

O QUEIJO DE SÃO JORGE: DA INDUSTRIALIZAÇÃO À COMERCIALIZAÇÃO – SÉCS. XX E XXI

JOÃO PEDROSO ALMADA*

1. A ILHA DE SÃO JORGE

1.1. Caracterização geográfica

A Ilha de São Jorge está localizada no meio das ilhas que formam o Grupo Central do Arquipélago dos Açores, apresentando uma configuração longilínea que ocupa uma superfície de 245,76 km², que corresponde a 10,5% da área total do arquipélago. O seu comprimento é de 55 km e a sua largura máxima de 7,5 km.

A sua formação registou-se por três fases, confirmada pelos complexos vulcânicos da Serra do Topo (o mais antigo), dos Rosais e das Manadas, separados pela falha tectónica da Ribeira Seca, com orientação NNW. É uma ilha muito acidentada, sendo 30,1% abaixo de 300 metros, 66,2% entre os 300 e os 800 metros (a maior extensão) e os restantes 3,7% acima dos 800 metros, tendo como ponto mais elevado o Pico da Esperança, com 1 053 metros de altitude, o terceiro lugar nos mais altos dos Açores.

O clima de São Jorge resulta da influência do Anticiclone dos Açores, conjugada com os factores fisiológicos locais, a cobertura e natureza do solo e a proximidade do mar. As variações durante o ano oscilam entre 10,1° C em Fevereiro (mínima) e 25° C em Agosto (máxima). A pluviosidade é mais elevada na costa Norte do que na costa Sul e aumenta nas zonas mais elevadas, pelo que se pode classificar como um clima húmido.

Devido ao acidentado do terreno e à pluviosidade, a ilha possui muitas ri-

* Presidente da Casa do Povo da Calheta, São Jorge, Açores.

beiras, umas de carácter permanente (Complexo da Serra do Topo) e outras de carácter ocasional. Tem, também, inúmeras nascentes de água por toda a ilha.

Administrativamente, está dividida em dois municípios, o concelho da Calheta (S. Jorge) com uma superfície de 126,68 km², dividido por cinco freguesias e o Concelho das Velas formado por seis freguesias e com uma área de 119,08 km².

CONCELHO DA CALHETA (S. JORGE)

Freguesia	Área (km ²)
Calheta	18,98
Norte Pequeno	11,59
Ribeira Seca	53,18
Santo Antão	33,41
Topo	9,35
(Ilhéus)	0,17

CONCELHO DAS VELAS

Freguesia	Área (km ²)
Manadas	12,50
Norte Grande	32,06
Rosais	24,44
Santo Amaro	21,33
Urzelina	13,67
Velas	15,18

Fonte: CONTRIBUTO PARA O ORDENAMENTO
TERRITORIAL DA ILHA DE S. JORGE,
DREPA 1986/7

1 Sobre a organização administrativa da ilha no século XIX, face ao concelho do Topo, consulte-se ao estudo de Paulo Silveira e SOUSA, “A reforma da divisão territorial e o processo de extinção do concelho do Topo (1832-1870): as relações entre o local e o nacional” in *O Faial e a periferia açoriana nos séculos XV a XX*, Horta: Núcleo Cultural da Horta, 2011, pp. 611-634.

Segundo se crê o povoamento de São Jorge ocorreu cerca de 1450 com gente da Terceira, depois com a vinda do flamengo Willelm van der Haagen, (Guilherme da Silveira) e de outros homens da Flandres e finalmente por gentes do Portugal Continental, que trouxeram consigo escravos, mouros e negros. Depois estes últimos cruzaram-se com a população que já se encontrava na Ilha².

Em termos demográficos registou-se uma evolução progressiva até 1878, atingindo 18.307 habitantes³. Depois começou a decrescer até 1920, altura em que volta novamente a crescer até 1950. Desta data até 2011, ano do último senso, tem decrescido constantemente, encontrando-se em 9.171 habitantes, sendo 3.773 no concelho da Calheta (S. Jorge) e 5.398 no concelho de Velas.

1.2. As pastagens

Os primeiros povoadores quando chegaram à Ilha de S. Jorge, encontraram-na coberta por densa floresta, que lentamente foram desbravando. Esta tarefa foi muito difícil e levou vários anos a realizar. Dos desembarcados, uns poucos traziam cartas de dadas com terrenos demarcados, do que resultou grandes propriedades conhecidas por “arrendamentos”. Alguns destes senhorios “eram grandes proprietários fundiários cujos bens se dispersavam por outras ilhas ou mesmo pelo continente português e os seus interesses económicos e sociais mais importantes não se confinavam a S. Jorge.”⁴

O desenvolvimento da pecuária e da indústria dos lacticínios esteve condicionado à exploração da terra, que foi diversa e ocupou espaços que variaram no tempo consoante a rentabilidade e a legislação em vigor⁵. A este respeito sabemos que “em tempos idos, leis especiais que então regeram a exploração das terras,

2 Para a história da ilha de S. Jorge, aconselha-se o recente estudo de Avelino Freitas de ME-NESES *A ilha de São Jorge: uma síntese histórica*. Ponta Delgada, Letras Lavadas, 2013. Há ainda que referir os textos que integram a publicação do Inventário do Património Imóvel de S. Jorge, quer referente às Velas, quer à Calheta (cf. *Inventário do Património Imóvel de S. Jorge. Concelho de Velas*, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, 2013; e *Inventário do Património Imóvel de S. Jorge. Concelho de Calheta*, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, 2013).

3 Sobre a evolução demográfica de S. Jorge, com particular incidência sobre o século XIX, vejam-se, entre todos, os estudos de Paulo Teodoro MATOS nomeadamente “Gentes da Ilha de São Jorge nos Anos de 1825-1827” in *Arquipélago. Revista da Universidade dos Açores- Ciências Sociais*, nº 9-10, Ponta Delgada, 1996, pp. 177-216; e “A População da Ilha de São Jorge na Última Década de Setecentos: Estrutura e Comportamentos” in *O Faial e a Periferia Açoriana Açoriana nos séculos XV a XX*, Horta, Núcleo Cultural da Horta, 1998, pp. 551-582.

4 António dos Santos PEREIRA, *A Ilha de S. Jorge (Séculos XV-XVII) – Contribuição para o seu Estudo*, Ponta Delgada, Universidade dos Açores 1987: 154.

5 Para a exploração da propriedade jorgense, mas na óptica cerealífera, veja-se a análise de Paulo Silveira e SOUSA, “Produção e consumo de cereais na Ilha de São Jorge durante a segunda metade do século XIX” in *Atlântida*, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, Vol. 53 (2008), pp. 175-192

as *sesmarias*, o *colonato*, a *enfiteuse* e outras leis económicas de carácter local, algumas de feição transitória, deveriam ter influído por certo no grau do seu aparcerimento e da sua expansibilidade”.⁶

Actualmente, a propriedade está muito dividida por muros de pedra e sebes vivas e pertence a muitos proprietários. No início do povoamento as terras encontravam-se abertas e só começaram a ser divididas quando foram partidas entre os povoadores com cartas de dadas e depois para as separar conforme se destinavam a culturas ou a pastagens. Desde então, deve-se ter “verificado a necessidade de balizar as terras destinadas preferencialmente, porque mais adaptadas, às pastagens e as leivas propícias ao cultivo do trigo e da vinha. Assim, os gados, sobretudo caprino e ovino, foram empurrados para as partes mais altas, os escalvados, onde podiam pastar livremente porquanto nunca tinham sido atribuídas e permaneciam baldias, resguardando-se ao mesmo tempo as zonas de cultura”.⁷

Hoje usam cercas eléctricas para condicionar o pastoreio dentro de um determinado espaço da propriedade. Na roça das plantas daninhas da pastagem eram usadas foices e gadanhas, actualmente usam-se roçadeiras motorizadas e tractores.

Após o período inicial e devido às excelentes condições edafo-climáticas da ilha formaram-se prados naturais com uma cobertura de ervas que fizeram dela uma zona privilegiada de pastagem de alta qualidade.

Hoje algumas das espécies florísticas que cobriam as pastagens desapareceram devido à sua incompatibilidade com a composição e quantidade de alguns tipos de fertilizantes utilizados, ao pastoreio excessivo e aos trabalhos de melhoria de pastagens com introdução de outras espécies consideradas mais próprias para uma maior produção de leite.

As pastagens de São Jorge ocupam cerca de três quartos da sua superfície total e encontram-se classificadas em três categorias: melhoradas, naturais e baldios. Destas, vinte por cento são de baixa altitude e oitenta por cento de média/alta altitude, que se encontram em condições topográficas diversas, chegando a atingir cinquenta por cento de declive.

Consoante a sua situação em relação à altitude, as pastagens da ilha estão divididas em três zonas: de baixa, média e alta altitude. Na zona de baixa altitude encontram-se algumas pastagens permanentes com coberto herbífero composto, predominantemente, por azevém-aveia (*Bromus willdenovii* Kunth) e azevém (*Lolium perene* L.) Nesta zona são produzidas ainda algumas culturas para fins forrageiros, tais como a cevada (*Hordeum vulgare* L.), a aveia (*Avena sativa* L.),

6 José Cunha da SILVEIRA, “A Indústria dos Lacticínios nos Açores – A sua Evolução – A sua Feição Actual – O seu Ressurgimento”, in *Boletim Argos*, Lisboa, 1927, p. 5.

7 António dos Santos PEREIRA, *op. cit.*, pp. 153-154.

o tremçoço (*Lupinus albus* L.), a fava (*vicia sativa* L.), a erva castelhana (*Lolium multiflorum* Lamb.) e o milho (*Zea mays*), este último destinado à ensilagem. O coberto herbífero das pastagens da zona de média altitude é composto pelas gramíneas azevém-aveia (*Bromus willdenovii* Kunth) e azevém (*Lolium perene* L.) e pelas leguminosas trevo amarelo (*Lótus corniculatus*), *Lótus uliginosus* e *Trifolium arvense*, bem como outras espécies. Nas pastagens da zona de alta altitude predomina a gramínea *Holcus lanatus* e as leguminosas trevo branco (*Trifolium repense* L.), *Lótus uliginosus* e *Trifolium campestre*.

Num passado não muito longínquo, na época do Inverno, as vacas leiteiras eram trazidas para as terras de sementeira do milho, onde tinha sido semeada erva castelhana ou trevo de flor vermelha, e para as pastagens de baixa altitude, onde deixavam crescer a erva e eram “postas à corda”, isto é, amarradas por um dos membros com correntes presas a estacas metidas no solo, a fim de irem comendo só à medida que era mudada a estaca. Actualmente os pecuaristas, no outono, deixam crescer a erva nas pastagens melhoradas, cortam-na e ensilam-na para alimentar o gado no inverno em lugares mais baixos e abrigados, geralmente próximo das vias rodoviárias.

Na melhoria das pastagens de baixa e média altitude, ocorrida na última metade do século XX, foram introduzidas novas espécies de ervas, que resultou num excesso de erva mas também num aumento do efectivo bovino. Este aumento teve como reflexo que a produção de leite tivesse crescido a uma taxa superior à média da região, ultrapassando as quotas estabelecidas pela União Europeia.

Os arrendamentos são feitos por um determinado número de canadas⁸ de leite convertidas em dinheiro, consoante a liquidação do queijo. As rendas são pagas anualmente, mas com cerca de um ano de atraso.

1.3. Os gados

A introdução de gados na ilha ocorreu por ocasião da descoberta e a mandado do Infante D. Henrique. Não sabemos, contudo, que espécies de gados, mas tendo em conta o ocorrido noutras ilhas, terão sido cabras, ovelhas e porcos e mais tarde, quando do povoamento, animais bovinos e outros.

O povoamento da ilha iniciou-se pelas Velas por volta do ano de 1460 e depois estendeu-se em direcção a Rosais. No final de quinhentos expandiu-se para norte. Entretanto outros núcleos tinham-se desenvolvido no Topo e na Calheta e o povoamento alargou-se a toda ilha. Os lacticínios acompanharam o povoamento e, já no século XVI, Gaspar Frutuoso afirmava: “Há nela muito gado vacum, ovelhum e cabrum, do leite do qual se fazem muitos queijos em todo o ano, que dizem ser

8 A canada é uma medida, que em S. Jorge corresponde a 2,4 litros.

os melhores de todas as ilhas dos Açores, por causa dos pastos, e, entre todos, os queijos das ovelhas são melhores, por o leite ser muito grosso e substancial.”⁹

Supomos que as vacas que existiam na ilha no final do século XVI, fossem da mesma raça das que existiam em Santa Maria na mesma época, as quais produziam “entre duas a quatro canadas de leite (4 a 8 litros) durante o período de maior fertilidade”¹⁰.

Com o passar dos anos, à medida que o número de ovelhas e cabras diminuía, o número de vacas aumentava, como registam dados respeitantes a final do século XIX:

No anno de 1870, a comissão nomeada pelo governador civil em cumprimento do decreto de 22 de junho d’esse anno, para examinar o resultado das operações do recenseamento dos gados existentes no distrito d’Angra, concluiu no seu relatorio que o valor dos gados na ilha de S. Jorge, sem designação das diferentes espécies, subia a 82:973\$156 reis, sendo no concelho das Velas 46:548\$786 reis e no da Calheta 36:424\$370 reis.

*O gado bovino, no concelho das Velas, era representado por 2:949 cabeças no valor de 34:007\$310 reis e no da Calheta, por 1:695 cabeças em 27:582\$080 reis, ou 4:644 cabeças em toda a ilha, na importância de 61:589\$390 reis.*¹¹

O efectivo bovino registado em São Jorge, neste ano de 2013 é de vinte e quatro mil quatrocentas e oitenta e sete cabeças, distribuídas por oitocentas e noventa explorações., segundo estatísticas da Direcção Geral de Veterinária.

Desconhecemos que raças bovinas existiram na ilha inicialmente, mas sabemos que já no primeiro quartel do século XX se faziam cruzamentos daquelas com a raça Holstein e holandesa. Contudo, os cruzamentos só foram incrementados no final daquele século e substituído todo ou quase todo o efectivo bovino existente pela dita raça Holstein, grande produtora de leite, mas inadequada para as pastagens íngremes de S. Jorge, por serem animais de grande porte e também por consumirem grande quantidade de alimento.

Além das raças bovinas referidas existem outras destinadas à produção de leite e também carne.

9 Gaspar FRUTUOSO. *Livro Sexto das Saudades da Terra*, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada, 2005, p. 94.

10 João Marinho dos SANTOS. *Os Açores nos Sécs. XV e XVI*, Fontes para a História dos Açores, s.l., Direcção Regional dos Assuntos Culturais – Secretaria Regional da Educação e Cultura, vol. I, s.d., p. 326.

11 José Candido da Silveira AVELLAR. *Ilha de S. Jorge (Açores) – Apontamentos para a sua História*, Horta, Typografia Minerva Insulana, 1902, pp. 134-135.

2. HISTÓRIA DO QUEIJO DE SÃO JORGE

2.1. Do povoamento às queijarias

Das nove ilhas dos Açores, foi a ilha de São Jorge a que primeiro iniciou o fabrico de queijo com maior intensidade e com fins comerciais. Enquanto as outras ilhas se dedicavam com maior entusiasmo às culturas da cana sacarina, da urzela, do pastel, dos cereais e da vinha, a Ilha de São Jorge, embora também tenha cultivado algumas das ditas espécies, dedicou-se, preferencialmente, aos lacticínios. Esta dedicação remonta aos primórdios do povoamento e passou por períodos de maior ou menor actividade relacionados com os altos e baixos de produção das ditas culturas na ilha.

Há quem sugira a hipótese desta actividade ter sido introduzida pelos flamengos que aqui se instalaram, porque nas terras donde provinham, se dedicavam à pecuária, entre outras actividades.

O fabrico de queijo, tipo caseiro, começou em casa de alguns pastores, que se associavam em grupos de dois ou três. Geralmente, queijo era fabricado na

*(...) casa de morada, na cozinha, na sala de entrada, às vezes nos pavimentos térreos, que se passavam todas as fases da vida do produto. Nas casas mais modestas o chão era tão sómente batido e atapetado por juncos. (...) Pelos cantos os montes de batatas, as sacas dos cereais, utensílios de lavoura e o mais que não encontrava guarida nas outras divisórias domésticas.*¹²

No início do século XIX, veio para a Vila das Velas o hamburguês Fernando Rachel, que se estabeleceu no sítio do Loural, próximo da povoação do Toledo e procurou fabricar queijo de pasta dura, que se supõe ter sido o modelo de queijo, que depois se designou por *queijo da terra* e que veio a suceder aos queijos de pasta mole e semi-dura que se faziam nas casas dos pastores.

Na primeira metade do século XX, outras experiências foram realizadas pelo micaelense Alexandre Leite que (...) *se associou com o sr. José Pereira da Cunha da Silveira e Sousa Júnior, distinto agrónomo, e montaram no lugar da Beira, uma fábrica de queijo e manteiga, sob a direcção d'um inglez que para esse fim contrataram(...)* Aquelles cavalheiros dissolvendo a sociedade, cada um exercem a dita industria em nome individual, merecendo especial menção o bom e óptimo queijo da fabrica do sr. Alexandre Leite, no logar de Santo António.¹³

12 José Cunha da SILVEIRA, *op. cit.*, pp. 11-12.

13 José Candido da Silveira AVELLAR, *op. cit.*, p. 135.

Entretanto, outras fábricas foram instaladas em edifícios próprios ou adaptados, registando-se no início do século XX, uma grande proliferação destas e das queijarias por toda a Ilha. Muitas tiveram curta duração enquanto outras perduraram no tempo pela estabilidade da qualidade dos seus produtos, pelas suas instalações e equipamento e pelos seus queijeiros.

Na ilha de Sam Jorge existem 37 fabricas pròpriamente ditas
48 queijarias ou casas de pastores, assim distribuidas :

CONCELHO DAS VELAS		
Freguesias	Fabricas	Queijarias
Beira	5	—
Rosais	1	2
Santo Amaro	5	—
Tolêdo	2	6
Urzelina	3	—
Manadas	4	8
Norte Grande	2	12
Santo Antonio	4	8
Ribeira d'Areia	2	1
Total	28	37

CONCELHO DA CALHETA		
Freguesias	Fabricas	Queijarias
Biscoitos	3	2
Loural e Fajã dos Vimes	2	4
Santo Antão	3	4
Sam Tomé	1	2
Total	9	11

Fonte: José Cunha da SILVEIRA, op. cit.

As queijarias, por falta de condições e pelo aparecimento das fábricas de lacticínios, foram acabando na primeira metade do século XX, vindo a acontecer o mesmo às fábricas na segunda metade do mesmo século, devido à forte concorrência das cooperativas no campo da rentabilidade comercial, com exceção da empresa Lacticínios de São Jorge, Lda., que encerrou mais tarde.

2.2. Das cooperativas à União das Cooperativas

Os exemplos de associativismo espontâneo (troca de serviços, desfolhadas, culturas a meias e permutas várias) que já existiam entre os agricultores jorgenses e da sua vontade e necessidade de se libertarem da dependência dos industriais de lacticínios que impunham os preços que lhes convinham, contribuiu para a fácil aceitação do cooperativismo, tornando-os pioneiros neste campo.

A 15 de Julho do ano de 1927 é fundada no lugar da Beira, na freguesia das Velas, com a designação de Cooperativa de Leitaria da Beira, sendo a primeira em Portugal, seguida alguns anos depois (1931) pela Cooperativa Agrícola das Manadas.

No ano de 1944 existiam já as seguintes cooperativas: Cooperativa de Leitaria da Beira, Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Rosais, Cooperativa de Leitaria das Manadas, Cooperativa Agrícola de Lacticínios do Norte Pequeno, Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Lourais e Cooperativa Agrícola do Topo. Depois do ano de 1945, foram fundadas mais as seguintes: Cooperativa Agrícola de Santo Amaro, Cooperativa Agrícola Leitaria de Santo António, Cooperativa Agrícola do Norte Grande, Cooperativa Agrícola da Urzelina e Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Biscoitos. De todas as cooperativas fundadas, extinguiram-se duas: a Cooperativa Agrícola da Urzelina e a Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Biscoitos.

A situação das Cooperativas de Lacticínios de São Jorge no ano de 1956 era a seguinte:

Cooperativas	Natureza	Local	Concelho
Coop. Agrícola de Lacticínios dos Rosais	Fábrica	Rosais	Velas
Cooperativa Leitaria da Beira	“	Beira	“
Coop. Agrícola Leitaria de Sto. António	“	Santo António	“
Coop. Agrícola do Norte Grande	“	Norte Grande	“
Coop. Agrícola de Santo Amaro	“	Santo Amaro	“
Coop. Agrícola da Urzelina	“	Ribeira do Nabo	“
Coop. Leitaria das Manadas	“	Manadas	“
“ “ “ “	Posto	Biscoitos	Calheta
Coop. Agrícola de Lact. do Norte Pequeno	Fábrica	Norte Pequeno	“
Coop. Agrícola de Lacticínios dos Lourais	“	Serra do Topo	“
“ “ “ “ “	“	Loural 2.º	“
“ “ “ “ “	Posto	Fajã da Caldeira	“
“ “ “ “ “	“	Portal	“
“ “ “ “ “	“	Fajã Redonda	“
Cooperativa Agrícola do Topo	Fábrica	Lameiros	“
“ “ “ “	“	Santo Antão	“
“ “ “ “	Posto	Barreiro	“
“ “ “ “	“	Entre Ribeiras	“

Fonte: Raul Viegas, *Algumas Notas sobre as Cooperativas de Lacticínios de São Jorge*, 1956.

Em data que não conseguimos apurar, as Cooperativas de S. Jorge constituíram uma Federação, que pretendia construir uma fábrica para o fabrico de queijo e manteiga. Em meados do ano 1956 foi nomeada uma nova direcção para a referida Federação e reconduzido no cargo de presidente o Dr. Nicolau Nunes, também presidente da Cooperativa de Leitaria da Beira. Tentou-se vender ou arrendar o edifício da dita Cooperativa para a referida fábrica, mas o negócio não foi aceite por ninguém da direcção face ao preço exorbitante pedido. Assim, o Dr. Nicolau Nunes descurou o assunto da fábrica e a Federação funcionou até 1978 apenas “como ‘fórum’ de defesa em ‘batalhas’ comuns e como pressão junto das autoridades na busca de soluções para problemas pontuais; nesta União defendeu-se a construção de uma Central de Cura e Acabamento, junto à Urzelina, na Transversal.”¹⁴

Naquele ano foi elaborado e apresentado o estudo para a referida Central de Cura e Acabamento do Queijo S. Jorge, pelo Dr. José Leal Armas (Médico Veterinário), a qual, anos depois, veio a ser englobada nas instalações da entidade que resultou do acto que abaixo se relata:

*No dia 14 de Outubro de 1986, no Cartório Notarial de Velas, procedeu-se à assinatura da escritura pública de constituição da União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, UCRL, sendo intervenientes os representantes legais das seis Cooperativas Agrícolas que, dias antes, em Assembleias Gerais, deliberaram uma das decisões mais importantes deste fim de século para o desenvolvimento económico-social da Ilha de S. Jorge: a constituição da sua União de Cooperativas.*¹⁵

A UNIQUEIJO - União das Cooperativas Agrícolas de São Jorge, U.C.R.L. inaugurou a sua sede social e complexo fabril no lugar da Beira, freguesia e concelho de Velas, no ano de 1991, que está equipada com sala de recepção e tratamento de queijo, câmaras de cura e de conservação, fábricas de manteiga e de leite do dia e salas de embalagem e expedição.

Inicialmente, só aderiram à Uniqueijo a Cooperativa de Leitaria da Beira, a Cooperativa de Leitaria das Manadas, a Cooperativa Agrícola de Lacticínios do Norte Pequeno, a Cooperativa Agrícola de Santo Amaro, a Cooperativa Agrícola de Lacticínios do Norte Grande e a Cooperativa Agrícola de Leitaria de Santo

14 AA.VV. “Dossier Açores - União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, UCRL.”, in *Via Láctea - Revista de Lacticínios* 9, Julho de 1996, p. 28.

15 *Ibidem*.

António. As que ficaram de fora aderiram mais tarde, sendo a Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Lourais a última a aderir.

Quase todas as cooperativas fizeram obras de beneficiação nas suas instalações ou construíram edifícios novos (Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Lourais, Cooperativa Agrícola do Topo, Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Rosais e recentemente a Cooperativa de Leitaria da Beira).

Nos últimos anos, algumas das ditas cooperativas acabaram ou deixaram de laborar, encontrando-se a funcionar atalmente apenas as fábricas das Cooperativas da Beira, Lourais e Topo.

3. PROCESSOS DE FABRICAÇÃO – Evolução e técnicas

3.1. As técnicas artesanais

Para se obter queijo é necessário proceder a duas operações: obter o leite (mungidura e transporte para o local do fabrico) e transformá-lo em queijo. Esta última operação inclui, geralmente quatro fases:

- a *coagulação*: modificações físico-químicas das micelas de caseína sob a acção de enzimas proteolíticas e/ou do ácido láctico, conduzindo à formação de uma rede proteica chamada “*coágulo*” ou “*gele*”;
- o *escoamento*: separação do soro lácteo, após ruptura mecânica do coágulo, por moldação (enformagem) ou, em certos casos, por espremedura; conduz à obtenção da “*coalhada*”;
- a *salga*: incorporação de sal por depósito à superfície ou na massa, ou imersão em salmoura;
- a *afinação (cura)*: transformações bioquímicas dos constituintes da coalhada sob a acção de enzimas, a maior parte de origem microbiana.

Consoante os parâmetros tecnológicos operando ao nível destas quatro fases, pode obter-se uma grande variedade de queijos.¹⁶

Para se obter o leite fazem-se duas mungiduras, uma de manhã e outra à tarde, durante o período de maior produção. No passado houve lugares que faziam apenas uma mungidura. A ordenha era feita para baldes de madeira de cedro, designados por *tarros* e o transporte feito em cabaças e barris de madeira, às costas ou no dorso de animais (asininos, muares ou cavalos). Chegado à queijaria era medido e coado

¹⁶ André ECK. *O Queijo*, Euroagro, Mem Martins, Francisco Lyon de Castro, 1990, vol. I, p. 340.

através de um pano de estopa para grandes celhas de madeira ou alguidares de barro, que estavam alinhados ao longo das paredes da divisão da casa onde se procedia à operação de fabrico. Após o leite repousar cerca de catorze horas procedia-se à desnatação natural por afloramento. Esta tarefa consistia em retirar a nata acumulada na superfície do leite com uma tijela de barro vidrado. As natas assim obtidas eram guardadas durante alguns dias e depois batidas para se obter a manteiga.

Depois da operação da desnatação era adicionada ao leite uma colher de sopa de coalheira¹⁷ por cada dez canadas. Esta adição era feita a frio. A formação da coalhada demorava mais ou menos tempo e não era dividida mas amassada nas celhas ou alguidares, fazendo-se escorrer o soro (almece) lentamente. A coalhada depois de trabalhada e enxuta era deitada nos cinchos de madeira, colocados nas francelas¹⁸, à volta das quais duas mulheres procuravam com as palmas das mãos, fazendo pressão, retirar algum almece que ainda restasse na massa. À medida que a coalhada descia dentro dos cinchos, eram estes atestados, depois desmontados e a massa novamente espremida, juntando-se cerca de um litro de sal por cada queijo de sete quilogramas. Seguidamente, o queijo era envolvido num pano e colocado dentro do cincho novamente e submetido a pressão debaixo de uma tábua com uma pedra de cerca de quinze a vinte quilos, em cima. Ficava assim por espaço de quatro dias sobre a francela, sendo polvilhado de sal todos os dias. Após a prensagem era lavado, friccionado ligeiramente com uma pedra-pomes e *faciado*¹⁹. Estas operações repetem-se durante oito dias, apertando os cinchos. Quando os queijos adquirem consistência retiram-se dos cinchos e põem-se a *curar*. A cura prolongava-se pelo período de um a dois meses, sendo mais no inverno e menos no verão, virando-os diariamente. Terminada a cura o queijo era raspado, untado com manteiga para lhe fazer a *flor* e ficava pronto a ser exportado.

Nos tempos mais recuados, S. Jorge produziu queijo de pasta mole, o qual era fabricado de leite completo, mas com o passar do tempo diminuiu e acabou por se destinar apenas ao consumo local. A maneira de o fazer era um pouco diferente. Logo após a recepção, era o leite posto a coalhar, usando o mesmo tipo de coagulante do queijo de pasta dura, mas em menor quantidade. Coalhado o leite as queijeiras cortavam pedaços suficientes de coalhada para um queijo e apertavam-nos nas mãos e depois colocavam-nos dentro dos cinchos, que ficavam na francela até ao dia seguinte a escorrer parte do soro. Procedia-se, então, à salga

17 Produto formado por um estômago de vitelo, um punhado de sal comum, 6 dl de vinagre e duas canadas de leite.

18 Tabuleiro de madeira com ou sem pernas, em plano inclinado, de formato rectangular à excepção de uma extremidade que se apresente afunilada e com um rebordo aberto e serve para colocar os queijos enformados a escoar algum soro que aqueles ainda contenham.

19 O faciamento consistia em espremer as paredes exteriores do queijo, esfregando-as em seguida com coalhada fresca, apertando amiúde o pano que o envolve.

externa e logo que atingisse consistência retirava-se do cincho e emergia-se num banho de salmoura. Após o banho era enchuto e envolvido num pano e posto a curar pelo período de quinze dias, após os quais estava pronto.

Como não havia espaços próprios para a cura, faziam-na nos locais mais inverosímeis.

Cura, maturação e seca não eram feitas geralmente em compartimentos especiais apropriados a tais fins. Os queijeiros tinham por costume colocá-los em tábuas suspensas dos tirantes das casas de fabrico ou da própria habitação, um pouco por toda a parte, na cozinha nos quartos de dormir, na casa de entrada etc.²⁰

O sal empregado nas queijarias era muito grosso e tinha de ser moído nas atafonas com as mós levantadas. Também se dizia-se que os ventos que sopravam durante o fabrico influenciavam o maior ou menor rendimento do leite em coalhada e as tarefas eram mais ou menos fáceis de executar, sendo os do quadrante norte e leste os melhores.

O peso do queijo variava consoante o gosto do comprador, não ultrapassando os quinze quilos.

Na escrituração eram usados meios e métodos originais, como o que se exemplifica a seguir

Os livros sempre abertos, sempre patentes aos olhos dos interessados, eram formados pelos *frontais* ou seja pelas divisórias interiores das casas onde se exercia o fabrico. Empregava-se o giz nessas divisórias de madeira não pintada. Os seguintes sinais, verdadeiros hieroglifos, simples ou agrupados, preenchiam o fim em vista.

Canadas	{	1	1.25	1.50	2	10	50	100	1000
de leite			'	"		○	⊖	⊕	⊗

Diz a tradição, em Sam Jorge e no Pico, nas duas ilhas onde a indústria conta maior número de anos de existência, que nunca se produzia enganos em tal notação, nos movimentos fabrís. Não haviam contas de sacco, embora fôsse desconhecido o sistema da escrituração por partidas dobradas!

Fonte: José Cunha da SILVEIRA, *op. cit.*, p.

20 José Cunha da SILVEIRA, *op. cit.*, p. 10.

3.2. A industrialização

A indústria de lacticínios é a mais antiga da ilha de S. Jorge. Começou em casa dos pastores, passou pelas queijarias, depois pelas pequenas fábricas e chegou finalmente às cooperativas. O carácter industrial surgiu quando as fábricas se instalaram em edifícios próprios equipados com utensílios adequados e alargou-se à medida que foram introduzidas novas técnicas e adquiridos equipamentos modernos.

A ordenha manual, que foi feita até à segunda metade do século XX, foi substituída pela ordenha mecânica.

No transporte do leite usavam-se cabaças e barris de madeira, que foram substituídos por latas de folha de Flandres na década de vinte do século passado, que por sua vez foram substituídas por bilhas de alumínio, na década de setenta, que actualmente já vão sendo substituídas por pequenos tanques em aço inox. O transporte, que era feito às costas ou em animais, passou, com a construção dos caminhos agrícolas nos anos setenta do século XX, a ser feito, quase exclusivamente, em veículos motorizados.

Nas fábricas o leite entrado é ainda coado e medido em depósitos de ferro estanhado munidos de réguas graduadas ou em equipamentos electrónicos, que “limpam” e medem aquele. No início do século XX não se fazia a selecção do leite, mas este podia ser examinado com o lacto-densímetro e com o cremómetro. Hoje, à entrada das fábricas, são feitos vários tipos de análises pelas próprias cooperativas e pelo Estado, para determinar a sua qualidade e evitar adulterações. A qualidade é depois classificada dentro dos parâmetros de composição e higio-sanitários para efeito de pagamento.

A introdução da desnatadeira centrífuga manual foi um grande passo no incremento da industrialização dos lacticínios, bem como o aparecimento e emprego dos tanques rectangulares em folha de ferro estanhado, com paredes duplas de modo a permitir o aquecimento do leite em banho-maria.

Fizeram-se algumas tentativas para o fabrico de outros tipos de queijos, como o americano, o flamengo e o holandês (lanche) e introduziram-se algumas alterações no antigo queijo de S. Jorge. Estas alterações foram as seguintes:

(...) os leites em estado cru vão para os tanques antes do meio-dia, são aí aquecidos e sujeitos à acção dos coágulos [coalhos] líquidos ou em pó, todos de procedência estrangeira. Obtida a coalhada, dividem-na com o auxílio de instrumentos próprios que afectam formas muito diversas, quasi sempre formados por fios de latão ou lâminas d'aço, munidos de cabos de madeira [liras].

Nem sempre as mãos do operador cooperam no trabalho da coa-

*lhada. Fabricantes há, porém, que usam dividi-la com essa intervenção, sobretudo se a salga é feita no próprio tanque depois da separação do almece. Poucos usam fazer a salga por emersão em salmoura. Segue-se o encinchamento e a prensagem.*²¹

A salga também se fazia durante o acto de colocar a coalhada no cincho e, neste caso, eram deitados 3 gramas de sal por cada litro de leite, nos meses de abril e maio e 2,5 g/litro nos meses de junho a setembro. Esta diferença reside na razão do gado beber mais água nestes últimos meses. Actualmente, depois de se deitar o coalho no leite é também deitada uma determinada quantidade de soro do dia anterior (fermento) para ajudar à coagulação.

Os cinchos, que era de madeira, passaram a ser feitos em folha grossa de Flandres e são, actualmente, em alumínio.

Passou-se a usar prensas duplas de alavancas, em ferro forjado, tipo inglês ou com parafuso, tipo americano ou ainda imitações de fabrico local.

Com as fábricas começaram a surgir as primeiras câmaras de cura com algumas condições, como ventilação, iluminação, pavimento e paredes à prova de ratos e prateleiras móveis de fácil limpeza e desinfecção, mas só no final do século XX, chegaram às cooperativas e à sua UNIQUEIJO câmaras de cura climatizadas.

Os industriais de lacticínios, geralmente, efectuavam contratos verbais com os pastores para o fornecimento de leite durante a temporada fabril, que ia de março a outubro de cada ano. Ao longo do ano iam sendo feitos abonos e depois de terminada a temporada eram feitas as contas e pago o que estivesse em falta. As cooperativas seguiram esta praxe, com excepção do contrato. No final do século XX, algumas cooperativas passaram a atribuir um bónus mensal por cada canada de leite entregue e deixaram de fazer abonos. Para controlar e evitar divergências de contabilidade “quási todas as fábricas [entregavam] *cadernetas especiais* aos seus fornecedores para anotação diária dos créditos de cada um dele. Mensalmente [fazia-se] o confronto entre estes documentos e os livros *diários* das fábricas.”²²

Os queijos genuinamente jorgenses são conhecidos por queijo “ILHA” e queijo “S. JORGE”, conforme contém as características estabelecidas ou são certificados.

A qualidade do queijo São Jorge deve-se, além dos factores biológicos, à habilidade manual, ao amor profissional e ao esforço individual que muitas vezes resiste a trabalhos pouco remunerados ou gratuitos. Não podemos deixar de ho-

21 José Cunha da SILVEIRA, *op. cit.*, p. 17.

22 Idem, p. 18.

menagear aqui muitos queijeiros e gestores de cooperativas, bem como os Doutores Patrick Keating, Fernando Vieira de Sá, José Leal Armas e José de Matos, pelo contributo que deram para a melhoria da referida qualidade.

4. A COMERCIALIZAÇÃO

4.1. Os consignatários

Os lacticínios tiveram sempre grande importância na economia da ilha de S. Jorge. Já no século XVI se exportavam queijos para outras ilhas. A confirmá-lo temos que “do registo municipal consta que já em 1574 se fazia exportação de queijo para a Terceira, S. Miguel e Fayal.”²³

Por vezes, a exportação era de tal ordem que o abastecimento local ficava comprometido, levando as autoridades a tomar medidas de proibição de exportação e de condicionamento da venda do leite e do tamanho e preço dos queijos. Assim “a 2 de Julho [de 1796 os elementos da vereação da Câmara da Calheta] deliberaram [que] fossem notificados todos os criadores de vacas a que não fabricassem queijos de preço superior a 20 réis nem os vendessem a mercador para exportar, pena de 1\$000.”²⁴

Mais tarde, em sessão da Câmara da Calheta de 1 de maio de 1847 “foi proibida a exportação de queijos, e se determinou fossem intimados os pastores e criadores a fornecer diariamente ao público, nos lugares que lhe forem indicados, metade do leite de suas vacas, a 30 réis a canada.”²⁵

Até à segunda metade do século XX, a exportação de queijo fazia-se, para o mercado açoriano, em grades de réguas de madeira para os de pasta dura e em caixas de madeira fechadas para os de pasta mole. Estas embalagens chegavam, por vezes, arrombadas ou machucadas e os queijos fendidos ou atacados pelos ratos, sofrendo depreciações. Actualmente a embalagem do queijo é feita em caixas de cartão e a exportação feita em contentores para os mercados dos Açores, Portugal Continental, Canadá, Estados Unidos da América e Europa.

A organização comercial passou por períodos difíceis. No início da primeira metade do século XX, os produtos eram

por via de regra, dirigidos às mãos de comissários ou consignatários, pessoalmente desconhecidos dos fabricantes. Frequentes vezes estes dividem por duas ou três casas a mesma marca; algumas vezes sa-

23 José Candido da Silveira AVELLAR, op. cit., p. 133.

24 Manuel de Azevedo da CUNHA. *Notas Históricas – Anais do Município da Calheta (S. Jorge)*, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1981, vol. II, p. 750.

25 Manuel de Azevedo da CUNHA, op. cit., p. 877.

*cam com a mercadoria a importância provável da respectiva liquidação. Assim, por suas próprias mãos são os próprios produtores que estabelecem a concorrência e a baixa de preços; e ainda fomentam essa mesma baixa forçando o seu representante a efectuar vendas afim de com o produto das liquidações poderem honrar os saques que recebem.*²⁶

O sistema comercial antigo manteve-se e em 7 de janeiro de 1956, Raul Viagas, da Unicol, em *Algumas Notas sobre as Cooperativas de Lacticínios da Ilha de San Jorge (Açores)*, escreveu, após uma visita que fez aquelas Cooperativas, o seguinte: “Tanto no mercado lisboeta da manteiga, como no mercado insular do queijo, as cooperativas estão em constante concorrência devido a cada uma ter o seu consignatário e por intermédio destes procurarem uma liquidação rápida dos seus produtos. Há épocas do ano em que se deslocam representantes das cooperativas de S. Jorge a Angra, [Horta e Ponta Delgada] onde deixam o queijo sem preço, o qual, no final, é liquidado de forma prejudicial para as cooperativas, lucrando apenas o retalhista ou armazenista terceirense [faialense e micalense]”.

Ocorreram alguns casos de falta de pagamento por parte dos referidos consignatários, que acabaram nos tribunais e outros nunca chegaram a ser cobrados.

4.2. A Lactaçoeres

Atualmente a comercialização é feita pela LACTAÇORES – União das Cooperativas de Lacticínios dos Açores, CRL., com sede na freguesia dos Arrifes, concelho de Ponta Delgada, que agrupa a UNILEITE - União das Cooperativas Agrícolas de Lacticínios e Produtores de Leite da Ilha de S. Miguel, a UNIQUEIJO - União das Cooperativas de Lacticínios de S. Jorge e a CALF - Cooperativa Agrícola de Lacticínios da Ilha do Faial. Tem no continente português um moderno entreposto comercial localizado em Vila Franca de Xira. Actualmente é o terceiro grupo nacional a operar na área dos lacticínios.

As exportações de queijos aumentaram quase sempre e já no ano de 1881 estavam avaliadas em 23:178\$200 e, mais tarde, em 1900 em 40:328\$000.²⁷

Por algumas estatísticas do final do século XIX podemos constatar uma evolução irregular das exportações de manteiga e queijo.

26 José Cunha da SILVEIRA, *op. cit.*, p. 34.

27 José Candido da Silveira AVELLAR, *op. cit.*, p. 135.

Exportação de lacticínios pelos diferentes portos da Ilha de Sam Jorge nos anos 1883-86

ANOS	MANTEIGA	QUEIJO
1883	13.692	101.045
1884	18.080	133.447
1885	13.613	122.328
1886	8.078	30.596
Totais	53.463	387.446

NOTA — As rubricas referentes a 1883 e 1886 englobam apenas seis meses, respectivamente de Julho a Dezembro e de Janeiro a Junho, de forma que as duas datas referidas, á falta de melhores dados estatísticos, completam um ano de exportação.

Fonte: José Candido da Silveira AVELLAR, *op. cit.*, p. 135

Continuando, a análise das estatísticas relativas ao período de 1922/1924, relativas apenas às exportações de queijo, verificamos que estas diminuiram bastante em relação ao período anteriormente analisado.

Sam Jorge

Anos	Quantidades
1922	78.524 quilogramas
1923	78.423 »
1924	92.134 »

Sam Jorge-Velas

Anos	Quantidades
1922	66.427 quilogramas
1923	67.480 »
1924	83.089 »

Sam Jorge-Calheta

Anos	Quantidades
1922	12.097 quilogramas
1923	10.943 »
1924	9.045 »

Fonte: José Cunha da SILVEIRA, *op. cit.*,

Comparando as exportações dos dois concelhos verificamos ainda que no das Velas o aumento foi progressivo, enquanto no da Calheta se registou um decréscimo regressivo.

Para fazer a comparação entre o passado e o presente, passamos a apresentar a exportação de queijo nos anos de 2003 a 2007, pelas Cooperativas da Ilha de São Jorge:

Anos	Quantidades
2003.....	2.116.865 quilogramas
2004.....	2.406.586 “
2005.....	2.332.939 “
2006.....	2.384.041 “
2007.....	2.399.031 “

Fontes: União das Cooperativas de Lacticínios de São Jorge, UCR e Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Lourais.

4.3. A Região Demarcada

Para melhorar e defender a qualidade e genuinidade do queijo São Jorge e desenvolver as condições potenciais existentes, melhorando a vida da população da ilha, atendendo a sua quase dependência da produção leiteira, foi criada a Região Demarcada do Queijo São Jorge, pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 24/86/A, de 9 de julho e concedido o Estatuto de Entidade Certificadora do Queijo São Jorge à UNIQUEIJO - União das Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, U.C.R.L., por Despacho Normativo n.º 97/87, de 20 de maio. Por escritura pública de 1991 foi também criada a Confraria do Queijo São Jorge, que é a actual detentora do Estatuto de Entidade Certificadora.

5. CONCLUSÃO

O queijo faz parte do património cultural e económico de São Jorge e é um legado dos nossos antepassados que nos foi transmitido através de gerações e que precisa de ser defendido por todos, por isso esperamos com este modesto contributo ter ajudado a um melhor conhecimento da sua história.

O nosso trabalho é apenas um resumo, deixamos, para quem esteja melhor credenciado, a tarefa de escrever a sua história.

FONTES

Orais:

Dário Trajano Silva Almada, nascido a 6 de Outubro de 1973, Presidente da Cooperativa Agrícola de Lacticínios do Norte Pequeno e da União das Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, UCRL., residente no lugar da Ribeira da Areia, freguesia do Norte Grande, concelho de Velas

Leocádia Cota Vieira, queijeira, nascida a 21 de Julho de 1939, residente no lugar da Ribeira da Areia, dita freguesia do Norte Grande

José Gabriel Gomes da Silveira Gonçalves, nascido a 29 de Março de 1958, Presidente da Direcção da Cooperativa Agrícola de Lacticínios dos Lourais, residente na Vila da Calheta, Concelho da Calheta (S. Jorge).

Bibliográficas:

AAVV, “Dossier Açores - União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, UCRL.”, in *Via Láctea – Revista de Lacticínios* 9, Julho de 1996.

AAVV, *Velas – Município*, 1.^a ed., Ponta Delgada, Publiçor – Publicações & Publicações, Lda., s.d.

AAVV, *Inventário do Património Imóvel de S. Jorge. Concelho de Velas*, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, 2013.

AAVV, *Inventário do Património Imóvel de S. Jorge. Concelho de Calheta*, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, 2013.

AVELLAR, José Candido da Silveira, *Ilha de S. Jorge (Açores) – Apontamentos para a sua História*, Horta, 1902.

CHAGAS, Diogo, *Espelho Cristalino em Jardim de Várias Flores*, 2.^a ed., s.l., Presidência do Governo Regional dos Açores – Direcção Regional da Cultura – Universidade dos Açores – Centro de Estudos Gaspar Frutuoso, 2007.

CUNHA, Manuel de Azevedo da, *Notas Históricas – Anais do Município da Calheta (S. Jorge)*, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1981, vol. II.

ECK, André, *O Queijo*, Euroagro, Mem Martins, Francisco Lyon de Castro, 1990, vol. I – II.

FARIA, Fernanda Manuela Machado, *Caracterização do Fabrico e Estudo da Flora Microbiológica do Queijo São Jorge*, Angra do Heroísmo, 1995.

FRUTUOSO, Gaspar, *Livro Sexto das Saudades da Terra*, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada, 2005.

MATOS, Paulo Teodoro, “Gentes da Ilha de São Jorge nos Anos de 1825-1827” in *Arquipélago. Revista da Universidade dos Açores- Ciências Sociais*, nº 9-10, Ponta Delgada, 1996, pp. 177-216.

MATOS, Paulo Teodoro, “A População da Ilha de São Jorge na Última Década de Setecentos: Estrutura e Comportamentos” in *O Faial e a Periferia Açoriana Açoriana nos séculos XV a XX*, Horta, Núcleo Cultural da Horta, 1998, pp. 551-582.

MENESES, Avelino Freitas de, *A ilha de São Jorge: uma síntese histórica*. Ponta Delgada, Letras Lavadas, 2013.

PEREIRA, António dos Santos, *A Ilha de S. Jorge (Séculos XV-XVII) – Contribuição para o seu Estudo*, Ponta Delgada, Universidade dos Açores – Departamento de História, Filosofia e Ciências Sociais, 1987.

SANTOS, João Marinho dos, *Os Açores nos Sécs. XV e XVI*, Fontes para a História dos Açores, Secretaria Regional da Educação e Cultura – Direcção Regional dos Assuntos Culturais, 1989, vol. I e II.

SILVEIRA, José Cunha da, *A Indústria dos Lacticínios nos Açores – A sua Evolução – “A sua Feição Actual – O seu Ressurgimento”*, in *Separata do Boletim Argos*, Lisboa, 1927.

SOUSA, Paulo Silveira e “Produção e consumo de cereais na Ilha de São Jorge durante a segunda metade do século XIX” in *Atlântida*, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, Vol. 53 (2008), pp. 175-192.

SOUSA, Paulo Silveira e “A reforma da divisão territorial e o processo de extinção do concelho do Topo (1832-1870): as relações entre o local e o nacional” in *O Faial e a periferia açoriana nos séculos XV a XX*, Horta: Núcleo Cultural da Horta, 2011, pp. 611-634.