

QUEIJO E ESQUECIMENTO

■ Pedro Soares

Dói-me a ilha perdida, e repete-me que os povos que não conhecem a fundo a sua história caem facilmente nas mãos de vigaristas, de falsos profetas, e voltam a cometer os mesmos erros.

Luís Sepúlveda, in As rosas de Atacama

Dói-me a leveza com que olhas para os tesouros que tens pela tua frente. Imaculados lá estão os Roquefort de Rouergue, enrolados em folha de alumínio e de cor azul, os Brie de Meaux, um Laguiole quase extinto, duas fatias de um Cabrales Asturiano e até um Feta, vindo, talvez, das ilhas Gregas. Cada qual, com o seu solo. Uns de terras argilosas e calcárias, com ervas de sabores diferentes dos solos graníticos, outros, de chuvas intensas, outros ainda de vacas Frísia ou de uma das 50 raças cujo leite é apropriado para fazer queijo. Outros vêm do leite de ovelha. Há quem encontre nos queijos de leite de ovelha um sabor forte a nozes, a nozes raladas, outros, encontram o aroma a caramelo, mais concretamente a cebolas caramelizadas. Outros ainda, preferem identificar o cheiro a lã molhada, o aroma a lano-

lina, como o factor de distinção, ou melhor... da personalidade forte destes queijos. Os queijos de cabra, por sua vez têm também os seus incondicionais. Que ao cheirarem estes cilindros, distinguem os aromas a estragão, a tomilho, a manjerona... ou ainda a vinhos brancos secos, isto já em pleno delírio sensorial... digo eu. E tu, o que presentes ao agarrar a casca sensual de um queijo de pasta mole, encontras lá as nozes, a manjerona, o caramelo?

Dói-me a leveza com que olhas para o tesouro que tens pela tua frente. À tua frente está um Serra da Estrela, na sua forma cilíndrica. Talvez não saibas mas as suas medidas de top-model, são 15-20 cm para o diâmetro e 4-6 cm para a altura. Presentes a pasta semi-mole, amanteigada, com uma cor ligeiramente amarelada. Notas no ar um aroma intenso, penetrante, como se pudesse concentrar em tão pouco espaço tudo o que de bom a Serra tem. Por ali passam os aromas delicados das flores silvestres, o trabalho manual intenso, desde a ordenha até ao esgotamento do soro, o ar puro da montanha, que pacientemente apura os aromas num processo que se chama maturação. Colúmel, um oficial Romano que por

aqui viveu há 2000 anos deixou-se encantar por este símbolo nacional e descreveu como se fabricava. Para que os vindouros não se esquecessem deste tesouro. Desde aí, o processo continua basicamente o mesmo, recorrendo ao leite cru de ovelhas alimentadas com plantas

espontâneas das faldas da serra, aquecido posteriormente a 30°C ao qual se adiciona o cardo *Cynara cardunculus* L. Mais abaixo encontra-se um queijo de Serpa. Altivo e de sabor intenso, ele sabe que está abençoado. Porque recorre à filtração do leite através de panos de lã dobrados, sendo o corte da coalhada feito em 4 movimentos precisos, que se passam de pais para filhos, em forma de cruz. A seu lado e nada inferiorizado está um Rabaçal, produzido na vila do mesmo nome, que recorre a uma enzima animal, sendo a coalheira usada o estômago do cabrito, também chamada "mezinha do cabrito". Por detrás e em coro celeste estão os magníficos Castelo Branco, Cabra Transmontano, Amarelos da Beira Baixa, Azeitão, Terrincho, São Jorge e Pico

engalanados à espera que alguém lhes liberte o aroma. Cada qual com a sua história que, sendo a história da humanidade, é difícil de contar numa folha de papel. Mais à frente está um Roquefort, rei dos queijos azuis, que incorpora leite de ovelha das raças Lacaune, Manech e Baso-bernaise. Tem um sabor característico, combinando o sabor doce da lactose caramelizada do leite de ovelha com o paladar ácido, quase metálico do bolor azul. Quando se come, quase se derrete na boca, sendo apreciadas as suas qualidades refrescantes. Há quem diga que a reacção inicial é por vezes violenta, mas que depois, a adição é superior à nicotina. Para se chegar a este queijo apurado, foram necessárias muitas gerações de pastores da região de Cambalou, onde nas pro-

fundas grutas calcárias existem bolores azuis. Como só existiam bolores azuis nestas grutas, foi necessário arranjar um método para incorporar bolores no queijo. Assim, deixava-se repousar cacetes de pão de centeio, lado a lado com os queijos. Estes cacetes, ganhavam bolor que rapidamente passavam ao queijo. Pensa-se que este método tenha vigorado mais de 2000 anos. Este processo, ainda hoje é realizado, mas cada vez mais a estirpe de penicillium, que lhe confere a cor azul, é acrescentada automaticamente ao leite antes de se adicionar a renina, um agente coagulante.

Dói-me a leveza com que olhas para o tesouro que tens pela tua frente. Este é um produto de elevada qualidade nutricional, rico em proteínas, cálcio, riboflavina, vitaminas A e D. As suas proteínas, quase integralmente absorvidas ao nível do intestino e com um perfil de aminoácidos quase perfeito, são de grande interesse na alimentação de jovens em crescimento. Em certos casos, as microfloras bacteriana e fúngica sintetizam vitaminas como a riboflavina, piroxidina e ácido fólico. Noutras situações, estas mesmas bactérias consomem vitaminas quando da maturação, por isso este alimento vivo é um laboratório fascinante.

Dói-me a leveza com que olhas para o tesouro que tens pela tua frente. Bem sei que tens tanto com que te preocupar... Bem sei que o queijo que escorre no hambúrguer não tem nome. Bem sei que o queijo em promoção que cabe no teu orçamento não tem cheiro. Bem sei que o queijo que aí levas não tem história, como nós, cada vez mais. Bem sei... ■

