

Queijo artesanal serrano: uma receita passada de geração para geração

Velho, Juruema Batista. Luz, João Carlos Santos da. Santos, Lucila Maria Sgarbi. Ries, Jaime Eduardo. Graziotin, Luiz Arilton. Velho, Orlando Júnior Kraemer. Velho, Douglas Antonio.

Folheto / 2011

Cód. Acervo: 49683

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/49683>

Documento gerado em: 07/11/2018 13:54

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

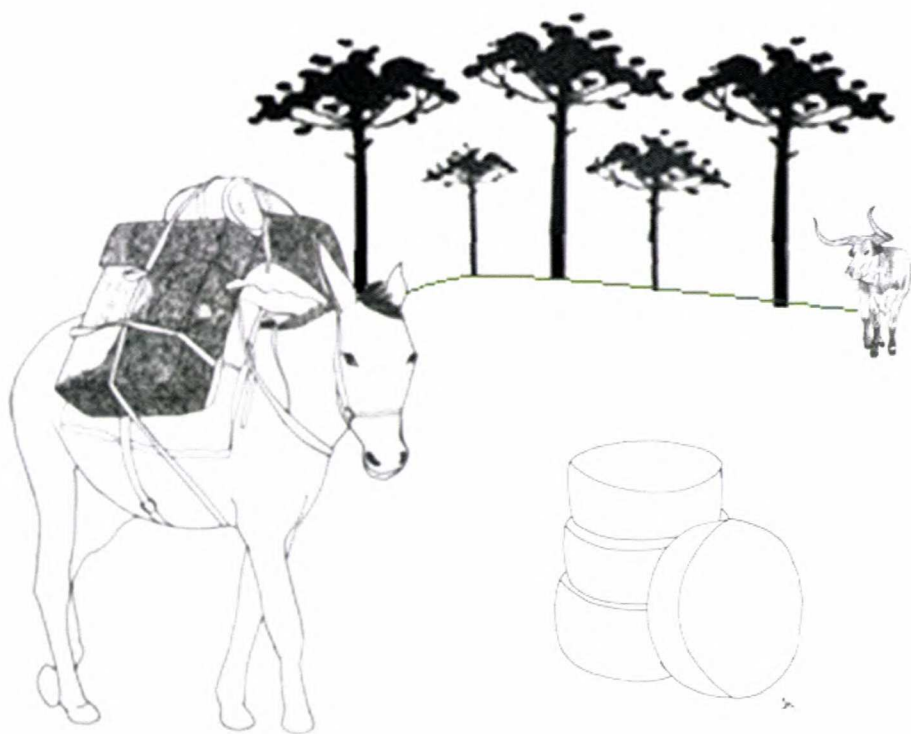
Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

Queijo artesanal serrano

“uma receita passada de geração para geração”



Queijo artesanal serrano

“uma receita passada
de geração para geração”

Juruema Batista Velho¹

João Carlos Santos da Luz²

Lucila Maria Sgarbi Santos³

Jaime Eduardo Ries⁴

Luiz Arilton Graziotin⁵

Orlando Júnior Kraemer Velho⁶

Douglas Antonio Velho⁷

Porto Alegre
2011

¹ Bacharel em Direito. Extensionista de Bem-estar Social - EMATER-RS/ASCAR - Escritório Municipal de Bom Jesus. Rua Júlio de Castilhos, nº 623. CEP 95.290-000. Bom Jesus/RS. embjesus@emater.tche.br.

² Médico Veterinário, Especialista. Supervisor Regional - EMATER-RS/ASCAR - Microrregião de Vacaria. Rua Doutor Flores, nº 240, conj. B. CEP 95.200-000. Vacaria/RS. joaluz@emater.tche.br.

³ Professora, Pesquisadora - Prefeitura Municipal de Bom Jesus - Arquivo Público Municipal de Bom Jesus. Rua 7 de Setembro, nº 460. CEP 95.290-000. Bom Jesus/RS. artfacas@terra.com.br.

⁴ Zootecnista, M. Sc. Assistente Técnico Regional - EMATER-RS/ASCAR - Escritório Regional de Caxias do Sul. Av. Júlio de Castilhos, nº 2.555, sobreloja. CEP 95010-005. Caxias do Sul/RS. jries@emater.tche.br.

⁵ Engenheiro Agrônomo. Extensionista Rural de Nível Superior - EMATER-RS/ASCAR - Escritório Municipal de Bom Jesus. Rua Júlio de Castilhos, nº 623. CEP 95.290-000. Bom Jesus/RS. embjesus@emater.tche.br.

⁶ Técnico Agrícola. Extensionista Rural de Nível Médio - EMATER-RS/ASCAR - Escritório Municipal de São José dos Ausentes. Rua Professor Eduardo Inácio Pereira, nº 442. CEP 95280-000. São José dos Ausentes/RS. emsjause@emater.tche.br.

⁷ Técnico Agrícola. Extensionista Rural de Nível Médio - EMATER-RS/ASCAR - Escritório Municipal de Bom Jesus. Rua Júlio de Castilhos, nº 623. CEP 95.290-000. Bom Jesus/RS. embjesus@emater.tche.br.

© 2011 EMATER/RS-ASCAR

Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida por qualquer meio, sem prévia autorização deste órgão.

DIRETORIA DA EMATER/RS-ASCAR

Presidente: Lino De David

Diretor Técnico: Gervásio Paulus

Diretor Administrativo: Valdir Pedro Zonin

(Catalogação na publicação – Biblioteca da EMATER/RS-ASCAR)

Q3 Queijo artesanal serrano: “uma receita passada de geração para geração” / Juruema Batista Velho ... [et al.]. ; ilustração, João Carlos Santos da Luz, Jaime Eduardo Ries e Eduardo Langendorf Ries. - Porto Alegre : EMATER/RS - ASCAR, 2011. 32 p. : il.

Elaborado com recursos do Contrato de Repasse:
EMATER-RS/MDA/CEF, n. 0193875-38/2006.

1. Pecuária Familiar. 2. Queijo Artesanal Serrano. 3. Rio Grande do Sul. 4. Campos de Cima da Serra. 5. História. I. Velho, Juruema Batista. II. Luz, João Carlos Santos da. III. Santos, Lucila Maria Sgarbi. IV. Ries, Jaime Eduardo. V. Graziotin, Luiz Arilton. VI. Velho, Orlando Júnior Kraemer. VII. Velho, Douglas Antonio. VIII. Ries, Eduardo Langendorf. IX. Título.

CDU 637.3(816.5)

REFERÊNCIA:

VELHO, Juruema Batista et al. **Queijo artesanal serrano**: “uma receita passada de geração para geração”. Porto Alegre: EMATER/RS - ASCAR, 2011. 32 p. il.

EMATER/RS – ASCAR – Rua Botafogo, 1051 – CEP 90150-053 – Porto Alegre – RS – Brasil
Fone (0xx51) 2125-3144 / Fax: (0xx51) 2125-3156
<http://www.emater.tche.br> e-mail: biblioteca@emater.tche.br

tiragem: 10.000 exemplares.

Normalização: Bibliotecária Cleusa Alves da Rocha, CRB 10/2127.

Revisão textual: Greice Santini Galvão.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
1 UM PRODUTO EXCLUSIVO DOS CAMPOS DE ALTITUDE.....	7
2 AS PRIMEIRAS FAZENDAS.....	9
3 IMPORTÂNCIA DO QUEIJO SERRANO.....	11
4 UM QUEIJO COM MUITA HISTÓRIA.....	13
5 MULAS, O MEIO DE TRANSPORTE.....	15
6 OS ANIMAIS, ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA.....	17
7 UMA RECEITA PASSADA DE GERAÇÃO PARA GERAÇÃO.....	19
8 DO “BUCHINHO DE TATU” AOS COALHOS INDUSTRIAIS.....	21
9 CAMPOS NATIVOS, A BASE DA ALIMENTAÇÃO DO GADO.....	23
10 OS UTENSÍLIOS DE FABRICAÇÃO.....	25
11 O QUEIJO DE DOMINGO.....	27
REFERÊNCIAS.....	29
GLOSSÁRIO.....	32



*“[...] nós fazia um quejinho para equilibra a vida...
No período da minha mãe a gente fazia queijo de 75 vacas... eu e meus
pais
Depois eu peguei minha casinha.
E daí eu fui pra casinha minha [...] e fiquei fazendo quejinho ali dumas
50 vaca [...]”.*

Projeto Resgatando nossas raízes, 1993
Valdo e Elzira Paim
Produtores de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

APRESENTAÇÃO

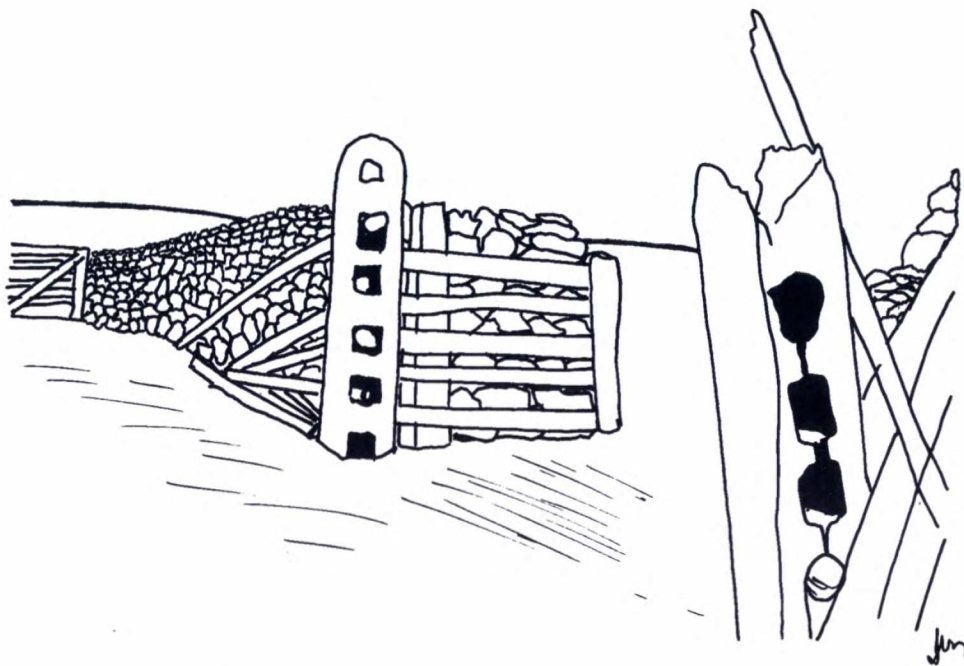
Este livreto, elaborado com linguagem bastante simples, tem como objetivo divulgar um pouco da história do queijo serrano, um dos queijos artesanais mais antigos do Brasil.

Impresso com recursos do Contrato de Repasse EMATER-RS/MDA/CEF nº 0193875-38/2006, é direcionado aos produtores de queijo serrano, aos alunos do ensino fundamental e médio, aos consumidores e interessados na história do nosso Estado.

É resultado de entrevistas realizadas com conhecedores dos fatos históricos, produtores, consumidores e moradores da região, além de pesquisa na bibliografia sobre o assunto e o resgate do material produzido pelo “Projeto Resgatando Nossas Raízes”, da Prefeitura Municipal de Bom Jesus, que, na década de 1990, entrevistou pessoas com mais de 70 anos de idade.

Desejamos a todos uma boa leitura.

Os autores.



“[...] depois a gente botava o coalho [...] dexava coalhá... depois tava coalhado lá, mexia com uma pá de madeira... e depois fazia o queijo. Esprimia aquela coalhada até tira o soro [...] temperava com sal, otros botavam salmora, otros botavam um salzinho por cima... e ficava pronto o queijo, depois ia virando ele, levando até fica no ponto”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 2005
Alcides da Silva Valmórbida
Produtor de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

1 UM PRODUTO EXCLUSIVO DOS CAMPOS DE ALTITUDE

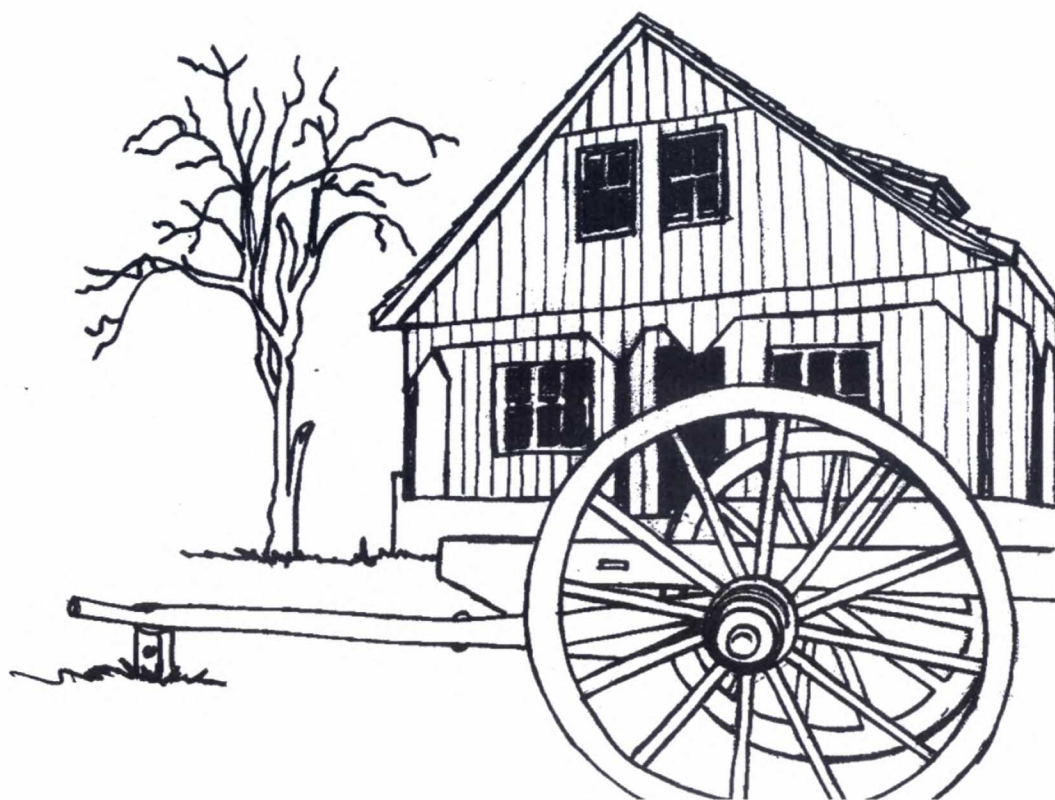
O queijo serrano, ou queijo artesanal serrano, é um produto de qualidade diferenciada, produzido exclusivamente na Região dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul e no Planalto Sul-catarinense.

Sua produção iniciou-se há mais de um século e meio, através da adaptação de receitas portuguesas trazidas pelos primeiros povoadores, estando intimamente relacionada com a história da povoação dessas regiões.

Surgiu assim um produto típico, elaborado tradicionalmente com leite de vacas de corte, alimentadas com pastos nativos que, em função de sua composição botânica, lhe conferem características distintas de outros queijos.

Geralmente é produzido em pequena escala, na sua maioria por pecuaristas familiares que desenvolvem sua atividade de forma extensiva, sobre os campos nativos da região, preservando o ambiente, a beleza das paisagens e a cultura do homem serrano.

Em função das particularidades do processo de fabricação, das características do queijo, de sua vinculação histórica com o território e com a cultura local, o queijo serrano apresenta grande potencial para pleitear uma Indicação Geográfica, nos termos da Lei da Propriedade Industrial.



“A região denominada Campos de Cima da Serra foi integrada ao país e mesmo ao restante do RS, através dos tropeiros que, por aqui passando, foram requerendo terras e, ganhando-as, instalaram suas propriedades, as quais ao longo do tempo ficaram conhecidas como as fazendas dos Campos de Cima da Serra [...].”(SANTOS, 1995).

2 AS PRIMEIRAS FAZENDAS

As terras dos Campos de Cima da Serra passaram a ser conhecidas pelos portugueses entre o final do século XVII e o início seguinte, quando tropas de mulas conduzidas para São Paulo começaram a passar por esses caminhos.

Conhecidas as terras, bem como o gado que as povoava, foram dirigidos à Coroa Portuguesa pedidos de doação de sesmarias. Essas foram instaladas a partir da segunda metade do século XVIII, sendo a primeira doada a Fructuozo de Araújo e Silva, em 1752.

Com o passar do tempo, as sesmarias se transformaram nas primeiras fazendas que foram divididas em função da partilha das terras. Atualmente, predominam na região médias propriedades rurais dedicadas à pecuária de corte, que é desenvolvida por pecuaristas familiares.

Além dos colonizadores portugueses e dos indígenas, primeiros donos da terra, posteriormente participaram do povoamento da região os colonos de origem alemã e italiana e os negros.

A história do queijo serrano teve início com a instalação das primeiras fazendas serranas e se mantém até os dias atuais como um dos seus mais importantes produtos.



“Ah, queijo sempre, e o queijo enquanto dava aqui toda vida sempre foi uma das principais”. No café da manhã, usavam? “Não, dificilmente, era o queijo como um ordenado, uma coisa, aquilo era cuidado pra vendê e compra as outras coisas, roupa, arroz, açúcar, sal, essas coisas... era mais pro comércio [...]”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 1990
Casal Clodomiro Sgarbi (Lilo) e Anita da Silva Valmórdida Sgarbi
Produtores de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

3 IMPORTÂNCIA DO QUEIJO SERRANO

O queijo serrano é um produto de grande importância econômica, social, cultural e ambiental para Região dos Campos de Cima da Serra.

Em muitos casos, a venda do queijo é a principal renda das propriedades, e muitos pecuaristas familiares dependem dessa atividade para a manutenção de suas famílias. Também é importante porque significa uma renda mensal, ao contrário da venda de animais, que acontece uma vez ao ano.

A produção de queijo é uma forma de agregação de valor e geração de empregos no campo. Permite que os jovens permaneçam nas propriedades, vivendo dignamente, garantindo a sucessão familiar e evitando a erosão cultural e o êxodo rural.

Preservar o queijo serrano é manter a cultura, a tradição e o “saber-fazer”, que chegou até nossos dias passando de geração em geração.

É uma atividade de baixo impacto ambiental, dependente da preservação dos recursos naturais - solo, água e vegetação nativa -, realizada em pequena escala, com pouca utilização de insumos externos.

Dessa forma, a viabilização da produção do queijo representa para a região a preservação do ambiente e de suas belas paisagens, o que contribui para que algumas atividades não agrícolas como o turismo rural e o artesanato também se desenvolvam e beneficiem todo o território.



du

“Já ouvia fala daqueles antigo que viviam fazendo queijo pra vende, pra mante, pra surti as fazenda, não é?..compra porque era tudo muito difícil, né?”

Vendiam como eu te disse, levavam pra fora, traziam outros mantimento que não tinha, eu sempre nasci e me criei vendo fala em queijo [...]”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 2002

Sueli Dutra Pannenbecker

Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

4 UM QUEIJO COM MUITA HISTÓRIA

Embora seja difícil precisar o início da produção do queijo serrano, provavelmente ela tenha começado juntamente com a ocupação do território, em meados do século XVIII.

Um ofício datado de 1831, encaminhado ao então Presidente da Província, já solicitava melhorias dos caminhos em função da necessidade de se transportar os produtos da “Freguezia e Districto de Cima da Serra”, entre eles, o queijo e a manteiga. Esse documento comprova que, quatro anos antes do início da Revolução Farroupilha, os queijos já eram produzidos em quantidade considerável nos Campos de Cima da Serra e possuíam notoriedade.

Outro relato curioso conta que Antonio Machado de Souza, que veio a ser conhecido como “Desbravador dos Campos dos Bugres”, com a intenção de comprovar a abertura de um novo caminho entre o Vale do Rio Caí e os Campos de Cima da Serra, levou de volta um queijo serrano como prova de seu sucesso.

Após 51 dias de viagem e diversas escaramuças com os bugres que habitavam a região onde atualmente está situada a cidade de Caxias do Sul, retornou levando um queijo adquirido em uma fazenda do então Município de São Francisco de Paula de Cima da Serra. Esse fato teria ocorrido em 1864, 11 anos antes de os imigrantes italianos se instalarem na Região da Serra gaúcha.

Esses relatos sugerem que o queijo serrano seja o mais antigo do Rio Grande do Sul e, provavelmente, também um dos primeiros do Brasil.



“Com a tropa de mulas arreadas descia pra Serra da Veneza, pra Serra do Pilão e ia até Criciúma, Araranguá essa região aí do vale, né. Na época se levava queijo e charque né, e trazia de lá tudo que nós dependia de compra, era açúcar, açúcar amarelo, farinha de mandioca, arroz, né, a gente trazia lá do litoral né, cachaça [...]”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 1995

Orizon Roque de Souza (Seu Dotti)

Produtor de queijo serrano em São José dos Ausentes, RS.

5 MULAS, O MEIO DE TRANSPORTE

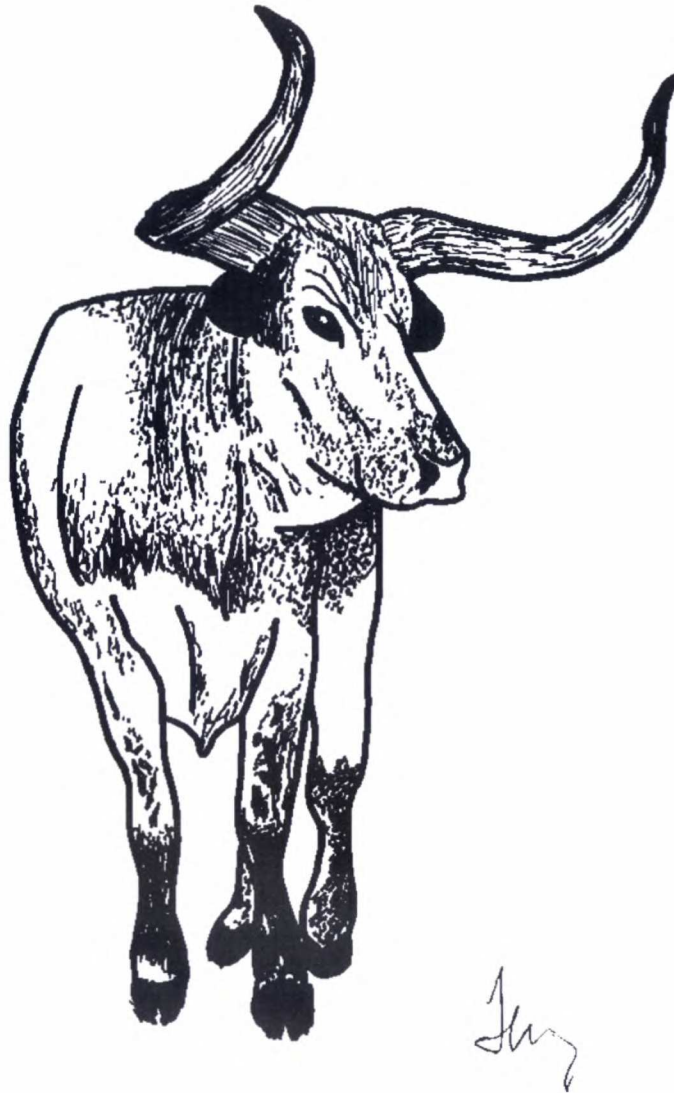
No Brasil, houve mais de um ciclo de tropeirismo. O primeiro foi o das mulas chucras, sendo elas o próprio produto a ser comercializado no centro do País. Com o passar dos anos, surgiram as tropas de mulas “arreadas” que transportavam as mercadorias destinadas ao comércio.

A mula, animal resistente para caminhos íngremes e pedregosos e viagens longas, foi o meio de transporte que, por mais de dois séculos, movimentou a economia do Brasil.

Com a instalação das fazendas, surgiram as tropas de mulas arreadas formadas por 10 a 20 cargueiros, o que possibilitava um forte comércio entre os Campos de Cima da Serra, alguns municípios gaúchos e com a Região de “Serra Abaixo”, em Santa Catarina.

O excedente da produção das fazendas como queijo serrano, couro, crina e charque, transportados no lombo das mulas em bruacas “acanastradas”, era trocado por mantimentos que não eram produzidos na região. Era um comércio de trocas, no qual circulava pouco dinheiro.

Os tropeiros foram responsáveis pela integração do Rio Grande do Sul e deste com o Brasil. Gradativamente as tropas de mulas arreadas foram substituídas pelas carretas de tração animal e, posteriormente, por veículos automotores.



“Laçavam nas perna do gado, pialavam, derrubavam no chão e davam sal “goela a baixo”. Não tinha brete, era derrubado no chão. Isto, uma vez, na saída do verão, derrubavam, serravam a aspa, desponteavam e davam sal...A senhora sabe, naquele tempo..., hoje é no brete nem dá sal “goela a baixo”, naquele tempo todo mundo derrubava o gado [...]”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 1995
Valdomiro Lima Pereira
Produtor de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

6 OS ANIMAIS, ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA

O gado originário de Portugal e Espanha foi introduzido nos Campos de Cima da Serra, região então conhecida como “Baqueria de los Piñales”, pelos Jesuítas, em 1710. Aqui os animais passaram por um processo natural de seleção originando o gado chamado de “Franqueiro”, do qual ainda existem exemplares conservados por alguns fazendeiros.

As primeiras fazendas começaram a tirar leite, amansando assim vacas e terneiros e, com o excedente do consumo humano, começaram a elaborar queijos.

Já no início do século XX, foram introduzidas as raças inglesas, destacando-se em especial as raças Devon e Shortorn, vacas de boa produção leiteira, boa carcaça e mansidão. Em momento posterior, chegaram as raças zebuínas e francesas, dando destaque para o queijo a raça Normanda por se tratar de animais de dupla aptidão (carne e leite).

Esse sistema de produção, baseado em raças de corte, com uma ordenha diária, em função da necessidade de criar bem os terneiros, resulta em baixa produção, concentrada nos meses de primavera e verão.

Nos dias de hoje, alguns produtores de queijo serrano têm realizado o cruzamento com raças leiteiras (Jersey e Holandesa), minimizando assim a sazonalidade e aumentando a produção.



*“Aquilo tem a ciência. desdo leite, as tiração de leite, né?
E depois tem o coalho pra pôr no leite, a quantia de coalho,
a quantia de leite [...] que têm que pôr.
E depois de coalhado a gente bate aquela coalhada.
Bate ela, dexa pará e ela desora, ela coalha e vai toda pro fundo lá da
vasilha e o soro sobe, né?
Depois eles tiram o soro, tiram aquela massa e põe no chincho. Põe
sal e... temperam ali, não é?[...] espremem e dexam seca [...]”.*

Projeto Resgatando nossas raízes, 1993
Doralina Torres Mota
Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

7 UMA RECEITA PASSADA DE GERAÇÃO PARA GERAÇÃO

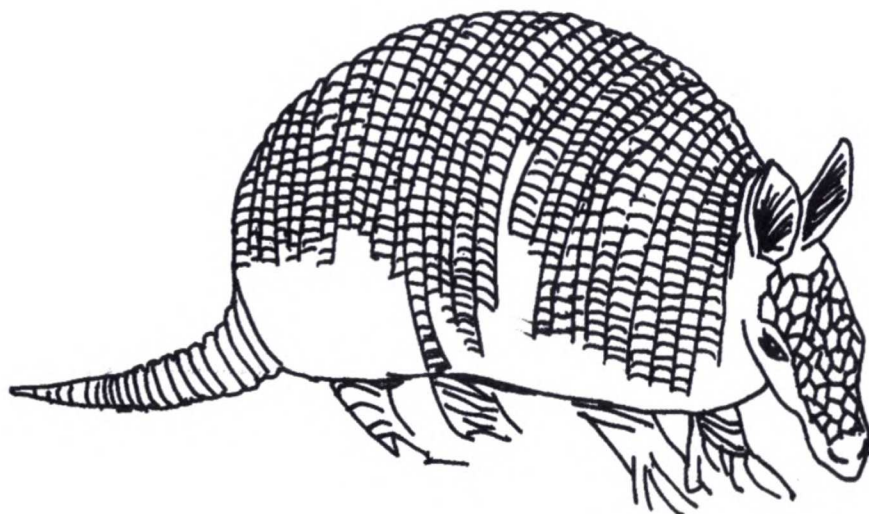
No início do povoamento dos Campos de Cima da Serra, as informações, na sua grande maioria, eram passadas oralmente, devido às distâncias entre as fazendas e os povoados.

A Feira de Muares de Sorocaba, onde conviviam tropeiros de diversas províncias brasileiras, foi um dos locais de troca de informações, em função do vai e vem das tropas.

Dessa maneira, os povoados que surgiram em função do Ciclo do Tropeirismo possuem características semelhantes. Nos Campos de Cima da Serra, assim como em determinadas regiões de Minas Gerais, encontramos um "saber fazer" característico que garante a produção de queijos artesanais com identidade própria.

Graças à capacidade de armazenar informações e retransmiti-las às gerações seguintes, muitas tradições foram perpetuadas, entre elas, a receita típica do queijo serrano que veio na bagagem portuguesa.

Nos registros de memória oral, informantes de mais de setenta anos de idade e produtores atuais afirmam que aprenderam a fazer queijo serrano com seus pais, que, por sua vez, aprenderam com os seus, vendo mães e avós fazerem queijos.



“Usavam coalheira de tatu, de carneiro ou boi. Então a gente enchia de sal e botava muito sal, ela ficava branquinha de sal, né. E deixava no sal. Quando a gente precisava, tirava um pedacinho, botava numa vasilha com água morna e deixava para daí botar aos poucos no leite [...]”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 1997
Maria Fialho Velho.
Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

8 DO “BUCHINHO DE TATU” AOS COALHOS INDUSTRIAIS

Desde sua origem, os ingredientes utilizados na produção do queijo serrano continuam os mesmos: leite cru, sal e coalho.

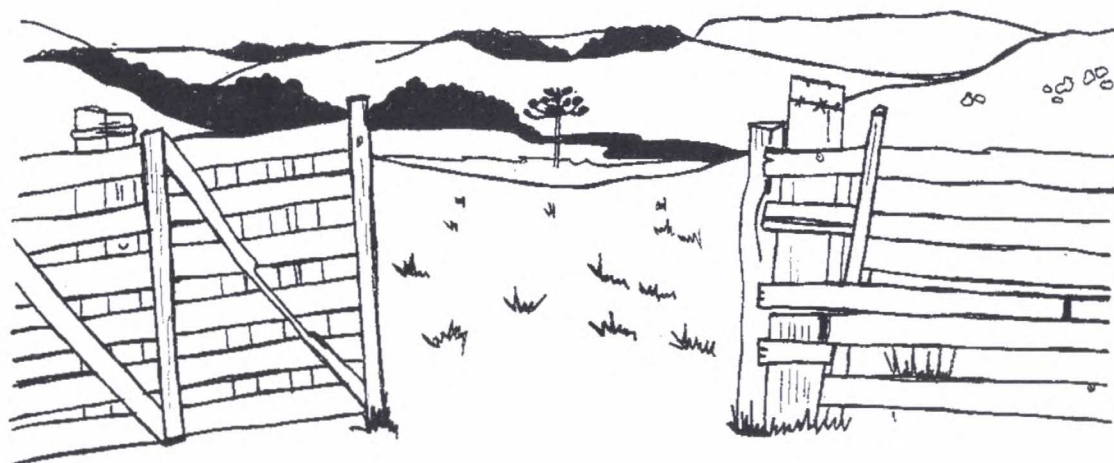
O leite, em função do tipo de animal e da alimentação, possui características próprias e, diferente daquele utilizado no processo industrial, é integral em termos de gordura.

A não adição de fermentos ou outros aditivos possibilita que o queijo serrano expresse características únicas de sabor e aroma, em função dos fermentos lácteos presentes no ambiente.

Uma curiosidade é que, até a primeira metade do século XX, utilizava-se para o processo de coagulação do leite as enzimas obtidas do estômago do tatu, conhecido por “buchinho”.

Posteriormente, o mesmo processo passou a ser realizado também com o estômago químico de bovinos e ovinos, o abomaso ou “coalheira”. Nos dias atuais, os produtores de queijo serrano utilizam coalhos industriais, em pó ou líquido.

Inicialmente, os queijos eram redondos, grandes e maturados nas fazendas, por período superior a três meses, quando então eram levados para comercialização ou troca. Atualmente, em função das demandas de mercado, os queijos geralmente possuem formato retangular, menor peso e são menos maturados.



“E a superioridade dos lactecínios pela qualidade dos pastos, oferece hum outro grande ramo de indústria no fabrico de queijos e manteiga [...]”.

“Ofício enviado ao Presidente da Província em 1831, solicitando melhorias na estrada da 'Freguezia e Districto de Cima da Serra', para o escoamento dos produtos da região [...]”. (ALVES, 2007a).

9 CAMPOS NATIVOS, A BASE DA ALIMENTAÇÃO DO GADO

A Região dos Campos de Cima da Serra apresenta uma paisagem única. Nesses campos de altitude, que atingem 1.400 metros acima do nível do mar, com verões brandos e invernos rigorosos, é frequente a ocorrência de geadas e eventualmente de neve.

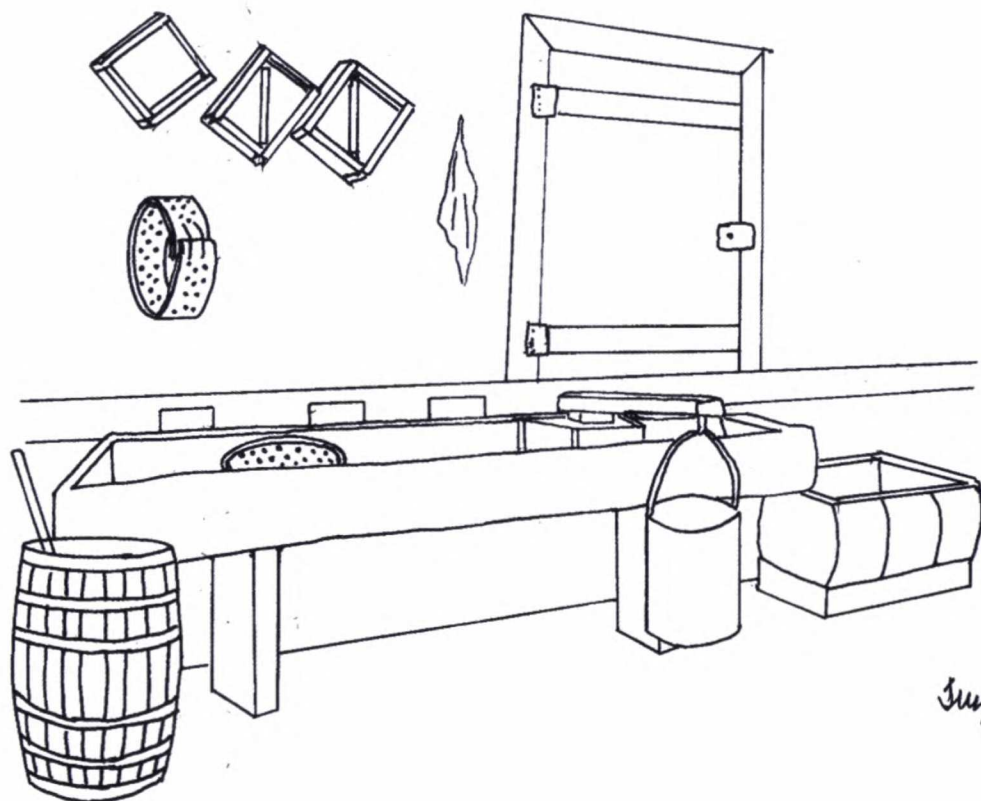
Na região, são abundantes os mananciais de água límpidas, incluindo as nascentes dos Rios das Antas e do Pelotas, dois dos principais rios do Estado do Rio Grande do Sul.

Os solos são ácidos, rasos e com afloramento de rochas. O relevo varia entre ondulado e fortemente ondulado, com extensas coxilhas de campos nativos, emolduradas por capões de mato, com grande ocorrência de Araucária.

Em função de sua composição botânica, com o predomínio do capim-caninha, os campos permitem uma boa alimentação de base natural para os rebanhos na primavera e no verão. Isso se reflete em maior produção nessas épocas, além de resultar em um queijo com sabor diferenciado.

Ainda hoje, esses campos encontram-se em grande parte preservados, permitindo o desenvolvimento da pecuária de corte e a produção do queijo serrano com sustentabilidade.

Nos dias atuais, devido à necessidade de aumentar a produção de queijo e reduzir a sazonalidade, alguns produtores têm investido na implantação de pastagens cultivadas, além do fornecimento de outros alimentos para as vacas.



“Cada barril tinha um pano [...] um pano daquele tempo, sacos bem grosso, então era aquele pano todo bem limpinho, não é... Vinha com açúcar é. Os cinchos eram feito duma árvore... era comprido assim oh, aquilo tu soltava ele espichava... ele enrolava, sabe? Aí era graduado, tu queria o queijo maior, tu queria o queijo menor, assim como tinha de tipo folha, umas folha grossas e aquilo aqui era esprimido [...]”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 2002

Sueli Dutra Pannenbecker

Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

10 OS UTENSÍLIOS DE FABRICAÇÃO

A exemplo de outros queijos artesanais, produzidos em outras regiões do mundo, a madeira sempre foi utilizada para a confecção dos utensílios necessários para a produção do queijo serrano.

Produtores entrevistados na década de 90, com idade média de 70 anos, relataram o uso de madeira no processo de produção. Entre os utensílios indispensáveis, citaram o quinto, a queijeira, a pá, o cincho, a prensa e as prateleiras.

O quinto era um tipo de barril utilizado para coalhar e salgar o leite. Correspondia à quinta parte de uma pipa e tinha capacidade para 100 litros de leite, suficientes para a produção de dez quilos de queijo.

Outra peça fundamental era a queijeira de madeira falquejada, espécie de mesa côncava na qual o leite já coalhado era processado para a fabricação do queijo.

O cincho, por sua vez, é um tipo de forma em que a coalhada já escorrida é prensada. Os cinchos eram feitos de lâminas de madeira flexível, ajustável e de formato redondo. Posteriormente, passaram a ser usados cinchos também em formato quadrado ou retangular, confeccionados com madeira serrada.

Atualmente, em função das exigências sanitárias, o uso da madeira está limitado às prateleiras para a cura dos queijos, sendo os outros utensílios e equipamentos substituídos por materiais como plástico e inox.



“[...] e eu também não tinha [...] eu não tinha salário, não é. Eu vivia ali do ordenado que dava os queijos, da rendazinha dos queijo [...]”.

Projeto Resgatando nossas raízes, 1993

Elzira Paim

Produtora de queijo serrano em Bom Jesus, RS.

11 O QUEIJO DE DOMINGO

As fazendas serranas produtoras de queijo estabeleceram um sistema de trabalho familiar que permanece até os dias atuais. Nele, o homem se dedica às lides campeiras com o auxílio dos demais membros da família, cabendo às mulheres a elaboração do queijo serrano.

A ordenha era tarefa de homens, mulheres, filhos, criados e empregados. Os “criados” eram pessoas que, desde muito pequenas, eram abrigadas e criadas pelos fazendeiros.

O homem, chefe da família, assim como em outros locais, detinha o comando dos recursos econômicos obtidos na propriedade e determinava onde seriam aplicados.

Inicialmente, o dia de domingo era dedicado para descanso da família. Com o passar do tempo, os queijos passaram a ser produzidos também nesse dia e, em algumas propriedades, e a renda adquirida pertencia à mulher ou ao criado, ou servia como complemento no pagamento do empregado.

O queijo de domingo representou para a mulher parte de um avanço gradual na sua independência financeira, sendo uma conquista para quem sempre participou das atividades inerentes à produção do queijo e de outras atividades desenvolvidas na propriedade.



*“Descendo a serra pra subir na vida,
abrindo estrada, cheio de buacas
tropeando mulas para sorocaba
e semeando por onde passavam
[...]”.*

*“Por isso é que o biriva não morreu,
mudou foi seu produto de tropear,
o tropeiro esta vivo em todo aquele
que traz idéias boas ao Rio Grande
idéias também sabe levar [...]”.*

Trecho da música: Birivas
Intérprete: Rui Leonhardt e Grupo Santa Folia.

REFERÊNCIAS

ALVES, L. A. *Os Fundadores de São Francisco de Paula*. Caxias do Sul: Edição do autor, 2007.

_____, A. *Criúva, um povoado Brasileiro*. Caxias do Sul: Evangraf, 2010.

AMBROSINI, Larissa Bueno. *Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra-RS*. 2007. 192 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

CÓRDOVA, U. de A. et al. *Queijo artesanal serrano: séculos de travessias de mares, serras e vales - a história dos campos da Serra Catarinense*. Florianópolis: Epagri, 2010. 43 p. il. (EPAGRI. Documentos, 234).

DIAS, J. C. *Uma longa e deliciosa viagem*. 1. ed. São Paulo: Barleus, 2010.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa*. Curitiba: Positivo, 2009.

FLORES, M. *Dicionário do tropeirismo*. Porto Alegre: Edições EST, 2006.

KRONE, Evander Eloí. *Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida dos pecuaristas familiares produtores de queijo Serrano*. 2009. 147 f. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.

KRONE, Evander Eloí. *Práticas e saberes em movimento: A história da produção artesanal do queijo serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS)*. 2006. 55 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

NUNES, Z. C.; NUNES, R. C. *Dicionário de regionalismos do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Martins Livreiro Editor, 1990.

OLIVEIRA de, S. F. *Aurorescer das sesmarias serranas: história e genealogia*. Porto Alegre: Edições EST, 1996.

PIMELTEL, Airton; CARVALHO, Gilberto. Birivas. Intérprete: Rui Leonhardt e Grupo Santa Folia. In: 4ª Seara da canção Gaúcha. Carazinho, 1984. Disponível em: <<http://www.searadacancao.com.br/4-seara.php>>. Acesso em: 17 out. 2011.

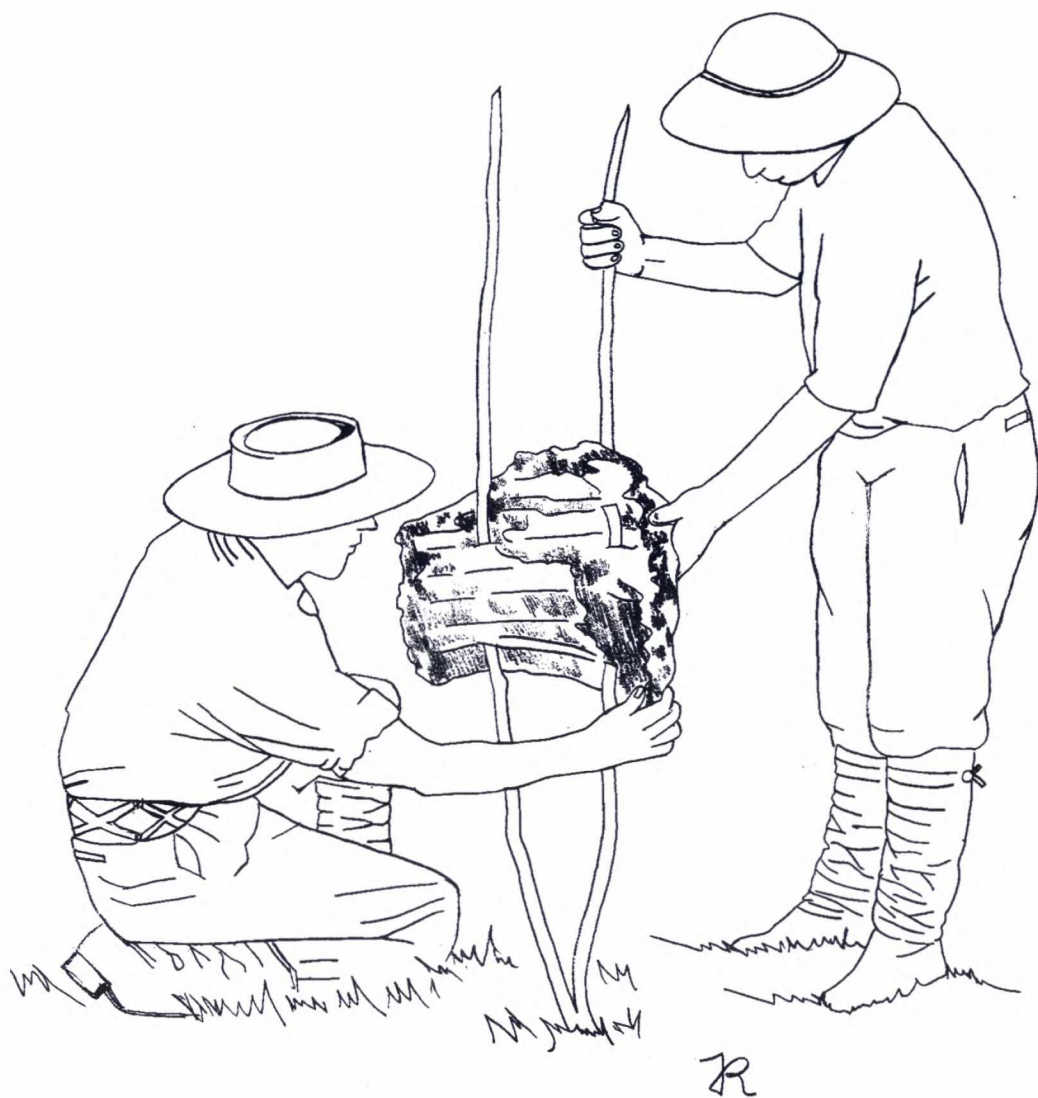
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS. Arquivo Público Municipal. *Projeto Resgatando nossas raízes*. Entrevistadora: Lucila Maria Sgarbi Santos. Bom Jesus.[entre 1990 e 2005]. 1 fita cassete sonoro (60 min).

SANTOS, L. M. S.; VIANNA, M. L. C.; BARROSO, V. L. M. (Org.) *Bom Jesus e o tropeirismo no Brasil meridional*. Porto Alegre: Edições EST, 1995.

SANTOS, L. M. S.; BARROSO, V. L. M. (Org.) *Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul*. Porto Alegre: Edições EST, 2004.

VELHO, A. P. et al. (Org.). *Tropeirismo: educação básica*. Porto Alegre: CORAG, 2008.

WEGER, Flory; GHELEN, Jauro; VIEIRA, Glauber. *Serrano, sim senhor*. Intérprete: Os Serranos. Disponível em: <<http://www.vagalume.com.br/os-serranos/serrano-sim-senhor.htm>>. Acesso em: 17 out. 2011.



*“[...] Se a minha bombacha é estreita, não é por falta de pano,
Pois a lida de vaqueano, me proíbe o exagero.
Se diferente é o apero e a bota é a sanfonada,
Eu herdei das carreteadas e dos birivas tropeiros [...]”.*

Trecho da Música: Serrano, sim senhor!
Intérprete: “Os Serranos”.

GLOSSÁRIO

Acanastrada - Que tem formato de canastra.

Arreadas - Encilhadas com arreios.

Bruaca - Mala de couro cru com alças laterais para fixar na cangalha.

Buchinho - Forma diminutiva para bucho. Estômago.

Canastra - Caixa de madeira retangular, coberta com couro cru, com alças para pendurá-la na cangalha.

Cangalha - Peça do arreamento do animal de carga, usada para fixar as bruacas.

Cargueiro - Mulas arreadas com cangalha e bruaca.

Cincho - Forma de madeira usada na fabricação do queijo.

Mula - Animal resultado do cruzamento de burro-choro ou jumento com égua.

Serra abaixo - Expressão para designar os municípios situados próximo ao litoral.

Sesmarias - Terras que Portugal doava a quem se dispusesse a explorá-las.

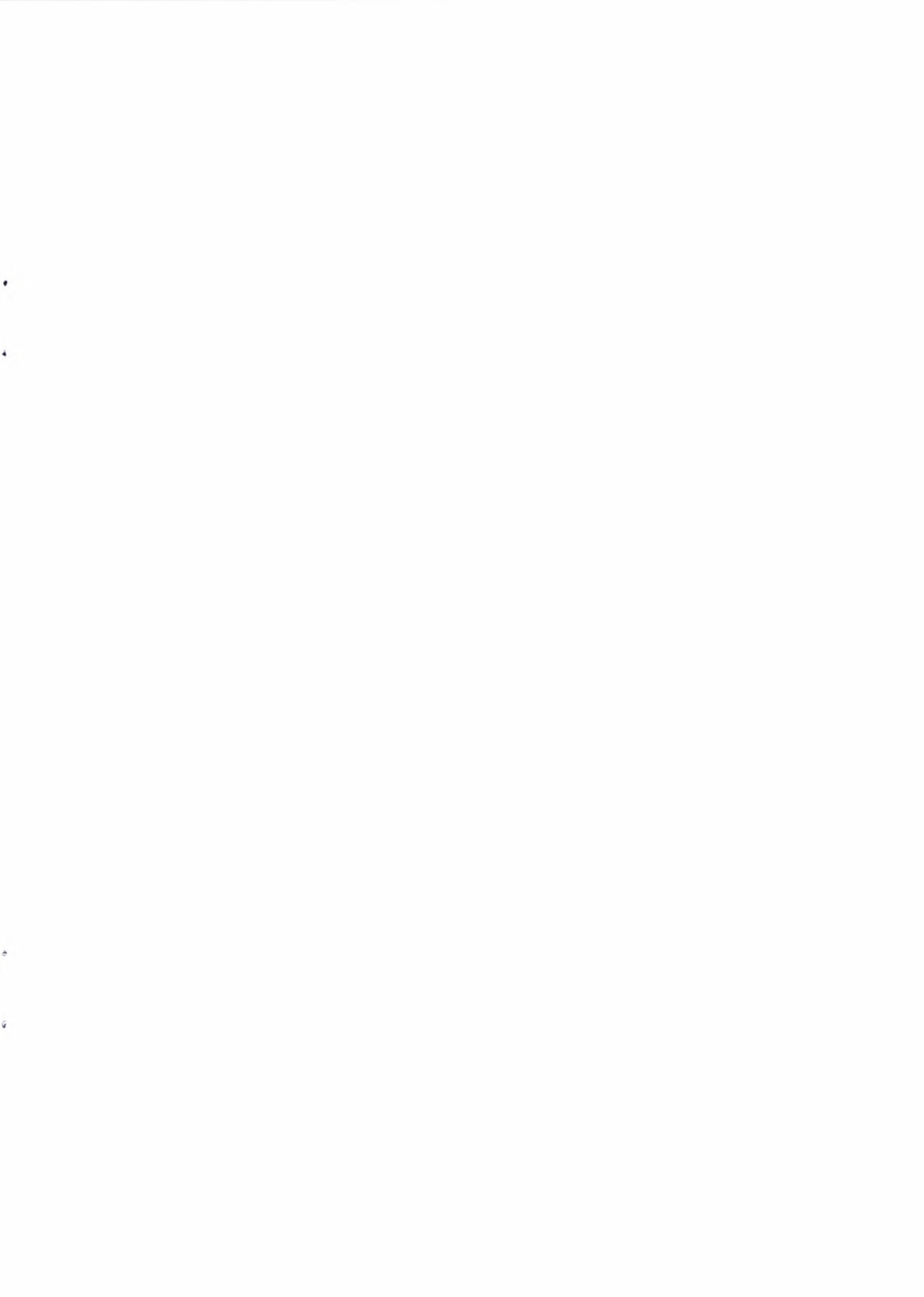
Terneiro - A cria da vaca até um ano. Bezerro.

Tropa - Certo número de animais conduzidos de um lugar para outro.

Tropeirismo - Atividade exercida pelos tropeiros.

Tropeiro - Aquele que conduz tropas de animais.

Xucras - Bravias, ou aquelas que ainda não foram domadas.





Convênio:
Secretaria de Desenvolvimento
Rural, Pesca e Cooperativismo



**Ministério do
Desenvolvimento Agrário**



Contrato de repasse EMATER-RS/MDA/CEF nº 0193875-38/2006