MUSEU DO ZEBU

Ficha de Inventário do Acervo de Objetos

Identificação do Objeto



Número: 96.009
Coleção: Museu do Zebu
Categoria do Acervo: Utensílios Domésticos
Classificação: Item de uso doméstico (produção artesanal)
Título: Batedeira de Manteiga
Data e Modo de Aquisição: 05.12.1996 / doação
Código do Doador: 0076
Data atribuída: Primeira metade do século XX
Origem: Uberaba – MG
Material e Técnica: madeira artesanal, manivela e carpintaria
Conservação: Regular
Dimensões: 49 x 25 Cm

Descrição e Dados Históricos do Objeto

Batedeira de Manteiga, de uso manual (manivela) e fabricação artesanal, muito utilizada entre o final do século XIX e a primeira metade do século XX. No Brasil esteve presente nas fazendas que surgiram várias regiões desde os tempos coloniais. Como costume marcante na sociedade brasileira e seu espírito agrário, a lida na roça permitia ao homem produzir artesanalmente o seu alimento. A manteiga é um subproduto derivado do leite, sendo sua origem antiquíssima, datando seguramente da pré-história. Geralmente, é composta por cerca de 80% de gordura, sendo o restante de água e resíduos de lactose e de butirina, que é um tipo de gordura muito comum nesses alimentos. Acredita-se que tenha surgido há mais ou menos 10.000 anos, quando os ancestrais do homem moderno começaram a domesticar animais. Porém, a primeira referência feita a ela na história foi encontrada em uma ilustração que cita o momento da produção do gênero há cerca de 4.500 anos. Atualmente a manteiga é fabricada em grande escala e diversificação, sendo um dos produtos mais consumidos no mundo. Sua produção é fácil e simples, basta separar a nata do leite fresco e bater bastante até engrossar. O líquido restante, conhecido como soro de leite, é então retirado. Depois disso a manteiga é lavada e manuseada até adquirir sua nova forma sólida. Apesar alto índice de gordura, é considerado um alimento saudável quando consumido moderadamente, pois é riquíssimo em vitamina A, um nutriente importante para uma pele saudável e os olhos, bem como para os ossos e os dentes. Com o passar dos anos sua utilização foi se modificando, sendo que em alguns lugares o legado místico tradicional permanece até hoje, como na Índia e no Tibet, onde ela é usada em rituais religiosos. Na Roma Antiga ela era usada como um cosmético, não somente como creme para pele, mas também para deixar o cabelo brilhante. Já os egípcios acreditavam que a manteiga possuía atributos medicinais e a passavam em feridas, queimaduras e até nos olhos. Na França revolucionária, era tratada como moeda de troca. O estilo industrial surgiu a partir do século XVIII, ganhando impulso durante as inovações trazidas pela Revolução Industrial na Inglaterra, quando houve a transição para novos processos de manufatura no período entre 1760 a 1840. Toda essa transformação incluiu a substituição de

métodos de produção artesanais para a produção por máquinas, a fabricação de novos produtos químicos, novos processos de produção de ferro, maior eficiência da energia da água, o uso crescente da energia a vapor e o desenvolvimento das máquinas-ferramentas, além da substituição da madeira e de outros biocombustíveis pelo carvão. O trabalho doméstico também recebeu influência. Por um lado, parte dos métodos artesanais foi mantida devido a vários fatores que possivelmente estiveram, em partes, ligados à tradição. O que foi o caso desse tipo de produção. As manteigueiras, antes produzidas em madeira ou latão, passaram a ser adequadas ao método de produção industrializado, onde receberam maior adaptabilidade e reforço como, por exemplo, o acabamento dados a esse tipo de objeto. Foram inseridos seus ornamentos alguns artefatos de metais, com marca e registro de produção, o que aumentava a durabilidade. Em outras palavras, essas manteigueiras, assim como vários outros tipos de ferramentas, passaram a estampar rótulos ou marcas de fabricação, experimentando as mudanças que acompanhavam o sopro inovador do mercado. Isso favoreceu a aquisição e a difusão da mesma nos meios familiares, assim como os debulhadores, os moedores de café e outros tantos artifícios criados para facilitar a vida doméstica, que a partir desse período tiveram que se adaptar culturalmente às transformações causadas pela Revolução. Esse objeto corresponde ao modelo de fabricação artesanal em madeira, medindo 49 x 25 Cm, datada aproximadamente do início do século XX. Encontra-se em estado razoável de conservação, apresentando em suas composições marcas e sinais de deterioração causados pela umidade ou manuseio incorreto e excessivo, provocando alguns focos em que é possível observar o desgaste da cor natural. Foi doado ao museu em por Lourdinha Valio (dados pessoais não registrados ou desconhecidos) em 05 de dezembro de 1996. A procedência do objeto não foi registrada, mas estima-se que tenha sido de uso familiar no meio rural e/ou urbano, no período correspondente à data de fabricação do item, aproximadamente. Por ser um item que integra os inúmeros aspectos culturais que envolvem e atestam o estilo de vida rural no Brasil, como por exemplo, o Triângulo Mineiro e região - considerados os principais centros de adaptação da pecuária zebuína em seu período introdutório - é estimado como um objeto importante para o acervo museológico da mesma instituição.