

El Queso en el Pirineo



◀ **EUGENIO MONESMA MOLINER.** REALIZADOR DE TV Y ETNOGRAFO.

En el valle pirenaico francés de Aspe, remontando el río Labadie, se encuentran pequeños vallecillos rodeados por altas cumbres que vierten las aguas a Francia y España. En los meses estivales estas cabeceras de valle se convierten en un lugar ideal para pastar el ganado.

En estos fondos de valle, la excelente calidad de los pastos de altura y el aire puro, son decisivos para que la alimentación del ganado sea sana, abundante y nutritiva. Y todo esto, lo sabe muy bien Henri Rachou-Langlatte, ganadero de Lescun que, a principios del verano, subió hasta la cabaña de Bonaris con sus rebaños de vacas y ovejas, la burra y todos los aparejos para la elaboración del queso.

Como todos los días, hoy se ha levantado a las seis y media de la mañana. Tras un ligero desayuno ha limpiado y preparado los cubos y las lecheras. Antes de que los rayos del sol calienten los fondos del valle y sean molestos para trabajar, Henri ha salido a ordeñar las vacas.

Cada vez que ordeña una vaca, Henri recoge la leche en las lecheras filtrándola previamente con una gasa para separar todas las materias sólidas que hubieran podido caer en el cubo.

La operación de ordeñar una vaca comienza con la excitación de la ubre estimulando suavemente los pezones. Luego Henri exprime la leche con fuerza y cuando ya no puede sacarla mediante la presión, golpea suavemente las mamas con el puño, imitando los golpes que da el ternero con la cabeza.

El pastor debe guardar la leche durante unas horas antes de cuajarla. Para que no

fermenten las bacterias con el calor, la enfría con agua corriente y fresca junto a la cabaña.

Para elaborar el queso, Henri calienta en el interior de la cabaña la leche ordeñada el día anterior. Todos los componentes (manteca, caseína, azúcar y sales) permanecen íntegros al calentar la leche. Para cuajarla, Henri debe subir la temperatura entre 28 y 30 °C, lo que le obliga a mantener un minucioso control con el termómetro.

Cuando alcanza la temperatura ideal, llega el momento de cuajar la leche espontáneamente por la adición de los extractos que para coagular se venden el comercio. Este proceso de la coagulación consiste en hacer pasar la caseína del estado soluble en que se encuentra al insoluble; así se aglomera en grumos que arrastran toda la manteca y que por su mayor densidad se separan fácilmente de un líquido llamado suero.

Y después... las ovejas

Durante la hora u hora y media que tarda en cuajar la leche, nuestro amigo el pastor aprovecha para ordeñar las ovejas que todavía permanecen en el redil.

El trabajo de ordeñar a las ovejas es más sacrificado ya que la cantidad de leche que se obtiene de cada animal es inferior a la de las vacas. Sin embargo, su calidad es cuatro veces superior.

En este tiempo que Henri ha invertido para ordeñar las ovejas, la leche ya se habrá cuajado en la cabaña. Pero antes debe soltar el ganado y dejarlo a pastar solo por la amplitud del valle.

Al igual que hizo con la leche de vaca, nuestro amigo el pastor enfría con agua corriente la obtenida de las ovejas, para mantenerla en perfectas condiciones higiénicas hasta su transformación.

La leche ya ha cuajado, y el pastor somete el coágulo obtenido a una serie de manipulaciones que tienen por objeto separarlo del suero y darle la consistencia necesaria.

Manteniendo la temperatura templada, el pastor revuelve el líquido con sus manos a la vez que va deshaciendo la caseína en grumos.

Llega el momento de dejar reposar los grumos disueltos en el suero durante unos minutos, para comenzar después el proceso de elaboración del queso.

Henri aprisiona con sus manos los grumos contra la pared del caldero y le va dando la forma redondeada al queso dentro del suero. Este es un proceso lento y paciente, pero no hay problema porque el pastor tiene el resto del día para realizarlo.

El artesano ya ha dado la forma al queso con todos los grumos de caseína que había en el caldero. Pero todavía queda suero en su interior. Con unas agujas de acero clavadas uniformemente, Henri extrae por los agujeros que se forman una gran parte de ese suero.

Cuando ha hecho este trabajo de clavar las agujas dos veces por toda la superficie, llega el momento de darle la forma definitiva al queso.

El queso elaborado por Henri durante el verano en la montaña está hecho con



Con unos moldes de madera, el artesano podrá mantener la forma del queso hasta que esté compacto. Los quesos elaborados en la montaña reposarán unos meses en las estanterías de la oscura bodega de la granja.



la mezcla de leche de oveja y de vaca. Sin embargo, el que hace en el otoño, cuando las ovejas están preñadas, solamente lo fabrica con leche de vaca. A partir de diciembre, cuando nazcan los corderillos y las ovejas vuelvan a dar leche, el pastor fabricará únicamente queso puro de oveja.

Con unos moldes de madera, el artesano podrá mantener la forma del queso durante unas horas hasta que quede totalmente compacto.

Cuando los quesos ya están compactos, el artesano los debe conservar en un lugar fresco y oscuro. Cerca de la cabaña tiene una pequeña cueva que reúne las condiciones necesarias para mantenerlos en perfecto estado durante el proceso de fermentación.

Pero antes de dejarlos reposar en las cajas oscuras de la cueva, cubre su superficie con sal común para que sea absorbida lentamente.

Cada semana, cuando baje al pueblo a comprar alimentos, Henri irá bajando en la caballería los quesos que lleven más tiempo elaborados para guardarlos en su granja.

Los quesos elaborados en la montaña en un ambiente de aire puro, verdes pastos y unas excelentes condiciones para su buena fermentación, pasarán ahora a reposar durante unos meses en las estanterías de la oscura bodega que el artesano tiene preparada en su granja del pueblo.

La operación de secado y curación de los quesos es la más importante de la

fabricación. A causa de la fermentación el queso adquiere sus propiedades especiales y características que le da el peculiar sabor que distingue a cada artesano quesero.

En la bodega de la granja, el artesano quesero repite otra vez el proceso de salazón una vez limpia con agua la superficie de los quesos.

Tanto la venta directa de los quesos en su propia granja como su adquisición en las tiendas del entorno y las grandes superficies comerciales, reportarán a nuestro amigo Henri los beneficios de su sacrificado trabajo de muchas horas, días y meses en la montaña, elaborando unos quesos artesanos de calidad que sólo con su experiencia, dedicación y cariño se pueden conseguir. ■

OFICIOS PERDIDOS



P. V. P.
5.995 ptas.
IVA incluido

Serie emitida por TVE en 1996 y 1997

UNA SERIE REALIZADA PARA TV POR EUGENIO MONESMA

**34 ENTRAÑABLES DOCUMENTALES,
MAS DE 7 HORAS DE GRABACION
A UN PRECIO ESPECIAL**

*La hilandera
El tejedor
Los labradores
Los resineros
Los abarqueros*

*El molinero
El herrero
Los espigoleros
El calderero
El pan y las tortas
El jabón de palo*

*El madreñero
Los mieleros
El tornero
Las navatas
El cucharero
El zapatero
El botero
El calchonero*

*El tonelero
El esquilero
Los fideleros
Los ladrilleros
El sillero
El tratante
El topero
Los loseros
El nivelador*

*El cuchillero
Los cañiceros
El queso
La mantequilla
Las bigos secos
El chocolate
a la piedra*

OTRAS COLECCIONES

- Los últimos artesanos
- El hombre y los trabajos perdidos
- La España prodigiosa: nuestras fiestas.
- La buena mesa.

CUPON DE PEDIDO

Deseo recibir en mi domicilio:

La serie «OFICIOS PERDIDOS» a un precio especial de 5.995 (envío gratuito para los suscriptores de *Vida Rural*).

Catálogo gratuito de producciones.

Nombre:

Domicilio:

Población:

Provincia:

Teléfono:



PYRENE P. V. S.L.

C/ S. López Novoa, 4-3.ª A. 22005 HUESCA

Teléfono y Fax: (974) 22 57 82