

# REQUEIJÃO DO NORTE

LAMARTINE ANTONIO DA CUNHA

Agronomo Mestre de Lactínicos da E. A. P.

Tendo tratado, n'um dos numeros anteriores desta Revista, do "*Requeijão caseiro*" muito usado nas fazendas do Estado de São Paulo, vamos tratar agora do chamado "*Requeijão do Norte*", para que, estabelecendo-se a comparação entre os dois typos, possamos notar a differença entre elles.

O "*Requeijão do Norte*" tem grande vantagem sobre o requeijão caseiro, sob o ponto de vista da grande durabilidade.

Preparo da coalhada escorrida — Toma-se uma determinada quantidade de leite (supponhamos 20 kilos), coa-se e deixa-se coagular naturalmente, o que se dá entre 24 e 60 horas mais ou menos.

E' tristonho o aspecto de um cafesal doente, porque parece ser uma mata de gravêtos seccos e cinzentos, com alguma folhagem languida e feia. De perto, vê-se que as numerosas hastes do cafeeiro, todas ou em parte, estão mortas na extremidade e, a casca coberta de espessas camadas de lichens e musgos, havendo folhas apenas na "saia".

A producção é quasi nulla, de fructos chôchos e imprestaveis, que não vale a pena colher. Todos os annos vão morrendo muitos cafeeiros doentes e o mais incomprehensivel é o facto que costumam morrer no inverno (1). Não é raro ver-se um cafeeiro morrer, estando bem carregado de fructos. Não obstante ter sido descoberta a principal causa do mal do café, creio restar ainda algo de mysterioso na etiologia da doença dos cafesaes pernambucanos que, mercê de Deus, espero ser desvendada em breve. Tenho confiança na efficacia dos remedios empregados e nas medidas aconselhadas, mas — como esta parte e o lado economico especialmente estejam em estudo ainda — não ousou precisar quando se possa dominar o mal. Em todo o caso, deve-se insistir agora mais do que nunca na fundação de cafesaes modernos, installados de accordo com os principios da Agricultura moderna, pedestal firme da prosperidade da Nação e do Estado.

Caruarú (Pernambuco), 16 de Dezembro de 1927.

1) N. da R. — Inverno, no Norte, é a estação chuvosa, e Verão, a da secca.

Uma vez prompta a coalhada, retira-se toda a nata da superficie, si o leite utilisado para o fabrico fôr gordo, não se dando o mesmo no caso do emprego de leite desnatado. Em seguida, colloca-se a coalhada n'um sacco de algodão, pendura-se este e deixa-se escorrer bem o sôro, até a massa ficar enxuta, o que se dá no praso de 18 horas mais ou menos.

**Eliminação da acidez da massa** — A *coalhada escorrida* é esmi-galhada muito bem com as mãos, após o que a massa assim esfarinhada é posta n'um tacho e misturada com um pouco de leite fresco, o quanto bastê para cobril-a. Agita-se continuamente a massa com uma espumadeira, até que sobrevenha a fervura, em fogo intenso; a massa forma então um blo-co viscoso e espesso; escorre se o sôro em seguida, e ferve-se novamente em leite fresco; esta operação é repetida até que o leite addicionado à coalhada não se coagule mais, feito o que, escorre-se todo o leite enxu-gando muito bem a massa.

**Salga** — Uma vez preparada a massa, como acima ficou indicado, ad-diciona-se de 1,5 a 2 % de sal fino e refinado, que se procura incorpora-r completamente a massa.

**Frigir da massa** — N'um tacho especial, colloca-se manteiga na pro-porção de 0k 500 para cada kilogramma de massa salgada, e espera-se até derreter totalmente; então colloca-se a massa e mexe-se continuamente em movimento circular até que, pela incorporação completa da manteiga à mas-sa, esta se torne homogenea.

Para se conhecer se a massa está no *ponto*, toma-se um pouco da manteiga contida nella e deixam-se cahir algumas gottas sobre uma brasa, se esta levantar chama, o requeijão está no *ponto preciso* e pode ser retirado.

**Encínchamento** — Assim que o requeijão alcançar o ponto acima mencionado, enchem-se as fôrmas quadradas que já estão untadas com man-teiga e arrumadas sobre a mesa. Deixa-se em repouso até esfriar comple-tamente e então retiram-se as fôrmas, deixando os requeijões sobre a mesa até o dia seguinte.

**Formação da crosta ou casca** — Para se facilitar a formação da casca, o que vem proteger o requeijão e augmentar a sua longa durabilida-de, é preciso tomar um *ferro de mão* bem aquecido na chama e passar rapidamente pela suas faces.

Temos assim o chamado "*Requeijão do Norte*", de grande durabi-lidade e proprio para o commercio.

Esse typo de queijo offerece, como já chamamos a atenção do lei-tor, a vantagem de maior durabilidade, não embolora e não rança tão fa-cilmente como o *requeijão commum*. Pode melhor servir para o aprovei-tamento de pequenas porções de leite, em locaes distantes do mercado con-sumidor, como é o caso dos Sertões do Norte.

Constitue o fabrico de queijo deste typo ainda uma boa fonte de renda, pois que o vasilhame empregado é barato, e o tempo gasto para o seu fabrico é insignificante.