LA ELABORACIÓN DEL QUESO

EL ORIGEN DEL PASTOREO

La técnica de domesticación de animales, con la oveja y la cabra como principales animales, fue introducida en el Neolítico, cinco mil años antes de Cristo. Este nuevo modo de vida supuso un abastecimiento más seguro no sólo de proteína animal, sino de lana, crin, cuero, etc.

Los pastores vascos más antiguos desarrollaban su actividad en los macizos montañosos y en sus zonas aledañas, donde los pastores que cuidaban los rebaños habitaban temporalmente desde los primeros de mayo hasta mediados de noviembre en cabañas o “txabolas” situadas en las sierras de mediana altura.

En euskera, han quedado huellas de una sociedad en la que el ganado fue la principal fuente de riqueza. Así la palabra *aberatsa* (poseedor de ganado), es un hombre rico, acaudalado.

LA OVEJA LATXA

Desde la antigüedad, los rebaños de ovejas latxas han acompañan a los pastores vascos. Esta raza de oveja es uno de los factores principales que hacen que el queso vasco se distinga del resto por sus singulares características.

Se trata de una oveja autóctona de origen prehistórico, que conserva casi invariables sus rasgos originarios y que es exclusiva del País Vasco. Es primordialmente lechera, de carácter muy vivo, noble y montaraz, cuyo instinto gregario está menos desarrollado que en otras razas. Cualidades que se reflejan en el aspecto rudo y primitivo que le confieren los largos mechones de lana áspera ("latxa") que cubren su cuerpo esbelto, ágil, adaptado a las escabrosidades de la geografía en la que pasta, y coronado todavía en ocasiones por un par de pequeños cuernos en la testa de las hembras, que dan cuenta de lo remoto de su origen ancestral. Existen dos variedades, las de cara rubia y las de cara negra. La karrantzana es una variedad específica de la comarca de las Encartaciones de Bizkaia.

La alimentación básica de las ovejas vascas es la hierba fresca que crece en abundancia por todas las montañas del país, gracias a la que producen una limitada cantidad de leche, pero que resulta de gran calidad, riqueza, afrutamiento y aroma.

LA TRASHUMANCIA Y LAS MAJADAS

El mantenimiento de los rebaños obligaba a los pastores a trashumar distancias más o menos largas buscando zonas donde la temperatura y altitud posibilitasen la existencia de pastos abundantes durante todo el año. Existen varios tipos de trashumancia: los de larga distancia, que van entre los valles que marcan el límite del cambio de vertiente cantábrico-mediterránea

y sierras limítrofes, y los de corta distancia que van desde los pastos de montaña a los valles costeros.

Los traslados periódicos de los rebaños de la montaña al valle o a la costa y viceversa se han venido realizando desde el Neolítico hasta el presente por caminos pecuarios o “artalbideak”, “altzubideak” o cañadas que tienen unas anchuras y recorrido marcado y establecidos.

Estos movimientos generaban la necesidad de crear en las diferentes zonas de establecimiento espacios destinados al albergue personal del pastor y sus ganados. Es así como surgieron las primeras majadas, espacios tradicionalmente de propiedad comunal, situados en lugares abrigados y protegidos de los vientos del norte huyendo de los sitios poco soleados, donde tarda en secarse el rocío perjudicial para el ganado y generalmente en las proximidades de la zona de arbolado, donde se refugiaba instintivamente el ganado durante la noche y cuando amenazaba la tempestad. En algunos casos las majadas fueron parceladas y distribuidas entre los pastores, creándose así los seles, que usualmente presentaban un área de forma circular con un mojón central llamado korta-arria o austarria y cuyas dimensiones varían de una región a otra.

Seles: amplias zonas de nuestras montañas de terrenos, generalmente circulares, de uso exclusivamente pastoril que reciben el nombre de sel, "*saroia*", "*korta nagusi*" o "*korta txikie"*. Estos círculos o cuadros suelen tener perimetralmente una serie de mojones testigo y en el centro una piedra cenizal que se conoce con el nombre de "*autstarria*"o "*artamugarria*".

LAS CONSTRUCCIONES PASTORILES

Las construcciones pastoriles existentes en los montes comunales no se podían cubrir con teja, ya que la teja era considerada como signo de propiedad.

ORIGEN DEL QUESO

No puede decirse que el queso sea originario de un determinado lugar del mundo, pues su elaboración apareció paralelamente en lugares muy distintos. El hallazgo arqueológico más importante en la historia de los derivados lácteos es el famoso Friso de la Lechería. Se trata de un friso sumerio de 5.000 años de antigüedad, que se conserva en el museo nacional de Irán en Bagdad, y que representa las distintas etapas del ordeño y cuajado de la leche. Si retrocedemos veinte siglos antes de Abraham, encontramos en Sumeria la historia de un pastor anónimo, escrita en tablas de arcilla, de escritura cuneiforme llevando las cuentas de mantequillas y quesos al rey Shulgi.

El verdadero origen del queso es un misterio que se remonta en el tiempo y cada lugar suele tener una tradición propia. En cualquier caso no es difícil imaginar que almacenada la leche en un cuajar de rumiante se obtuviera al cabo de las horas un producto cercano al que actualmente se elabora. El cuarto estómago de los rumiantes, el cuajo, contiene un líquido del mismo nombre capaz de coagular la leche ingerida. El descubrimiento de este proceso lo sitúa la leyenda alrededor del 3000 antes de Cristo. Así se cuenta que un anciano pastor de un país oriental mató una oveja para comer su carne, de regreso a casa guardó su leche en el estómago del animal y al llegar, para su sorpresa, observó que había cuajado.

Ya hace 5000 años, cercana la venta de los corderos sobrantes en primavera, los pastores comenzaban el rito diario de ordeñar las ovejas por la mañana y por la tarde. Los rebaños se criaban sobre todo para aprovechar su leche, que en buena medida se dedicaba a la elaboración del queso.

Resulta difícil obtener datos generales sobre los volúmenes de producción de queso en el País Vasco hasta el siglo XVIII, es más fácil encontrar censos o apreciaciones globales sobre la cabaña ganadera desde el siglo XVI- XVII.

EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO

La elaboración tradicional del queso de oveja ha tenido un estudiado entorno y un sabio sistema de fabricación, en base a leche, cuajo animal y sal. En el resultado final de estos quesos, influyen numerosos factores: los pastos, la limpieza en el ordeño que se traduce en la calidad microbiológica de la leche y en consecuencia, el desarrollo de la fermentación, la calidad del agua empleada para disolver el cuajo, el batido, las temperaturas, la humedad del aire, la limpieza y calidad de los moldes, la orientación de los recintos de maduración...

El pastor vivía durante el verano en una choza o txabola hecha de piedra, de planta rectangular, con tres piezas divididas por tabiques de mampostería o tablas: el hogar, sutoki, donde se llevan a cabo las labores de fabricación del queso, el camastro, kamaña y la quesería, gaztandegui, estancia de maduración con una pequeña ventana orientada siempre hacia el norte.

El período de ordeño se extendía desde febrero hasta agosto. El pastor obtenía de cada oveja una media de 50 litros durante la época de producción.

Suele ordeñarse el ganado en un pequeño redil anexo a la txabola. Para el ordeño se utiliza un recipiente, kaiku, que generalmente es de madera de abedul, de una sola pieza y en forma oblicua. A fin de que su labor sea más cómoda, el pastor suele utilizar un banco bajo, de tres patas, que ata a su cintura.

Ordeñadas las ovejas, el pastor transporta la leche a la cabaña, la filtra a través de un colador o embudo, iragazki, dejándola caer sobre otro recipiente, abatza, donde se calienta hasta alcanzar la temperatura exacta que tiene cuando está en la ubre, es decir 36ºC aproximadamente.

En el mismo cuezo o herrada, recipiente de 20 a 40 litros, se añade el cuajo animal disuelto en agua salada - a menudo se utilizaba cuajo de corderitos de un día que habían mamado una sola vez de su madre, sin que hubiera cogido piedras o tierra - y se remueve con un batidor, malatx, de madera de acebo o fresno. Después de bien batido, se deja reposar durante una media hora, produciéndose la coagulación de la leche.

Una vez coagulada la leche, el quesero la despizca con sus manos o ayudado por la lira y la reduce a una papilla que comprime contra las paredes del cuezo, para volver a reunirla y conseguir el matón.

El siguiente paso consiste en dividirlo en tantas porciones como quesos se pretenda obtener a la vez que se va eliminado el suero, gazura. Para ello se introduce el matón en moldes de madera, zimitzak, colocado sobre una especie de bandeja llamada zorce o chorce y al mismo tiempo que se presiona con las manos por ambas caras, se pincha con una varilla o císpite para que vaya soltando el suero. A continuación se desmolda, se envuelve en un trapo blanco y se prensa.

El queso, gazta, gasna, ya está formado. Sólo resta salarlo con sal seca, frotando las caras del queso o en salmuera, sumergiendo los quesos en una solución saturada de agua con sal. Este proceso se realizaba sin tener demasiado en cuenta la dosis puesto que se decía (y se dice aún, erróneamente) que el queso "toma justo la sal que necesita".

Por último se trasladan los quesos a la quesería o local de maduración, orientado siempre hacia el norte y se colocan en baldas, donde permanecerán un mínimo de dos meses. Durante los primeros días se les da la vuelta cada doce horas, después cada veinticuatro.

En algunas zonas se practica el ahumado, quemando ramas verdes de espino. El humo tiene un efecto protector especialmente contra las moscas y da un sabor particular al queso.

El queso se conservaba en la txabola hasta los meses de octubre o noviembre bien protegido del aire y de los ratones. Entonces se transportaba a las casas del pueblo y allí se guardaba en bodegas o sitios frescos sin corriente.

La transhumancia y el peregrinaje , durante la Edad Media, ayudaron a difundir los diferentes tipos de queso por toda la Península. En el camino de Santiago los quesos navarros, vascos, aragoneses, castellanos, cántabros, astures y gallegos proporcionaron a los peregrinos un alimento bueno y energético para su peregrinación. De ahí el dicho: "Con pan, queso y vino, se anda el camino".

LA PALABRA QUESO, GASTA, GASNA

En vascuence, el queso se llama *gazta* o *gasna,* palabra, que como muchas otras de esta lengua, es de origen desconocido. La palabra *keso,* con la que un monje intentó reproducir su habla romance, es una de las más antiguamente documentadas. Así queso, en español, *queixo*, gallego, *quesu* asturiano, procede del latín *caseus*, de antigua raíz indoeuropea y cuyo significado originario parece ser *carere suerum*, que carece de suero. Esta palabra, llevada por

los romanos, se extendió por las lenguas de todo el imperio romano: así en portugués encontramos *queijo* y *cas* en rumano, es una de las variedades de queso que allí se elabora. Algunas lenguas germánicas han tomado también la palabra latina, introducida junto con las técnicas de elaboración del queso: *cheese* en inglés , *käse* en alemán y *kaas* en holandés.

Sin embargo, posiblemente en algún lugar de la actual Francia, apareció una manera diferente de contemplar el queso y su proceso de elaboración que se reflejó en la lengua : el queso es una masa que se introduce en moldes y adquiere una determinada forma. Así un *caseus formaticus* es un queso elaborado en un molde, el adjetivo *formaticus* se convirtió en sustantivo y esta palabra se hizo habitual en francés: *fromage* y en occitano: *formatge*, en el norte de Italia: *formaggio* y en catalán: *formatge*. A partir del catalán o del francés, la expresión llegó incluso a introducirse en el español con la palabra formaje que el diccionario de la Real Academia sigue recogiendo para nombrar la forma o el molde para hacer el queso.