




(4) en portada



EL PAN CON OJOS, EL QUESO SIN OJOS Y EL VINO QUE SALTE A LOS OJOS

.....

TEXTO: David González de la Viña
FOTOGRAFÍAS: Jorge Comi

Como deja claro su nombre, se llamaba Queso Camerano al queso originario de la Sierra de los Cameros, ese espinazo abrupto y quebrado que hace la divisoria de aguas entre las cuencas de los ríos Ebro y Duero. Hoy son pocas las queserías que lo elaboran y menos las que se ubican en la sierra que le da nombre. La vida en la sierra sigue siendo dura en pleno siglo XXI.

Cuando llegué a La Rioja, he de confesarlo, desconocía la existencia de un queso específico de esta tierra. Ciertamente, la historia nos habla de la Mesta, de cañadas, de altas sierras... pero parecía como si el vino lo invadiera todo, impidiéndome ver, como se dice vulgarmente, “los árboles”. Craso error. Poco a poco fui descubriendo un queso de cabra auténtico, del que afirman más septentrional de entre los españoles y “*al que dan en ofrendas por todos los camberos*” que diría Gonzalo de Berceo. Así pues, de la mano de mi amigo Pablo, ingeniero él y buen conocedor del mundo rural riojano,

hemos podido catarlo y degustarlo en algunas de las queserías que aún lo elaboran.

DE LA LECHE AL QUESO A TRAVÉS DE LA HISTORIA

Desde hace mucho tiempo se cría la cabra por su leche, su carne, su piel... Los primeros quesos de cabra datan, al menos, del año 7000 a.C., cuando el hombre prehistórico comienza a hacerse sedentario, por lo que no resulta descabellado considerarlo el ancestro de todos los quesos, ya que muy probablemente fue uno de los primeros productos lácteos preparados.



La sierra y sus alrededores son el lugar idóneo para la alimentación de las cabras.

Los primeros quesos de cabra datan, al menos, de 7000 años antes de Cristo

Asimismo, la cabra simboliza a la madre del mundo en el hinduismo y también está asociada con la mitología griega, puesto que con leche de cabra fue amamantado Zeus, convirtiéndose en alimento de los dioses del Olimpo. Y en *La Odisea*, Homero alude a una mujer que remueve vino con queso de cabra para reducir su acidez. Se puede afirmar, por tanto, que tanto la cabra como su leche se encuentran fuertemente enraizadas con las creencias del mundo antiguo, algunas de ellas base de la civilización occidental.

Ahora bien, la palabra “queso” proviene del término latino “*quaeus*”. De hecho, está demostrado que la mayoría de las técnicas que seras actuales eran conocidas ya en el mundo romano, pues las legiones llevaban las prensas y moldes necesarios para la elabora-

ción de queso y así garantizar la alimentación de la soldadesca.

EL QUESO EN LA RIOJA: VIEJAS COSTUMBRES, NUEVOS PLACERES

Hasta el uso generalizado de la leche de vaca, el consumo de la leche de cabra era un hecho cotidiano en los pueblos riojanos. De hecho, uno que peina canas y que también tiene pueblo, recuerda a aquellos cabreros que bajaban a Logroño desde Lardero, Sorzano y otros pueblos cercanos. Iban y venían con sus cabras y, tras pasar por el fielato de la carretera de Lardero, las ordeñaban en la calle, delante de quien compraba el líquido elemento.

Sin embargo, esa leche no sólo tenía por destino su venta directa, sino que también se dedicaba a la elaboración de queso. En este sentido, la práctica de elaborar queso es el resultado de nuestra necesidad de guardar o almacenar la leche, ya que en regiones de clima templado como la nuestra, la leche se produce de forma abundante en ciertas épocas del año, mientras que escasea en otras.



El “Pirichi” de Robres era muy conocido por sus cillas de mimbre.

De este modo, las familias riojanas dejaban alguna cabra con la que producir queso y facilitar, de este modo, el que en concretas épocas del año, sobre todo hacia el otoño, cuando se producen la mayoría de los partos, el excedente de la leche se aprovechara para hacer queso; siempre, eso sí, una vez desechado el calostro.

En La Rioja hay testimonios de la fabricación de queso al menos desde hace más de mil años, aunque es seguro que se elaboraba ya desde la dominación romana, si no antes por las tribus beronas asentadas en nuestro territorio.

Durante la Edad Media es frecuente la aparición del queso como producto ligado al autoconsumo. Así figura en documentos medievales en los que participan los grandes titulares de explotaciones agropecuarias, como los monasterios y los señoríos laicos, al hablar de aprovechamiento de pastos (de especial riqueza en la región). En Haro, por ejemplo, donde la existencia de ganado caprino está datada desde la llegada de los monjes blancos a Herrera

La elaboración de queso es el resultado de nuestra necesidad de guardar o almacenar la leche

en el siglo XIII, se registran frecuentes roces con los agricultores de la zona. De hecho, en prácticamente todas las granjas dependientes de este monasterio emplazadas en territorio riojano, especialmente en La Serna, los monjes de Herrera tuvieron rebaños caprinos, insistiendo los pleitos, concordias y sentencias hasta en los más mínimos detalles sobre el apacentamiento del ganado, tan necesario para la calidad de la leche (sirva de ejemplo un pleito de 1436).

Esta importancia se rebela también en el valle del Cidacos y en la Tierra de Ocón, de ahí que en las concordias entre concejos se detallaran minuciosamente las infracciones y sanciones que podían imponerse a los cabreros. Pérez Carazo nos informa al hablar de las relaciones de las abadesas de Santa María de Herce con el concejo de Arnedo que ambas localidades

Ejemplar caprino.





Ganadería caprina de Baños de Río Tobía.

establecieron una mancomunidad de pastos y monte para aprovechar conjuntamente los espacios comunales de sus términos, que pasaban a tener la consideración de *cumbreros* para los vecinos. Con el fin de asegurar el cumplimiento de la normativa e imponer las penas correspondientes a quienes quebrantasen los acuerdos se nombraban jurados yunteros. Las penas del ganado eran variables en función de si el ganado caprino pastaba en los espacios vedados, si lo hacía de día, etc., tomando el jurado un cabrón en prenda. Estas costumbres se han mantenido en la sierra hasta prácticamente el siglo XX, extendiéndose por otros valles como se detalla en una sentencia dada en Ocón el 30 de abril de 1348 que ordenaba que si “*por aventura el concejo de Auxejo ovieron sospecha que a buelta del ganado del dicho*

En lugares como Haro, Herce, o Leza de Río Leza se conservan unas interesantes ordenanzas referentes a “penas de ganado”, lo que revela la importancia que daban sus habitantes a los rebaños de cabras y al aprovechamiento de su leche y a los derivados de la misma

abbad troxieren otro ganado encubierto en el dicho de término de Auxejo, que puedan los montaneros prender un carnero del abbad fasta que el granjero de la Noguera et el pastor juren sobre los Santos Evangelios que no ay alli otro ganado, sino el de la cassa de la Noguera et del abbad de Fitero”. (GARCÍA TURZA, F.J., *Documentación medieval del Monasterio de San Prudencia de Monte Laturce (siglos X-XV)*, IER, Logroño, 1992, pp. 120-121).

En otros ámbitos sociales también nos encontramos reseñas expresas al queso. Por ejemplo, lo hallamos citado en el Fuero de Cirueña del año 972, al hablar de la manutención de los obreros del monasterio de San Andrés de Cirueña en estos términos: “*Statuimus autem ut in illis tribus diebus detur illis ad conxedendum dimidium panem tritici, et dimidium comunie, qaseum et cepes in mane et in nocte duo leguminum pulmenta*”; y, asimismo, lo encontramos en la comida de los peregrinos atendidos en el hospital de Santo Domingo.

A lo largo de la Baja Edad Media el queso también va a ir apareciendo muy unido a diversos rituales y celebraciones riojanas. Baste para ello citar casos como el de la fiesta celebrada en Muro de Cameros el día siguiente a Santa Margarita; la fiesta de Todos los Santos en Mansilla o el caso, hoy más mediático, de Quel, donde la tradición de repartir pan y

queso por la *Cofradía de la Transfiguración* en la ermita de Santa Cruz se ha celebrado de forma ininterrumpida cada 6 de agosto desde 1479.

Es evidente que el descubrimiento de la pasteurización permitió un gran avance en la manera de hacer queso y, gracias a él, se fue consolidando un cierto mercado de este producto en La Rioja, cuyo destino era, principalmente, los centros urbanos próximos. Inicialmente, la comercialización se realizaba mediante la venta directa en las ferias semanales de las cabeceras de comarca de las localidades serranas (Torrecilla, Soto de Cameros, Munilla, Enciso...) o bien acercando la leche y el queso a los consumidores directamente, tarea de la que se ocupaban los *hueveros* o *cabriteros*.

Por otro lado, surge la pregunta de si, además del queso de cabra, en la sierra se producía también queso fabricado con leche de otros animales. Consta que en pueblos como San Vicente de Munilla, Robres y, en general, en

La comercialización del queso se hacía también a través de intermediarios a los que se les llamaba *hueveros* o *cabriteros*

los que se sitúan a lo largo del valle del Leza, han tenido ganado caprino casi exclusivamente. En localidades como Santa Marina y Lasanta, en cambio, sí parece que hubo ganado vacuno del cual es fácil pensar que se aprovechase también su leche. Es probable por ello que, en algunas zonas de la sierra riojana, se hiciera queso a partir de leche de vaca u oveja. De hecho, en el alto Oja ha existido siempre una fuerte presencia vacuna de la que, a falta de un estudio profundo, sí podría aventurarse la posibilidad de que existiera una cierta tradición quesera.



Poco a poco se abren nuevas queserías en la sierra.



De todos los quesos riojanos el queso de cabra es el más representativo

A lo largo del siglo XX, el fuerte proceso migratorio experimentado en la sierra supuso una pérdida sustancial de una gran parte de la población que se dedicaba al laboreo de las cabras, sustituyéndose el ganado caprino por las ovejas y vacas, más rentables económicamente y más del gusto del consumidor actual. En este contexto, la cabaña caprina en la sierra riojana, base para la elaboración del queso camerano, no ha dejado de disminuir desde comienzos de siglo hasta el presente, perdiéndose así algunas curiosas tradiciones rurales.

Una de ellas era la denominada “*cabrada de la villa*”. Se trataba de un sistema de pastoreo en el que todos los propietarios de cabras de una población formaban un tipo de sociedad de modo que, en función del número de cabezas que se aportaban, se delimitaba el número de días a salir

como cabrero. De esta forma, las cabradas proporcionaban a todo el vecindario el suministro diario de la leche para elaborar el queso. En poblaciones como en Soto era costumbre que por cada 10 cabras que se tuvieran era preciso salir un día de cabrero. En este modelo de gestión un pastor llamaba mediante un cuerno a las cabras de todos los vecinos (incluido las del maestro, cura,...) cual flautista de Hamelín, encaminándolas a continuación hasta el monte y haciéndolas regresar a sus corrales al finalizar la jornada. Este tipo de explotación comunal favorecía un doble aprovechamiento ya que, por una parte, al quedar delimitados los días de pastoreo, los días libres podían emplearse en las necesidades agrícolas y domésticas; y de otro lado, se fomentaba un tipo de solidaridad entre los miembros del concejo.

En la actualidad existen varias queserías que elaboran queso. Este es de cabra, si bien no todas se encuentran incluidas en la Denominación de Origen. Así encontramos queserías en Tondeluna, Anguiano, Haro, Préjano, Laguna de Cameros y Arnedo, algunos poseen



Ordeño mecánico de cabras.

Cilla o "arcilla" es el nombre que se da a la cesta o molde de mimbre fino y pelado usado antiguamente para depositar el queso camerano

además ganadería propia, estando próximas en el tiempo la apertura de nuevos puntos de producción.

Junto a ellos existe hoy en día una cierta proliferación de quesos sin etiqueta, es decir, de quesos que siguen haciéndose en las casas por familias que poseen ejemplares de este animal, haciendo quesos frescos y también, en algunos casos, maduros.

Y es que el queso se haya hoy día muy presente en nuestra alimentación. Puede decirse que goza de buena salud, siendo varias las ferias que se celebran anualmente en nuestro país con el queso como denominador común. Una de ellas es la de Munilla, que cada mes de octubre atrae a varios miles de personas hasta esta localidad serrana.

EL QUESO CAMERANO: NUESTRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

De todos los quesos riojanos el queso de cabra es el más representativo. Son cuatro los tipos de cabra que se han venido utilizando en la sierra de forma tradicional: Serrana, Murciana-Granadina, Alpina, Malagueña (payoya) y sus cruces.

Se trata, en lo principal, de queso fresco, de coagulación enzimática de cuajo natural de origen caprino, caracterizado por ser compacto y de consistencia firme, con apenas existencia de ojos y fisuras. Presenta un color homogéneo blanco o ligeramente marfileño, siendo su superficie lisa y con escasas grietas. Se distingue por su forma cilíndrica atortada



que hace que sus caras superior e inferior sean planas, mientras que sus paredes resultan convexas. La superficie externa se encuentra grabada con el dibujo de la cilla (o "arcilla", según la conocen en Gallinero), que es el nombre que se da a la cesta o molde de mimbre fino y pelado, usado antiguamente para depositar el queso camerano y que actualmente son de material plástico.

Precisamente, el oficio de la cestería ha existido desde siempre en la región, aunque en la actualidad este tipo de artesanía prácticamente ha desaparecido. Quedan en el recuerdo nombres como el de "Pirichi" en Robres o el del "Tío Claver" de Torrecilla, del que afirmaban que hacía las cillas más finas. Nos cuenta J. Giro que a Alejandro Salvador, de San Andrés de Lumbreras, al que dicen que le enseñó uno del Horcajo, le daban el mimbre y él solo cobraba la mano de obra.

El queso de los Cameros, no obstante, puede ser también tierno, semicurado y curado, según haya madurado 15, 30 o 75 días, respectivamente, si bien algunas queserías ubicadas en la región elaboran otras especialidades.



Cuajando la leche.

La elaboración de un queso de cabra de alta calidad y duración depende, en gran medida, de las características de la leche y de las condiciones de elaboración. Una leche rica en composición, proveniente de animales sanos y una buena higiene durante el ordeño y procesamiento, son factores que contribuyen a obtener óptimos rendimientos y calidad del producto final.

Durante mucho tiempo, las técnicas y formas de elaborar el queso de cabra no evolucionaron en exceso en la sierra. Las cantidades de leche empleadas para la obtención de un kilogramo de queso son diferentes según el tipo de cabra ordeñada y la estación del año en el que se produce el ordeño. En este sentido, los animales más productivos son las cabras de la raza Murciana-Granadina, precisándose en noviembre cuatro litros de leche para hacer un kilo de queso, mientras que en junio se necesita una media de cinco litros. En Trevijano (como en otras áreas castellanas) se usa (o usaba) la medida del Cuartillo (medio litro), necesitando en junio de doce cuartillos para hacer el kilo.

Al principio, el proceso de elaboración consistía en dejar que la leche cruda se cortara de forma natural, separándose el suero de la cuajada. También existía la costumbre de hervir la leche de una a tres veces al día, antes de trabajar con ella.

Sin embargo, el queso fresco, sin los cultivos lácticos necesarios para el desarrollo de la flora bacteriana, en realidad, no madura. Por eso, hasta los años 60 del pasado siglo se fue generalizando el uso del vinagre, del zumo de limón o el cuajo de los cabritos para coagular

Las cantidades de leche empleadas para la obtención de un kilogramo de queso son diferentes según el tipo de cabra ordeñada y la estación del año en el que se produce el ordeño



En la curación es fundamental la labor del maestro quesero.

La sal evita el desarrollo de microorganismos no deseados y mejora el gusto del queso.

la leche. La cuajada se cortaba entonces en pedazos con los que se rellenaban talegas de lino o algodón que se colgaban en alto en lugares templados como las cocinas, durante varios días, para que la cuajada drenara el suero y se curara, hasta conseguir que los granos adquirieran el tamaño adecuado.

No obstante, tampoco esta técnica suponía curar el queso, ya que para que el moho y las levaduras trabajen, el queso necesita de cierta

Para que el moho y las levaduras trabajen, el queso necesita de cierta humedad y, debido precisamente a la sequedad alcanzada mientras el queso permanecía en los someros, lo que se lograba era un queso duro y seco

humedad y, debido precisamente a la sequedad alcanzada mientras el queso permanecía en los someros, lo que se lograba verdaderamente era un queso algo duro y seco.

Posteriormente, se fueron empleando enzimas como la quinina para cuajar la leche. Se extraían del cuajo de rumiantes lactantes o bien de vegetales. Los pedazos de la cuajada cortada sobre la tela de lino se colocaban dentro de las cillas. Éstas se cubrían con tablas circulares, con algún peso sobre ellas para prensar la cuajada y evitar con ello que quedaran huecos en su interior, siguiendo de esta forma el viejo dicho camerano de *“el pan con ojos, el queso sin ojos y el vino que salte a los ojos”*. De esta forma, se expulsaba mayor cantidad de suero en menos tiempo. Asimismo, se solía untar el queso con una capa de aceite para favorecer su humedad, así como la acción controlada del moho.

Durante el prensado, se iba realizando la salazón durante un máximo de 15 horas, procediendo finalmente a su maduración a través del volteo.

En esta fase el maestro quesero ha de comprobar que la maduración del producto es la adecuada y que el nivel de mohos es el correcto.

Un aspecto importante a tener en cuenta dentro de la técnica de elaboración del queso en nuestra región es, sin duda alguna, el referido a la coagulación de la leche. Vale la pena detenernos algo en este punto. Se ha definido anteriormente al queso camerano como un queso de coagulación enzimática de pasta blanda. Así lo reconocen las normas reguladoras del mismo. Sin embargo, es necesario citar que son dos las técnicas existentes para coagular la leche: las coagulaciones enzimáticas y las coagulaciones lácticas. La principal diferencia entre ellas es que mientras que las coagulaciones enzimáticas se producen por la formación del caseinato, origen del cuajo (para el que se necesitan de 1 a 3 horas y una temperatura que ronde los 32 a 38 C°), las lácticas se caracterizan por el desarrollo de las bacterias lácticas, es decir, transformando el azúcar de la lactosa en ácido láctico, dando lugar a una cuajada frágil y desmineralizada, en donde a diferencia de la coagulación enzimática, el calcio no juega ningún papel, ya que es arrastrado por el suero.

Lo único que la técnica actual ha hecho en el proceso de elaboración del queso ha sido perfeccionar los sistemas de elaboración para producir mayores cantidades y de mejor calidad y garantía sanitaria

Ambas coagulaciones responden a culturas diferentes, pues mientras que en los países nórdicos de clima húmedo, se acude más a las coagulaciones lácticas, en los mediterráneos, donde el clima es más cálido, se recurre, por lo general, a las coagulaciones enzimáticas. No obstante, existen testimonios orales de empleo de coagulaciones lácticas bien cerca de nosotros pues en La Monjía parece ser que ésta era la técnica empleada antaño por algunas familias.

Otro sistema empleado para lograr la coagulación de la leche se hacía en algunos pueblos como en Antoñanzas, donde hervida la leche se batía la cuajada con una especie de palo cu-



yas ramas se retorcián hacia atrás simulando una batidora hasta coagular el queso.

Lo único que la técnica actual ha hecho en el proceso de elaboración del queso, según nos apunta Gerardo Sobrón, quesero en Anguiano, ha sido perfeccionar los sistemas de elaboración para producir mayores cantidades de queso con alto nivel de calidad y óptimas garantías sanitarias. En este sentido, actualmente la normativa vigente prohíbe por razones higiénico-sanitarias el empleo de leche sin pasteurizar, es decir, cruda, en aquellos quesos que no sean sometidos a una maduración mínima de 60 días.

Mientras termino de escribir estas breves notas, María José González, que acaba de abrir una quesería en Laguna de Cameros, nos ofrece generosamente degustar uno de sus quesos frescos. Este queso tiene un sabor diferente dependiendo de la época del año. “*El gusto se lo da la vegetación que las cabras comen en cada estación, por lo que no tiene nada que ver un queso de verano con uno invierno*”, nos explica. De este modo, el paladar lo aprecia en primavera más ácido y ligero, en otoño resulta dulzón y en el invierno adquiere una textura algo más seca.

Para saber más

CANUT, E. y BADÍA, R., *Catálogo de los Quesos Tradicionales Españoles*, M.A.P.A. Madrid, 1988.

GIRÓ, J; “*La elaboración del queso de cabra en la zona de Cameros viejo. Base de una economía complementaria artesanal*”, Trevijano, 1978.

Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Queso Camerano”. Logroño. S.f.

Revista *Cuaderno de Campo*. Revista Técnica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural 37, 2007, pp. 26-30.
<http://www.quesocamerano.com/es/>

Acaba de entrar el invierno, María José se mueve con destreza dentro de la quesería al ritmo que va marcando el proceso de elaboración de sus quesos y de la gente que entra en el despacho que posee.

—¡Venga Pablo, híncale ya el cuchillo a este queso, que yo pongo el vino!

La Quesería “La Aulaga” está en el origen de la Feria del Queso de Munilla.

Fotografía: Jesús Toledo

4. QUESOS ECOLÓGICOS DE CABRA

- Quesería La Aulaga
MUNILLA (LA RIOJA)

