



Compañero de fatigas y gozos del hombre

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

La historia del queso corre en paralelo a la historia del hombre y su origen es bastante anterior al de cualquier testimonio escrito. Los antiguos griegos atribuyeron su creación a un dios menor, Aristeo, hijo de Apolo y de Cirene, guardián de las abejas e impenitente cazador, pero lo más probable es que su "invención" fuera resultado del azar y del descuido de un pastor del Asia Central o del Oriente Medio que, tras horas viajando con su leche almacenada en bolsas de cuero de estómago de cordero, se encontró con que el líquido, afectado por el intenso calor, el balanceo del camello y la acción de las bacterias del recipiente, se le había convertido en una masa blanquecina y sólida de la que pronto derivaría el queso. Sea como fuere, el hallazgo pasó de un salto la cuenca mediterránea y los europeos arcaicos hacían queso o algo parecido con la leche de sus uros (toros salvajes que se extinguieron definitivamente en 1627) hace más de 12.000 años, aunque el testimonio

gráfico más antiguo del procesado lácteo se encuentra en un friso "de la leche", en el templo sumerio de Abu, dedicado a la diosa protectora del ganado, Nin-Har-Sag, que data de 5.000 años de antigüedad y que se conserva o conservaba en el Museo Nacional de Irak.

BOCADO DE GRIEGOS Y ROMANOS

Los griegos fueron amantes del queso y de ello da fe, entre otros, el gran Homero, que en la *Iliada* narra cómo los dánaos o aqueos saqueaban regularmente los pueblos cercanos a la sitiada Troya para conseguir un botín de quesos y vino. Por otra parte, en la *Odisea* (ambas obras fechadas en el siglo VIII a. C.) describe el ciclope Polifemo como celoso guardián de una nutrida provisión de quesos de cabra y de oveja, y, en otro pasaje, la diosa Afrodita regala queso y dulce de

miel a Ulises/Odisseo y sus compañeros de viaje.

Por Aristóteles sabemos que en el siglo IV a. C. los quesos que se hacían en Frigia eran de leche de burra y de yegua, y que en Sicilia se fabricaban con una cuidada mezcla de leches de oveja y cabra.

Pero fueron los romanos quienes le dieron el nombre más extendido, derivado de *casere suerum*, y quienes se preocuparon de su descripción y taxonomía.

El gaditano Lucius Junius Moderatus, alias "Columela", en su obra *Res rustica* (*Los trabajos del campo*), escrita alrededor del año 65, detalla los distintos procesos de fabricación del queso, y Plinio El Viejo pormenoriza los tipos de queso que se consumían en el ámbito del Imperio Romano en su *Naturalis Historia*, datada en el año 77.

Roma, tan didáctica en tantísimas cosas, lo fue especialmente en las artes condumiales y hasta donde llegaron sus *limes* o fronteras llegó el vino, el jamón y el queso.

EL QUESO EN EL DECIR POPULAR

El queso (que en gallego se llama queixo, en catalán formatge, gazta en vasco, quesu en bable y hormatge en aranés) forma parte importante de la fraseología popular española y en compañía de casi cualquier otro alimento, por mor de la rima, sabe a beso. Con vino parece que hace más corto el camino, pero cuando a uno se la dan con queso, significa que le han engañado o tomado el pelo, por referencia a una práctica que, con mayor o menor fun-



damento, se le atribuye a los vinateros manchegos, y que consistía en darle a catar queso curado al presunto comprador antes de que probara el vino, con lo cual, y una vez embotadas las papilas gustativas y embarullados los conductos aromáticos nasales, cualquier peleón parecía pura esencia. También se dice que "Al que pide en exceso, le dan lo que envuelve al queso"; es decir la corteza, como equivalente figurado de algo sin valor. ■

Para Cayo Plinio los mejores quesos de su tiempo eran los de Nimes, en la Galia, y los que se hacían en los montes de los Alpes y Apeninos, aunque su particular preferencia se inclinaba hacia los de las ciudades de Nicomedia, Nicea y Bursa, en Bitinia, hoy dentro de Turquía. El epigramático Marcial da razón del queso ahumado y aromatizado de Valabrum, uno de los más consumidos en su tiempo, y Estrabón, gran cronista, viene a decirnos que uno de los más apreciados en Hispania era el extragrasso de Gades, la actual Cádiz. Finalmente, dice el historiador gastronómico de sobrenombre "Apicius" que el queso alcanzó en la Antigua Roma tal positivo predicamento que: "...los comediógrafos utilizaban en boca de sus personajes palabras cariñosas como *dulciculus caseus* (dulce quesito) o *Meus molliculus caseus* (Mi tierno quesito)".

Pero con el declive y derrumbe final del Imperio, el comercio se colapsó y ello dio lugar a un incremento extraordinario de las variantes locales de queso.

PARA ANDAR LOS CAMINOS Y EL CAMINO

El queso, desde sus orígenes y durante muchos siglos posteriores, tuvo vocación de condumio andariego, ya que era y es alimento muy nutritivo, de buena conservación y fácil transporte.

Camino de caminos es sin duda el de Santiago; una ruta que empieza a pergeñarse con

el hallazgo, en el año 814, de unas reliquias atribuidas al apóstol. La noticia corrió como la pólvora por el mundo cristiano y a finales del siglo IX se había extendido por toda Europa. Dos centurias después, en el siglo XI, el número de peregrinos europeos ya era significativo y la fama del "Santo Lugar" se había consolidado por doquier.

El Camino de Santiago fue, entre otras muchas cosas, lugar en extremo propicio para el intercambio de productos comestibles y para el encuentro de culturas culinarias y gastronómicas. Raro sería seguramente el zurrón que no cobijaba un pedazo de queso en sus entrañas y más raro aún que no surgiera la ocasión para compartir, comentar y comparar las peculiaridades y excelencias de los quesos europeos con los que se hacían en las tierras vascas, navarras, aragonesas, cántabras, astures, castellanas, leonesas y gallegas. El queso y la fe se daban cordialmente la



mano. En 959, es decir, dieciocho años antes de que vieran la luz las *Glosas Emilianenses*, consideradas durante largo tiempo como el primer testimonio escrito del dialecto romance hispánico, el monje despensero Ximeno del monasterio de San Justo y San Pastor, en La Rozuela, Chozas, León, escribe *Nodizia de kesos*, relacionando los diferentes tipos de quesos que se producen en su cenobio. Lo pionero y casi insólito del caso se comprende y valora si se tiene en cuenta que el parmesano está datado en 1597 y el camembert en 1791.

Otro grandísimo acontecimiento para el queso hispano, compañero inseparable de pastores, fue la creación, en 1273 y por el rey Alfonso X el Sabio, del *Honrado Concejo de la Mesta*, una asociación nacional de pastores de León y de Castilla a los que se otorgaban grandes privilegios como derechos de paso y pastoreo, o exenciones del servicio militar y de testificar en juicios.

EL SALTO DEL MUNDO MEDIEVAL AL RENACENTISTA

En España, el eje de la transición entre la Edad Media y el Renacimiento se fecha en 1492, año de la toma por los cristianos del último enclave musulmán y de la llegada a las "Indias Occidentales" o América, donde los conquistadores embarcaron grandes cantidades de quesos en sus expediciones, llevaron rebaños de vacas, ovejas y cabras e introdujeron técnicas queseras.

Para ese tiempo, la cocina de la Edad Media y las nuevas artes culinarias que empieza a dibujar el Renacimiento están plasmadas en el *Libro de manjares, guisados y potajes*, escrito por Ruperto de Nola, probablemente cocinero del rey Alfonso V de Aragón y I de Nápoles, y cuya primera edición, en catalán, apareció en 1520, con el título *Lybre de doctrina Pera ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch o Lo Libre de Coch*. Cinco años después, en 1525, se publicó en Toledo la versión castellana. En él aparece el queso en rebanadas, como fruta de sartén o asadero, y en postres varios como la xinxamella valenciana o las toronjas de Xátiva que son almórbanas.

EL QUESO EN EL QUIJOTE

Como no podía ser menos en un relato tan viajero como el que protagonizan el hidalgo Quijano y su escudero Sancho, el queso aparece con frecuencia en *El Quijote*. Aunque, como es lógico, en la epopeya, que a la vez es retrato de la sociedad de su tiempo, los quesos son de muy distinto nivel y catadura, y hay que suponer que en la mayoría de los casos era del tipo "manchego", a base de leche de oveja.

Cuando los cabreros invitan a Don Quijote, el festín comienza con unos trozos de tasajo de cabra que han sido cocidos en un caldero puesto al fuego. Luego: *"Acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso más duro que si fuera hecho de argamasa"*.

Queso duro, enranciado, escaso y misérrimo que contrasta vivamente con aquellos que se apilan en los preparativos de las bodas del rico Camacho y la bella Quiteria. Sancho, casual y hartó feliz invitado, describe un paisaje con seis enormes ollas, casi tinajas, preñadas de carneros enteros, liebres, gallinas y pájaros de caza. Rimeros de panes blanquísimos y: *"... los quesos puestos como ladrillos enrejados formaban una muralla"*. Quesos aquí de hidalgos con posibles aunque sólo sea para la fiesta, cremosos, de gustoso sabor, untuosos y llamando a un amable encuentro con recio vino manchego.

Por añadidura, en *El Quijote*, el queso empie-



za a tener denominación de origen y calidad, y a la fama del que se hacía en la madrileña localidad de Pinto se añade el de Tronchón, de la sierra del Maestrazgo turolense. En la segunda parte de la obra, cuando Sancho regresa de su quimérica insula Barataría, el paje de la duquesa le entrega un par de misivas, con presentes, de su esposa Teresa: *"... díole las bellotas, y más un queso que Teresa le dio por ser muy bueno, que se aventajaba a los de Tronchón. Recibiólo la duquesa con grandísimo gusto..."*.

Después, al regreso de la bella Barcino, archivo de la cortesía, albergue de los extranjeros, hospital de los pobres, patria de los valientes, venganza de los ofendidos y correspondencia grata de firmes amistades, el la-



cayo Tosillos invita a la pareja a un refrigerio que el hidalgo rechaza digno, pero que Sancho acepta sin reparos: *"Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza de lo caro, con no sé cuántas rajitas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo"*.

EN POESÍA BARROCA

Entre el Renacimiento y el Barroco, el queso sigue siendo condumio de pobres, hidalgos, ricos..., y santos. Lope de Vega describe o imagina la cena que María de la Cabeza le prepara a su esposo Isidro y a Illán, el hijo. De la cena misma nada dice el Fénix de los Ingenios, pero en la conclusión se explica de esta manera: *"Ya pues que el hambre cesa,/ viene el postre y la camuesa,/ el rancio queso o membrillo,/ y en un limpio canastillo/ se levanta al fin la mesa"*.

Como postre vuelve el queso a la pluma del poeta y gastrónomo sevillano Baltasar de Alzázar. En su largo poema *La cena o La cena jocosa*, aparecen varios vinos, ensalada, salpicón (fiambre de carne picada con pimienta, sal, vinagre y cebolla), morcilla picante y empiñonada, y más vino. Hasta que el comensal nos dice alborozado: *"Mas el queso sale a plaza,/ la moradilla va entrando, y ambos vienen preguntando/ por el pichel y*



En el siglo XIX, el queso da el gran salto de la producción artesanal a la industrial, gracias al conocimiento de la acción microbiana y los nuevos métodos de pasteurización.

la taza. /Prueba el queso que es extremo,/ el de Pinto no lo iguala".

La última apreciación remite, como ya se dijo, a la fama que en los siglos XVI, XVII y XVIII tuvo el queso de Pinto, producto que el emperador Carlos V, quizá el hombre "más viajado" de su tiempo y con seguridad uno de los más gastrófilos y glotones, consideraba "el mejor queso del mundo".

Baltasar de Alcázar vuelve sobre el tema en un poema que empieza diciendo: "Tres cosas me tienen preso/ de amores el corazón:/ la bella, Inés, el jamón/ y berenjenas con queso (...) Alega Inés su beldad,/ el jamón que es de Aracena;/ el queso y la berenjena,/ su andaluza antigüedad./ Y está tan fiel en el peso,/ que, juzgando sin pasión,/ todo es uno: Inés, jamón/ y berenjenas con queso".

Pero el queso, que siempre se hace protagonista en la mesa de los pobres y los hidalgos, también se ofrece al paladar real. El dramaturgo toledano Francisco Rojas Zorrila, en *Del rey abajo ninguno*, también conocida como *García del Castañar* o *El labrador más honrado*, relata, por boca de un matrimonio campesino, la merienda que se le sirve al rey Felipe IV y su séquito en una casa de campo: "Queso, arropo y aceitunas/ y pan blanco les prometo/ que amasamos yo y Teresa,/ que pan blanco y limpia mesa/ abren las ganas a un muerto;/ también hay de las tempranas/ uvas del majuelo mío,/ y en blanca miel de

Desde el Alma de la Montaña

al Corazón de la Mesa

Queso Cabrales

Consejo Regulador D.O.P.



fuelle muy honda, de un potaje de nabos en ensalada; luego una tortilla de torreznos, seguida de una asadura picante, y, por último, una compota descomunal de manzanas, y mucho queso curado de ovejas”.

Pero, como desde siempre, en el mercado había quesos y quesos. El cocinero Ángel Muro Carratalá, autor de *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras* (1869), el recetario más popular de su tiempo y de muchos otros atrás, confiesa: “Yo no compro queso más que en casa de Prats o de Lhardy, sin decir con esto que no lo haya bueno en otras partes, pero yo no lo compro más que en esos dos sitios, porque quiero comer queso, que sea queso”. Sobre el gran restaurante hay poco por lo mucho que decir, pero quizá convenga recordar aquí que, si creemos al jesuita Luis Coloma, una caja de galletas olvidada en el almacén de la confitería Prats (en el número 8 de la calle del Arenal, a unos pocos centenares de metros del Palacio Real) fue el hogar del Ratón Pérez y su familia. ■

rocío/ berenjenas toledanas; perdices en escabeche”.

DE LA CASA O LA FÁBRICA

En el siglo XIX, el queso da el gran salto de la producción artesanal a la industrial, gracias al conocimiento de la acción microbiana y los nuevos métodos de pasteurización. Además, en el proceso se empiezan a mezclar diferentes tipos de leche de vaca, de oveja o de cabra y combinaciones de éstas. En 1815 se inaugura en Suiza la primera fábrica de producción industrial de queso, pero muy pronto el negocio a gran escala pasa a Estados Unidos, donde el gran hito de esta nueva era lo firma Jesse Williams, propietario de una granja lechera en Rome, Nueva York, quien, en 1851, empieza a fabricar queso en una moderna cadena de montaje.

Por ese tiempo, en España, el queso sigue siendo omnipresente en las mesas populares. En *Peñas Arriba*, José María de Pereda describe así una cena lugareña: “Primeramente un canjilón de sopas de leche; después una

