

QUESOS DE OVEJA

por

Ignacio Gallastegui Artiz

Ingeniero Agrónomo de la Excma. Diputación de Guipúzcoa

Estamos en plena época de producción de leche de oveja, de esas ovejas que, presentadas en el V Concurso Nacional de Ganadería, celebrado en Madrid en mayo de 1929, dieron lugar al siguiente comentario del Jurado Calificador: "La Diputación de Guipúzcoa expuso un lote de ovejas lachas que llamó poderosamente la atención por la enorme cantidad de leche que es capaz de producir este ganado, cuando en su selección y mejora se procede con esmero.

Algunas de las ovejas producían más de litro y medio y otras alcanzaban el litro, a pesar de que venían ya ordeñándose desde el mes de febrero."

Como sabemos, la mayoría de los rebaños de ovejas de Guipúzcoa abandonaron los pastos altos de las montañas de Aralar, Urbía, Aitzgorri, Hernio, etc., al comenzar el invierno y están aprovechando, hasta bien entrada la primavera, los pastos y rastrojos que contrataron en los caseríos de la zona baja y media de la provincia, siendo costumbre vieja terminar estos contratos para San Marcos (25 de abril), aunque muchas veces ocurra que nevó o continuaron las heladas en los pastos altos, para donde, en dicha fecha, salieron ya los rebaños a pasar el verano y otoño.

Este sistema de pastoreo de nuestros rebaños, permite, a todos los que no habitamos las altas montañas, darnos cuenta de las excelencias de las ovejas de Guipúzcoa, ovejas de la nunca bien ponderada raza lacha, la que parece providencialmente constituída para elaborar con su leche inmejorables quesos.

Todos estos elogios son consecuencia de saber que siendo el queso el modo más racional de utilización de la leche de oveja, nos encontramos en Guipúzcoa con una primera materia quesera abundante (cerca de tres millones de litros anuales); riquísima (puesto que esta leche acusa un 6 por 100 de grasa al principio de la lactación y llega al 9 por 100 al final de la misma) y de gran rendimiento quesero, ya que con sólo siete litros de leche tenemos un kilo de queso bien hecho los primeros 90 días de producción y nos bastan cuatro litros

de leche para el kilo de queso el resto de los días productores (cerca de otros 90).

Mas aquí podemos comentar, como en tantas otras ocasiones parecidas, que nuestras ovejas son excelentes lecheras y magnificas productoras de queso, a pesar del abandono en que las tenemos (por lo menos oficialmente).

Por ello no ha de extrañarnos el reseñado comentario del Jurado Calificador del V Concurso Nacional de Ganadería, al percatarse de las posibilidades de nuestras ovejas si se seleccionaran y mejoraran con esmero.

Entrando concretamente en el tema que nos marcamos, hemos de decir que no son menos de lamentar las imperfecciones en la elaboración de nuestros típicos (quesos de oveja, de los que también podemos hacer comentario, expresando que el cúmulo de imperfecciones de su elaboración no han podido borrar su fama y calidad, fama y calidad que hemos de atribuir exclusivamente a las magnificas cualidades queseras de nuestras ovejas y a las excelencias de su leche.

Claro que al estar, por decirlo así, sin dar el primer paso mejorador de nuestros quesos, no vamos a pretender tachar de un golpe las imperfecciones de elaboración que venimos aludiendo, pero sí hemos de reseñarlas, aunque sea someramente, para ver cuales pueden y deben ser corregidas con mayor premura y facilidad.

Son defectos de fabricación o elaboración en los que caen no sólo los pastores, sino la mayoría de los queseros; la ausencia del termómetro en todas las manipulaciones primordiales; el mal empleo del cuajo, cuya fuerza es, por lo general, un enigma; el que, en consecuencia, no se logre en la cuajada la debida o querida consistencia; el que no se separa o quita el suero del modo y en la cantidad precisas; el que se hace imperfecto moldeado y más aún imperfecto prensado; el que se sala, generalmente, demasiado y de una manera ilógica; el que la maduración se hace en locales inapropiados y los cuidados durante la misma son deficientísimos.

Hemos presenciado, más de una vez, cómo elaboran los pastores de Urbía sus famosos quesos de oveja y podemos decir, sin duda, que en esta elaboración no falta uno sólo del cúmulo de defectos relacionados anteriormente, someramente, y que tanto contribuyen a la mala calidad de un producto para el que, como sabemos, se dispone de una materia prima inmejorable.

Hemos visto elaborar el queso, primero en un lugar inapropiado y ausente de toda higiene, utilizando recipientes más inapropiados aún y de dudosa limpieza, cuando menos.

La temperatura de la leche óptima para la coagulación, se logra con una aproximación muy relativa y el cuajo empleado (que es

el natural de cordero) se echa también en dosis de aproximación peligrosa y lleva los inconvenientes anejos a su natural condición.

Viene después una operación que es, a nuestro entender, la que más imperfectamente se hace y determina una pérdida de calidad en el queso que sería muy fácil reducir o paliar visiblemente.

Nos referimos a la división o rotura de la cuajada, para provocar la máxima salida del suero, y esta división o rotura la hacen los pastores con la clásica *malatza* (especia de batidora hecha con ramas de árbol), practicando una verdadera pulverización de dicha masa cuajada:

Sabido es que hay que dividir, o más bien cortar la cuajada, con sumo cuidado, pues si esta división o corte se hiciera bruscamente o con utensilio no apropiado, corremos el peligro de que gran parte de la grasa de la leche, elemento el de más valor, que estaba aprisionada en la masa cuajada, se escape y pase al suero, sin provecho para el futuro queso y tal vez para nadie. Gracias a que como dijimos al principio, tal es la calidad de la leche de nuestras ovejas, tanta grasa tiene, que aun esforzándonos en perderla o desaprovecharla, todavía nos da quesos de fama y calidad destacadas.

No digamos nada de la ausencia de un buen prensado (por carencia de prensar apropiadas) y, sobre todo, de esa maduración y secado en las cocinas o bordas, que vienen a rematar la imposibilidad de un buen queso, y si este buen queso se logra al fin, será por ocurrir lo que con aquella flauta que sonó por casualidad.

Hemos, pues, de difundir la técnica de elaboración de buenos quesos, y ello viene haciéndolo la Excm. Diputación en su Escuela de Lechería de Fraisoro; mas, con todo, esta difusión resulta insuficiente, dado el relativamente escaso número de alumnos que por Fraisoro pasan, por lo que propugnamos la enseñanza ambulante de quesería, como la que ensayamos, hace años, en Oñate, que destine-mos a los pastores de Urbía y ganaderos de los contornos.

Granja Provincial "Fraisoro", 12 de marzo de 1951