

1ª PARTE

ELABORACIÓN TRADICIONAL

ELEMENTOS FÍSICOS DETERMINANTES NA PRODUCCIÓN HISTÓRICA DO QUEIXO

Son varios os elementos que influíron na produción do queixo, entre eles están os elementos humanos e os intrínsecos do terreo, pero os que sempre se consideraron, tanto a nivel popular ou superficialmente técnicos como determinantes das características organolépticas deste queixo foron o clima, a flora e a gandería. Facemos referencia a estes aspectos para a clarificación do que consideramos tradición e a súa xustificación.

Respecto ao clima, a súa situación xeográfica defíneo de forma moi sinxela. O clima desta zona, que podemos considerar como atlántico, posúe unha media anual de alta humidade que favorece a existencia dun bo pasto para alimentar o gando. Así temos:

- meses moi húmidos: novembro, decembro, xaneiro, febreiro e marzo
- meses húmidos: abril, maio, xuño, setembro e outubro
- meses secos: xullo e agosto.

Os meses secos en realidade son para a zona intermedia e baixa das zonas produtivas, porque as partes máis altas teñen a influencia da “corda” que lles permite conservar a humidade incluso nos meses do verán, polo que entón, efectivamente, estamos diante dunha zona idónea para que noutros tempos se puidese producir un queixo de xeito continuado.

En relación á gandería, ata o inicio da segunda metade do século XX, e nos dous últimos séculos especialmente, fórase dando unha dicotomía produtiva; por un lado, foi proliferando un cruzamento de razas, obviamente máis nos derradeiros tempos, pero ao mesmo tempo houbo un asentamento dunha raza rubia que recolleamos como autóctona que denominamos como rubia galega, que hoxe non ten exactamente os mesmos obxectivos nin tampouco no seu conxunto é o que foi, pero algo influíu no desenvolvemento do queixo. O que si está claro é que na metade do século XX tiñamos unha raza autóctona con aptitude mixta que foi unha das bases no mantemento deste queixo histórico, ademais doutros cruzamentos que daban un leite excelente para esta produción.

Polo que se refire á flora, quizais sexa o que “vulgarmente” se pensa que tivo maior influencia, non imos dicir que non, pois a verdade é que ata esa segunda metade do século XX si tivo moita importancia, aínda que non única; por iso reflectimos unhas trazas da flora peculiar que o gando paceu.

Podémola repartir entre dous grupos:

- Flora de pasto de montaña, basicamente composta polas familias de ericáceas e cistáceas, sendo as máis coñecidas vulgarmente:

Carpaza (*Cistus hirsutus*)

Carqueixa (*Chamaespartium tridentatum*)

Queiruga (*Erica cinérea*)

Uz (*Erica arbórea*)

Braña (*Calluna vulgaris*)

Etc.

- Flora de media altura e de zonas baixas, as máis coñecidas están agrupadas basicamente nas familias das gramíneas e das leguminosas, entre outras:

Festuca alta (*Festuca elatior*)

Bromo (*Bromo erectus*)

Herba triga lanosa (*Holcus lanatus*)

Poa (*Poa triviales*)

Dáctilo (*Dactylis glomerata*)

Loto (*Lotus corniculatus*)

Toxo (*Ulex europaeus*)

Xesta (*Cytisus albus*)

Mexacán (*Taraxacum officinale*)

Macela silvestre (*Anthemis montana*)

Etc.

Existe outra flora, incluso arbórea, que nesas zonas de montaña era comida polas vacas e lle daba un toque especial en sabor ao leite producido. Un, que foi pastor, viu como moitas veces comían gromos tenros de salgueiro, carballo, castiñeiro, bidueiro, etc .

Con respecto á existencia do queixo nesa zona, debemos insistir en que estes factores son importantes, pero seguramente foron un cúmulo deles, incluso a casualidade, que tamén a debemos ter en conta.



Figura 3. Novas plantacións de bidueiros



Figura 4. Bidueiros nos valados das parcelas

NECESIDADE DA RECUPERACIÓN DO QUEIXO DE SAN SIMÓN

Nas décadas comprendidas entre os anos cincuenta e oitenta percíbense os inicios do declive. Tendencia que se vai pronunciando ata a década dos oitenta, onde o limiar da decadencia cinguíase claramente sobre o queixo tradicional, xa que se daban factores que eran indicadores, sen dúbida de ningún tipo, sobre as vésperas da súa desaparición. Podemos citar os factores sociolóxicos, físicos e económicos como determinantes de tal situación.

Dende un aspecto sociolóxico, as casas que polo ano mil novecentos oitenta e cinco facían algún queixo eran unha ducia, máis ou menos; facíanos de forma discontinua ou esporádica na maioría dos casos, tanto para comer na casa como por encargo, e en último recurso para vendelos nas feiras e especialmente no “feirón” de Vilalba. Ese tipo de comercio non tiña ningún futuro por circunstancias obvias, a xente que valoraba este queixo estábase convertendo en testemuña practicamente, só a xente maior, por costume, era a que verdadeiramente estaba termando de tal tradición, pois podía facer uns cartiños para pagar o “censo”. Noutros casos era un entretemento para aquelas casas que non ían polo camiño da produción de leite, senón que colleran o vieiro da desaparición ou do abandono de todo o relacionado coa gandería e concretamente coa produción de leite.

Se consideramos a circunstancia da decadencia dende aspectos físicos, independentemente dos aspectos do solo e climatolóxicos, que aínda que empezaban tamén a observarse certas variacións en canto ao produto pola súa influencia, non eran en realidade causas que cumpría considerar; outros si eran de estimar, como podía ser o feito físico e concreto da elaboración. Todos sabemos que tanto os locais de elaboración como o mesmo feito intrínseco de facer queixo sen mecanización non tiña futuro, tal como se demostrou posteriormente nunha etapa breve de menos de vinte anos.

A elaboración do queixo víñase realizando na propia cociña, lugar non propicio para elaborar nos anos que se aveciñaban, tanto polo feito estritamente hixiénico-sanitario como dende a falta de operadores ou elaboradores formados para acadar un produto con garantes de futuro.

Se analizamos este concepto, temos que ter en conta que ao pouco de estar en funcionamento a nosa Autonomía, a Consellería de Agricultura sacara o Decreto 248/1983, do 15 de decembro, polo que se creaba a denominación de produtos galegos de calidade, que abría unha luz ao que debiamos facer no futuro para o noso desenvolvemento. Cando se publicou, e a tempo pasado, dá a sensación que se fixera en certo sentido cara á galería pero ao final tivo a súa transcendencia. Naquel decreto, arestora derogado, facíase referencia, entre outras cousas, á finalidade de mellorar a produción, favorecer o intercambio entre produtores e transformadores dentro dunha promoción colectiva dos produtos de calidade, que significaba cambiar o rumbo de como se estaba actuando ata aquel momento.

Por outra banda, e como resultado de todo o expresado, no ano 1988 elaborouse unha circular entre a Dirección Xeral de Saúde Pública e a de Producción Agropecuaria e Industrias Agroalimentarias sobre queixerías artesanais, o que viña a insistir na necesidade de que os espazos físicos de elaboración había que adaptalos aos tempos modernos.

A todo isto témoslle que engadir que polas circunstancias daqueles momentos non quedaba xente nova como elaboradora nin quen lle puxese unha atención debida ao proceso de elaboración, polo que se ía diluíndo en definitiva toda esa tradición. Xa dixemos que a xente nova deslocalizábase xeograficamente, ben emigrando ou desprazándose aos núcleos urbanos e despoboando o campo, que era unha das peores cousas que nos podía pasar en Galicia de forma xeral e para a zona de produción de queixo de San Simón, en particular.

Pero por enriba de todo, a crúa realidade era que os queixos tiñan problemas comercialmente, que é o elo que en toda a produción hai que salvar custe o que custe; de non o poder facer, calquera proceso produtivo está condenado ao fracaso.

O queixo de San Simón naqueles momentos, ademais de estar afectado por falta de elaboradores con aires de futuro, tampouco tiña establecementos de elaboración axeitados para ese futuro da Comunidade Europea. A iso tiñamos que engadir que non existían canles de comercialización tampouco con vías de porvir; os queixos malvendíanse nas feiras de Vilalba a prezos moi baixos, indicativo dunha deriva comercial en beneficio daqueles oportunistas compradores que nos derradeiros tempos roldaban por aquelas feiras, e que aproveitaban para explotar un residual mercado do queixo en Santiago.

Tradicionalmente, como pasaba con todos os produtos caseiros e autóctonos, cos queixos non se acadara unha liña uniforme de produción dende o punto de vista organoléptico; iso si, o que saía ben, era unha verdadeira marabilla, pero claro, ese tipo de produción ou proceso non valía para os mundos que se achegaban. A realidade era que os queixos descenderan na súa calidade tanto en saíbo como no aspecto físico ou visual, xa que non se estaba esperando o tempo necesario de maduración, etc., etc. Todo era unha ruta produtiva que levaba sen dúbida por un camiño sen horizonte, e se non desaparecía naquel intre, continuaría un tempo arrastrándose polo mundo comercial sen pena nin gloria ata o seu remate.

Ademais, como país necesitabamos explotar todas as nosas posibilidades, non se podía perder máis tempo para tomar determinacións; había que enfrontarse ao problema con ganas e contundencia e non esperar que o transcourir do tempo atópase unha solución.

LOCAIS DE ELABORACIÓN TRADICIONAL DO QUEIXO DE SAN SIMÓN

Non resulta difícil atopar aínda hoxe moita xente que lembre o sistema tradicional de elaboración deste queixo nunhas condicións moi precarias. Cando vemos moitas reportaxes na televisión referentes ao terceiro mundo, en moitos casos non hai grandes diferenzas con respecto ao que tiñamos por estas latitudes -enténdase Galicia- hai pouco máis de cincuenta anos. Convén sinalar este aspecto para que nos saibamos colocar historicamente tanto no espazo como no tempo para entender as cousas e sabelas apreciar na súa xusta medida. Pois ben, dicíamos que ata a década dos oitenta do século pasado víñase elaborando o queixo polo sistema tradicional, é dicir, o de sempre. Este sistema tiña os seus problemas cara ao futuro, por iso intentaremos reflectir os aspectos da súa elaboración.

LOCAIS. Todos sabemos da evolución do fogar da familia galega dende a etapa castrexa. Dende Santa Tegra, pasando polo Piornedo, ou pola casa de única planta con cociña, corte e cuarto, ata o modelo asentado a primeiros do século XX, que consistía nunha edificación de planta baixa e primeira planta, estrutura que hoxe vemos en calquera lugar. A distribución normal da casa rural era a cociña e a corte dos animais na planta baixa, a planta primeira estaba dedicada ao comedor e aos cuartos. Como é doado deducir, na planta baixa é onde se realizaba todo o proceso de elaboración, entre as dúas zonas, a corte e a cociña.

A corte. Neste lugar realizábase a operación de muxir as vacas, pasando inmediatamente á cociña, polo que non se perdía moito tempo no transporte, co que se evitaba certa contaminación e a acidificación do leite. Normalmente utilizábase o leite da muxidura da noite e conservábase en lugares fríos como podía ser o baño de salgadura ou algún tipo de despensa que houbese dentro da casa. Por conseguinte, a materia prima a disposición da elaboradora, que acostumaba ser a muller da casa e tamén a muxidora, xa nos podíamos imaxinar como era, dependendo moitas veces a súa calidade da explotación de que se tratase.

Cociña. O centro de toda a casa sempre foi a cociña, onde se facía de comer, onde se comía agás os días de festa, lugar para falar ou facer xuntanzas de veciños, incluso onde se prolongaban accións ou actividades de noite como era zoquear. A cociña estaba formada polo vertedoiro, lareira co correspondente pendurado, anllar, ademais de bancos e outros anexos. Nas cociñas houbo dúas evolucións basicamente no século XX: a transformación do solo, pasou de ser de terra a ser de lousa ou cementado, e a substitución da lareira pola cociña económica. Por conseguinte, no século XX xa se melloraran as condicións hixiénicas no punto de elaboración. Este lugar, dende tempos ancestrais, reunía as condicións únicas posibles, pois tiña o vertedoiro onde se lavaba todo o que fose necesario e a lareira onde se facía o lume, isto servía para facer o proceso na temperatura máis axeitada posible, incluído o afumado se fose necesario.

MÉTODO OU PROCESO DE ELABORACIÓN TRADICIONAL

Como xa se comentou anteriormente, o leite para a elaboración deste queixo era procedente de vaca exclusivamente, proviña tanto da raza rubia como da pardo-alpina, entre outras; pero dende os anos sesenta ata os oitenta tamén apareceu unha grande cantidade de vacas frisonas cos seus correspondentes cruzamentos. Tradicionalmente debido ao tipo de vaca, moitas delas de aptitude cárnica ou mixta, e á alimentación, a verdade é que se obtiña un leite dabondo manteigoso para poder elaborar o queixo, aínda que moitas veces se lle quitaba a nata para facer a correspondente “baluga de manteiga”, que se vendía normalmente en Vilalba para obter incrementos nos ingresos familiares.

O leite muxido ao polgar e nas cortes cheas de esterco non era o lugar ideal para obter unha limpeza axeitada. A partir dos anos setenta e oitenta apareceron algunhas muxidoras mecánicas que sempre axudaban a unha maior hixiene. O transporte dende a corte á cociña era na canada de muxir, nun caldeiro ou outro utensilio parecido, que se empregaron bastante neste período de transición.

A partir do momento en que tiñamos o leite na cociña ou lugar de elaboración, continuábase o proceso do seguinte xeito:

Ola da callada. A ola era a que normalmente tiñan na casa. A de porcelana era moi usada nos derradeiros tempos; tiña dúas asas para así podela agarrar ben na lareira ou cociña económica, segundo fose o caso. O leite coábase cun coador poñéndolle un pano intermedio para axudarlle a apartar as partículas non desexadas. Feita esta operación, a ola ou pota colocábase nun lugar quente para que non se perdesse a temperatura do leite, polo que ou se poñía enriba da cociña económica nos tempos máis modernos ou na lareira, típica doutros tempos; a louza que fose achegábase ás brasas para quentar o leite primeiro ata un morneo alto e despois para manter a temperatura no proceso de elaboración.

Callo. Para realizar a callada, obviamente, primeiro había que facerse co callo ou “presoiro”, que se elaboraba ata os derradeiros tempos na casa cos estómagos dos porcos, que era o que máis a man se tiña, e mantíñase durante un tempo nun sitio fresco para axudar á súa conservación. Ultimamente mercábase no comercio por comodidade e para non ter tanto traballo. Ese callo tradicional elaborado co estómago do porco conseguíase pelándoo para quitarlle a mucosa interna e cortándoo en cachiños pequenos; gardábase nunha louza e a continuación engadíase un pouco de sal e vinagre, nalgúns casos tamén se botaba coñac ou brandy ou licores semellantes. Despois deixábase en repouso, incluso meses, para posteriormente podelo utilizar para callar. Cando era preciso, aos quince días xa o usaban.

A utilización deste tipo de callo era moi fácil: collíase unha proporción do presoiro e botábase nun vaso de auga, deixándoo en repouso un pouco, e xa se tiña o líquido pertinente preparado para aplicar, aínda que para verter no leite era necesario coar o líquido primeiro, respectando a hixiene o mellor posible e evitando así que aparecesen partes indesexables no queixo. Algúns elaboradores esa parte sólida do presoiro volvíana reutilizar algunhas veces máis, era para que lles servise para toda a campaña, sobre todo cando non mataban moitos porcos, pois estimábase que do estómago dun porco podíanse obter uns cen queixos. Naqueles tempos, polas circunstancias da época, había que medirse moito no aspecto económico.

Temperatura. Todos sabemos que o leite se o deixáramos só callaría. Quen non comeu na nosa zona rural leite callado! Agora ben, para que se realizase dun xeito máis rápido e tamén para quitarlle un maior rendemento ao leite era necesario que se fixese a callada nas temperaturas axeitadas. As condicións idóneas roldaban como media os 30 graos. Naqueles tempos na cociña non se usaba o termómetro, senón que o elemento indicador era o dedo índice, que se metía na pota e que pola experiencia íase tendo un indicador máis ou menos aproximado. Un proceso máis hixiénico era coller a cunha culler o leite e vertelo na parte externa da man, unha zona sensible onde se detectaba mellor a temperatura. Había que ter en conta que as variacións en momentos puntuais podían ser importantes, xa que ían en detrimento da calidade e da súa tipificación, posto que nos anos oitenta este aspecto era fundamental para a súa comercialización e aplicable tanto aos queixos como a outros produtos.

A temperatura non era fácil de controlar porque só había dous lugares onde se podía poñer a pota: un, as cociñas económicas ou de carbón, onde se podía controlar mellor, pero non as había en todas as casas, e a lareira tradicional de sempre. O problema do control da temperatura nestas circunstancias era múltiple, cunha importancia relevante en canto ás peculiaridades organolépticas do queixo. O proceso era: poñíase o leite ao lume para quentalo ata unha temperatura morna, isto había que facelo porque moitas veces empregábase leite da noite que xa estaba frío e mesturado co muxido de pola mañá, polo tanto era preciso elevalo a unha temperatura axeitada, que sempre era normalmente algo superior ao da muxidura; despois de acadar esa temperatura, quitábase do lume e poñíase o recipiente ao carón das brasas para a regulación da temperatura. Había que controlar o lume que se facía, con que tipo de leña, xirar o recipiente para homoxeneizar a quentura do leite e que non se abrisen demasiado as portas, sobre todo no inverno. Se se facía na cociña económica había que regular a temperatura, ben metendo menos leña ou apartando a pota na chapa aos extremos.

Naqueles tempos a temperatura era, polo exposto aquí, difícil de controlar de forma harmónica, pero a experiencia das elaboradoras era moita e sabían, dentro do posible, controlala. Se nos referimos ás temperaturas de forma cuantitativa, diríamos que por entón existía unha banda ampla de temperatura da callada, que podía roldar entre os 20 e moitos e 30 e pico graos, pero ao mesmo tempo tamén había unha variación importante dentro do tempo que duraba a callada e a elaboración, por moita experiencia e empeño que se puxese. De todo isto non é preciso afirmar que non existise ningunha normalización sobre a elaboración do queixo; imperaba a norma da tradición e do costume, por conseguinte a tipificación tampouco estaba recollida, agás aquela aproximación pola visualización comparativa das feiras e tamén pola influencia e esixencia dos clientes asiduos.

Salgadura. Dentro do proceso de elaboración, unha das fases era a realización da salgadura, necesaria para a conservación do queixo. Neses tempos non existía o queixo sen sal, xa que non había instalacións frigoríficas. A salgadura sempre se facía con sal común, sal gordo e nos derradeiros tempos con sal fino, segundo a oferta do mercado, pero maioritariamente facíase con sal gordo, pois lavábase mellor para quitarlle as impurezas antes de engadilo ao leite ou callada.

De calquera xeito, o emprego do sal no leite fíxose de diferentes maneiras. Había casos en que se engadía na canada no momento de realizar a muxidura, directamente, para que se fose disolvendo coa temperatura co que saía do ubre da vaca. Non era usual salgar deste xeito nos derradeiros tempos porque non tiña tampouco un sentido lóxico nin a necesidade de facelo así.

Na maioría dos casos, sobre todo nos últimos séculos, o sal engadíase antes de iniciar a callada. Botábase no recipiente onde estaba o leite en repouso e collendo temperatura. No momento de botalo, remexíase o leite para que se disolvese o mellor posible.

Outra forma de facer a salgadura era cando a pasta da callada estaba elaborada, poñendo capa de pasta e capa de sal. Sen dúbida, este era un sistema que inducía a unha masa desequilibrada no saibo e incluso posiblemente no seu aspecto.

Callada. Despois de ter o leite á temperatura axeitada, coa salgadura feita e todo ben remexido, que normalmente podían ser cinco minutos, máis ou menos, pasábase a engadir o callo. O callo ou presoiro xa se dixo que era o máis utilizado, aínda que ultimamente se empregaba tamén o comercial e inclusive, ás veces, unha mestura dos dous. A cantidade que se engadía era variable, segundo a elaboradora observase a forza do callo, que como insistimos era variable dun ano para outro, dentro do mesmo ano e dun produtor a outro tamén. O callo limpo e filtrado engadíase ao leite e remexíase outra vez ben para que fose uniforme a súa actuación e deixábase en repouso o tempo necesario, mentres se controlaba a temperatura achegando ou retirando as brasas da louza onde se realiza a callada. Esperábase un tempo, que normalmente viña determinado pola forza do callo e da experiencia das elaboradoras para non perder moito tempo.

A simple vista as elaboradoras xa se decataban cando a pasta estaba formada, pero ademais facían comprobacións para verificar que a callada xa estivese rematada, entre elas podemos sinalar: o em-
prego do dedo índice e/ou da espumadeira.

O emprego do dedo índice realizábase da forma que se expresa na figura 5, é dicir, introducíase o dedo na callada de forma inclinada, para a continuación apertar cara á superficie a falanxe e falanxiña do dedo; ao apertar a callada rompía lonxitudinalmente no sentido do dedo. Se no vértice aparecía o soro era que a callada estaba totalmente formada.

Cando non se tiña moita experiencia podía aplicarse o método da espumadeira, que consistía en utilizar este utensilio de cociña, ou outros, como podía ser unha culler, cullerón, ou incluso a man, etc. Había que apertar a masa na superficie, un pouco en sentido vertical e de arriba a abaixo, tal como se observa na figura 6. Se a masa tiña unha certa resistencia e non rompía, e ademais sobrenadaba un soro entre incoloro e medio verdoso, era que a callada estaba conseguida.

Cortes e desorados. Despois de comprobar que a callada rematara, o seguinte obxectivo era esco-
rrecer o soro producido, que se podía facer dunha forma máis ou menos ordenada, manualmente ou realizando cortes, e facer a operación con mellor criterio, que era o que comunmente se realizaba.

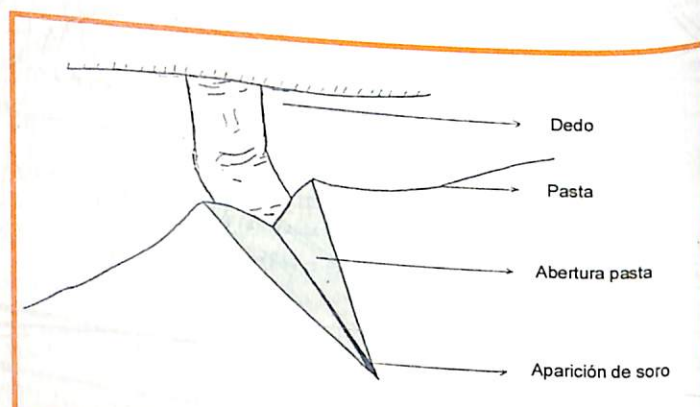


Figura 5. Comprobación da callada co dedo

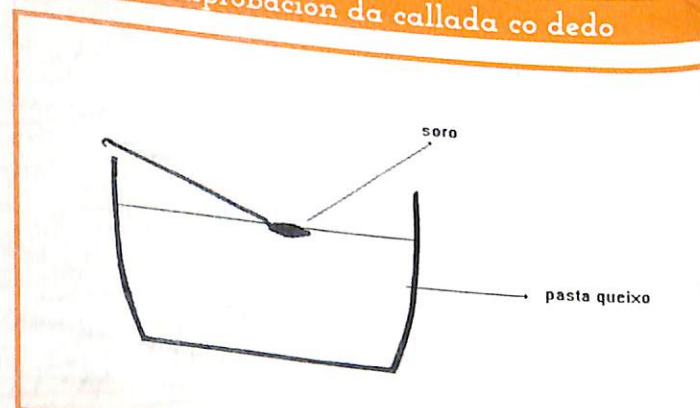


Figura 6. Comprobación da callada con utensilios de cociña

En primeiro lugar procedíase a realizar cortes na pasta para que fose soltando mellor o soro. O corte facíase cun coitelo se a pasta non era moita, e se non usábase moito a espumadeira. Ademais de efectuar os cortes, tamén se pasaba por toda a pota para desligar mellor a pasta do recipiente. A pasta quedaba dividida en cadrados que podían ser do tamaño de medio puño, e deixábase normalmente en repouso un tempo (dez ou quince minutos). Pasado este tempo, máis ou menos, quitábase o soro que era posible, que se podía facer cun cullerón ou outro utensilio que servise para termar de líquidos. Sempre quedaba soro na callada, polo que era necesario facer outros cortes ata formar cachiños do tamaño dunha faba e así facilitar a expulsión do soro. Esta fase de cortado nalgúns casos facíase tamén coa man e os dedos entreabertos.

A continuación facíase o segundo desorado e aglomeración da pasta. A elaboradora, despois de ter as mans ben lavadas, metíaas por unha beira da pota e apertaba contra o outro lado para que se fose separando máis soro, e así a masa íase envolvendo formando un bloque levemente compacto. Débese ter en conta que a presión non debía ser demasiado forte para que non se fragmentase a masa, xa que se se crebaba repercutía na calidade final e na cantidade ou rendemento. Como se deduce, segundo se actuase no moldeado e prensado, así sería a súa calidade. Continuábase sacando algún soro, pero sempre se deixaba suficiente para que a masa estivese cuberta ata o final do proceso; entre outras cousas, para evitar cambios bruscos de temperatura e que houberse contacto co aire, que podía afectar tanto a temperatura como a contaminación. Nesta parte final, o desorado ou aglomeración da masa realizábase sen parar ata que o bloque de masa estaba feito, masa con certa consistencia ao tacto, que seguía convivindo co soro para regular a temperatura. Nalgúns casos tamén se apartaba un cazolo de masa para engadir no prensado final. Cando estaba rematada a separación básica da masa e o soro, este quitábase de diferentes maneiras: ben cun cullerón ou entornando a pota onde se callara para que caese e quedase a pasta libre. A pasta podía quedar no mesmo recipiente da callada ou pasala para outro, a ben ser, tendo coidado de que non arrefriase. Esta fase continuada duraba un tempo variable segundo a cantidade e a elaboradora, pero podía roldar entre vinte e corenta e cinco minutos.

Esmiuzado, moldeado e terceiro desorado. Despois de todo o proceso anterior, collíase o molde e poñíase sobre un recipiente plano para podelo manexar manualmente; a continuación, íase enchendo o molde coa pasta. Esta fase procurábase que se fixese minuciosamente porque era importante para o resultado final: os cachiños de pasta esmiuzábanse cos dedos de paso que se premía cara ao fondo do molde e tamén cara ao lateral. Apertando todo o posible a masa contra o molde axudábase a que saíse o soro que quedaba aínda na masa. A cara máis ancha do molde rechea de pasta sería a base do queixo, polo que ao rematar o escorrido ou desorado, o que se facía era perfilar esa base para que quedase toda ao mesmo nivel. Se era necesario, a elaboradora separaba un pouco de masa, que empregaba para repasar esa base, pois tiña gran importancia na presentación do queixo. De todos os xeitos, a utilización desta masa máis branda era unha operación que non sempre se realizaba porque non era imprescindible. Con este proceso o queixo collía a forma básica definitiva, aínda que tiña que sufrir máis procesos.

Utilización do soro. Normalmente, como resulta obvio, polo pequenas que eran as explotacións familiares, na maioría dos casos poderían roldar os vinte litros de soro, cantidade pequena pero que se lle intentaba sacar o maior proveito posible. Unha maneira moi común era o de subministrar o soro aos porcos para axudar as súas medras, botábaselles na pía só ou mesturado con verzas ou outra comida calquera, e comían perfectamente, isto axudaba a paliar o custo da ceba. Outro xeito de aproveitalo era o de producir outro subproduto denominado "cáparo", que se obtiña poñendo nunha pota o soro, que se quentaba lentamente.

Antes de ferver, as partes sólidas que aínda quedaban no soro aglutinábanse na superficie, e ese era o momento de recollelo cunha espumadeira e botalo nunha cunca para logo comelo con pan e azucre; que dada a súa riqueza proteica non era de desprezar para a alimentación humana naqueles tempos. O soro despois deste tratamento tamén se utilizaba na alimentación animal.

Escaldado e retocado. Cando xa parecía que o queixo estaba rematado no tocante á súa elaboración, despois dos pasos indicados, a realidade era ben distinta. As elaboradoras -sempre nos referimos a elaboradoras porque todas eran as mulleres- ben sabían o importante que era que o queixo levase o menor soro posible no seu interior para que non acedase nin sufrise evolucións non debidas que o estragasen. Tanto é así, que por iso no queixo de San Simón, como tamén pasaba noutros queixos, non se acadaba unha gran uniformidade no que respecta á parte organoléptica, aínda que tamén era certo que cando se atinaba no proceso xeral o produto era único e sabía a gloria, iso foi a causa de que chegase aos tempos actuais este afamado queixo.

O proceso continuaba co que podíamos denominar "cuarto desorado e retocado ou afinado", que se ían facendo ao mesmo tempo.

O escaldado, cuarto desorado e afinado facíanse todos xuntos, á vez, e para iso era necesario realizar os seguintes pasos:

- Quitar o queixo do molde
- Poñer o queixo nunha cunca
- Escaldado
- Afinado

- Picado
- Facer o bico do peito
- Introducir no molde

Para levar a cabo estes procesos eran necesarios os seguintes utensilios:

- Molde
- Cunca
- Espitas



Figura 7 Molde con pasta de queixo

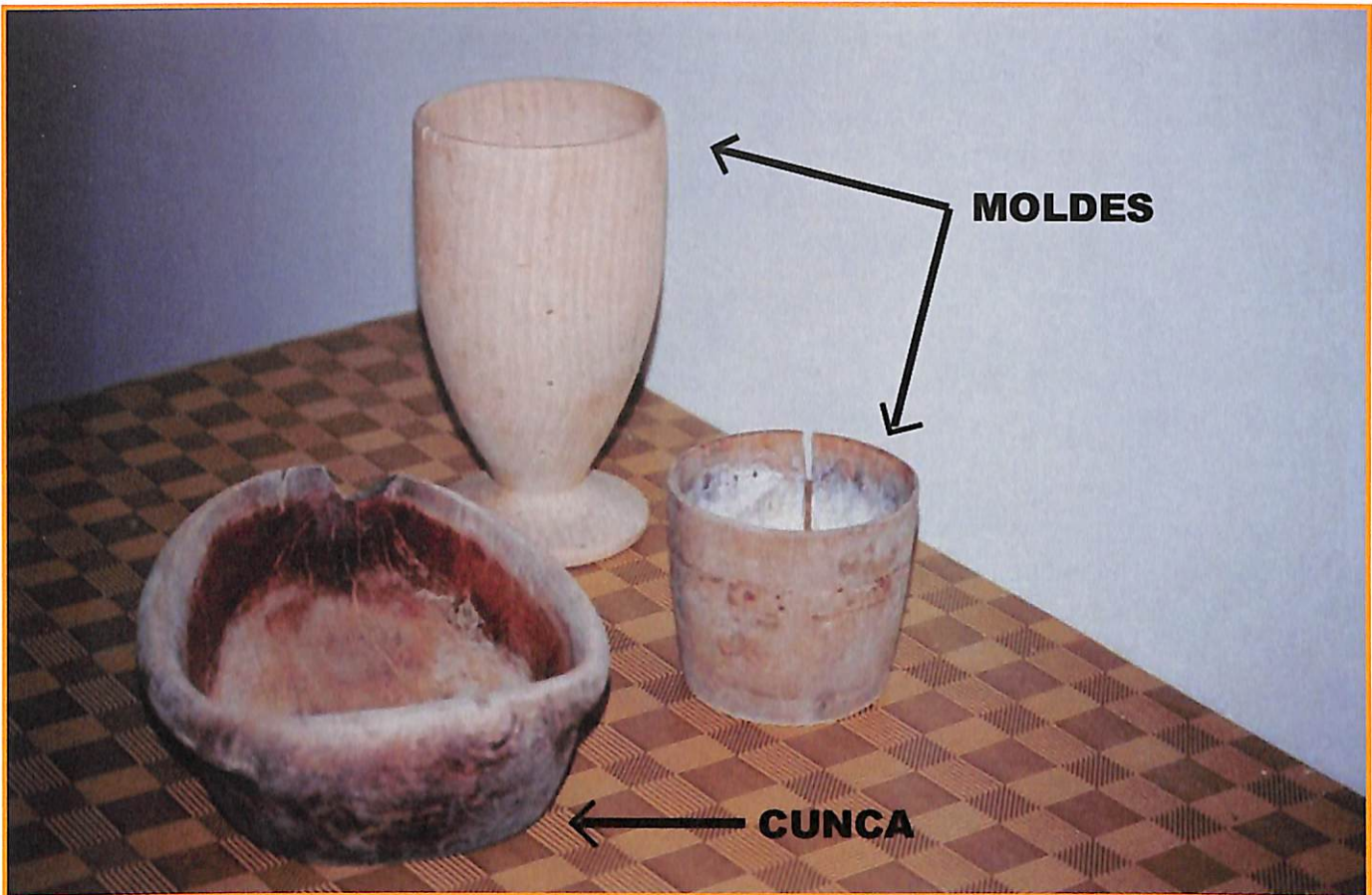


Figura 8. Moldes antigos do queixo e cunca

Rematada a fase máis forte do desorado e do moldeado do queixo, o proceso continuaba. O primeiro paso era quitar o queixo do molde; isto requiría actuar con coidado porque parte da pasta incrustábase polos buratos do molde e podíase desfacer o queixo, iso dependería do apertada que estivese a pasta. De calquera xeito, había que envorcar o molde para separalo do queixo, e nalgúns casos para facilitar esta operación engadíasele ao molde unha cunca de auga moi quente para que se despegase a pasta.



Figura 9. Espita para o desorado

Poñíase nunha cunca (Figura 8) e alí comezábbase co escaldado, que se facía co mesmo soro ou con auga; en calquera dos casos sempre, como é fácil deducir, co líquido empregado a unha temperatura que roldaba os 90 graos inicialmente. Este líquido vertíase polo queixo, e na cunca dábaseslle voltas ata que abrandase toda a superficie un pouco. Ao

mesmo tempo, cando a temperatura o permitía, empezábase a refregar suavemente no queixo, posto que a cunca permitía ir volteándoo, de xeito que todo estivese afectado pola temperatura uniformemente. O escaldado non conviña tampouco que fose excesivo, pero podíase repetir as veces que fose necesario, pero normalmente facíase entre dúas ou tres veces, non de excesiva duración; este tempo empregado dependía de cada elaboradora, pero a modo indicativo podía durar entre dous ou tres minutos ata quince ou vinte; obviamente, estaría en razón inversa á temperatura empregada no escaldado.

Ao escaldar o queixo, amolecía a masa, isto permitía que coas mans se lle dese finura á superficie, e ao mesmo tempo íase amoldando ata adquirir a forma aproximada dunha bala. Empregado o tempo necesario para esta operación e repetida as veces que fose preciso segundo considerase a elaboradora, entrábase na fase do picado.

O picado servía para rematar de quitar o soro que puidese quedar no queixo xa formado, para iso usábanse espitas de calctar (Figura 9), que se introducían basicamente no eixe lonxitudinal do queixo, ou sexa, metíanse pola base ata ao ápice do queixo. Esta acción acentuábase gramando ou apertando no queixo coas mans para que continuase expulsando o soro por se quedaba algún, e ademais procurábase que non se deformase, porque era necesario que non estivese duro para facer a operación de picado. A forma de bala era a mellor, porque manexar o queixo coa man e ter menos distancia dende a parte externa do queixo á espita facilitaba a operación; ao estar apertando no queixo con masa molente existía a tendencia a afinar a figura, o que non era o ideal para acadar a mellor pasta para un queixo das súas características. De todo iso derivaba un resultado final en forma de bala alongada. Esta operación era importante que non se realizase en frío, nas épocas de inverno cumpría facer esta operación ao quente do braseiro.

Empregado o tempo considerado necesario, o picado dábase por rematado. Pero a operación, ben por falla de tempo nun momento dado ou por outras circunstancias, podíase repetir varias veces, tanto a operación de escaldado como a de picado. Se fixeramos unha enquisa entre as elaboradoras, observariamos unha diversidade de opinións. Ao remate facíase un retoque final para tapar os buratos das agullas ou espitas e darlle o refinado final, que tamén debía levar implícito a formación do bico do peito, que como é fácil de deducir facíase a man, cando a masa estaba branda e coa temperatura axeitada. Despois deste proceso, o queixo retirábase a un lugar fresco, colocado na cunca ou algo similar e deixábase alí normalmente entre oito ou doce horas; tamén variable. Algúns volvían poñelo no molde cilíndrico, fose como fose, xa que o queixo debía quedar sequiño para poder iniciar o proceso final.

Maduración. En gran parte do século XX, e para as esixencias do mercado daqueles tempos, podemos dicir que foron suficientes para a maduración do queixo as condicións climáticas da zona, un clima fresco durante o ano con respecto ao resto da Terra Chá, polo que resultaba beneficioso para tal mes- ter. No entanto, dende a perspectiva de hoxe, decatámonos de que non había uns lugares idóneos para realizar a maduración ou como mínimo para unha maduración uniforme, polo que no mesmo lugar as

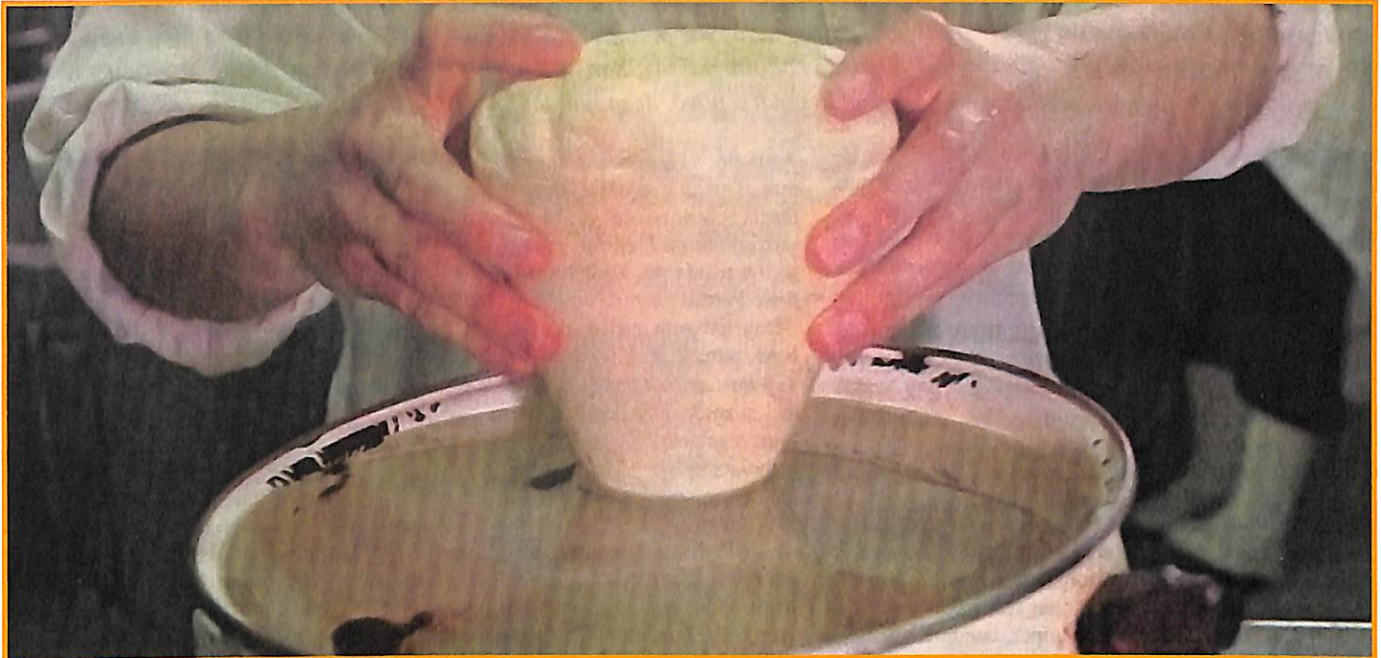


Figura 10. Rebrandecendo o ápice do queixo

condicións dunha estación a outra eran diferentes, e non había tampouco enerxía eléctrica nin outra suficiente durante este derradeiro século; por todo isto, efectivamente, o resultado ía dende o queixo máis excepcional ata outro que deixaba moito que desexar.

O que si se fixo de sempre foi poñer os queixos en lugares frescos e ventilados, aínda non con moita corrente de aire, por iso se elixía sempre ben o lugar, ou ben se colgaban no anllar, nos baños de salgadura ou noutra fresqueira que houbera. Sempre afastados do alcance dos ratos. Nalgúns casos levábanse ao cuarto e tamén aos cabazos, polo menos en certas épocas. Dentro do posible, seguíase co bo costume de coídar as condicións hixiénicas: poñíanse normalmente sobre un pano branco para evitar o contacto directo coa madeira, sobre a que ían estar postos no proceso de curado. Neste proceso movíanse para que consérvase a forma e se favorecese a maduración, movéndoos, tanto xirando como deitándoos, se for necesario.

En casos extremos de temperatura, sobre todo no verán, como era lóxico, os queixos suaban coa graxa que contiñan, polo que se chegaban a lavar varias veces no día para refrescalos e evitar que continuasen derramando graxa que facía que endurecesen máis axiña.

O tempo de maduración era moi variable:

- Había quen os consumían dentro do ano, durante a seitura ou traballos de verán en xeral, polo que eran feitos no outono ou no inverno anterior.
- A maioría eran de menos dun mes de maduración, debido a que os levaban á feira inmediatamente porque había a necesidade de ter ingresos na casa. Neste caso non se esperaba ao punto óptimo, imperando razóns de subsistencia.

- En tempos pasados o queixo que se consideraba como especial ou de óptimas condicións tiña máis dun mes de maduración.

Afumado. Era a última fase importante da elaboración, que como o seu nome indica, tratábase de aplicar fume sobre o queixo co interese de conservalo, que á súa vez tamén influía no saíbo.

Para a realización do afumado sempre foron necesarias, basicamente, as queixeiras e a madeira para producir o fume.

- *As queixeiras.* Non deixaban de ser uns caixóns de diferentes maneiras coas seguintes características:

- Normalmente de madeira
- Estaban abertas polo fondo pero con barrotes onde se apoiaban os queixos.
- Cunha porteliña lateral (ou pola parte superior) por onde se metían os queixos

- Xeralmente tiñan forma rectangular e paralelopéda cunha dimensión de un metro de longo por 0,60 m de ancho por outros tantos de alto

- Podían estar pechadas pola parte superior, nalgúns casos en forma de campá. De calquera xeito na maioría dos casos eran de estrutura sinxela

- Normalmente estaban montadas sobre catro pés para a comodidade do afumador

- *A madeira.* Era necesaria para producir o fume. Na zona sempre se usou a que procedía dos bidueiros, que se dan ben nas zonas baixas da comarca. Esta madeira usada para a produción do fume proviña sobre todo do subproduto de zoquear, ou sexa, das estelas que se obtiñan ao desbastar as zocas, e mais das labras de limpalas.

O afumado sempre se fixo de dúas maneiras: a man ou nas queixeiras.

A man. Era o sistema máis sinxelo de afumado. Consistía en coller o queixo coas mans e poñelo enriba do foco de emisión de fume, dándolle voltas



Figura II. Zoqueiro facendo labras que servían para afumar

para que se fose afumando todo igual. Non conviña achegalo demasiado ao foco calorífico para que non se quentase en exceso, cousa que xa se ía tenteando coa experiencia. Para apurar o afumado e facelo mellor empregábanse aparellos caseiros como era o uso dun caldeiro invertido cun burato no fondo para que o fume se concentrase mellor. Segundo fose a aproximación ao fume, o fume obtido e a atención da afumadora, o tempo do proceso variaba, pero en condicións normais chegáballe entre 15 e 30 minutos.

Queixeiras. Este afumado nos derradeiros tempos era o sistema máis empregado porque evitaba que estivesen as persoas en contacto co fume e ademais podíase apurar máis o afumado xa que se podían afumar máis queixos á vez. O seu funcionamento resultaba sinxelo; consistía en pór a queixeira enriba do foco de fume, e dentro os queixos apoiados nos barrotes da parte inferior da queixeira. Ao estar afumándose era necesario mover as pezas para que ese afumado fose uniforme, tendo que cambialos de posición porque na zona central o fume actuaba con maior intensidade. O tempo de afumado nas queixeiras era normalmente tres veces superior ao de man, entre outras cousas porque non chegaba o fume tan directo nin tampouco se estaba tan pendente do control; aínda que hai que subliñar que todo dependía do xeito de facer das elaboradoras.

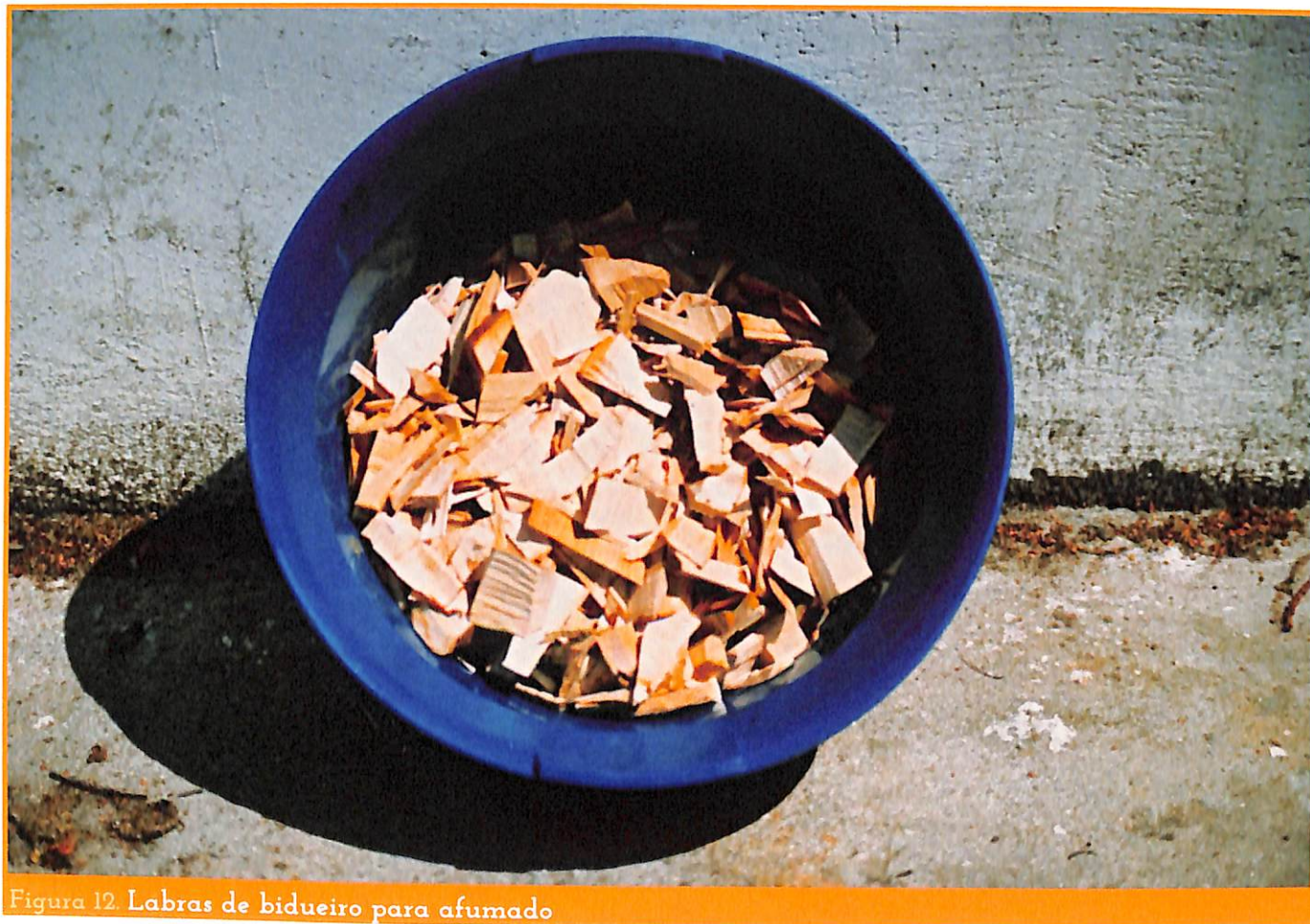


Figura 12. Labras de bidueiro para afumado

Había outras posibilidades de afumado: o afumado con aparellos, que cada casa inventaba, pero sempre tiña que ter un foco de fume, unha grella para poñer o queixo e un lugar onde non se esvaece o fume.

O foco de fume podía ser calquera lugar onde non houbera perigo de incendio nin correntes de aire, polo que tradicionalmente a cociña valía para todo. A materia combustible, como xa dixemos, normalmente era bidueiro esmiazado en estelas producidas polos zoqueiros, que estaban nun grao de humidade bastante aceptable, pois coa madeira demasiado seca era difícil facer as zocas. Ás veces, para que non se producise a lapa, botábaselle un pouco de herba verde por enriba ou espárese auga para que se apagase e continuábase esa combustión sen alampar e soltando o fume que era necesario. Obviamente, o normal nin o axeitado era ter que facer esta práctica.

O momento ideal de afumar os queixos era uns poucos días antes de levalos ao mercado. Había que evitar sempre afumalos moi cedo ou cando aínda estaban moi verdes, porque entón tomaban mal resaibo e o aspecto tamén deixaba moito que desexar en canto á cor.

Cando estaba rematado o proceso básico do afumado, os queixos tapábanse cun pano branco e deixábanse secar nesa posición durante unhas horas, coidando de que non perdesen moita calor nin que lles desen correntes frías, aínda que fose en poucos momentos e durante pouco tempo.

Despois deste proceso, cabía a posibilidade de facerlles un pequeno lavado para eliminarlles as impurezas externas, pasando dunha cor branca ou branca amarela a unha castaña clara brillante con toques amarelos.

A xustificación do afumado vén de moi vello, entre outros factores, por mor da conservación, sen dúbida, polas propiedades específicas do fume, pola mellora estética e tamén polo sabor.

O fume está composto por:

- a. Compostos alifáticos como alcois e éteres
- b. Compostos aromáticos como fenois
- c. Aldehidos como formaldehido
- d. Ácidos carboxilos como o fórmico e o acético
- e. Ácidos carboxilos aromáticos como o ácido benzoico
- f. Hidroxicetonas

A cor do queixo conséguese pola aplicación do fume xa que se produce unha sedimentación de substancias colorantes, principalmente produtos fenólicos, sendo esa capacidade do fume derivada de reaccións químicas que reciben o nome de apardazado non encimático de Maillard.

Moitas veces vemos que os queixos teñen distinta cor e isto depende de varios factores:

- O Ph do substrato
- A humidade da superficie de contacto
- O tempo de aplicación do fume
- O estado de maduración do queixo



Figura 13. Afumadoiro tradicional (queixeira)

Temos que subliñar que se os queixos están brandos ou levan pouco tempo feitos non é o momento para realizar o afumado pois van coller unha tonalidade defectuosa, xeralmente moi escura, non agradable á vista; esa cor escura acentúase coa polimerización ou oxidación dos fenois.

Con respecto á conservación, o fume actúa cun efecto antioxidante, por iso a súa aplicación foi tan estendida na conservación de alimentos de forma xeral. Un dos compoñentes do fume é o ácido benzoico que actúa contra os xermes esporáxenos do xénero bacilo. Tamén os ácidos fórmico e acético teñen unha acción bacteriostática.

Con respecto ao aroma e ao saibo, o fume tamén participa con resultados dispares segundo os padais. De todos os xeitos, a aplicación do fume vaille dar unha peculiaridade, máis concretamente o com-
poñente denominado formaldehido, que se fixa na parte externa do queixo e despois vai penetrando cara ao interior de xeito lento dándolle un sabor agradable e de certo aire desodorizante.

Sen dúbida, existen máis compoñentes e reaccións que determinan os factores que caracterizan co afumado o queixo de San Simón.



Figura 14 Afumadoiro de apaño

TIPOS DE QUEIXOS DE SAN SIMÓN

Os queixos de San Simón tiñan unha forma xa definida en forma de bala na maioría das veces e sempre rematados en bico de peito, que resultaba un adorno en certo modo erótico pero que quedaba esteticamente fermoso.

O queixo de San Simón ao elaboralo manualmente era difícil conservar a súa forma uniformemente, pois aínda que se empregasen os moldes, despois ao retocalo, co quentamento do queixo, provocábase que houbo certa desigualdade na súa presentación, que non era o ideal para a venda en grandes mercados. Outra realidade era que cando se elaboraban os queixos partíase normalmente de diferentes cantidades de leite, ás veces era pouco e outras excesivo para facer unha unidade determinada. Esa variación tiña a súa orixe en que non sempre as vacas daban a mesma cantidade de leite, dependendo onde fosen pacer ou con que fosen alimentadas; noutros casos dependía se había invitados na casa ou non, xa que así consumíase máis leite ou menos; tamén se podía dar o caso, en momentos determinados, que se prestase o leite entre as casas por se tiñan algún acontecemento especial ou por se había vacas enfermas ás que non se lles podía aproveitar o leite. Se había pouca cantidade de leite, non se podía desaproveitar nada, se chegaba para elaborar un grande, facíase, e se non, facíase máis pequeno. Segundo fose o caso, o queixo elaborado sería máis grande ou pequeno. Comercialmente, naqueles tempos, non tiña tanta importancia como hoxe, aínda que o queixo máis grande non deixaba de ser máis apreciado.

Desta situación xurdiron dous tipos de queixos: o normal e o bufón.

O normal. Foi o máis coñecido tradicionalmente, porque era dunhas dimensións maiores, aínda que o volume ou o peso do queixo era moi variable, nalgúns casos podía chegar ata os oito quilos, aínda que os tamaños grandes máis correntes eran entre tres e cinco quilos. O normal, no entanto, estaba entre quilo e medio e tres quilos. Esa diferenza de peso era polos motivos anteriormente expostos e un pouco tamén pola comodidade da queixeira, e nalgún caso moi particular de alguén que fixese a encarga, pero isto non era o máis usual. Cómpre afirmar que o queixo superior ao quilo era o que mellor saíbo tiña, sempre que non se pasase moito de peso.

O bufón. Era un queixo pequeno, que se facía sen molde. De feito non se atopan moldes antigos desta feitura, o que testemuña a teoría de que sempre foron moldeados a man. O seu peso andaba normalmente entre 150 e 200 gramos. A masa empregada era das mesmas características que a do queixo normal. As razóns para que este queixo se elaborase, basicamente, a principal era porque ás veces á queixeira sobráballe masa de cando facía un queixo normal, e non lle chegaba para dous queixos dos que estaba acostumada a facer, entón esa masa sobrante empregábase para facer o bufón. Ese queixo, malia ter as mesmas características da masa, o resultado non era o mesmo que no caso normal; e comercialmente non tiña a mesma importancia, por iso entre esta e outras razóns nas derradeiras décadas baixou a súa elaboración e comercialización. A verdade é que era o tipo menos coñecido e por conseguinte o primeiro candidato para desaparecer.



Figura 15. Queixeira tradicional elaborando queixos