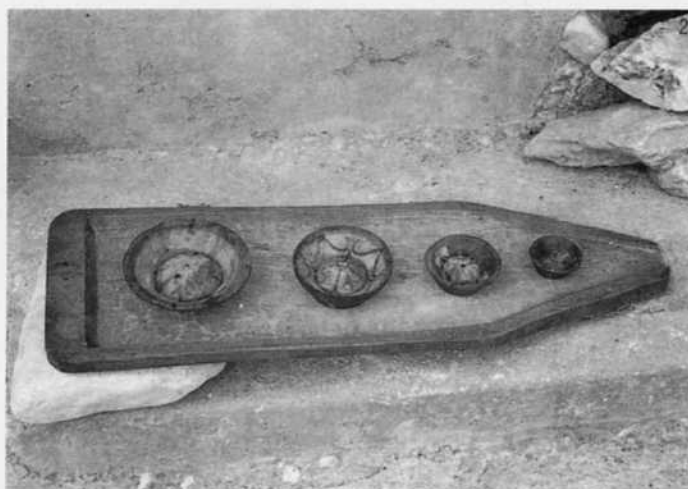




Foto P. Villarroya

1 Queseras de Lorenza Tomás
2- Tabla con queseras (Narria, 34-35)
3- *Cynthia cardunculus* (cardo azul)
4- Lorenza Tomás Gracia



LOS QUESEROS

Pilar Villarroya y M^a José Tejedor

e] En este, nuestro último artículo sobre la leche, nos detendremos en la elaboración del queso, uno de los múltiples productos lácteos, pero uno de los más comunes y que con mayor frecuencia hacían todas aquellas familias que tenían cabras.

Sin embargo, en Andorra no ha habido tradición de quesos, como puede haber en otros pueblos de la provincia, ni se ha comercializado con él de un modo serio sino que, por el contrario, la mayoría de los que poseían cabras lo elaboraban unas veces para venderlo, como complemento a la, por entonces, escasa economía familiar, y otras para consumo propio.

Por aquel tiempo, cuando la mayoría de la población andorrana dependía del campo, tener ganado era algo común, por lo que la lista de familias con cabras y que hacían queso sería muy extensa. Nos pusimos en contacto con la familia de Lorenza Tomás Gracia, con su nuera Feli Bielsa para que nos hablara de su suegra Lorenza, de cómo hacía el queso y cómo era su vida. De este

modo, cuenta que la familia de su suegra se mantenía de las cabras y de algún trozo de tierra. Y en cuanto a los quesos, una vez elaborados, "los llevaban por recado a Ariño, Albalate, Alloza y otros pueblos cercanos. Entonces, como no había perras, hacían trueque: queso por judías, aceite, patatas u otros productos. También, cuando tenían mucha leche, sobre todo en el mes de mayo, su cuñada la subía en cántaros al pueblo para venderla, subía desde la Zarzuela y del mas Antón. Vivía en el mas la Zarzuela, cerca del Ventorrillo y llevaban los quesos en una cestas con trapos blancos" "Cuando me casé -dice Feli- todavía seguían haciendo quesos y continuaron hasta el 59 ó 60 que se quitaron las cabras. Entonces mi marido trabajó primero en el campo, luego en la mina y ya se terminó todo". Feli no se acuerda de a cuánto vendían los quesos, sobre todo porque la mayoría de las veces, como hemos dicho antes, los cambiaban por otros alimentos.

Además, hemos podido constatar gratamente que hasta hace unos pocos años, todavía había familias que tenían cabras y elaboraban queso de forma artesanal para

su consumo y como demanda de amigos y conocidos que añoraban los productos verdaderamente naturales. Es el caso del matrimonio compuesto por Manuel Ginés Galve y Rosa Alquézar Alloza, a la que le enseñó la hermana de su marido y que nos hizo una demostración del proceso, que Feli recuerda era como lo hacía su suegra.

"Había que ordeñar a las cabras por las mañanas, antes de salir al monte, y por las tardes, cuando volvían a los corrales. Si nevaba, y no podían salir, se les daba paja en el corra; normalmente el trabajo del ordeño en las cabras lo hacía la mujer".

Como es natural, cuando más leche tenían las cabras era recién paridas y una vez vendidos los cabritillos había que seguir ordeñándolas para poder seguir bebiendo leche y haciendo quesos, porque si se dejaba de ordeñar se les retiraba la leche. La primera leche después de parir se llama *calostro*, que no se daba a los animales porque era muy fuerte, en cambio era una leche muy buena para los enfermos y como un regalo especial.

Además del ordeño, la elaboración del queso era casi siempre trabajo exclusivo de las



Proceso de elaboración del queso en demostración de Rosa Alquézar Alloza

mujeres. Para ello se necesitaba cuajo, leche, moldes, pesos para hacer presión y "mucho maña y paciencia".

¿Qué es el cuajo? Para poder cuajar la leche se utilizaba un cuajo vegetal: el cuajo de cuajar (hoy se vende en las farmacias polvo para ello) es una variedad de cardo, el *Cynara cardunculus*. Lo que se aprovechaba de estos cardos eran los pelillos azulados-violeta que tienen las flores en primavera y que espigan en verano. Una vez arrancados los pelillos, se ponían a secar sobre un papel a la sombra, o, como nos dice Feli, "en unas bolsitas de tela". Cuando estaban secos se picaban y se mojaban dejándolos sobre un paño siempre húmedo. Éste se apretaba bien y con una cucharada del agua donde están los pelillos era suficiente para que cuajara bien un litro de leche.

Feli nos cuenta que "una vez puesto a remojo el cuajo el día anterior, por la mañana ponían la leche coladica al fuego en una olla grande, al amor del fuego de romero, y antes de que hirviera se añadía el cuajo, teniendo mucho cuidado de que no entrara ningún pelillo del cardo". A los 30 ó 35 minutos, la leche comienza a ser una pasta que se echa en los moldes, previamente puestos a remojo durante un buen rato. Feli nos cuenta que el molde de las queseras era de madera. Ellos tenían seis tamaños de queseras pero no sabe a ciencia cierta de qué madera eran, piensa que pueden ser de ginebro, igual que las llaves del ganado para el esquila. El dibujo que llevaban las llaves lo llevaban también las queseras. Éstas estaban hechas a mano por ellos mismos o, a veces, por los carpinteros. Estos moldes tienen cada uno de ellos diversos agujeros para dejar pasar el suero y canalillos que, además de decorativos, sirven para que corra bien el suero y que luego son los que hacen el dibujo del queso, estos se colocan a su vez encima de una tabla con ranuras en los lados y una abertura para que el suero que sale de los quesos pueda recogerse en un caldero. Una vez en el molde, hay que presionarlo suavemente varias veces, echarle sal y darle la vuelta para que suelte el suero.



Feli nos sigue contando que su suegra, "lo ponía un poco más alto que la quesera y boca abajo en un banco que tenía de baldosa, un banco muy grande, lo ponían que sobresaliera un poco más el queso que la quesera o si no apretaban y luego encima ponían una piedras especiales, grandes y llanas para peso". Una vez en el molde había que presionarlo suavemente varias veces y darle la vuelta para que suelte el suero. "El banco lo tenían en la cocina de la masada muy limpio y se tenía mucho cuidado con la limpieza porque era muy delicado; había que tener el queso en la quesera un día y una noche más o menos" nos cuenta Feli. Al día se podían hacer unos diez, dependía de la cantidad de leche, ellos tenían muchas queseras que no saben dónde han ido a parar y Feli nos añade que "yo las tengo como santo mandamiento, al igual que un huso de madera para hilar".

Al queso se le hacía una costra muy fina, un poco amarilla, que era muy buena, pero el queso por dentro era blanco. Esa costra se nos hacía ya en casa, era una costra que no se florecía y si el queso a los pocos días sacaba "ojos" eso era que no estaba bien prensado y fermentaba, ese ya no se podía vender, estaba agrio (los ojos son huecos como en el pan). Los quesos siempre se vendían tiernos y en verano si querías que aguantaran más por el calor, después de hechos, se ponían a hervir en el suero y así se conservaban un poco más".

El suero que soltaba el queso se daba a los niños y si se calentaba poco a poco se hacía el requesón bueno. Nos dice Feli "que a veces echaban una chorrada de leche para que saliese más requesón y ya no era tan bueno, el fino era el que salía del primer suero y sin mezclar. Ese requesón lo ponían en un paño blanco de tela de sábana fina porque tenía que escurrir, lo ponían colgado y cogía una forma alargada, era un requesón muy bueno".

En fin, después de que fuéramos testigos del proceso artesanal de la elaboración del queso y del requesón, sólo podemos decir que no tienen nada que ver con los que compramos, "otro gustico, otra textura" ♣