

Casa da Cultura António Bentes
Biblioteca



A Oração do Queijo

Nuno Espírito Santo

Assunto: Queijo

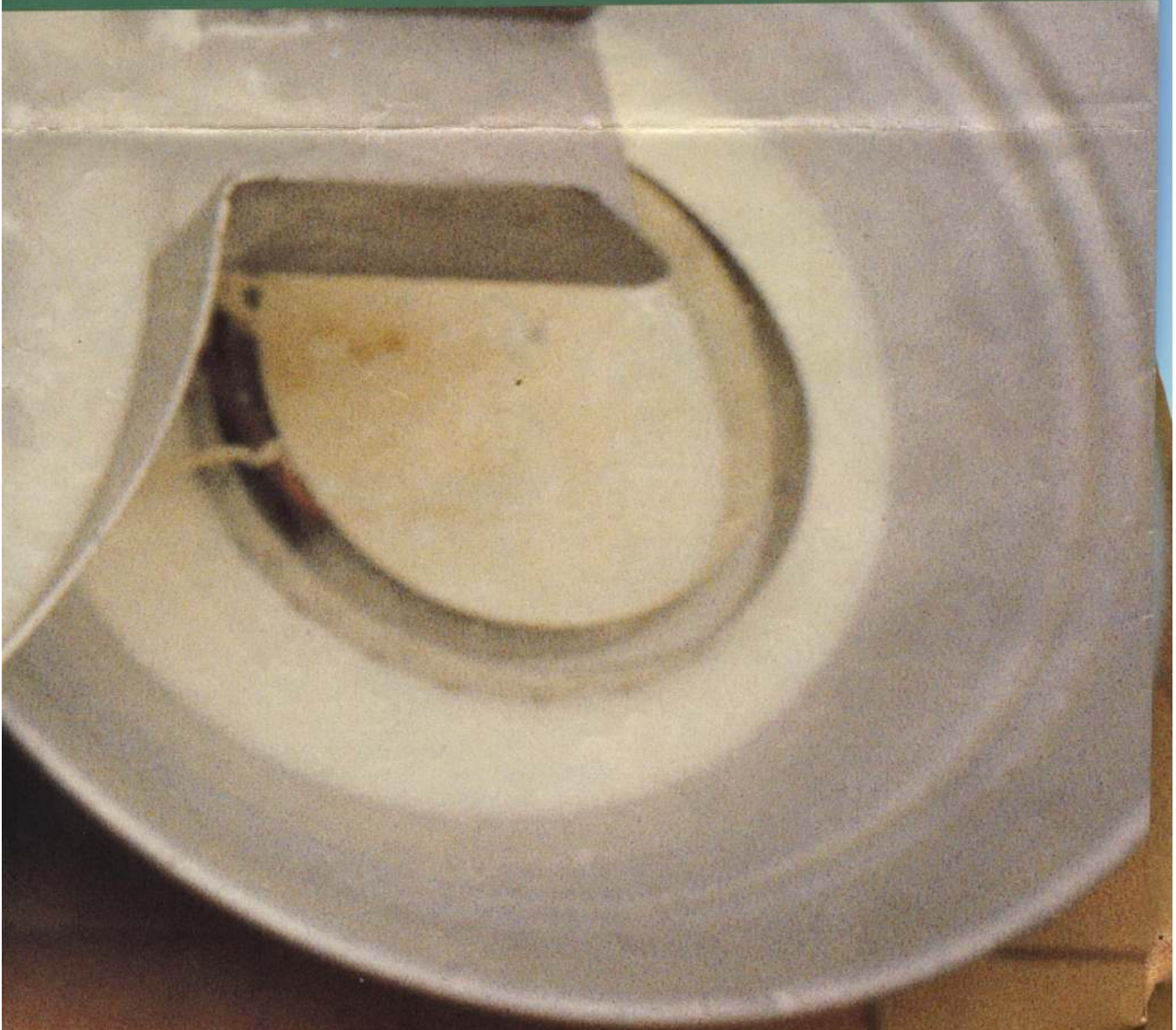
Notícias Magazine, 30.11.1992

NOTÍCIAS MAGAZINE
30/11/92

REPORTAGEM (DIÁRIO DE NOTÍCIAS)



A oração do queijo



O vento assobia pelas frinchas da porta. E chove. Como se o céu desabasse em lágrimas de pranto. «Está dia peste», exclama Maximiano, ao entrar em casa, cântaro cheio de leite de ovelha ao ombro.

Na cozinha, Narcisa Lopes, enquanto o marido ordenhava, adiantou o requeijão. «Aqui em Arrifana há mais seis queijeiras como eu. Mas, daqui por quatro anos, não andaré por aí nenhuma. Anda tudo muito aborrecido».

Apesar da borrasca, Maximiano iniciou a ordenha às cinco da manhã. As cortes, onde mantém 50 ovelhas, não distam muito de casa. «Muita gente está a deixar-se disto porque é uma vida muito presa e com muitos custos. Ao todo, aqui em casa, somos três. Mais os pastos. E os pastos temos de pagá-los, são outro ordenado».

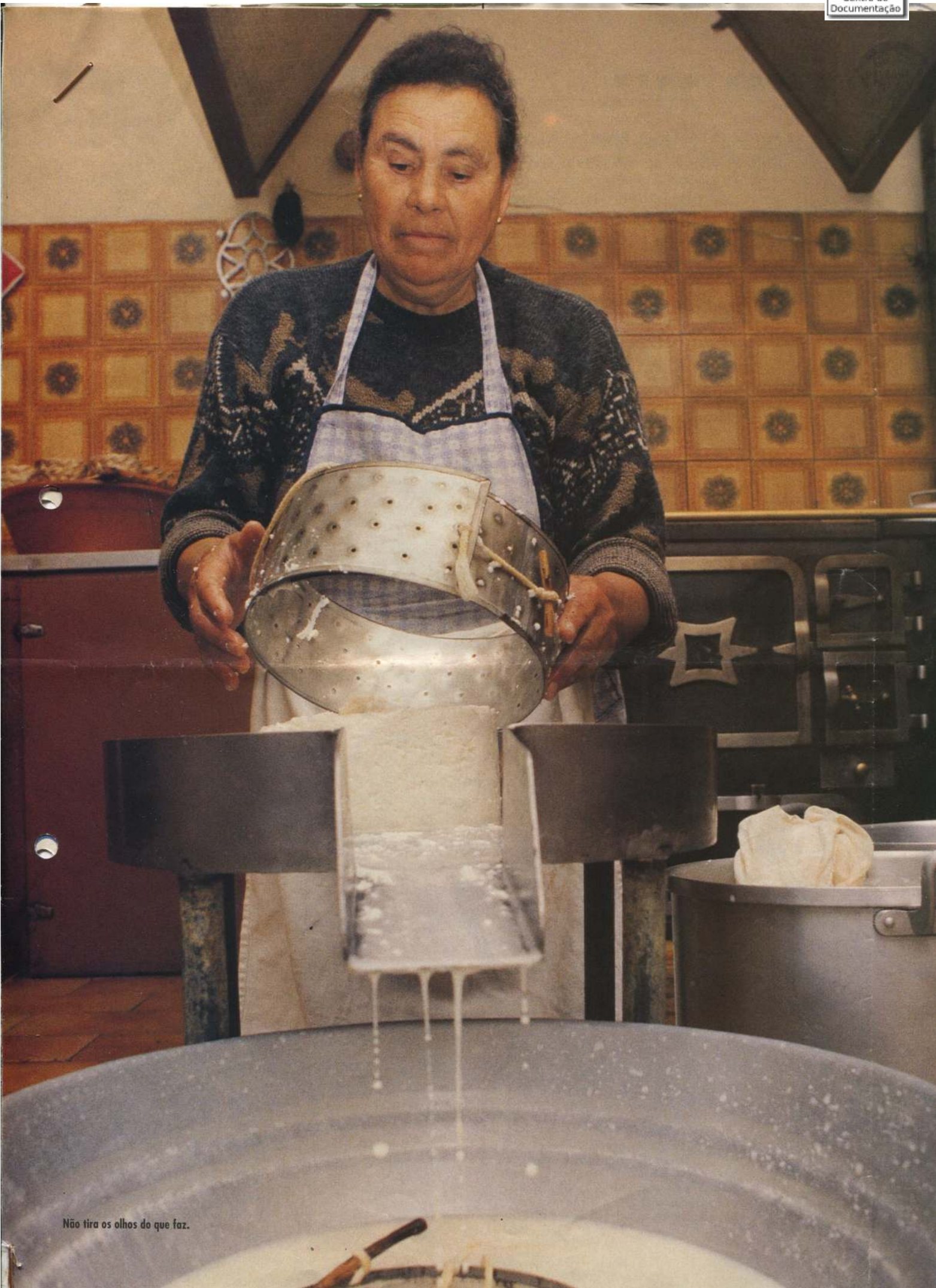
Nesta aldeia próxima de Manteigas, nas faldas da serra da Estrela, ainda se faz o requeijão e o queijo por métodos tradicionais. Queijar, ▶

Texto de **Nuno Espírito Santo**
Fotografia de **Augusto Baptista**

A mulher ajoelha-se e mergulha as mãos na coalhada. Tem o olhar fixo no que faz. A cabeça pende-lhe para baixo, em concentração silenciosa. Como quem reza. Na serra da Estrela, queijar é uma oração. Com os seus segredos.



É como cuidar de crianças.



Não tira os olhos do que faz.

REPORTAGEM

► como aqui se diz. «De Janeiro em diante, o queijo sai mais fino. Mas nós, aqui em Arrifana, já estamos a queijar há quase um mês».

O queijo Serra da Estrela é um produto nobre da pastorícia

O queijo Serra da Estrela é um produto nobre da pastorícia. É fabricado só com leite de ovelha, através de um coagulante vegetal, o cardo — *Cynara cardunculos, L.*, para os botânicos.

Para queijar, há quem prefira usar os coalhos em vez do cardo. Mas «com os coalhos, o queijo não fica tão bom. Isto é muito antigo. Já no tempo da mãe da minha mãe era com cardos». Curiosamente, a planta é originária do Alentejo: «aqui neste pé-de-serra não se dá

muito bem».

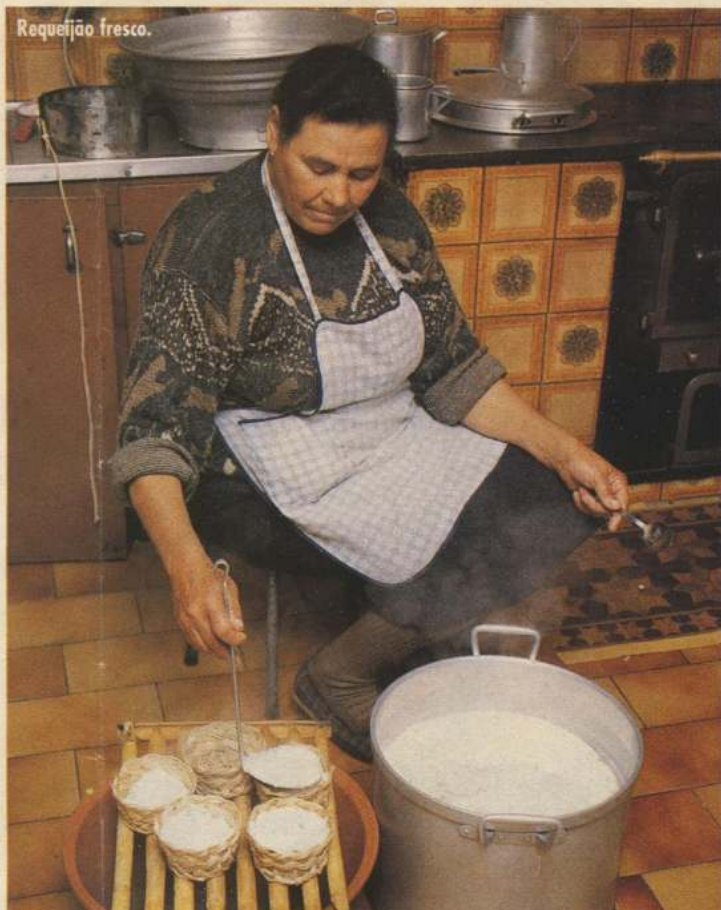
Narcisa Lopes não mede o sal, nem pesa o cardo. É tudo a olho. A aromática erva é esmagada num almofariz com água. Fica uma pasta rosada, que exala um perfume adocicado forte. Finalmente, tudo é misturado ao leite de ovelha — a fumegar num panelão metálico.



“Em Arrifana já estamos a queijar há quase um mês.”

REPORTAGEM

Requeijão fresco.

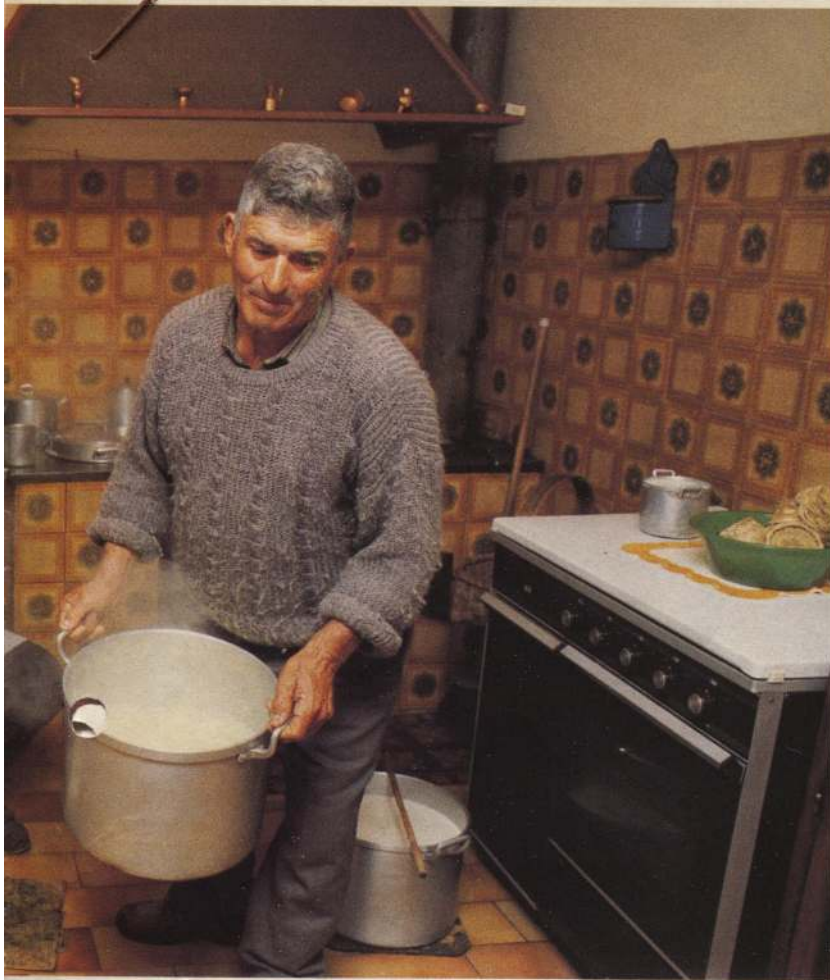


O queijo da Serra tem os seus segredos.

REPORTAGEM

Narcisa Lopes ajoelha-se agora diante da francela (um suporte em forma de bica de fonte). «Aqui é que vai ser ciência», segreda Maximiano.

O coalho é vertido nos acinchos (umas formas de alumínio crivadas de furos, por onde sai o soro). Ela mete as mãos, ao de leve, e aperta a coalhada. Não tira os olhos do que faz. Dir-se-ia rezar... Depois, ➤



REPORTAGEM

➤ começa a pisar com as mãos, para tirar o soro formado. Várias vezes premiada em concursos, só ela sabe o segredo dessas mãos. «Quanto mais frias estiverem, melhor. Mãos quentes «cozem a coalhada».

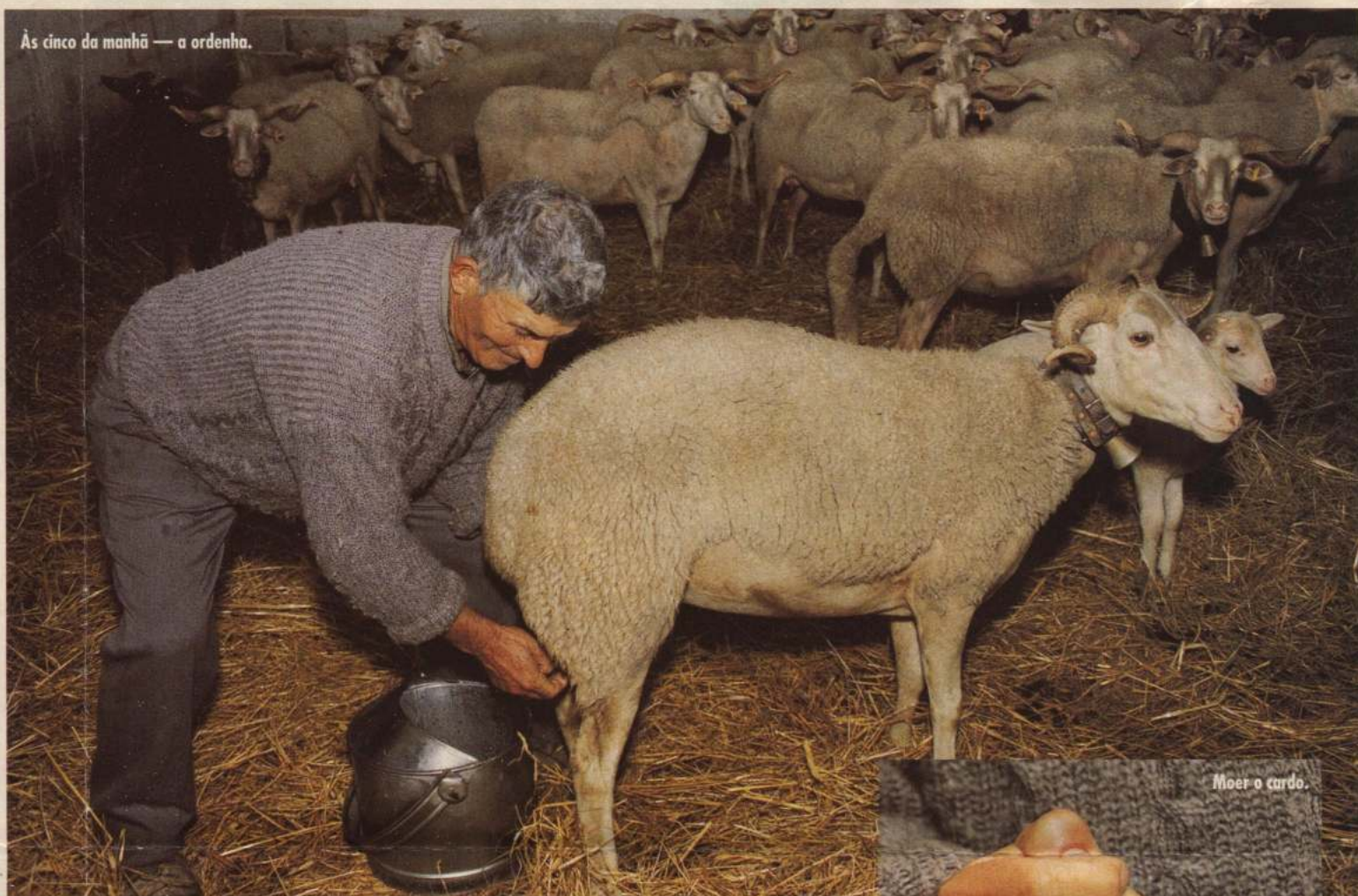
Ao lado, Maximiano segreda: «Em Arrifana, não há queijeiros. O homem calca de um lado, calca do outro. Não sabe. A mulher é outra coisa. Tem as Mãos mais leves».

Narcisa Lopes sorri. O queijo tem destes segredos. E tem outros: «Todos os dias são precisos panos lavados e enxutos à volta dos queijos. E dar-lhes uma volta. E, depois, lavá-los com água quente (no rescaldão). É como cuidar de crianças».

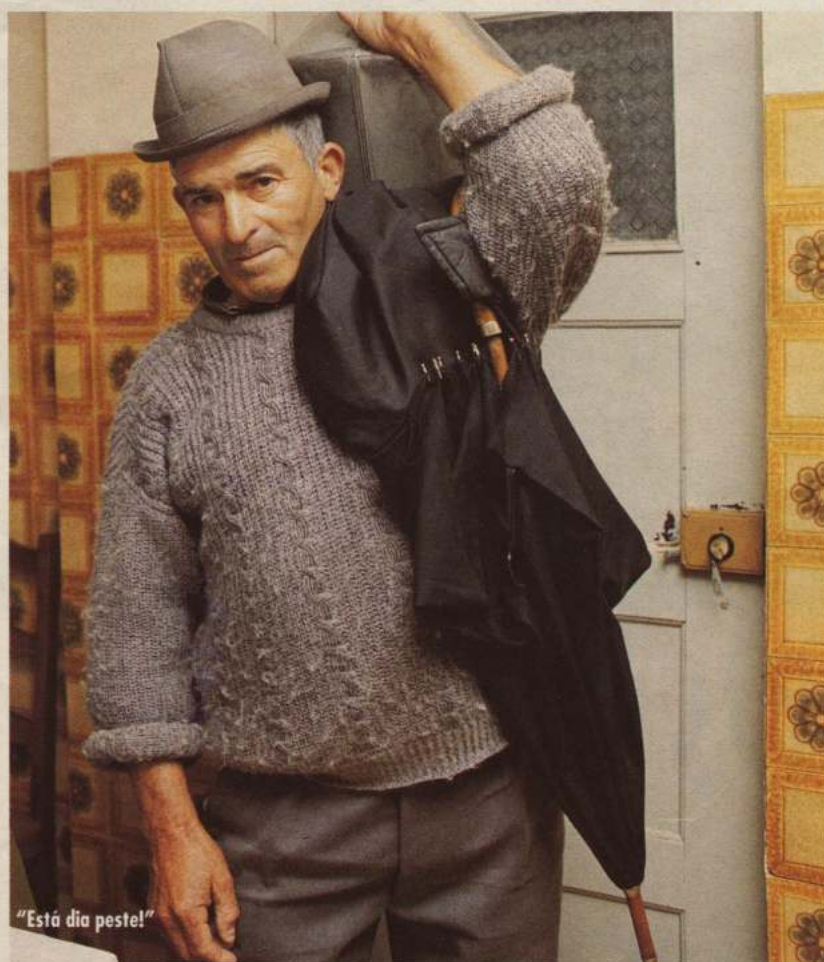
Ainda outros segredos: «quando está a fermentar (a curar) o queijo não gosta de sair da queijaria. Se sair dali emona, amolece, porque estranha».

Mais tarde, é já meio-dia, Maximiano mostra as cortes. Olha o rebanho, enternecido como um menino. «As ovelhas são do meu rapaz. Por enquanto, ele vive em nossa casa, é solteiro. Mas, mais ano menos ano, ele acaba com elas. Porque isto é uma prisão. Os ➤

Às cinco da manhã — a ordenha.



Moer o curdo.



"Está dia peste!"

► novos querem mas é uma camisa bem engomada e uma gravata para sair ao domingo». O queijo tem segredos. E maldições dos tempos modernos: «As raparigas não querem casar com pastores. Preferem os operários das tecelagens. Não querem ficar presas a isto. Pastores não dão bom casamento. Mas, para mim, se me tirassem as minhas ovelhas, morria». ●

