

A PRODUÇÃO LEITEIRA DA NOSSA “SÃO JOÃO DOS QUEIJOS”¹

José Antônio de Ávila Sacramento

Em memória do meu tio Mário Moreira de Carvalho, aluno do “Instituto de Laticínios Cândido Tostes”.

Através da gentileza do amigo e meu ex-professor Ivis Bento de Lima, chegou às minhas mãos o livro “Aspectos sócio-econômicos e ambientais da produção de leite”, uma excelente publicação cujo lançamento abrilhantou o encerramento do “10º Encontro Regional de Produtores de Leite do Campo das Vertentes”, realizado no dia 14 de novembro de 2007. A obra, de 258 páginas, contém 21 capítulos, cada um da autoria de estudiosos e produtores agropecuários. Vários e importantes temas referentes ao assunto foram discutidos no evento e registrados na publicação.

A programação do Encontro — Seminários Técnicos e Dia de Campo — teve como palco o Centro Social e Cultural - CESC (espaço do 11º BI Mth), a Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ e a Fazenda Experimental Risoleta Neves (mantida pela EPAMIG), principalmente. O evento teve o aval da EMBRAPA, o patrocínio da CEMIG e do Governo de MG, com apoio do CILeite (Centro de Inteligência do Leite)² e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Participaram do evento produtores de leite, técnicos, professores, pesquisadores, estudantes e a sociedade interessada no assunto.

Este escriba é oriundo de família de lavradores da zona rural, como o é boa parte da população mineira. Eu nasci na fazenda da Congonha, cuja sede ficava localizada no sub-burgo bandeirante de São Miguel do Cajuru, um dos cinco distritos do município de São João del-Rei. Portanto, a cada ano que o professor Ivis me entregava o exemplar publicado nos Encontros anteriores, apreciava-os com muita satisfação. Era a grata oportunidade de manter um reencontro íntimo com as minhas raízes rurais...

¹ Este artigo foi publicado originalmente no *Jornal de Minas* (S. João del-Rei, Ano VI, Ed. 92, 29/11 a 05/12/2007, p.2).

² O Centro de Inteligência do Leite foi criado em 2006. É uma parceria entre a Embrapa Gado de Leite e a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Estado de Minas Gerais. Congrega uma rede de colaboradores, formada por produtores, empresas, associações, sindicatos, federações de produtores e de trabalhadores, universidades e institutos de pesquisa, que se dedicam ao agronegócio do leite.

Em 2007, ao receber nova oferta da publicação, deparei-me com um artigo interessante e que, saudosamente, me fez voltar no tempo. Com a leitura dele, fui agradavelmente fazendo uma espécie de regressão aos meus tempos de criança e de adolescência, boa parte deles vivido lá na extinta Fazenda da Congonha, cuja sede foi demolida no ano de 1994, e que ficava cerca de uma légua além do distrito de São Miguel do Cajuru, rumo sul.

E o que teria feito com que eu voltasse no tempo? Foi um artigo intitulado “Queijos da Mantiqueira”, da autoria do agrônomo João Dutra, ou seja, o João Carlos Dutra de Carvalho³, meu estimado primo “Cau” (Capítulo 20, pág.237-243).

Nos seus escritos João Carlos lembrou que o queijo da região de São João del-Rei “começou a ser produzido no início do século XVIII, por imigrantes portugueses, “cristãos-novos” oriundos da região do Minho, sendo um queijo de leite cru, com adição do pingo — a última fração de soro que escorre dos queijos⁴ — e do coalho.”. João dissertou, ainda, sobre como se conseguia o coalho na nossa região: “estômagos de tatus, lavados e cheios de sal em pedra, mantidos pendurados sobre o fogão de lenha, presos por uma embira ao varal de bambu de onde pendiam lingüiças e postas de toucinho salgado, defumados lentamente pela fumaça de um fogo que quase nunca se apagava por completo.”. Essa informação, importantíssima, veio através da tradição oral do avô do avô de José de Alencar Ávila Carvalho.

Para o advogado e jornalista João Castanho Dias, conforme escreveu no seu livro “Resgatando a saga do leite - um presente para o setor: 500 anos de Leite no Brasil”: “provavelmente, a descoberta dos queijos por povos ancestrais ocorreu de maneira casual, após guardarem leite em odre feito com estômago de carneiro. Em contato com as substâncias, o leite coagulou. Os queijos começaram a ser feitos no Brasil no começo do século XIX, a partir de enzimas extraídas do estômago de animais silvestres: anta, veados, tatu canastra e outros. Os bezerros eram muito caros para serem abatidos e usados na fabricação de queijos, por isso o uso de animais silvestres.”.

³ João Carlos Dutra de Carvalho é filho do casal Maria José Dutra de Carvalho (Mara Ávila) e José de Alencar Ávila Carvalho.

⁴ Maria Coeli Simões Pires, em seu trabalho intitulado “Produção Artesanal do Queijo do Serro” (2003), definiu bem o que é o pingo: é “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.

João Carlos escreveu sobre o modo de tirar o leite cru “ainda quente da vaca”; dissertou a respeito do processo arcaico da coagulação do leite com os tais estômagos de tatus e sobre a obtenção da massa e separação dela do soro “com uma meia-cuia de cuité”⁵; falou sobre as formas de madeira e sobre as mesas, também de madeira, para espremer os queijos. Aquelas mesas, ditas “bancas”, eram “levemente inclinadas no sentido da extremidade em forma de V, por onde escorria o soro.”. Falou sobre como salgar os queijos: “depositava-se o sal em pedra sobre a superfície da massa enformada, virada ao final da tarde e novamente coberta pelo sal grosso”. Ensinou sobre o processo de cura dos queijos: “na manhã seguinte, os queijos eram postos a curar em prateleiras de madeira pendentes dos caibros roliços que sustentavam telhas de barro (...), atenuando a amplitude térmica das queijarias. Ali permaneciam os queijos num período de cura indeterminado, que variava em função da visita dos queijeiros que os transportavam ao Rio de Janeiro em canudos de taquara trançada (espécies de balaios), forrados com folhas verdes de bananeira, equilibrados sobre a cangalha das mulas...”. Num certo ponto do seu artigo, João Dutra lamenta que “este antigo processo de produção não deixou registros e perdeu continuidade há duas gerações, com o surgimento da moderna indústria de laticínios, que passou a adquirir o leite das fazendas e industrializá-lo em larga escala.”.

Cabe-me aqui ressaltar que meus pais, eu e minhas irmãs⁶, somos testemunhas e “sobreviventes” daquele processo artesanal da produção de queijos. Lá na Fazenda da Congonha não chegamos a utilizar as enzimas dos estômagos de tatus para coagular o leite e transformá-lo em massa, mas me lembro que utilizávamos o “Coalho Frísia” (produzido por João Kingma, a partir de 1923). Éramos peritos em calcular a quantidade do coalho, em quebrar e dessorar a massa, retirando dela o soro em meias-cuias ou cuités. Do soro, depois de descansado, colhíamos a nata que era utilizada para fabricação de boa manteiga, batida no braço e em gamelas de madeira. Com o restante do soro alimentávamos os porcos. Aprendemos a espremer (ou prensar) bem os queijos com as mãos, em formas de madeira. Sabíamos revirá-los (ou tombá-los) com perícia, sobre as bancas de madeira, sem rachá-los. Muitas vezes eu ajudei meu pai a embalar pilhas de queijos, envolvendo-as em fibras de bananeiras verdes e acondicionando-as em toscos canudos de bambu, “costurando” a boca deles com embira. Participei também da entrega da produção ao caminhão do queijeiro, que

⁵ Cuité ou Coité, nome popular do arbusto *Crescentia cujete*, do qual se colhe frutos de casca dura, esféricos-elipsóides a ovóides, com cerca de 13 a 20 cm de diâmetro, que, quando secos, serrados ao meio e limpos de sua parte carnuda (a polpa), se transformam em práticos vasilhames (ou cuias).

⁶ Meus pais: José Colombo de Ávila (1913-1990) e Aparecida de Ávila Carvalho (1922-2005); minhas irmãs: Ana Maria de Ávila e Neusa Ávila de Carvalho.

passava quinzenalmente e depois semanalmente numa estrada vicinal próxima da fazenda, para comprar e recolher os queijos das adjacências, a preços ínfimos. Naquelas ocasiões, quando os queijos eram transportados nos canudos, nos lombos dos cavalos, nos pontos de entrega era mantida boa prosa e os sitiantes aproveitavam para se suprirem de algumas das suas necessidades mais básicas: o sal, o coalho industrializado e a querosene para as lamparinas, por exemplo⁷.

João comentou ainda sobre o hábito do nosso bisavô João Antônio de Ávila, que consumia “raspa de queijo misturada ao angu quente, ao mingau de fubá, ou acompanhando os doces da sobremesa, cultivando um hábito gastronômico herdado de seus antepassados”; essa “raspa” era também conhecida como “lisa”, um subproduto dos queijos, que era obtido através da ralação superficial deles e que era feita com a intenção de deixá-los esteticamente mais lisos e apresentáveis⁸. E por aí vai...

O artigo de João Dutra abordou a fabricação do queijo frescal, a segurança alimentar do processo de fabricação artesanal etc. Mas o que mais me tocou foi ele abordar os primórdios da tradição artesanal da produção de queijos na nossa região, proporcionando-me uma volta ao passado! Acredito que a nossa cidade, pela tradição queijeira e pela mui conhecida alcunha de “São João dos Queijos” já merecia ter uma “Festa do Queijo” ou um “Festival de Queijos (e Vinhos)”.

São João del-Rei, em tempos melhores, também já produziu bom vinho, bebida que combina bem com o nosso clima frio do mês de julho; é oportuno lembrar que São João del-Rei já produziu boas uvas e bons vinhos, alguns até premiados em exposições nacionais, haja vista os diplomas que fazem parte do acervo do IHG de São João del-Rei e que estão expostos em suas venerandas paredes; relembremo-nos também de que o parceiro mais tradicional para acompanhar o vinho ainda é o queijo! Não falo apenas dos queijos brancos (aqueles que têm mais cara de café da

⁷ Dou o meu testemunho: na roça daquele tempo, as necessidades eram quase que supridas pelo sal, coalho e o querosene. O resto era produzido na própria fazenda. Embora a produção rural se realizasse de modo antiquado e apresentasse pouca produtividade, a atividade ainda era um ato prazeroso, feito pelo amor à terra, herança dos antepassados. A lida rural era capaz de proporcionar rendimentos suficientes ao proprietário e sua família, além de gerar empregos e possibilitar a fixação da mão-de-obra nas próprias fazendas.

⁸ Maria Coeli Simões Pires, no trabalho anteriormente citado, ensina-nos: “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...”. Por aqui, nos “sertões” de São Miguel do Cajuru, era tudo mais ou menos deste jeito!

manhã!), mas também dos clássicos (Brie, Camemberte e Ementall) e dos comuns (muçarela⁹, queijo prato e requeijão cremoso).

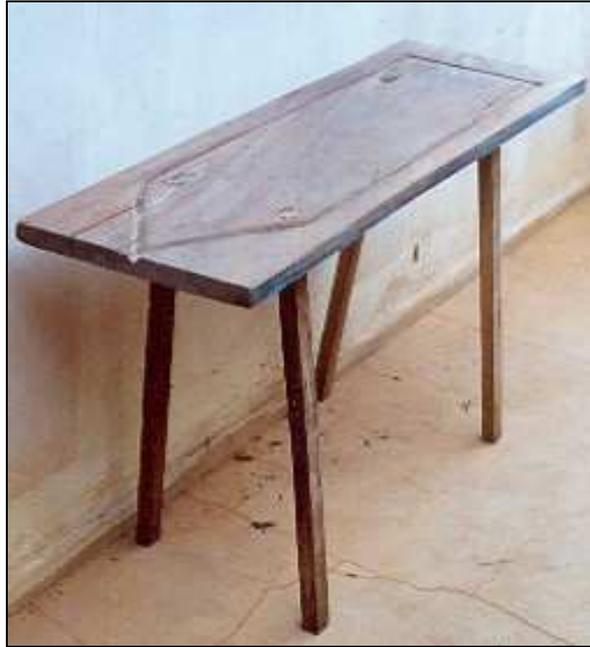
Assim, creio que a Fazenda Experimental Risoleta Tolentino Neves/EPAMIG, o Sindicato Rural local, a UFSJ, o tradicionalíssimo Instituto de Laticínios Cândido Tostes (escola situada na cidade de Juiz de Fora e que há mais de 70 anos estuda os laticínios em MG), a Prefeitura Municipal e outras entidades poderão ajudar-nos na criação de um bem elaborado projeto e de um programa de pesquisa tecnológica para produção de bons queijos e outros derivados do leite. Não ficaríamos restritos a fabricar apenas os queijos tradicionais ou artesanais, mas, também, poderíamos estender a produção aos ditos “queijos finos”. É preciso lembrar sempre que a Região do Campo das Vertentes é tipicamente e eminentemente leiteira e queijeira, e, como já registrado, cultivamos videiras lá atrás da serra, pelas “bandas do Povoado do Fé”, margens do caminho para o Distrito de São Gonçalo do Brumado, de onde já se extraiu bons e premiados vinhos!

“Por toda essa rica história da produção artesanal e industrial, consumo e exportação de queijo, não admira que São João del-Rei, mais cedo ou mais tarde, ganhasse o apelido jocoso ou, talvez, pejorativo, de *São João dos Queijos*. Isso teria ocorrido ainda na primeira metade do século passado e, certamente, devemos-lo aos habitantes de Barbacena, nossa principal concorrente política nos caminhos da história. Os são-joanenses, além da velha alcunha de *Sabiá com Farinha*, acabaram, portanto, ganhando para sua cidade, mais esta de *São João dos Queijos*. O apelido, outrora depreciativo, pode, atualmente, converter-se num motivo de orgulho e adquirir um forte e vantajoso apelo para o desenvolvimento da produção de queijos. E São João del-Rei, que já é a capital de um punhado de coisas, poderá se tornar também conhecida, nacional e internacionalmente, como a “Capital Brasileira dos Queijos”¹⁰.”

Creio que estas ações, além de se apresentarem carregadas de estímulos culturais, sociais e econômicos, seriam de suma importância para a formidável recuperação do epíteto “São João dos Queijos” para esta “briosa e fiel Villa de São João d’El-Rey”!

⁹ Conforme o Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa – VOLP, 5ª Edição, 2009 – Edição da Academia Brasileira de Letras.

¹⁰ Conforme artigo do professor Antônio Gaio Sobrinho, publicado no Jornal da Associação São-Joanense dos Aposentados e Pensionistas (Jornal da ASAP).



Pequena banca artesanal para fabricar queijos. O “pingo” e/ou o soro escorriam pelos sulcos da mesa de madeira que era levemente inclinada no sentido da extremidade, em forma de V. Imagem:http://www.campograndems.net/fazbal/Mangueiro_da_Fazenda_Balsamo.htm



Fachada do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Rua Tenente Luiz de Freitas, 116 - Bairro Santa Terezinha - Juiz de Fora-MG).

Foto: <http://www.agrosoft.org.br/agropag/26960.htm>



Fachada da sede da Fazenda da Congonha - Distrito de São Miguel do Cajuru, Município de São João del-Rei - MG. Nela se produzia bom queijo mineiro, da forma tradicional. (Foto de Ana Maria de Ávila, década de 1980).