

PRODUÇÃO ARTESANAL DO QUEIJO DO SERRO

Maria Coeli Simões Pires

Fevereiro de 2003

SUMÁRIO

I – Origem do queijo. II – Adaptação das técnicas de produção de queijo às diversas culturas. III – Introdução da técnica de produção de queijo no Brasil. IV – Queijo Minas e Queijo do Serro. V – Processo de produção artesanal do Queijo do Serro. VI – Características do produto. VII – Delimitação da área geográfica de produção do Queijo do Serro. VIII – Queijo do Serro como elemento da Cultura e da Economia. IX – Legislação sobre a matéria. X – O ofício de queijeiro. XI – Referências bibliográficas.

I – Origem Do Queijo

O queijo é um dos alimentos mais antigos na história da humanidade. Sua origem remonta a cerca de 10.000 a.C., quando se teria esboçado a receita do produto a partir da observação do processo natural de coagulação do leite de cabras e ovelhas, então domesticadas pelos primeiros pastores (Masui e Yamada, 1999: 10).

“Uma lenda atribui a sua descoberta a um nômade árabe que atravessava o deserto carregando um cantil contendo leite como sustento em sua jornada. Depois de várias horas cavalgando, parou para matar a sua sede, tendo verificado que o leite havia se separado em um líquido aquoso pálido e um amontado de sólidos brancos. O cantil era feito com estômago seco de um animal jovem contendo renina, uma enzima coagulante. A combinação da renina, sol quente e os movimentos galopantes do cavalo foram responsáveis pela separação efetiva do leite em soro e coalho, originando o queijo”. (Reis, 1998: 5).

Séculos depois, a domesticação do gado bovino marca nova fase do produto. (Masui et Yamada 1999: 10).

Os egípcios, como precursores no manejo do gado, descobrem a importância de sua exploração para produção de leite como rica fonte de alimentação e desenvolvem cuidados especiais da arte de fabricação do queijo (Reis, 1998).

Na antigüidade clássica, Grécia e Roma testemunharam o processo produtivo do queijo. Entre os gregos, ele era considerado um alimento dos deuses, e sua fabricação era conhecida nos tempos de Homero. Mas é, especialmente, de Roma que se colhem registros que ajudam a explicar a cultura do queijo, sendo indicativo da contribuição romana o emprego das palavras “queijo” e “coalho” – caesus e

coagulium – provenientes do latim. (Reis, 1998: 6).

A produção do queijo de leite fresco em Roma era feita a partir da coagulação obtida pela adição do coagulium, coalho extraído do quarto estômago de um cordeiro ou cabrito, observando-se o seguinte processo:

“O leite coagulado era espremido para a retirada do soro e depois salpicado com sal e deixado endurecer ao sol. O sal ressalta o sabor e ajuda na secagem e conservação do queijo, e assim o processo de salga e endurecimento se repetia. Os queijos amadurecidos eram lavados, secados e embalados para viagem”. (Columella, citado por Masui e Yamada, 1999: 11).

Atribui-se, assim, a Roma o aprimoramento do ofício de fabricação de queijo segundo normas e técnicas especiais, o que garantiu ao produto o status de alimento nobre, conhecido em todas as partes do Império Romano (Reis, 1998: 6).

Após a queda do Império Romano, as invasões devastaram todo o continente, e milenares receitas e técnicas de fabricação de queijo foram sendo esquecidas. Apenas em longínquos mosteiros e nas montanhas ficaram preservados alguns dos métodos mais antigos de produção, o que evidencia o papel eclesial na cultura do queijo e explica parcialmente a influência da Igreja na economia da Europa Ocidental, na Idade Média (Reis, 1998: 6).

II – Adaptação Das Técnicas De Produção De Queijo Às Diversas Culturas

Antigas técnicas de produção de queijo foram sofrendo adaptações para atender aos gostos e costumes das diversas culturas, o que gerou uma grande multiplicidade tipológica do produto (EPAMIG, 1989; Reis, 1998).

Desenvolve-se, assim, uma variedade de queijos artesanais produzida com leite in natura em países como Inglaterra, França, Espanha, Itália, Suíça, Holanda, Portugal, sendo que, neste último, mantém-se a tradição de queijos artesanais processados em pequenas glebas, notadamente na região Saloia, próxima de Lisboa, e em Serra da Estrela (EPAMIG, 1989 e Reis, 1998: 6-9).

III – Introdução Da Técnica De Produção De Queijo No Brasil

A técnica de elaboração artesanal de queijo chegou ao Brasil por meio dos colonizadores portugueses, logo nos primeiros anos da Colônia, quando aqui

introduziram o gado bovino e para cá trouxeram a receita do queijo português de Serra da Estrela, que deu origem aos típicos queijos artesanais (Reis, 1998: 12).

Afirma-se que, em todo o século XVII, expandem-se os currais de gado para o sertão do Rio São Francisco, trazidos da Bahia e descendo até o Serro Frio. O abastecimento de carne na região do ouro provocou a guerra dos Emboabas em 1709, o que demonstra a importância do gado no período.

Na segunda metade do século XVIII, os exploradores do ouro partiram para as regiões mineiras do Brasil Central, disseminando aquela técnica nas fazendas, do que se originou a variedade Queijo Minas (Ribeiro; Furtado; Reis: 12).

IV – Queijo Minas e Queijo Do Serro

Desenvolvendo-se a partir da técnica portuguesa utilizada em Serra da Estrela, o Queijo Minas, porém, apresenta variação no que diz respeito ao coagulante: enquanto a receita original previa a aplicação de extrato de flores e brotos de cardos, a de Queijo Minas incluía o uso de coagulante desenvolvido a partir de estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito (Ribeiro, 1959).

Da variedade Queijo Minas, o tipo frescal é o de maior fabricação em Minas Gerais, sendo que suas características, além de se aproximarem das dos queijos frescos europeus, lembram as do chamado “quartiolo cremoso” da Argentina e do Uruguai e de outros queijos frescos americanos (Reis, 1998: 9).

Também no Serro, o queijo chega pela trilha do ouro. Sua receita vem na bagagem do explorador do minério, mas só no momento em que os veeiros se mostram desfavoráveis à saga do minerador e depois de esgotado o ciclo rural da cana-de-acúcar o queijo se apresenta como elemento de alavancagem da economia local e regional (Souza, 1999: 142).

“Na passagem dos setecentos para os oitocentos, a mineração na região do Serro do Frio já estava em decadência. O ouro já não era encontrado com a mesma facilidade das primeiras décadas do Século XVIII. As lavagens iam ficando cada vez mais escassas e, portanto, mais dispendiosas. Vila do Príncipe ia deixando de ser um centro minerador e adquirindo ares rurais, cercada de fazendas onde se praticavam atividades agrícolas, mas predominavam os campos de pastagens”. (Freire e Simões, 1999: 16).

O novo estágio da economia coincide com a concessão, entre 1751 e 1800, de 83 cartas de sesmarias na Comarca de Serro Frio.

Várias fazendas desse período configuravam verdadeiras autarquias, funcionando como importantes centros de produção de queijos, entre outros alimentos.

Uma circular do Conde de Valadares, de 1772, ordena que o comandante do Tijuco (Distrito Diamantino – Intendência do Diamante) instrua os postos de fiscalização para “furarem os queijos [...] que passarem pelos Registros [...]” a fim de evitar o contrabando de ouro e diamante e mostra, assim, a presença do produto no comércio da época.

Embora integre a cultura serrana desde os tempos coloniais, o Queijo do Serro teve sua consagração tardiamente:

“A fama desse queijo permanecia latente entre habitantes deste município e os das cidades vizinhas, principalmente Diamantina, para onde era exportado em lombo de burro e acondicionado às dúzias em jacas de taquara ou em bruacas de couro cru, conduzido pelas tropas de denodados tropeiros.

Somente pelos idos de 1929 e 1930 foi-se consolidando a fama do Queijo do Serro, com a abertura da estrada de rodagem Serro – Belo Horizonte, via Conceição do Mato Dentro, época em que timidamente foram se formando as empresas exportadoras do famoso queijo”. (Souza, 1999: 142-143).

O setor de laticínios assume papel relevante no Município e na região, e se reflete no quadro econômico-social com uma opulência rural que repercute no núcleo urbano minerador do Serro.

V – Processo De Produção Artesanal Do Queijo Do Serro

O processo de produção artesanal do Queijo do Serro envolve verdadeira arte de combinar tempo, temperatura, peso das mãos, manejo de utensílios e dosagem de leite, coagulante e sal.

Os cuidados começam pela escolha do gado leiteiro e de adequada pastagem, passa pelo controle da saúde animal e pela captação da água de serventia.

A sabedoria de antigos fazendeiros ensina que o gado comum é o que se adapta mais facilmente às montanhas, e que a criação bem sadia – de pêlo

assentado e de úberes salvos de mastite – e o leite maduro garantem a qualidade do queijo.

Desses mesmos saberes, colhem-se as assertivas de que os capins nativos, especialmente o meloso, a grama e o andrequicé – com reserva quanto ao provisório, que interfere na consistência do queijo – são superiores para o consumo pelo gado leiteiro, e que as pastagens formadas artificialmente devem ser conjugadas com capim nativo para a preservação das características do leite.

É necessário também atenção especial para a escolha do camarada ou queijeiro, que há de reunir qualidades que garantam a completa higiene no manejo de utensílios e uso de insumos, habilidades para um trabalho de arte e paciência.

Observados esses cuidados, o resto corre na ambiência dos currais, da cobertura e do quarto-de-queijo ou queijaria das fazendas, por conta da arte da ordenha, da preparação da massa e de sua manipulação até o produto final.

Bem cedo, o queijeiro asseia o quarto-de-queijo: colhe a manteiga formada durante a noite sobre o soro depositado no coxo, liberando o líquido para as cevas ou pocilgas; retira os queijos das fôrmas, lava-os em água bem limpa e corrente e transfere-os para o local próprio, liberando a banca e as fôrmas para a limpeza. As fôrmas, tradicionalmente, de madeira, quase sempre de jacarandá “Tam”, são oitavadas e bem curtidas e devem ser lavadas com areia e bucha de palha rasgada.

Procede-se do mesmo modo para a limpeza da banca queijeira de madeira, que deve ser esfregada com escova ou bucha e lavada com água farta. A água da limpeza da banca escorre pelas canaletas laterais até cair, pela bica, no cocho, já vazio.

Paralelamente a essas tarefas, as vacas leiteiras, em horário sempre regular, são postas no curral, enquanto os bezerros permanecem apartados, em repartição da cobertura, depois de serem trazidos da manga a eles reservada. Em seguida, as vacas são levadas para a cobertura de ordenha em lotes correspondentes à capacidade do local.

Após fazerem a peia da vaca e a contenção do rabo do animal, os vaqueiros tomam os cuidados higiênicos para a ordenha, limpando os peitos da criação com um pano embebido em solução própria.

De cócoras, firmando-se em banquinhos toscos de três pés, seguram, entre as pernas, o balde de ordenha e esvaziam as tetas das vacas, que, em média, dão oito litros de leite.

O leite, ainda quente e espumante, é virado em um tonel de madeira ou latão, em cuja boca é adaptado um pano de saco alvejado destinado a coar o líquido.

O recipiente fica estrategicamente colocado na direção de uma pequena janela – de comunicação do quarto-de-queijo com a coberta de ordenha – protegida com tela mosquiteiro.

Ali se vão revezando os camaradas do curral, que terminam a ordenha em processo rápido, já que o leite não deve ficar em depósito por longo tempo. O leite não passa por processo de pasteurização e normalmente é coagulado à sua temperatura natural.

Em caso de temperatura muito baixa, cuida-se de envolver o latão em sacos de “moá” para aquecimento natural ou, se o frio for muito intenso, torna-se necessário adicionar uma porção de água quente ao leite para que ele tome a temperatura ideal, que é de 32°.

Com utensílios próprios, tem início o ritual da preparação do leite para a coagulação, a ele adicionando-se coalho de qualidade e o pingo. O coalho natural caseiro é preparado segundo secretas receitas de tradicionais queijeiros a partir de retículo de boi.

Usa-se, também, o coalho natural preparado com iscas próprias, desenvolvidas com bactérias isoladas para tanto. A alternativa mais corriqueira, contudo, é o emprego de coalhos industriais, em pó ou líquido, na proporção de 30ml para 100 litros de leite.

Qualquer coalho pode ser adicionado do “pingo” – um tipo de soro colhido na banca queijeira durante a noite em um balde preso à biquinha da banca, quando os queijos sofrem um dessoramento espontâneo que garante o gotejamento de uma solução aquosa –, que se constitui numa autêntica cultura natural, a qual atuará na massa, aumentando a flora bacteriana benéfica ao queijo e inibindo, pelo seu teor de sal, fermentações prejudiciais.

O segredo da proporção de coalho, “pingo” e leite é importante para obtenção de uma coagulação adequada, em tempo certo, sem perda de elementos da massa e conseqüente interferência no teor de lipídios.

O tempo médio de coagulação é de 1 hora. Enquanto isso, a banca molhada, as fôrmas simetricamente distribuídas aos pares e o cocho vazio esperam o início do próximo ritual do queijo.

Tudo limpo, e chegado o momento de colocar a mão na massa, só o queijeiro tem acesso ao santuário do queijo. Ele mesmo faz o sinal da cruz – porque o bom queijo é feito sob as bênçãos de Deus contra inchaço ou fermentação – e, com a pá de madeira de cabo longo, ele faz uma cruz suave sobre a massa, para testar a coagulação.

Em seguida, ele faz, com o mesmo utensílio, cortes fundos na massa e continua os movimentos com as mãos, deixando todo o volume em repouso por alguns minutos, tempo suficiente para que o soro ralo precipite e possa ser colhido, na proporção de um terço do líquido, para ser depositado no cocho.

Tem-se aí a primeira dessora da massa.

Depois, um balde ou uma gamelinha é usada para distribuir a primeira metade da massa nas fôrmas, cujo número é calculado segundo o volume do leite, na proporção de 10 litros por unidade de queijo final.

Há um princípio de dessoramento espontâneo, de modo que, ao completar a última fôrma, o queijeiro pode começar a espremedura do primeiro queijo para tirar o excesso de líquido. É preciso levar jeito para espremer: polegares bem aparelhados, mãos bem juntinhas e macias, suaves, firmes e pacientes, rodando sempre a forma para a direita.

A boa espremedura garante a melhor consistência da massa, e a delicadeza e o calor das mãos que se aplicam em ritual de arte, a melhor ciência.

Assim, todos os queijos são espremidos e apresentam um cume bem saliente.

O queijeiro retira com as mãos o excesso de soro da banca e vira cuidadosamente os queijos, afrouxando-os nas fôrmas para evitar quebradura.

Virados todos os queijos, o queijeiro esmigalha a face lisa do produto, preparando-o para a liga com a segunda porção de massa. Adiciona, então, a cada fôrma a massa e procede como da primeira vez, espremendo-a até ficar lisada. Este o processo da vira.

Durante a segunda espremedura, tem-se um soro especial, chamado “soro da vira”, que é usado na elaboração de pratos típicos da merenda rural: a broa de fubá (broa rachada), o angu doce, o bolo de fubá de panela, sendo ingredientes das receitas: rapadura, cravo, canela, fubá, ovos vermelhos e bicarbonato (para assados).

Terminado o processo de espremedura, os queijos são lavados com água farta até que a banca fique completamente limpa.

Depois, o queijo é virado para a salga. Na face lisa aparente, coloca-se sal grosso marinho, espalhado por igual.

Finalizado o processo, o queijeiro cuida da lavação do latão.

À tarde, por volta das dezessete horas, os queijos são virados, oportunidade em que se retira, com as mãos, o excesso de sal de uma das faces, e faz-se a salga do outro lado.

Esta fase identifica-se como a de “tomba dos queijos”.

A partir da tomba, enquanto o queijo se vai firmando, colhe-se o pingo em um balde preso à bica da banca. A solução que escorre do queijo pela canaleta da banca será usada para o próximo processo de coagulação.

No dia seguinte, faz-se a transferência dos queijos para fôrmas e bancas de enformar, também de madeira. Nesta fase, os queijos são novamente tombados, recebendo mais sal grosso.

No terceiro dia, os queijos são desenformados, lavados em água farta e distribuídos nas prateleiras (suspensas) de madeira, para aguardar a fase da ralação.

Firmes os queijos, são eles colocados na banca própria para o acabamento ou ralação, o que se faz com auxílio de ralinhos de tampas de latas com orifícios feitos a pregos finos, de caco-de-telha e de sabugo de milho queimado.

Tira-se a rala, que é usada em pratos típicos da cozinha serrana como ótimo ingrediente de quitandas – biscoitos, pão-de-queijo, broa –, podendo ser usada solta ou compactada em roletes.

Ralados, os queijos são mantidos nas prateleiras para a cura da semana.

Esse processo, com pequenas variações, pode ser tecnicamente retratado pelo seguinte fluxograma:

LEITE INTEGRAL



FILTRAÇÃO ATRAVÉS DE TECIDOS



ADIÇÕES DE PINGO E COALHO LÍQUIDO



COAGULAÇÃO (60 minutos, 25-34°C)



QUEBRA MANUAL DA COALHADA



REPOUSO E DECANTAÇÃO POR 15 MINUTOS



DESSORAGEM DE 2/3 DO VOLUME DO LEITE EM SORO (uso de balde)



COLETA DA MASSA NO FUNDO DA TINA



MOLDAGEM EM FÔRMAS SOBRE MESA DESSORADORA

(14 cm de diâmetro interno para 4-6 cm de altura)



PRENSAGEM MANUAL COM “FOFAS” REPETIDAS



PRIMEIRA SALGA

COLETA DO (PINGO)

SEGUNDA SALGA



REMOÇÃO DO EXCESSO DE SAL



DESENFORMAGEM E “GROSAGEM” COM RALO



CURTIMENTO EM PRATELEIRAS A TEMPERATURA AMBIENTE (25°C, 5-7 dias)

(Furtado, 1993; Reis, 1998: 17)

VI – Características Do Produto

Pão, queijo e vinho, como melhor combinação do paladar, formam a “Santíssima Trindade” da mesa, na expressão do monge católico francês François Rabelais, e guardam um traço comum que é a vinculação à técnica de fermentação, a partir da ação de levedos e bactérias que lhes garantem o sabor peculiar, a conservação, a textura e o aroma.

Além da técnica de fermentação, outros fatores contribuem para a determinação do status dos variados queijos (Masui et Yamada, 1999:12).

A definição desses atributos de identidade e qualidade do Queijo do Serro, especialmente em face das variações tipológicas do Queijo Minas artesanal da Serra da Canastra e da Serra do Salitre, constitui desafio para analistas e cientistas.

Nessa tentativa, estudos levam em conta, para explicar o sabor peculiar do produto, as técnicas empregadas, a sua caracterização físico-química, a cultura láctica, o tipo de coagulante, a qualidade do leite, à sua vez, ligada a fatores físicos, geográficos e naturais, e as condições de maturação (Vargas et alii, 1997; Reis, 1998).

Atribui-se às bactérias lácticas presentes no pingo destinado à fabricação de Queijo do Serro, *Lactococcus* e *Streptococcus*, a determinação da acidez, do aroma e do sabor do produto (Reis, 1998: 43).

Afirma-se que a adição de “pingo” contribui para o aumento da flora bacteriana naturalmente forte na massa láctica destinada à produção do Queijo do Serro, razão pela qual há um certo culto ao “pingo” como elemento de interferência na qualidade do queijo.

O queijo artesanal do Serro, uma das variedades do Queijo Minas, apresenta traços peculiares:

“Não é um queijo frescal nem o curado, apresenta consistência firme e sabor característico, com pouca acidez. O queijo possui formato cilíndrico, com aproximadamente 14 cm de diâmetro e altura variando de 4 a 6 cm. Sua casca é normalmente esbranquiçada, tendendo a se transformar numa crosta fina e amarelada quando o queijo é curado por alguns dias. Internamente, a massa é branca e consistente, às vezes ligeiramente quebradiça”. (Reis, 1998: 12-13).

O que é consenso fora das lides acadêmicas é que o Queijo do Serro é inconfundível, único pelo sabor, o que se atribui à pastagem do gado leiteiro, ao clima e especialmente aos segredos da arte de sua produção.

VII – Delimitação Da Área Geográfica De Produção Do Queijo Do Serro

Em países que preservam a tradição de produtos artesanais – e um exemplo importante é o da França –, a delimitação da área geográfica da produção e a certificação de origem do produto são providências fundamentais que lhe garantem o destaque merecido, além de protegê-lo contra falsificação e investidas burocráticas.

Entre nós, não há uma delimitação oficial da área de produção do Queijo artesanal do Serro, nem legislação para certificação de sua origem, não obstante o natural consenso no que diz respeito ao reconhecimento da região que, pelas características climáticas, topográficas e de vegetação, impõe ao produto relativa identidade.

Há, também, um consenso que coloca o Serro em posição de polarização para efeito da produção queijeira artesanal, a despeito de se ter reconhecido, no âmbito da disciplina da certificação do SIF, um município vizinho como pólo da produção do queijo pasteurizado.

De fato, é inquestionável a importância do Serro na formação histórica da região e do queijo como expressão da cultura, relevância que se mostra para além

da base de produção e do próprio Estado e, categoricamente, supera a relação com estatísticas e racionalidades de padrões de desenvolvimento.

Diversos estudos tomam como referência do queijo artesanal o Município do Serro, localizado no Vale do Jequitinhonha em uma altitude de 940 metros e abrangente de uma área de 1.244km², e, reconhecendo uma base comum de produção, desenha o conglomerado limítrofe do principal centro produtivo com a seguinte composição: parte dos Municípios de Conceição do Mato Dentro, Alvorada de Minas, Dom Joaquim, parte dos Municípios de Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Rio Vermelho e Materlândia.

O conglomerado apresenta cotas altimétricas que variam entre 900 e 1.400 metros, sendo, na região do Serro, predominante a Serra do Espinhaço, com sua composição rochosa (CETEC, 1983; Pereira et alii, 1993, e Vargas et alii, 1997).

Grande porção do conglomerado encontra-se atendida pela Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, que recebe e comercializa parte da expressiva produção artesanal de queijos, especialmente do Serro, Alvorada de Minas, Santo Antônio do Itambé e Serra Azul de Minas.

VIII – Queijo Do Serro Como Elemento Da Cultura e Da Economia

Sabe-se que o Queijo Minas artesanal tem no chamado Queijo do Serro a sua expressão mais genuína e consagrada. Não é demais lembrar que a história deste produto confunde-se com a da própria cidade que lhe dá o nome, à sua vez, ligada à do Brasil Colonial, sendo o aludido núcleo urbano uma relíquia de representação da arquitetura daquele período, que, por sua excepcionalidade, mereceu o primeiro tombamento de caráter nacional no Brasil.

Com a decadência do Ciclo do Ouro, o Serro intensificou sua atividade agropecuária, e, no momento de expansão, o queijo foi o produto que garantiu divisas para o Município, a região e o Estado de Minas, pela qualidade e pelo volume que representou para o mercado. A partir de então, o Queijo do Serro consagrou-se também como símbolo de representação de identidade cultural, pelo peculiar sabor e modo de produção, constituindo-se, depois, em móvel de tradição festiva da cidade.

O processo produtivo adotado desde a origem, associado às práticas européias, envolve utensílios de madeira, que ainda fazem parte do arsenal dos

quartos-de-queijo, e é mantido como herança de pai para filho, não obstante as vicissitudes que marcam a trajetória econômica, regional e local. Coloca-se como alvo de interesse por parte de países produtores de queijo, especialmente, a França, que mantém as antigas técnicas de produção artesanal de queijo.

É exatamente o processo produtivo, o modo de fazer, que compõe, não só o imaginário do Município, mas também constitui o elemento referencial da patente de reconhecimento do produto, que se vem preservando pelo esforço sucessivo de aprendizado de gerações. Processo esse que, arraigado na consciência da comunidade e aplaudido em todo o Estado e fora dele, constitui, em si, um patrimônio cultural, o que justificou o seu recente reconhecimento por parte do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA –, encontrando-se em tramitação no Instituto Nacional do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional processo de reconhecimento no nível federal.

É inegável, pois, a sua importância como forte elemento da cultura local, mineira e nacional, esta na diversidade de sua expressão.

Souza (1999), ressaltando a preciosidade do Queijo do Serro, secundando afirmação corrente no meio queijeiro, lembra que “o Shakespeare dos ratos há de ter feito o Rei dos Ratos exclamar: meu reino por um queijo!” (Souza, 1999: 141).

Nos dias atuais, é grande a importância socioeconômica da produção do Queijo artesanal do Serro para o conglomerado produtor, para o Estado e para o País, contribuindo de modo expressivo com a produção nacional de queijos, tendo sido estimada, apenas na região do Serro e da Serra da Canastra, uma média de 5.450 toneladas por ano, dado que há de ser avaliado tomando-se em conta o caráter de arte presente na produção (Reis, 1998: 12).

Da região mais próxima ao Serro, cerca de 44% da produção leiteira (de Serro, Alvorada e Santo Antônio do Itambé) são destinados à produção do queijo artesanal, sendo a Cooperativa de Produtores Rurais do Serro responsável pela classificação, embalagem e comercialização de cerca de 50% (725 kg/dia) da produção de queijos artesanais da região. A parte restante é comercializada por intermediários. A produção é normalmente obtida em processo familiar de cooperação, representando ainda absorção de mão-de-obra qualificada (Projeto de Melhoria da Qualidade do Queijo da Serra da Canastra, do Serro e da Serra do Salitre – PRÓ-Queijo – dezembro de 2000. Anexo I, p. 2).

O Queijo do Serro é disputado, no âmbito interno, pelos principais mercados consumidores de queijo: Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo e Bahia, sendo certo que possui fama também fora do Brasil.

As imposições burocráticas relativas ao SIF impedem, porém, que o produto se estabeleça com destaque entre as excepcionalidades da boa mesa nacional e internacional.

O Serro produz também o queijo pasteurizado, industrializado, que tem significação no quadro econômico local, mas o produto que traz a genuína marca serrana é o seu queijo artesanal, pela sua qualidade e singularidade.

Como o produto desperta atenção fora dos domínios nacionais, não é exagerado afirmar que o Queijo do Serro, se receber o apoio necessário, especialmente para a concretização da potencialidade de seu valor referencial de cultura como representação de específico modo de produção brasileira, poderá merecer, no cenário internacional, o tratamento dos melhores vinhos do mundo, como o verdadeiro “Champagne”, de tradição francesa, dos patês mais sofisticados, dos queijos artesanais mais tradicionais e de tantos outros produtos que, mesmo sofrendo o impacto da modernidade, resistem entre as excepcionalidades.

A título de ilustração de preservação de processos artesanais, registram-se vários exemplos nacionais e estrangeiros, que associam cuidados sanitários e técnicas tradicionais.

Nesse sentido, em países de tradição vinícola, como a França, preservam-se os modos de fazer, que incluem práticas rudimentares, como o pisar as uvas.

Eloqüente é também o exemplo francês de preservação de suas antigas técnicas de preparação do foie gras, que faz a sofisticação da mesa parisiense. Com efeito, lá se reconhece como alimento requintadíssimo aquele tipo de patê preparado com fígado de ganso, produto que passa pela técnica de empachamento da ave, a qual, depois de ingerir forçadamente alimento em excesso, morre, retirando-se-lhe, em seguida, aquele órgão para elaboração do fino e legítimo prato de foie gras.

Na mesma linha, o boule, inimitável pão francês arredondado, produzido em processo caseiro e que é servido com fama na França, nos Estados Unidos, no Japão e em outros países. Sua receita é singela, mas intocável: farinha de trigo, sal e água, apenas. “A farinha, moída na pedra, é feita do trigo do Vale de Marne, oeste

da França. O sal marinho vem de Guernde, na costa da Normandia, e a água, da bica. Cada boule é esculpido à mão, num processo que demora seis horas, já que não leva fermento. Depois, vai para o forno de lenha de carvalho, durante mais uma hora – exatamente como manda a tradição, desde que pão é pão”, conforme registro colhido em <http://www.terra.com.br/carobrasil/191/191panis.htm>.

Nesse processo, faz-se a apologia do mecanismo das mãos, a mesma que se pode fazer quanto à fabricação artesanal de queijo:

“É a tecnologia mais sofisticada que existe. Registra 34 temperaturas com 18 termômetros diferentes e possui duas válvulas de pressão para poder discernir as menores diferenças de material, de ouro a seda...”

<http://www.terra.com.br/carobrasil/191/191panis.htm>.

O Brasil também apresenta vários exemplos de tratamento especial para produtos artesanais.

Merecem realce, entre os produtos artesanais reconhecidos, os Pastéis de Belém, o Barreado, a Comida Mineira, a Cachaça de Salinas, entre outros.

As receitas dos Pastéis de Belém são manipuladas por pasteleiros de confiança, que os fazem sob juramento de segredo quanto ao seu peculiar modo de prepará-los.

Em Minas, a lógica da modernidade, conquanto informada pela praticidade das soluções que apresenta, não se sobrepõe, também, aos antigos mecanismos da cozinha mineira tradicional, que, vinculada ao antigo fogão de lenha e às panelas de pedra, procura, nas suas trocas com o tempo, manter intocadas aquelas referências.

De igual modo, o avanço tecnológico não afeta o modo de fazer a tradicional Cachaça de Salinas, uma das especialidades mineiras.

IX – Legislação Sobre A Matéria

Da leitura do Decreto nº. 30.691, de 29 de março de 1952, que contém o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, observa-se que, a rigor, não se disciplinou especialmente o típico Queijo do Serro.

Esse decreto, no art. 598, ocupa-se da definição geral de queijos, com o seguinte teor:

“Art. 598. Entende-se por “queijos” o produto obtido do leite integral padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas neste Regulamento e submetido às manipulações necessárias para formação das características próprias”.

Ao referir-se ao queijo “extra”, o decreto prevê que o produto deve satisfazer, entre outras exigências, a de ser preparado com leite pasteurizado ou cru, conforme sua tecnologia o exija.

Considerando a consistência do produto, menciona o ato normativo a nomenclatura dos diversos tipos de queijo: Minas frescal, Queijo fundido, Ricota fresca, Requeijão Roquefort, Gorgonzola, Limburgo, Minas (padrão), Prato, tipo Edam ou Reno, Gouda, Gruyère, Emental, Tilsit, Estepe, Mussarela, Siciliano, Fontinha, Parmesão, Cheddar, Provolone, Cacio-Cavalo, Ricota defumada e outros.

Ao cuidar do Queijo Minas padrão, o decreto conceitua-o como produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado, durante vinte dias, a par de estabelecer as especificações típicas.

Tal conceito apresentado para o Queijo Minas padrão, contudo, não se conforma às características especialíssimas do Queijo do Serro, já que seu processo de produção é desenvolvido segundo técnica original, qual seja, a de emprego do leite não pasteurizado, com uso de queijeiras e fôrmas de madeira, espremedura manual e consumo sem maturação.

A Resolução nº. 7, de 28 de novembro de 2000, baixada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, contudo, invocando disposições do mencionado decreto e da Portaria Ministerial nº. 574, de 8 de dezembro de 1998, estabelece a regulação do processo produtivo do Queijo Minas do Serro, de Araxá e da Canastra.

O novel ato normativo apresenta o Queijo do Serro como uma variação do Queijo Minas e, ao fazê-lo, estabelece especificações uniformes relativas às

instalações das queijarias, regras referentes à sanidade do rebanho, higiene da produção e da fabricação do queijo, entre as quais algumas que impõem condicionamentos incompatíveis com as técnicas produtivas consagradas ao longo de séculos.

Enquadram-se nessas incompatibilidades a obrigação de tratamento térmico do leite destinado à produção do queijo não sujeito à maturação durante o período de sessenta dias e a previsão de sua excepcional produção a partir do leite cru sob condicionamento de maturação igual ou superior àquele tempo.

A produção do Queijo do Serro não é disciplinada especificamente pelo decreto em vigor nem se enquadra na disciplina genérica do Queijo Minas sem sua completa descaracterização. A necessidade de um tratamento especializado do controle da produção do queijo artesanal, em face das peculiaridades que envolvem a matéria e que afastam solução uniforme para os setores correlatos, levou o Estado de Minas a editar normas próprias para a disciplina das queijarias artesanais em especial as responsáveis pelo Queijo do Serro.

Nota-se, pois, que, a par da disciplina aplicável ao Queijo Minas padrão, uma disciplina especial para o Queijo artesanal do Serro e para outros produzidos segundo técnicas semelhantes começa ser esboçada, no sentido de afastar a obrigação de tratamento térmico, de sujeição à maturação pelo período mínimo de 60 dias, e a proibição de utensílios de madeira, entre outras imposições incompatíveis com a tradição do processo produtivo. Intenta-se uma disciplina que possa servir de instrumento de garantia de qualidade do produto, sem acarretar a sua extinção. Nesse sentido, a Lei nº. 14.185, de 31 de janeiro de 2002, do Estado de Minas Gerais, constitui um avanço.

A matéria é polêmica, e não se desconhece o fato de que, apesar da tradição do processo produtivo do Queijo do Serro, com o acatamento por parte dos consumidores mais exigentes que consagraram o produto ao longo de quase trezentos anos, a avaliação e o reconhecimento científico de sua adequação ainda são desafios para pesquisas acadêmicas. O seu aval é a história desde o século XVIII, é a arte que lhe dá suporte, é sua incorporação ao imaginário coletivo.

X – O Ofício De Queijeiro

O ofício de queijeiro em Minas está presente desde os tempos coloniais. Não há, contudo, registros para avaliação de sua evolução, importância qualitativa e quantitativa no quadro da mão-de-obra rural, dos padrões remuneratórios, das relações de trabalho, das questões de gênero e faixa etária de seu exercício.

A memória oral, todavia, permite a inferência de algumas características, condições de trabalho e outros dados que podem ajudar na definição de perfil do profissional desse ofício.

É consenso entre os mais afeiçoados ao tema da produção artesanal de queijos que o ofício é sempre atribuído a profissional de perfil especial, basicamente marcado pelos atributos de higiene, paciência, pontualidade, organização, constância, confiabilidade, atenção e meticulosidade, e recai sobre o gênero masculino em faixa etária entre 21 e 55 anos, podendo, por isso mesmo, ser considerado um ofício da maturidade. Além disso, não é própria a rotatividade de mão-de-obra queijeira; ao contrário, o queijeiro normalmente faz história na fazenda, dividindo, por longos anos, com o fazendeiro, os segredos do queijo.

O ofício é tipicamente masculino; em raríssimas situações é executado por mulheres. Isso ocorre, por exemplo, quando a viúva assume a direção da fazenda e deseja manter controle sobre a atividade queijeira, ou quando, em pequena gleba rural em que há uma produção caseira de queijos, os afazeres rurais são divididos com a mulher.

As tarefas são desenvolvidas em ambiente organizado, bem limpo, projetado exclusivamente para a finalidade, tranquilo, protegido contra a entrada de estranhos, arejado, mas normalmente úmido pela presença da salmoura. Em geral, são realizadas de pé, sendo constante para o queijeiro a posição semicurvada do tronco ao lado da banca ou mesa de drenagem do soro. Movimentos para retirada de massa do tambor, distribuição nas fôrmas, coleta de água para lavar os queijos ao final da espremedura, transposição de queijos da banca de drenagem para as prateleiras de cura quebram a rotina e exigem leves esforços e curvaturas mais acentuadas, sendo que os de ralação demandam postura semelhante à destinada à espremedura dos queijos.

A indumentária usada é bastante singela: roupa comum bem limpa, avental, proteção para os cabelos, botas plásticas, etc.

O ofício exige um nível básico de conhecimento que permita ao queijeiro proceder a cálculos elementares de proporção de misturas, leitura de recomendações simples e, sobretudo, capacidade de observação para detectar qualquer alteração do produto, já que a mais discreta mudança de textura é indicativa de problema na produção.

A maior parte das tarefas requer paciência do profissional para a monotonia dos gestos, capacidade de trabalhar solitariamente e, sobretudo, a arte das mãos, na manipulação da massa, na espremedura e nas demais fases de elaboração e tratamento do produto.

Trata-se de ofício qualificado que, desenvolvido com os cuidados necessários, comunica status ao profissional, sendo certo que o fazendeiro e a fazenda têm seu prestígio definido, muitas vezes, em razão da qualidade do queijo produzido.

O queijeiro relaciona-se normalmente com os profissionais de outros ofícios: diretamente o vaqueiro e o tropeiro que transporta queijos e outros produtos rurais, e, indiretamente, com todos os demais que lidam na lavoura, no engenho e nas outras atividades da fazenda.

XI – Referências bibliográficas

- CETEC – O. L. Secretaria de Ciência e Tecnologia/MG. **Desenvolvimento de processos, identidades de origem e qualidade para os queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra.** 1993 (Projeto de Pesquisa).
- **CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA.** 1988.
- COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DE SERRO. **Boas Práticas na Fabricação Artesanal de Queijo Minas a partir de leite cru.** Circular 2001. E dados colhidos a partir de depoimento da diretoria: Carlos Dumont Silveira (Presidente) e Francisco Moura e Silva Neto (Secretário).
- **DECRETO nº 30.691.** de 29 de março de 1952.
- **DECRETO nº 42.645,** de 5 de junho de 2002: **Aprova o regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal.**
- EPAMIG. **Os Queijos na Fazenda.** Rio de Janeiro: Globo, 1989.
- FREIRE, Doia; SIMÕES, Zara. **Casa da praça. Serro – MG.** 1999.
- FURTADO, M. M. **Queijo do Serro: tradição na história do povo mineiro.** Informe Agrário, v. 7, 1981.
- MASUI, Kazuko; YAMADA, Tomoko. **Queijos franceses.** Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.
- MOREIRA, Gil Cândido. **Depoimento sobre fórmula de coalho bovino feito na fazenda.** 2001.
- PEREIRA, A. J. G. **Fabricação de queijos.** Belo Horizonte: CETEC, 1980.

- **PORTARIA MINISTERIAL nº 574**, de 8 de dezembro de 1998 – Ministério da Agricultura.
- **Projeto de Melhoria da Qualidade do Queijo da Serra da Canastra, Serro e Serra do Salitre** – PRÓ-Queijo, Dezembro de 2000.
- REIS, Adriana Rubim. **Caracterização físico-química e identificação dos elementos metálicos dos queijos minas do Serro e minas da Serra da Canastra**. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da UFMG, 1998.
- **RESOLUÇÃO nº 7**, de 28 de novembro de 2000, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.
- RIBEIRO, J. de A. **A evolução da tecnologia queijeira**. 1958.
- _____ . **Queijo do Brasil**. 1959.
- SIMÕES, Jorge Brandão. **Depoimento como produtor rural – Fazenda Engenho do Serro**. 2001.
- SOUZA, Maria Erermita de. **Aconteceu no Serro**. Belo Horizonte: BDMG Cultural, 1999.
- VARGAS et alii. **Características de origens para os queijos naturais de Minas Gerais: municípios de Serro e de São Roque de Minas**. Juiz de Fora: Epamig, 1997 (Relatório).
- www.terra.com.br/icarobrasil/191/191/anis.htm.