libertários que rejeitam controles governamentais; intelectuais urbanos, que tendem a ser de esquerda; e um grupo de evangélicos que concebem que a imunidade humana está ameaçada. Para todos eles, queijos artesanais são sistemas ecológicos complexos que podem defender e policiar a si mesmos. Produzir e consumir esses produtos é, dessa forma, um ato político e ecológico, uma maneira de fazer contato com bactérias e fungos, de honrar nossa interdependência coevolutiva e superar uma germofobia autodestrutiva.

Nos últimos capítulos de *Place, taste and promise terroir e bellwether*, ela analisa as implicações para os EUA da importação do termo francês *terroir*, que liga elementos gustativos com fatores geográficos na agricultura. Artesãos locais dão ao conceito um novo significado como uma forma de homenagear a agricultura de pequena escala e paisagens de “trabalho” que têm valor estético e ecológico.

*The life of cheese* faz pensar a maneira como concebemos a comida (sua produção, valor cultural e a regulação da sua segurança). Porém, sua mais sutil reflexão diz respeito à dissidência sobre como viver com micro-organismos, refletindo um desacordo sobre como os seres humanos devem viver uns com outros. Aos que desejam conhecer previamente tal trabalho, alguns artigos a partir dos quais Paxson desenvolveu o livro estão acessíveis no site do MIT.

DOI <http://dx.doi.org/10.1590/0104-93132015v21n3p675>

**SEEGER, Anthony. 2015. *Por que cantam os Kîsêdjê*. Trad. Guilherme Werlang. São Paulo: Cosac Naify. 320 pp.**

---

**Rafael Nonato**

Pós-doutorando PPGAS/MN/UFRJ

Na nota à edição brasileira (2015), Anthony Seeger traça a história de edições do livro – lançado em inglês em 1987, língua em que foi reeditado em 2004 – e relata as melhorias técnicas que a acompanharam – a primeira edição vinha com um cassete, a segunda, com um CD e a atual, com um DVD que contém, além dos excertos em áudio já presentes no cassete, excertos em vídeo de duas realizações (1996/2012) da cerimônia descrita no livro, a Festa do Rato. Seeger afirma que a descrição original que fizera com base na festa de 1972 se aplica igualmente bem às posteriores, de forma que nesta edição foram feitas apenas pequenas correções e a revisão da grafia das palavras kîsêdjê.

No prefácio, Seeger distancia sua abordagem – a da antropologia musical – de uma abordagem similar, mas diferente em termos de ênfase e perspectiva – a da antropologia da música – e defende os Kîsêdjê enquanto objeto privilegiado para estudo da antropologia musical.

No capítulo 1, Seeger descreve o início da Festa do Rato de 1972 e comenta sobre sua situação entre os Kîsêdjê, assim como, em geral, sobre a relação do antropólogo com o povo que lhe oferece hospitalidade. Também tece observações sobre a simetria entre a estrutura da Festa do Rato e a estrutura do parentesco e nomeação kîsêdjê.

Eu participei das duas primeiras semanas da Festa do Rato de 2012, e a descrição dada neste capítulo me parece aplicar-se igualmente bem a esta realização – um mesmo começo gradual,