



Queijo, tradição mineira reconhecida



Foi uma longa batalha dos produtores de Minas Gerais, primeiro para mudarem a legislação sobre venda de produtos crus, e depois para verem seu *queijim* virar patrimônio cultural imaterial do Brasil

No inverno, as vacas não amanhecem perto do curral. Como a chuva é rara e a vegetação rasteira, vão mais longe em busca de pasto bom. Eduardo Gomes de Castro é obrigado a seguir os animais a cavalo até a parte alta do pequeno sítio, situado no município de Vargem Bonita, sudoeste de Minas. Apesar de acostumado com a paisagem, ele não deixa de se admirar com a majestade da Serra da Canastra, com seu abrupto paredão de pedras, onde nasce o rio São Francisco. Enquanto isso, o filho Adriano dá início à ordenha. A mulher, Maria Umbelina, limpa os utensílios usados na atividade que é uma das bases do sustento da família: a produção de 12 quilos de queijo preparados de forma tradicional há mais de 50 anos.

Logo que o conselho consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) reconheceu o “modo de fazer queijo mineiro” como patrimônio cultural imaterial do Brasil, a família soube da novidade. Afinal, essa é a base do trabalho dos Gomes de Castro e de muitos outros pequenos sítiantes da região. O registro não se limita à região da Serra da Canastra. Abrange também a zona em volta da cidade do Serro, a leste do estado, e da Serra do Salitre, no Alto Paranaíba, onde os queijos são um pouco diferentes, por causa da geografia, das bactérias específicas em cada microclima e do modo de fazer. Em comum, todos os produtos são deliciosos, tradicionais e típicos da cultura mineira.

► Declarado Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, o “modo de fazer queijo mineiro” é uma tradição que vem do século 18, com a fixação dos primeiros rebanhos na província das Minas Gerais







“O fazer do queijo, desde a ordenha até o momento da maturação, está ligado à memória dessas pessoas, o que atua positivamente para sua força e preservação”, afirma Márcia Sant’Anna, ex-diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do Iphan. A força, segundo ela, vem das cerca de 10 mil famílias espalhadas nas três regiões e envolvidas na produção de cerca de 30 mil toneladas anuais de queijo mineiro.

▲ A família de Eduardo fabrica queijo há várias gerações. É uma tradição entre os sitiantes da Serra da Canastra

RECEITA DOS MELHORES QUEIJOS

O que o Iphan tenta preservar é um modo de fazer artesanal, diferente do queijo feito com leite pasteurizado e consumido sem maturação.

“O queijo de Minas é feito com leite cru e passa por um processo de cura de 15 dias no mínimo”, ensina Luciano Carvalho Machado, produtor de Medeiros, na Serra da Canastra. “De acordo com a fermentação bacteriológica, incorpora a cor e o sabor característicos.” Machado, da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocame), queixa-se



▲ Luciano, da associação dos produtores: “O queijo de Minas pode concorrer com os melhores do mundo”



▲ Ivo conta histórias do passado: “Na época dos meus avós não tinha esse coalho pronto”

de que, com o aumento da demanda, os queijeiros, que recolhem o produto nas fazendas para revender, não dão tempo para que seja feita a cura (secagem). “Se for feito como se deve, o queijo de Minas pode concorrer com os melhores do mundo, como o parmesão”, afirma, orgulhoso.

Atualmente, constata o produtor, o queijo curado, de coloração amarela e de sabor mais acentuado, tem presença garantida apenas na casa dos sitiantes que reservam uma ou duas peças para consumo próprio antes de vender o restante.

É o símbolo da conhecida hospitalidade mineira, traduzida em uma frase dita e repetida pelos moradores do estado: “Vamos entrar para tomar um cafezinho, comer um queijo...”

É também um produto que faz parte da vida dos mineiros desde o nascimento, como conta Jorge Simões. “Para você ter uma ideia, minha primeira mamadeira era uma garrafa de coalho, numa época



em que o coalho vinha em garrafas de vidro”, relembra. A vizinha Maria do Socorro Pereira revela que, nos tempos antigos, o queijo era transportado em lombo de burro para as cidades próximas. “Não tinha estrada, não tinha nada”, explica. “Era carregado no alforje, a gente fazia uma capa de banana bem limpinha, enrolava e colocava numa cesta de taquara.” A 300 quilômetros da Serra da Canastra, na fazenda Paiolinho, situada no município de Serra do Salitre, o octogênio Ivo José de Souza também tem histórias para contar. “Na época dos meus avós não tinha esse coalho que já vem pronto”, conta. “Eles faziam com intestino do tatu: o pessoal matava o tatu para comer e aproveitava para fazer o coalho.” Segundo Ivo, o intestino era virado do avesso, limpo e recheado com sal. Ficava pendurado sobre o fogão a lenha, curtido na fumaça durante 40 dias. Só então se tirava o sal para secar. A trouxinha era cortada em pedacinhos e colocada de molho até desmanchar. O líquido que dali saía era usado para coalhar o leite.

▲ Processo artesanal: até hoje as várias fases de feitura do queijo, como a espremedura, são feitas nas fazendas



O PROBLEMA DA COMERCIALIZAÇÃO

De acordo com o Decreto 30.691/52, todos os produtos feitos de leite e derivados no Brasil devem passar por um processo de pasteurização antes de ser comercializados. Portanto, o queijo mineiro artesanal, feito com leite cru, tinha problemas de comercialização. Por causa disso, cooperativas, produtores e admiradores do produto se mobilizaram pela aprovação de outro decreto (nº 9.013, de 29 de março de 2017) que permitiu a continuidade da produção. Embora tenham salvado a tradição, foram introduzidas inovações que, ainda hoje, os fazendeiros criticam. “Foram tomadas medidas para melhorar a qualidade, como a obrigatoriedade da filtragem de água e critérios de higienização, como uso de luvas

e roupa adequada, que são positivas. Mas outras ‘novidades’ nem tanto”, afirma João José de Mello, da Serra do Salitre, um dos envolvidos no processo de recuperação do produto artesanal.

Segundo ele, a banca de madeira (foto), em que o queijo é prensado, por exemplo, teve de ser substituída por outra de ardósia para evitar a proliferação de bactérias nocivas. Porém, muitos produtores acreditam que a madeira também preserva uma flora bacteriana que é essencial para as características do queijo. Pesquisas realizadas pela Universidade Federal de Viçosa apontam para a volta da banca de madeira, desde que devidamente higienizada. Parece que os antigos, nesse caso, tinham razão.



A PROVA DA IDENTIDADE

O segredo do “pingo”, técnica passada de pai para filho pelos queijeiros mais tradicionais, é a garantia de um produto autêntico. Trata-se de um fermento láctico, produzido a partir da coleta do soro, que escorre durante a feitura. Os produtores explicam como é obtido. Depois de prensado manualmente, a massa do queijo é salgada e descansa por várias

horas, em geral durante a noite. O líquido que pinga da massa é usado para ajudar na produção do queijo do dia seguinte, e, daí em diante, num processo contínuo. É aí que mora a alma do queijo, pois todas as bactérias presentes naquelas gotas ajudam a dar o sabor, a textura e o aroma típicos de cada região. Sem o pingo, o queijo não tem identidade.

UMA HISTÓRIA ANTIGA

A turismóloga Sandra Manuel Coelho mudou-se de Belo Horizonte para Serro com o objetivo de se dedicar à criação do Museu do Queijo. A escolha não foi aleatória: nessa região, no início do século 18, foram produzidos os primeiros queijos do Brasil. “Os portugueses trouxeram a receita do queijo da Serra da Estrela, em Portugal, que era feito de leite de ovelhas”, explica. “Aqui, adaptaram para o leite de vaca. A tradição ganhou tanta importância que perdura até hoje.” Documentos de dois séculos atrás atestam a existência do queijo na região do “Serro Frio”, onde “há água em abundância, farinha em quantidade, carnes de toda espécie, frutas, laticínios”, diz um relato anônimo encontrado na Biblioteca da Ajuda, em Lisboa. Até mesmo os escritos de Auguste de Saint-Hilaire, no começo do século 19, fazem referência ao queijo: “Enquanto nas florestas que se estendem do Rio de Janeiro a Barbacena (...) não se obtém das







vacas senão um leite quase insípido, o de Alto dos Bois poderia rivalizar com o melhor da Europa, e os queijos desse mesmo lugar são igualmente de gosto muito agradável”. O pedido de registro do queijo como patrimônio imaterial partiu da cidade do Serro, situada perto de Diamantina. Cravada entre as montanhas da Serra do Espinhaço, bem próximo da nascente do rio Jequitinhonha, a região conta com cerca de 950 produtores, como Modestino Ferreira Neto, mais conhecido como Belengo. Ele conta que “quem faz queijo, tem o soro, que serve para alimentar os porcos e até os cachorros”. Maria de Lurdes, sua mulher, aproveita para oferecer o quitute: “Só um pouquinho para experimentar”, diz. É claro, acompanhado de um cafezinho para molhar a conversa.

▲ Produto se adapta aos tempos. Vejas as etapas de produção:
1. retirada do soro;
2. salga;
3. beneficiamento