MUSEU DO ZEBU

Ficha de Inventário do Acervo de Objetos

Identificação do Objeto



Número: 2000.006
Coleção: Museu do Zebu
Categoria do Acervo: Utensílios Domésticos
Classificação: Objeto de uso doméstico (produção de alimentos)
Título: Batedeira de Manteiga (Viking)
Data e Modo de Aquisição: 22.11.2000 / doação
Código do Doador: 0117
Data atribuída: Segunda metade do século XX
Material e Técnica: Ferro, moldagem e soldagem
Origem: Suíça (Made Sweden)
Conservação: Regular
Dimensões: 35 Cm de Diâmetro (3 litros)

Descrição e Dados Históricos do Objeto

Batedeira de Manteiga, movida manualmente (manivela), de fabricação sueca (Marca Viking; *Made Sweden*), foi muito utilizada entre o final do século XIX e a primeira metade do século XX. No Brasil, foi muito presente nas fazendas surgidas pelo interior. Como costume marcante da sociedade brasileira desde os tempos da Colônia, a lida na roça permitia ao homem fabricar artesanalmente o seu alimento. A manteiga é um subproduto derivado do leite que, ao ser batido até se transformar numa emulsão de água em gordura, pode ser usada, por exemplo, sobre fatias de pão ou bolachas, ou ainda para cozinhar. O nome é dado de forma exclusiva ao alimento obtido do leite de vaca. É produzida onde há atividade pecuária, e as suas origens são antiquíssimas, 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 a mais ou menos 10.000 anos atrás, quando nossos ancestrais começaram a domesticar animais. Porém, a primeira referência feita a ela na história é de uma ilustração mostrando como era produzida e tem cerca de 4.500 anos. Hoje em dia 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 a utilização da manteiga foi se modificando, sendo que em alguns lugares seu misticismo 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. Ou seja, no melhor das 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 encontra-se em estado razoável de conservação, apresentando em suas composições marcas e sinais de deterioração causados pelo excesso de umidade, provocando alguns focos de corrosão e desgaste da cor natural. Foi doado ao museu em por Márcio Cruvinel Borges, na ocasião como curador da própria instituição, em 22 de novembro de 2000. A procedência do objeto não foi registrada, mas estima-se que tenha sido usado por sua família no meio rural e/ou urbano. 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.