

## PRÓLOGO

---

A determinación de escribir sobre o queixo de San Simón xorde porque considero que as novas xeracións deben ter coñecemento das cousas e as causas de por que ocorren ou suceden. Xa sabemos que coa cantidade de información con que se atopa a xente é normal que nos sintamos saturados mentalmente e que provoque que se procese a nova do día e a de onte pase como un lóstrego, pero coñecer a historia é imprescindible para non repetir erros nin cometelos de novo. Coa tecnoloxía actual temos a posibilidade de almacenar toda esa información e poder usala cando fose mester, pero para aos da xeración deste autor en moitos casos non existiu, como no caso do queixo de San Simón, ben porque non a había ou era difícil atopala, o que producía un desacougo, pois un quería saber máis das súas raíces, e non podía ser por non haber documentación acreditativa, polo menos á man.

Levaba tempo cavilando sobre a necesidade de escribir sobre o queixo, pero o tempo ía pasando porque os traballos profesionais de funcionario tíñanme absorbido xornada tras xornada neste mundo rural sempre necesitado de entrega, que ao final toda é pouca. Non obstante, o doce de marzo de 2010 chegoume a nova do pasamento do escritor Miguel Delibes, autor ligado en parte ao campo, e por puro sentimento veume a luz definitiva de poñerme a transcribir ao papel toda esta historia sobre o queixo, porque consideraba, sobre todo para esa xuventude que teña algunhas inquedanzas, que podía ser moi válida a experiencia que se tivera no apaixonante proxecto de recuperación.

Non quedou atrás tampouco outra razón que me empurrou tamén a tal tarefa, refírome ao feito de ser copartícipe na recuperación deste queixo, produto que polos anos setenta e oitenta comezaba o seu declive con todos os visos de desaparecer. Hoxe, dende a perspectiva do tempo, considero que debe ser un exemplo para aquela xente emprendedora non con moitos medios, pola forma como se desenvolveu.

Tal proxecto creo que rompía algunhas barreiras, pois dende a Administración da Xunta de Galicia, en cooperación co sector privado, permitiu que en moi pouco tempo o queixo fose recuperado e chegase a todas as partes do mundo grazas ao esforzo de todos e basicamente á disposición daqueles labregos convertidos en empresarios de verdade, e que entre as moitas virtudes estaban deixarse guiar polos axentes da Administración para levalos adiante; a intelixencia que demostraron por entender o proxecto e, como non, o valor de poñerse á tarefa contra vento e marea, pois eran momentos nos que algunhas condicións non eran moi favorables, como podía ser o prezo do diñeiro e o ambiente veciñal, que non eran o máis axeitado para animar. Situación moi típica historicamente da nosa terra. Os queixeiros ao final superaron todo, e o resultado foi claramente positivo.

Esta recuperación coído, en parte, que é un exemplo de como se debe actuar no campo do desenvolvemento integral, producindo boa materia prima, transformándoa para ter un maior valor engadido e comercializándoa o propio produtor, para evitar no posible tamén intermediarios e ter un mellor

control do seu produto ata o destino final. Todo isto baixo un paraugas dun baixo custo en todo o proceso, que era o punto clave naqueles tempos e para este tipo de proxecto e operadores.

No libro explícase como se fixo a transformación, como se pasou da elaboración manual á aplicación das novas tecnoloxías, respectando sempre as condicións organolépticas tradicionais, como dunha actividade inviable economicamente pasou a ser rendible, única maneira de poder salvar esta xoia gastronómica.

Foi pretensión do autor tratar este tema para manifestar o esforzo e a teima, tanto na idea como no traballo, e tamén, como non, para expresar o sentimento con que se fixo e se executou o proxecto, en detrimento doutros aspectos literarios, porque por enriba de todo un quixo amosar a máis pura realidade.

Tamén quería subliñar con esta publicación que estaban entre os obxectivos deste proceso, ademais de conservar a actividade que dende calquera punto de vista é defendible, crear postos de traballo no campo, o asentamento poboacional no medio rural e acadar unha distribución da riqueza axeitada, é dicir, contando cos produtores da zona.

A actuación sinérxica das axudas da Administración, o celo da Xefatura do ICA, os futuros queixeiros e os consumidores locais foron a chave inicialmente, pois animaron comercialmente aos elaboradores e permitiron que fose posible levar adiante este proxecto excitante.

Por todo iso quero agradecer aos compañeiros do equipo de traballo da Xefatura do ICA, aos queixeiros, a José Luis Ramos e á Administración por apoiar este proxecto. Ao mesmo tempo quero estender ese agradecemento a todos os que participaron na posibilidade da publicación deste libro, ou sexa, á Consellería do Medio Rural e do Mar, ao Consello Regulador do Queixo e aos concellos de Guitiriz, Vilalba, Muras e A Pastoriza, pois sen esas axudas non podería ver a luz esta humilde obra, pero real e ao final gratificante. A todos, grazas.

José Mouriño Cuba

# INTRODUCCIÓN

---

A Terra Chá foi e é unha zona eminentemente agrícola no amplo sentido da palabra, onde o gando nas zonas máis altas ten bos pastos para a produción de leite nas diferentes estacións do ano, o cal era dificultoso noutros tempos cando a alimentación do gando era basicamente do pastoreo. Esa humidade da serra da Carba, tanto nas zonas altas como nas medias, durante todo ano permitía unha produción de herba máis continua que noutros lugares, aínda que esa base alimenticia podía estar acompañada doutras producións complementarias que axudaban a conseguir unha boa ración gandeira.

As producións complementarias procedían dunha rotación de cultivos de pataca, cereal e nabos, que tiñan a súa transcendencia tanto na alimentación animal como humana. No caso dos animais axudaban a complementar esa ración e no aspecto humano podemos falar deses tres produtos, dous deles actualmente con denominación de calidade, como as patacas e os nabos, e o cereal posiblemente sexa básico en pouco tempo dentro da posible denominación de “Pan Galego”.

Nesta comarca existían outras producións importantes, entre as que destacaba a de porcino a nivel familiar, que dera lugar a un bo comercio de xamóns na zona, sendo os intermediarios próximos algunhas familias maragatas que se instalaban tamén en Vilalba, isto supuxo unha maior concentración de empresas de Galicia dedicadas ao comercio do xamón. Non quedaba atrás a produción de aves, concretamente as dedicadas á produción de capón, que en breve tamén terá unha denominación de calidade e que esperamos que sexa un detonante de desenvolvemento cara ao futuro.

Outro dos produtos estrela da Terra Chá fora, sen dúbida, o queixo, pois aproveitando eses pastos obtíñase un leite organolepticamente marabilloso, base duns queixos tanto en estética como en sabor espectaculares, cando estaban ben elaborados. Os queixos de San Simón traían historicamente moita sona tanto na comarca como noutros nichos comerciais a nivel nacional.

Xunto coa pataca, o trío de produtos elaborados, xamón, capón e queixo de San Simón, eran o símbolo produtivo da comarca da Terra Chá, pero a partir dos anos sesenta entraron en decadencia, sosténdose o mercado de capóns en Nadal e o comercio de xamóns, pero non galegos.

Estes produtos sempre se empregaron para pagar favores ou como expresión de agradecemento en xeral, isto demostraba historicamente o aprecio e a consideración que se tiña deles. Pero deses tres produtos, quizais o que máis perigo tiña para desaparecer era o queixo de San Simón, polos diferentes avatares da vida, que nestes casos eran, entre outros, a emigración e a afluencia de familias ás zonas urbanas para dedicarse a outras actividades máis recoñecidas socialmente que o campo.

O queixo fora decrecendo en prestixio por falta de coidado e esmero na elaboración, e o leite tampouco tiña o control necesario para os tempos que corrían naqueles anos oitenta. Todo isto levaba consigo unha depreciación do produto que non se debía consentir.

Un ten a lembranza de cando era neno dun queixo que se tiña como algo especial, cunha feitura que chamaba a atención pola súa forma, semellante a unha teta, e unha cor en tons amarelos brillantes que lle daban un sinal de distinción; esas cousas quedan gravadas, non se borran, isto produce que un tivese a teima de loitar para que non desaparecese. É certo que había outra empresa que estaba a elaborar un queixo algo semellante, non deixaba de ser bo queixo, pero non era o que pretendíamos aqueles que levabamos nos xenes aquilo da “memoria da fame”.

Con esta situación, a Xefatura do ICA de Lugo determinamos pórnos a realizar un proxecto de recuperación do queixo de San Simón, pois considerabamos que pertencía ao noso patrimonio gastronómico do noso país e do campo en particular, xa que fuxir da rutina resultaba ás veces traumático naqueles tempos, polo que serían necesarias boas estratexias para levar adiante tal proxecto.

Por unha banda, o ambiente non ía ser favorable porque o illamento histórico marcaba a nosa maneira de ser, como dixemos antes. E por outra, segundo corrían os tempos, non eran de esperar actitudes entregadas porque a desmoralización sobre o queixo era evidente, e ían ter que traspasar fronteiras xente do lugar a que participase como suxeito activo, ou sexa que fosen eles os que implantasen as queixerías e non xente de fóra.

En definitiva, estabamos diante dunha oportunidade histórica de aproveitar as posibilidades dun produto e manter viva a actividade agraria nun lugar que nos trouxera ata finais do século XX un produto gastronómico.

Para levar a bo fin esa idea precisabamos actuacións:

- Elaborar un proxecto crible e executable
- Traballar socioloxicamente na zona
- Aplicar novas tecnoloxías ao queixo
- Gañar o consumidor coa calidade
- Etc.

Con todo iso aspirábase que con esa actividade rendible, porque senón sería imposible, se mellorase a comarca ambientalmente coa actividade agraria en xeral, se creasen microempresas inicialmente e se convertese a zona nun atractivo turístico. Nunhas palabras, dinamizar a zona.



## ANTECEDENTES

Durante o século XIX e XX na área da Terra Chá coñecíase un queixo, sobre o que existen datos, que era algo especial e que lle chamaban de "San Simón", como vulgarmente se coñecía a parroquia, aínda que oficialmente nalgúns momentos lle chamasen "A Costa". Este queixo nos arredores era moi considerado, aínda que a algúns non lles tocase probalo en todo ano, pero si o tiñamos todos como algo digno para obsequiar. Outrora, cando a maioría da xente viaxaba pouco, tíñase a referencia de que era un queixo dun lugar de crus invernos e de zona montañosa. En tempos máis recentes esta área de elaboración quedou reducida á mínima expresión.

A parroquia de San Simón que así chamaremos, como o queixo, era o gran reduto, aínda que non se sabe por que, sendo varios os factores influentes, entre eles os xeográficos.

A parte alta está formada polos somontes da serra do Xistral coa referencia do pico de Monseiván, perfectamente identificable dende gran parte da Terra Chá. Esta formación prolóngase polo norte coa serra da Carba, que no extremo occidental remata noutro accidente como é o pico do Castelo; estas dúas elevacións roldan os mil metros e xunto co cordón da Carba constitúen un parapeto de defensa das influencias do Cantábrico. Por outra banda, esta cortina natural frea as invernías que dende o Atlántico se achegan á Terra Chá, temporais que dende Santiago de Compostela veñen descargando auga para parar na serra da Carba. Por conseguinte, esa abertura cara ao Atlántico e a proximidade do



Figura 1. Paisaxe de San Simón da Costa



mar Cantábrico provoca un microclima especial que se resume nuns invernos con bastante humidade e uns veráns con certa suavidade, o que fai que se conserve en toda esa zona certo verdor. Nas partes altas sempre se explotou o gando do monte, coñecido tamén ás veces como gando mostrengo.

A parte media ten unha orografía ondulada ao baixar cara aos vales da meseta chairega, con menos influencia cantábrica e máis atlántica. Terreos que foron en gran parte dedicados á agricultura e arbores, con cultivos como a pataca, os cereais e os nabos.

A parte máis baixa, como o seu nome indica, é a de menor altitude, con zonas bastante chás de moita produción herbácea. Noutros tempos, tamén con alternativa doutros cultivos, era o verdadeiro pulmón de alimentación para o gando.

Nas últimas décadas coa chegada da mecanización, sobre todo na parte media, implantáronse novas especies pratenses, aínda que hoxe seguen a ser maioría os pasteiros de sempre. Nas tres partes perfectamente identificables houbo historicamente produción gandeira e de leite, pois esa combinación de influencias marítimas favorecía.

A zona tiña unha base produtiva de forraxe de características autóctonas que xunto coa raza rubia galega cos seus correspondentes cruzamentos deu a oportunidade de obter un leite verdadeiramente rico organolepticamente. Aquel leite producido con características especiais estaba axudado tamén pola flora do lugar, como os xéneros de ericas, ulex e daboecias, moi abundantes naqueles tempos nas zonas máis altas, e as festucas, poas, holcus, bromus, trifolium, etc, espaxados por todos os lugares.

Con todas estas premisas, podemos afirmar que a zona reunía as condicións para que fose un lugar especial para a produción deste tipo, ademais dos enlaces dos camiños reais e as poboacións máis próximas como Vilalba e Mondoñedo, que noutras épocas de influencia achegaron o seu gran de area á posibilidade de que o queixo chegase ata o século XX.

A zona de produción durante o último cuarto do século pasado chegou a quedar reducida practicamente á parroquia da Costa (San Simón) e a Balsa, do Concello de Muras. Nese século as comunicación de Vilalba con Ferrol e o resto de España a través da derivación da radial da estrada do noroeste foron importantes, pois non se pode esquecer a importancia asteleira e militar de Ferrol naqueles tempos, sendo Vilalba un punto estratéxico.



Figura 2. Igrexa e casa da escola onde se celebraban as reunións

Toda esta bagaxe de núcleos de consumo, como puido ser Madrid, Ferrol, Santiago, entre outros, a climatoloxía especial, o solo, as razas, a forma, o sabor, a posibilidade de conservación, etc, foron o conxunto de circunstancias que fixeron que este queixo perdurase no tempo. Pero malia iso, no derradeiro terzo do século pasado entrou en eclipse e por conseguinte era necesario dedicarlle o tempo preciso e o esforzo para a súa recuperación.

## HISTORIA

---

De todos son coñecidas certas referencias a este tipo de queixo, referencias como as de Rof Codina no xornal *Faro Villalbés* polo ano 1932 ou a de Vicente Otero Cao, entre outras; pero quizais unha moi importante foi o interese prestado por Afonso XIII na súa visita á Exposición de Industrias Lácteas celebrada en Madrid en 1913. A todo isto temos que engadir tamén o interese dalgún dos membros das familias reais europeas, como manifestou Manuel Fraga Iribarne publicamente nunha feira do queixo celebrada en Vilalba, sendo pregoeiro este autor.

Respecto a este queixo, tendo en conta o exposto, pouco máis se pode engadir sobre o que se sabe da súa historia, agás a de calquera tipo de queixo, que se perde nas orixes dos tempos. Dende tempos bíblicos tense coñecemento da existencia do queixo, posiblemente despois da domesticación dos animais produtores de leite, e podemos citar como data uns dez mil anos a. de C. Sería o momento da aparición dalgunha forma ou xeito de elaboración que se puidese asemellar en algo ao que hoxe chamamos queixo. Polas zonas orientais do Tigris e o Eufrates xa aparecen sinais desa existencia, sendo os gregos uns bos consumidores de queixo, segundo parece. Os romanos que non deixaban de ser algo sibaritas en canto á comida, sobre todo nas clases de poder, tamén tiveron unha sociedade onde o queixo foi apreciado, entre outras cousas porque se podían acadar produtos duradeiros que naquelas épocas eran moi necesarios. Nesa época, un intelectual de orixe español, como foi o poeta Marcial, pero de influencia romana, fixo referencias a diferentes queixos, entre cuxos referentes parece que está algún, segundo se deduce pode corresponder ao queixo que nos trae aquí a colación e que os romanos apreciaban. Isto lévanos a pensar que os celtas xa elaboraban este queixo ou algo similar.

Durante a etapa medieval non existen moitas referencias escritas ao queixo en xeral, pero deducimos que a súa produción non se interrompeu, e concretamente a deste queixo tampouco. A historia transmitiunos que era un produto empregado para pagar foros e décimos, aspecto que se prolongou ao longo dos tempos aínda que de diferentes formas.

É posible que durante o século XVIII, cando o noso país gañou terreo de produción para producir materias primas, ou sexa, terreo estritamente agrario, tivese lugar tamén un incremento das condicións favorables de produción e máis aínda cando aumentou o comercio de gando coas illas británicas, o que provocaría un crecemento da produción. Tamén sería lóxico que nestas circunstancias, por un lado sobrase leite para máis produción e xurdise a necesidade de vender para obter ingresos para manter a familia. Por iso, durante o século XIX e primeira metade do XX mantívose unha produción que era apreciada en certos mercados.

Ata a chegada a este país dos primeiros indicios da Revolución Verde, a evolución deste queixo foi de forma rutineira, aínda que antes desta data, que se pode cifrar entre os anos sesenta e setenta, sufriu unha etapa de transición con altos e baixos que veu marcada polos acontecementos que ocorreron entre a Segunda República e a Guerra Civil e os devanditos anos da segunda metade do século XX. Neste espazo, que denominamos de transición, o queixo foise mantendo na súa produción con baixóns, como nalgúns momentos da guerra, e outros de aumento, como no caso da posguerra, e unha posterior de recesión, preto dos anos sesenta.

Todo ten a súa explicación. Polo tanto, podemos facer, entre outras, as seguintes reflexións:

- a. Nunha etapa como foi a guerra era difícil manter un consumo elevado pois, como é obvio, calquera pode imaxinar que o poder adquisitivo non era moi alto, así que non vale como período de referencia.
- b. A nosa distribución demográfica e o illamento xeneralizado da zona rural do noso país facía que houbera gran dificultade para a súa comercialización e o seu aproveitamento en xeral.
- c. A mediados do século XX aparecen as primeiras instalacións de transformación de produtos lácteos con algunha importancia en Galicia, o que vai facer que se produza un cambio nas explotacións familiares existentes.
- d. As primeiras influencias industriais nestas zonas de produción láctea son as instalacións das desnatadoras mecánicas con acción manual, o que permitiu que o leite se levase aos lugares onde se instalaban as devanditas máquinas; e despois de que se realizase o proceso de desnatado, os propietarios volvesen ás súas casas co leite sen graxa e a nata levábase á industria, que se pagaba, como era lóxico, ao produtor. A partir deste momento vai cambiar o panorama xeral tanto no que respecta á produción leiteira como á produción de queixo.

Arredor da metade do século XX en Vilalba xa aparecen algunhas industrias de elaboración de queixos, como foi a industria Massanes y Grau e posteriormente a Industria Galaica S.L. Estas estableceron unha rede de recollida de leite para a elaboración doutro tipo de queixo que se consumía en maior cantidade a nivel nacional, pero que, sen dúbida, a fama e existencia da produción de queixo de San Simón fixo que a localización das mencionadas industrias estivesen situadas en Vilalba, ademais do seu potencial de futuro na produción leiteira, como máis tarde se puido observar. A Terra Chá foi tradicionalmente produtora de patacas, pero despois da actuación na comarca do Instituto Nacional de Colonización, que converteu terras agrestes en explotacións gandeiras, foi baixando a produción de produtos agrícolas e aumentando os produtos gandeiros.

A dicir verdade, os acontecementos acumuláronse en beneficio da zona, pero isto non se traduciu na potenciación do queixo de San Simón, senón máis ben todo o contrario.

A todo o mencionado habería que engadir dous aspectos importantes:

- A existencia de zonas industriais próximas provocou un desprazamento da man de obra fóra da zona rural e dedicada a actividades non agroalimentarias, que á súa vez era mellor pagada.



- E por outra banda, a emigración a Europa poñía a guinda para o inicio do despoboamento e o abandono das actividades tradicionais.

Pasado medio século do XX aparece a repercusión da Revolución Verde, que despois de vencer a resistencia por parte da agricultura tradicional pasaría á fase de invasión de produción de forraxes de forma intensiva, e desprazaría toda a tradición da nosa agricultura, e por conseguinte o tipo de agricultores e gandeiros que producían o queixo de San Simón de xeito tradicional.

Nesas épocas comezaba xa a despoboación do noso campo, posteriormente e como consecuencia de todo o manifestado, a descendencia daqueles campesiños empezaba a entrar na universidade, que sería o trampolín para acentuar o abandono do campo; e consecuentemente o queixo de San Simón non se ía salvar de tal circunstancia, chegando aos anos setenta en plena decadencia.

Neste período de verdadeiro descenso produtivo, os queixos de San Simón pasaron de ser un produto apreciado para facer amigos ou pagar certos favores, a deambular nas feiras de Vilalba, máis concretamente nos feiróns que se celebraban os martes. Non pode un escudarse da realidade, e naqueles momentos a valoración dos queixos era verdadeiramente baixa. A xente nova non se dedicaba nin quería continuar con tal tradición, os vellos tiñan menos paciencia para elaborar queixo, porque empezaban a cobrar pensións. Era a etapa duns pensionistas que non sempre se sabía de que padecían, pero si era certo que a xente estaba cansa daquela vida agraria e quería dedicarse a unha vida máis cómoda.

Os queixos que levaban á feira eran deficientes na súa maioría para poder competir nos mercados actuais e a súa desaparición era cousa de pouco tempo, polo que os produtos típicos da zona da Terra Chá e derivados da produción animal estaban nun período de decadencia, estámonos a referir ao xamón, ao queixo e ao capón. Só o capón continuaba supervivindo, entre algunhas incongruencias, e sustentándose no nome que historicamente tivera; pero o que nos importa aquí é o queixo de San Simón, que sen dúbida estaba dando as últimas boqueadas. Era unha situación moi distinta a aquela idealizada por José María Castroviejo na súa obra *Guía espiritual de una tierra*, onde dicía: “Vilalba era unha activa vila cos afumados e puntiagudos queixos de San Simón, baixo o ouro de cuxa codia se esconde un alimento exquisito que permite colocalos en calquera mesa ao lado dos mellores queixos do mundo”; sen dúbida, non estaba equivocado no que podía e debía ser, pero si no que sucedía nese momento. O que si estaba moi claro era o que dixerá o escritor chantadino Costa Clavel nun pregón dado en Vilalba na feira do Capón, que viña dicir que “era un queixo que podía durar dous anos”, isto traducido á vida real pódese entender que reunía as condicións para a súa comercialización en calquera lugar do mundo, cousa que non todos os queixos galegos, nun principio, posuían.