Queijo, paixão mineira

Mineiros apaixonados falam da relação afetiva que têm com o alimento que se confunde com a identidade do Estado

PRISCILA BRITO

Dizem que mineiro come quieto. Para justificar a fama, há aqueles que defendem que quem come quieto come em dobro. A expressão, que trata originalmente do comportamento do mineiro, se fosse empregada ao pé da letra poderia servir para dizer que o mineiro como quieto para comer queijo em dobro. Não por gula ou por falta de opção, mas por conta de uma relação duradoura, que mistura história, cultura e afeto, entre o povo de Minas e um produto que é patrimônio nacional, caso específico do queijo produzido artesanalmente no Estado.

Essa relação, que é passada a limpo no filme "O Mineiro e o Queijo", documentário de Helvécio Ratton com estreia marcada para o próximo dia 23 (*leia mais na página 4*), rende várias histórias fora da tela grande por mineiros que não conseguem imaginar sua vida sem um "queijin".

"Ninguém aceita a falta do queijo", resume de imediato Dona Lucinha, cozinheira profundamente conhecedora da culinária mineira. Nascida no Serro, berço de um dos mais tradicionais queijos mineiros, ela é filha e irmã de produtores, e desde muito pequena aprendeu a "conviver" com a iguaria. De uma só vez, cita uma variedade de pratos em que costuma incluir o produto: as sobremesas, o arroz do almoço e o fubá suado, mistura de fubá, manteiga e queijo, no passado preparado pela avó de manhã na fazenda e, atualmente, segundo ela, motivo de briga na família se não estiver à mesa. Matéria-prima é o que não falta para rechear a mesa de casa. "A gente tem reservas de queijo em casa. Por mais que a gente gaste, não acaba. Cada um dos irmãos que é fazendeiro quer exibir o seu para provar que é o melhor e trazem da fazenda pra gente. É o presente mais chique que eles podem dar", conta Dona Lucinha, que não imagina seus 78 anos de vida sem o queijo. "O nosso organismo é assim, aquele sabor que a sua família te passou não sai da boca nunca, a saudade daquilo nunca acaba".

Que o diga o comerciante Rodrigo Gomes, que está "no meio do queijo desde menino". Ele é filho de seu Itamar, que há 29 anos abriu uma loja de queijos no Mercado Central e vende produtos artesanais do Serro, de Medeiros e de São Roque. Há 25 anos, Rodrigo ajuda o pai, de quem hoje é sócio, mas a história com a iguaria começou um pouquinho antes. "Minha mãe pegava um pedaço de queijo, partia os cubinhos e jogava dentro do café. Meus primeiros passos com o queijo foram desse jeito", relembra. Adepto do canastra bem curado, Rodrigo consome o produto de manhã, à tarde e à noite. "Sem contar aqui na loja, né? Às vezes, eu parto um queijo pra vender e, se ele estiver bonito, provo um pedaço", completa. No almoço, inclusive, a presença da iguaria é imprescindível, em uma combinação bastante particular. "Adoro queijo ralado com feijão", revela ele, que não pensa muito para explicar sua relação com o queijo e a loja do pai: "É quase um pedaço de mim".

Já para Hélida Mendonça, diretora de marketing da Forno de Minas, queijo é item de primeira necessidade na despensa, como os dos outros entrevistados, mas também na mala. Quando ela viaja, leva queijos, além de manteiga e requeijão na bagagem. "Levo porque em outros lugares o gosto é totalmente diferente", afirma. Hélida também se aventura na produção e gosta de preparar seus próprios queijos temperados, com manjericão, alecrim e pimentão. O hábito de colocar a mão na massa vem do dia a dia da infância na fazenda da família em João Pinheiro. "Minha mãe fazia doces, farinha de mandioca e queijo e tudo que ela fazia, colocava a gente junto pra fazer junto. Tinha uma casinha separada, que era a casinha do queijo, e a gente tinha as forminhas de queijo feitas de lata de óleo para fazer a maturação", conta a empresária, que "come queijo sem parar".

O famoso queijo Minas e, ao lado, o comerciante Rodrigo Gomes, um de seus milhares de apreciadores

Uma questão de identidade

Uma relação tão estreita assim não se constrói em pouco tempo. Minas produz queijo pelo menos desde o século XVIII, data dos documentos mais antigos que mencionam a produção do alimento por aqui. São inventários e relatos de viajantes estrangeiros, dentre eles o pintor francês Jean Baptiste Debret, conhecido pelos quadros que retrataram o cotidiano do Brasil colonial, que notou em seus relatos de viagem que Minas era a responsável por abastecer de queijo o Rio de Janeiro, exemplifica o professor de história da UFMG José Newton Coelho de Meneses.

O clima de altitude, mais ameno, e a presença de colonizadores portugueses que já eram consumidores de queijo em seu país contribuíram para que a produção do alimento prosperasse no Estado e se convertesse em tradição. "O comércio do queijo se torna muito importante na região e cria um valor econômico muito grande para o produto. Tem um valor social também. As pessoas que produzem esse tipo de alimento ficam sendo conhecidas por isso, o que acaba gerando um valor identitário", completa o professor, que também é o autor do estudo que serviu de base para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional declarar o modo de produção artesanal do queijo mineiro patrimônio imaterial.

Nesse processo, segundo ele, queijo e mineiridade acabam se confundindo. "O produto se identifica com os valores mineiros. A parcimônia, o equilíbrio são aspectos que precisam estar no processo de produção do queijo, mas são valores mineiros também". **(PB)**

O mineiro e o queijo

Apreciadores falam da relação duradoura, que mistura história, cultura e afeto, entre o povo de Minas e o produto, patrimônio nacional

O tradicional queijo Minas, tema do documentário de Helvécio Ratton, "O Mineiro e o Queijo", que estreia dia 23 nos cinemas