



Que te las den con queso



y de formación más rápida que la resultante de la fermentación ácido láctica. En la actualidad, en la mayoría de los quesos se utiliza la coagulación mixta; primero, se acidifica la leche y, después, se añade el cuajo, pero otras veces es al revés.

Me pirran todos los quesos, ya sean de oveja, vaca o cabra, madurados o frescos, artesanos o incluso algunos industriales. Si, además, van acompañados de una pequeña historia (un *contiño*, como decimos por aquí), como la que os relato en esta nueva entrega, los hace más interesantes y me saben todavía mejor.



Antón Camarero
Veterinario de Adial

¿Cuál puede ser el origen de los quesos? Hace unos diez mil años ovejas, cabras y vacas fueron domesticadas. La leche era un alimento muy valioso, pero imaginemos que una persona despistó un recipiente con leche. Al pasar los días, esta, gracias a la fermentación láctica, cuajó de forma natural. Las bacterias ácido lácticas presentes convirtieron la lactosa en ácido láctico y se desnaturalizó la caseína, que es la proteína específica de la leche. La acidez del láctico la hace cuajar y se forman unos coágulos que flotan en un suero que, cuando se escurren, se conservaban algunas semanas.

El origen del primer queso lo marcaría el momento en que algún valiente probó este cuajo y le gustó (hay que recordar que en ese tiempo era muy complicado conseguir alimentos y la gente no se andaba

con muchos remilgos a la hora de probar novedades). Después, supongo que otros irían mejorando su sabor y alargando más su conservación añadiendo un poco de sal.

Otro antepasado nuestro, más observador y menos despistado, vio que cuando se sacrificaba un ternero, un cordero o un cabrito después de que hubiese mamado se formaba una especie de queso en su estómago. El siguiente paso fue probar a macerar el estómago de estas crías en leche y comprobaron que en cuestión de minutos también cuajaba. Esto tiene una explicación y es que el cuajo que se forma en estos estómagos es imprescindible para que los lactantes puedan digerir la leche. Por eso, el estómago verdadero de los rumiantes se llama 'cuajar'. Se descubrió así otra forma de cuajar el queso. La cuajada que se obtiene es más elástica, compacta

Por cierto, también hay quesos de oveja, como el de El Casar o La Serena, ambos de Cáceres, o el queso Serra da Estrela, de Portugal, que se obtienen con cuajo vegetal. ¿Cómo? Porque los pistilos de la flor del cardo contienen enzimas muy similares al cuajar de los lactantes y también pueden cuajar la leche.

La **cuajada** es el primer producto que se obtiene tras la adición del cuajo. Es como un queso muy fresco en el que el desuerado es nulo o mínimo. La presentación más tradicional es en vasos de barro y se consume con miel o azúcar.

El tratamiento con calor del suero sobrante tras cuajar la leche para elaborar quesos da como resultado el **requesón**. Las proteínas del suero (lactoalbúminas y lactoglobulinas) floculan por el calor y después se cuellan, y así se obtiene este subproducto. En Galicia, se denomina a veces requesón [*requeixo*] a la cuajada o al queso muy fresco que se elabora con leche entera y no con suero.

► EN LA ACTUALIDAD, EN LA MAYORÍA DE LOS QUESOS SE UTILIZA LA COAGULACIÓN MIXTA; PRIMERO, SE ACIDIFICA LA LECHE Y, DESPUÉS, SE AÑADE EL CUAJO

servía para guardar el cereal y era ahí donde también se curaba este queso.



En los **quesos frescos**, como el de Burgos, el de Villalón de oveja, el mató o la mozzarella de leche de búfala, el queso no se madura. La leche se cuaja en una cuba y con unas palas con hilos metálicos que se llaman liras la rompen en trozos para que suelten el suero. Después, se meten en moldes y se someten a un prensado muy ligero para continuar con el desuerado. En algún momento —antes o después de cuajar— se añade sal, aunque también puede ser metiendo a continuación del prensado los quesos en una salmuera.

Con un prensado ligero y una maduración de unas pocas semanas obtenemos los **quesos de pasta blanda** de vaca gallegos: Arzúa-Ulloa, Tetilla o Cebreiro. Este último, con forma de gorro de cocinero, era el preferido de Isabel II, que lo mandaba traer a palacio. A veces, estos quesos tienen la corteza enmohecida por un hongo que le da un sabor peculiar, es el caso del camembert.

Si se cuajan con calor a temperaturas de más de 50 °C, con lo que se extrae más suero, tenemos los **quesos de pasta cocida**. Ejemplos son el emmental, edam, gruyer o gouda, en los que su masa resulta elástica y firme.

Los quesos de Castilla o manchegos, que son de leche de oveja o el parmesano de vaca, son ejemplos de **quesos muy prensados de pasta dura y de larga maduración**. La caseína de estos quesos forma unos cristalitos visibles que se rompen al morderlos con los incisivos y dan una sensación muy agradable. En Galicia existen los quesos de hucha o de cebada de larga maduración. La hucha era el sitio más seco de las casas de labranza en Galicia;

Los **quesos azules**, como el cabrales o picón de los Picos de Europa, se elaboran en cuevas como el roquefort francés. El color azul verdoso se debe al crecimiento de un hongo abundante en el ambiente de las cuevas llamado *Penicillium roqueforti*. Hoy en día se hace en cámaras colonizadas artificialmente con este moho. Los hongos necesitan respirar para vivir y tenemos que crear intersticios por los cuales circule aire donde los mohos crecen. La estrategia es pinchar el queso en toda su masa o también prensar la cuajada muy troceada, y elaborar una especie de torta de palomitas de maíz. Estos trozos no terminan de soldar del todo y dejan unos espacios por donde circula el aire y así el hongo invade el queso.

Algunos quesos se ahúman para mejorar su conservación y darle un toque distintivo de sabor. Es el caso del queso Idiazabal de leche cruda de oveja latxa o el San Simón gallego de leche de vaca, que se ahúma con madera de abedul.



Los **quesos de larga maduración** no necesitan de tratamiento térmico como la pasteurización para garantizar su seguridad sanitaria. Con el proceso de maduración los gérmenes potencialmente peligrosos, como las bacterias de la tuberculosis, listeria o brúcela desaparecen. Se explica por un fenómeno que se llama actividad de agua, Aw.

A pesar de la humedad alta, el agua está poco disponible para las bacterias y les cuesta tanta energía obtenerla que no son capaces de conseguirla. Los quesos se pueden consumir de forma segura sin necesidad de pasteurizar cuando su tiempo de maduración es mayor de dos meses.

Si os apetece conocer mejor los **quesos gallegos**, os voy a recomendar una cata de fabricación artesana, muy sabrosos y originales.

Empezamos por el de sabor más suave, el queso de O Rexo. Es un queso artesano, elaborado a partir de leche cruda de oveja latxa que pastan con tranquilidad en las tierras de Allariz. Seguimos con quesos del tipo biscato o el marianne, curados en paja. Son quesos de pasta blanda y corteza enmohecida, deliciosos e intensos los dos.

A continuación, el queso galmesano y los quesos de hucha, como el de cebada da Casa Grande de Xanceda (ecológico) o el Delicia de Arousa (convencional). Los tres son quesos de pasta dura de sabor intenso y muy similares al parmesano.



Para acabar, el Savel de Airas Moniz, un queso azul elaborado con leche de vacas jersey en pastoreo (raza que produce leche muy rica en grasa). La parte del veteado que no está afectada por el hongo es de color amarillo intenso en lugar de blanco por la gran cantidad de beta-carotenos que aporta la leche.

Y termino con una anécdota: en Castilla, cuando antiguamente iban a las bodegas a comprar vino, los bodegueros invitaban a un buen queso para acompañar a la cata. Podría parecer que vino y queso era una buena combinación, pero realmente lo que conseguía el queso con su sabor intenso era tapar los defectos del vino y que incluso los más regulares pareciesen buenos. De ahí precisamente viene el dicho *¡Que no te las den con queso!* ■