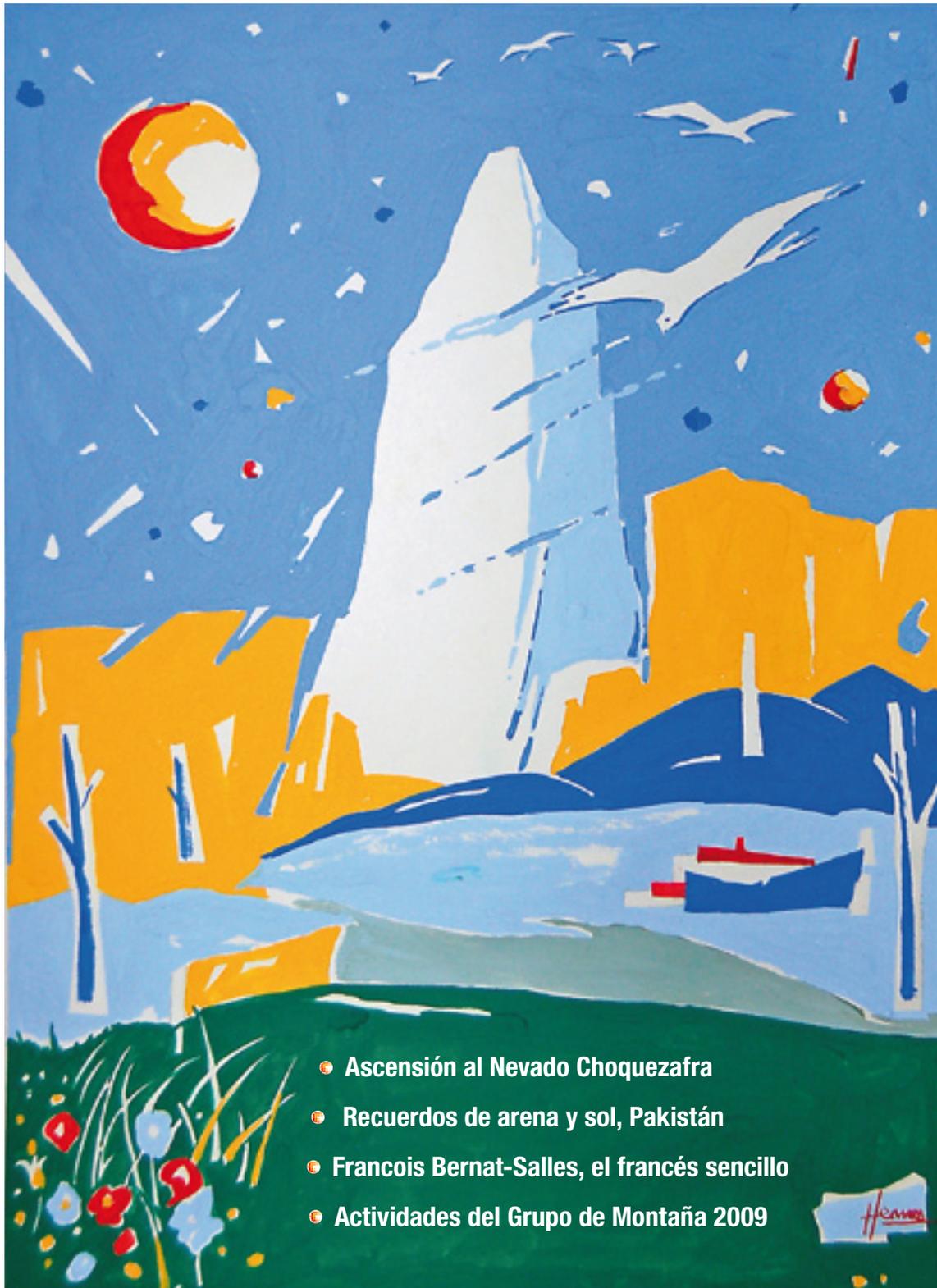


# PEÑA SANTA

REVISTA DEL GRUPO DE MONTAÑA PEÑA SANTA · NÚMERO 6 · AÑO 2010



- Ascensión al Nevado Choquezafra
- Recuerdos de arena y sol, Pakistán
- Francois Bernat-Salles, el francés sencillo
- Actividades del Grupo de Montaña 2009

*Urrutia*



Grupo  
PEÑA SANTA

# El Llar

## LOS CUATRO QUESOS

ANTÓN CAPITEL

Vivencias imborrables me unen al mundo de los quesos. A los seis o siete años ya pude gozar de mis vacaciones en Cabrales; solo, porque la más corta edad de mi hermano Emilio no permitía que me acompañara. Ramona me subía, dentro de aquel Edén cabraliego, a un vergel recóndito, a su cabaña de pastora. Era una cuarentona de aspecto algo varonil, seca y dura como un leño. Estaba a salvo de ciertas flaquezas y la provocaban los mozos. Ella repli-caba violentamente y llegaba a enzarzarse en algún *valu*, lucha áspera y sin reglas de la que salía vencedora, no sé si por su vigor de amazona o porque se dejaban ganar los pastores. A mí me producían tales luchas gran angustia, y volvíamos tras su triunfo emocionalmente trastornados a la cabaña: yo, con los ojos henchidos de lágrimas; ella, ordenando nerviosamente su peinado y los pliegues de su saya, severos como los del Auriga de Delfos. A veces sufría repentinos accesos de ternura y me daba de pronto besos como estacazos.

La cabaña, de unos seis metros cuadrados, estaba partida por un tronco cuadrado, que servía de banco al fuego, en dos ambientes: a la entrada, el «living», con el hogar; al otro lado, el dormitorio. En uno de los muros, lleno de tarameras, curaban los quesos.

Por lo que se me alcanzaba a mí de aquella misteriosa técnica, en la que yo oficiaba de acólito, trayendo y llevando, Ramona arrimaba al fuego la leche, a la que había echado antes un poco de *cuayu*, sacado de las entrañas de un corderillo. Una vez cuajada y sin suero, que era la parte líquida, salaba la masa y la metía en el molde, y días más tarde sacaba el queso y lo ponía a curar, hasta que fuera a sufrir la esotérica transformación de la cueva. Ramona tenía gracia para el queso y era muy consultada sobre el tiempo, la luna y demás influjos telúricos y astrales que obraban en aquel delicado menester.

De este modo sencillo nacía el famoso queso de Cabrales. De mis cuatro quesos, dos de ellos pertenecen a esta estirpe común que se parte en sendas ramas, que,

luego de endurecer en el curado, habrán de elegir entre quedarse como el escolar que no pasa a la adolescencia del bachiller, en el que predomina la hombría sobre el saber, la Naturaleza sobre el Arte, o seguir adelante. No hacer lo último no es una frustración, sino la decisión de la propia suerte, como el hidalgo campesino que desdeña la corte, y se mantiene intrínsecamente tan bueno como cualquiera; y, como tal queso, de un sabor profundo e ingenuo, cuyo encuentro es como el de una amistad inesperada, profunda e imborrable. No renuncia del todo a la aventura de la cueva, y quedará cruzado en alguna que otra veta de cardenillo, y es en realidad el Cabrales de Ramona; el antiguo y legítimo que entonces conocí y que ahora se llama de Gamonedo, porque es el que se sigue haciendo del mismo modo por los pastores de dos pueblos de tal nombre de los concejos de Onís y de Cangas. Durante cierto tiempo, en un acceso de vocación tardía, y acompañar al Cabrales propiamente dicho, que pasa a sufrir de lleno la mágica prueba, donde se les infiltran las esencias sutiles, hasta perversas, de la cultura; una especie de doctorado del que sale reblandecido y con el punto de corrupción de toda sabiduría. El que sea más o menos *picañón* cuenta poco, y más vale lo último, no vaya el picor a encubrir otras propiedades. Antes, el ambiente físico de la cueva lo operaba todo: ahora así como el cuajo ya es de *botica*, acaso se agudice y acelere con algún estímulo su sazón, lo que no se puede reprochar si se hace con temple y medida.

La leche empleada es de vaca, cabra y oveja, solas o mezcladas en la proporción fortuita de cada cabaña, pues, de aquella al menos, no creo que entrase en la técnica pastoril el cómputo de una y otra leche y dependía del azar. El gran número de variables impide unificar estos quesos arduos y díscolos y con tanta personalidad como un *crístianu*, fuera *el alma*, como se suele decir. Además de la maña queseril del pastor, cuentan la situación de la majada, la clase de ganado, la época del año, etcétera. Pero el factor primordial es la bondad y altitud de los pastos. Las reses de las majadas más altas pacen muchas veces por encima de los dos mil metros y fraternalmente con el rebeco, de cuya energía y arisca belleza y de sus ignotas causas algo se les pegará, digo yo, y por tanto a la leche y claro que al queso. Esta es su condición genuina, que los pone tan por encima de otros fermentados pareci-

dos, como el Roquefort y el Gorgonzola, sin quitar a éstos lo suyo.

Para que tengan alguna utilidad concreta estas líneas, diré que el mal olor que se atribuye al Cabrales proviene de los restos podridos de helechos y hojas que suelen envolverlo. Basta quitarlos y limpiar y lavar la corteza, para suprimir el hedor, y se manifieste, una vez cortado, su fuerte e insinuante *bouquet*.

Mi tercer queso es el de los Veyos, o sea, de las arriscadas aldehyelas que se asoman al famoso desfiladero del Sella. Es un queso diminuto; he aquí detalles exactos, como quería Stendhal: unos diez centímetros de diámetro y dos o tres o algo más de grueso. Es duro como el parmesano, de textura de alabastro y de entrañable y pastoril sabor. «Con pan, queso y vino se anda el camino». No sé si he añadido inconscientemente el queso al refrán, pero no sobra y así lo mantengo. Y para hacerlo bueno no hay otro como el *veyuscu* y una bota de vino, a pie, a caballo, por tierra, mar y hasta por aire.

El cuarto y último queso es en realidad universal, o sea, el requesón, pero algo curado y coherente. Y de todos los que conozco y con gran ventaja, si no es pasión, ninguno como el nuestro, a poco que lo ayude su natural. La manufactura es casera y se le llama en el centro de *afuega el pitu*, aunque el *nombratu* es más bien del requesón tierno; y en nuestra comarca de *reciella*, aunque casi siempre se hace de leche de vaca, porque la *reciella* es el ganado menudo, cabras y ovejas, que también se llaman *el mueble*, o sea, móvil, aunque así mismo se mueven las vacas, pero menos. Los quesos suelen inspirar gran apego y amistad, pero estoy por decir que ninguno como éste es más difícil de abandonar y de no acabar con él de una sentada.

