

6ª PARTE

O NOVO PROCESO DE ELABORACIÓN

APLICACIÓN DO NOVO PROCESO DE ELABORACIÓN

O proceso tradicional de elaboración era cara ao futuro totalmente inviable dende o punto de vista da rendibilidade, e como consecuencia non quedaba outro remedio que tomar a determinación de aplicar as novas tecnoloxías, iso si, respectando o resultado final do queixo e facendo as correspondentes melloras. Nun capítulo anterior faciamos referencia á pouca homoxeneidade do produto elaborado naqueles tempos, circunstancia que non pasaba inadvertida nin para o escritor Álvaro Cunqueiro que no seu libro *A Cociña Galega* facía as seguintes referencias:*Un queixo que tivo moita sona no país.....Podía ser un dos queixos da riqueza galega pero non-o é. Un bó queixo de San Simón hai que buscalo cun candil.....*

I era un queixo que tiña tres ou catro sabores diferentes, e un era o seco e algo amargue do pico, e dentro tiña como capas, cada unha co seu saboriño, e a da base estaba máis manteigosa, e como era a derradeira que se papaba, xa estaba máis feita, untuosa, compacta, doce. I era un queixo para comer "chambré" máis ben morno que frío.....

Foi un bó queixo, ao que había que tratar con moito respecto..... xa nunca máis volverei a comer un bó queixo de San simón, i éntranme unhas como tristuras, e melancolía do devezo do que xa ún endexamáis acadará.

Con estes antecedentes, había que mirar de afrontar o proxecto cunhas bases claras:

- Tipificación do queixo
- Acadar un queixo de calidade (implícito neste caso dentro da tipificación)

Tipificación. Sen dúbida, Álvaro Cunqueiro foi unha boa testemuña do camiño que levaba este queixo; por un lado, unha dexeneración na elaboración como dixemos, por falla da atención debida e tamén por polos descoidados precisos, cuxos efectos negativos se multiplicaban naquelas circunstancias. As papolos descoidados precisos, cuxos efectos negativos se multiplicaban naquelas circunstancias. As papolos de Cunqueiro que eran de auténtica tristura, como era a realidade, arrastráronnos a emprender labras de Cunqueiro que eran de auténtica tristura, como era a realidade, arrastráronnos a emprender o proxecto de recuperación. Resulta indiscutible que no medio daquel labirinto produtivo -sen perder a perspectiva de que todo o que se producía era nada- había ás veces, por pura casualidade, algún queixo que non deixaba de ser bo, pero de pouco ou nada nos valía para os efectos de desenvolver unha actividade comercial, aínda que si nos valía para iniciar ou animar cara á súa recuperación, pois como elemento cualitativo era distinto ou case único. Despois de analizar polo miúdo esta situación, chegárase á conclusión de que tiñamos que considerar cara ao futuro unha serie de aspectos ou factores que repercutirían nos resultados sanitarios e comerciais.

Dende a óptica sanitaria. Naqueles tempos aínda non se era excesivamente esixente en canto á elaboración dos produtos agroalimentarios e do queixo, en particular, malia que o sistema de produción láctea

xa cambiara cuantitativamente; no futuro podían existir máis problemas polo feito de que aumentara o custo de produción debido ás esixencias dos controis nas instalacións. Factores que coñeciamos os que fomos produtores de leite, por iso era fácil prever que nun futuro inmediato os controis para os garantos sanitarios ían ser máis fortes e contundentes, e se se sabía facer ben, seríannos beneficioso cara ao futuro inmediato. A nosa forma de producir leite naqueles momentos, en puro proceso de transformación produtiva, xunto con esa previsible conxuntura inmediata dos avances en seguimentos sanitarios, entre outros factores, foron premisas básicas determinantes para elixir un queixo elaborado con leite pasteurizado ou cunha duración mínima de sesenta días.

Estaba claro que pasteurizar o leite era un garante -sen entrar noutros aspectos- para atallar certos dixomedixomes, como era a brucelose, que tiña moita repercusión; ademais naquelas circunstancias de San Simón; e, por outro lado, estaban as normativas que se tiñan que cumprir.

Anteriormente faciamos unha referencia a unha maduración ou curación mínima de sesenta días, tem-cara ao consumidor. Polas características do queixo xa se determinara que se quería un queixo cunha maduración ampla, por varias razóns, como era a comodidade a nivel sanitario para os produtores, pero tiña os seus inconvenientes como era a necesidade de maior capacidade das instalacións para a maduración, porque a máis tempo de maduración precisabamos máis cámaras. En Galicia os queixos duros, moitas veces por necesidade obrigada, pero facíase; no entanto, por aquelas datas, debido en parte polo abandono e o comportamento da industria convencional, estábanse a consumir en xeral queixos demasiado frescos, aínda que tivesen algo de maduración.

Se noutrora existiron queixos ben maduros, tanto nas casas como no mercado, agora era o momento de recuperalos. Considerabamos que este queixo reunía as condicións para elaboralo máis forte que de forma cotiá se estaba a vender nas feiras, tendo así a posibilidade de:

- Mellorar o manexo do produto
- Obter un mellor produto para vender ao lonxe
- Acadar un sabor distinto
- Poder competir con queixos foráneos
- Gañar outro tipo de consumidores
- Poder ofrecer algo diferente

En definitiva, tendo en conta a tradición, a forma do queixo, a posibilidade comercial e a necesidade de diversificación da produción, optárase por un queixo de mediana-alta maduración. Isto tiña os seus problemas como era o alto custo de produción, o que se tiña que contrarrestar coa diferenciación e a calidade, que permitiría que non se dese o caso, incluso aquí en Galicia nalgún supermercado, de confundir o queixo San Simón cun "tetilla afumado", que así se referenciaba nalgún lugar, cando San

Insistimos unha vez máis na situación de présa; de maneira que non se fixera un plan concreto de elaboración, aínda que noutros tempos algo probara a empresa Lechería Galaica, industria láctea situada en Vilalba, e hoxe desaparecida. O titular desta empresa, Carlos Díaz Díaz, fora un gran mestre queixeiro.

Os funcionarios que estabamos a traballar neste proxecto, aínda que eramos coñecedores e estudáramos o tema en profundidade, atopabámonos máis cómodos coa presenza dalgún experto na elaboración do queixo, polo que sen dubidalo puxémonos en contacto co citado Carlos Díaz Díaz, para que nos botase unha man e entre todos sacar o queixo adiante. Non se pode esquecer que naqueles tempos, sen entrar en detalles, aínda podía entrar leite nas queixerías con certas deficiencias para elaborar, que os novatos podía ser que non o soubesen afrontar coa efectividade axeitada, tanto técnica como económica, de aí que un experto e práctico na elaboración de queixo viña ben para aquela situación concreta.

Estudouse primeiramente o tipo de leite que se podía ter para elaborar e esperouse a que se rematasen os investimentos na primeira queixería para iniciar as prácticas oportunas. A finais do ano 1989 xa tiñamos a primeira queixería rematada, que foi concretamente a de Jesús Rey Pérez, situada no barrio do Catadoiro, dentro da parroquia de San Simón da Costa. Esta fixo de queixería matriz de información para as primeiras cinco instalacións que se montaron na parroquia.

Houbo moita sorte, porque con relación á elaboración práctica do queixo, a primeira callada xa case nos saíra perfecta referente ao que queríamos obter. Realizada unha segunda callada, o queixo quedou practicamente perfecto con relación ao que tiñamos pensado. Foi unha circunstancia que animou os produtores.

O proceso de elaboración podíamolo sintetizar nos seguintes pasos:

1. Elección de bo leite. Naqueles momentos estaba asegurado potencialmente un produto de calidade porque tiñan produción propia e explotacións de gando de leite que lles permitía controlar a súa calidade moito mellor. A finalidade era partir dun leite inicialmente con 17° Dornic para a elaboración, marcándose como obxectivo a boa calidade do leite como partida; isto era fácil de acadar dada a potencialidade e coidado que posuían, con lixeiras correccións das posibles deficiencias que puidesen haber inicialmente no leite de forma ocasional.
2. Nun principio era lóxico facer a pasteurización do leite para evitar posibles perdas económicas e tamén para ir afacendo os produtores á elaboración do queixo. Era moi importante evitar que tivesen devolucións nas vendas e que atinasen nas condicións organolépticas do queixo e na homoxeneidade de lotes concretos. Se non se acadaban estas características repercutirían desfavorablemente na aceptación do produto e negativamente nos ingresos, que non era o máis conveniente naquel momento porque produciría a desesperación nos elaboradores.

3. Cón respecto á callada do leite, seguiu-se a mesma tónica de seguridade inicialmente, intentando respectar o sistema tradicional. Tívo-se en conta que había que evitar as contaminacións por enriba de todo, que era unha das cuestións que nos permitiría diferenciar o novo queixo do que se estaba a facer nos derradeiros tempos. Todo produto que se lle engadise á callada debéra ir nas condicións axeitadas para non producir alteracións na elaboración.

Como para a realización da callada era preceptivo engadir o presoiro necesario co obxectivo de facela nun tempo prudente, apostouse por empregar un callo normal do que se viña a realizar na zona, pero sempre nas condicións de hixiene óptimas que non prexudicasen a elaboración.

Dado que todos eran principiantes en callar unha certa cantidade de leite xunta, tamén se lles ían ensinando como se comportaba o leite na cuba dende que se engadía o callo; debían aprender cando permitía unha mellor elaboración e economía no tempo, que tamén era importante. Non se pode esquecer que en calquera proceso industrial, e tamén produtivo, non se debe descoidar nada, pois a suma de pequenos detalles son fundamentais para levar o control continuo de calquera proceso; e que ao final é moi importante para ser competitivos. O de “deixa que é igual” non se podía permitir, porque remataría engulindo o proceso ao proxecto; o ser meticuloso era unha arma sinxela pero fundamental, tendo en conta as deficiencias coas que estabamos a presentarnos.

4. Feita a callada, ou sexa, estando o leite totalmente callado, había que continuar o proceso dunha maneira semellante a como se fixera tradicionalmente, como era cortar a pasta e quitar o soro para ir dándolle forma ao queixo. Determinárase facelo do seguinte xeito:
- Primeiro corte. Un corte realizado dun xeito non moi apurado e durante uns quince minutos, aproximadamente. Obviamente, non se podía desfacer a pasta, senón tratala con certo cariño como se fose a elaboradora tradicional na cociña en tempos antigos.
 - Primeiro desorado. Ao facer o corte da pasta, íase soltando o soro, polo que había que ir eliminándoo do contacto coa pasta; neste primeiro desorado eliminábase arredor dun 20% do soro total.
 - Lavado. Como se determinara conseguir un queixo cun importante grao de madurez, era lóxico elaboradoras lavaban o queixo co soro que ían producindo segundo desoraba. Determinárase facer o lavado ao 20% de auga e a unha temperatura superior aos 40 graos.
 - Segundo corte. Aplicada a auga referida no concepto de lavado, optouse por un segundo corte que había que realizar de forma lenta ata acadar un gran do tamaño de medio garavanzo, idóneo para o tipo de queixo que se quería conseguir.

- Segundo desorado. Consistía en quitar o resto do soro que se desprendía antes do prensado, así quedaba a pasta preparada para prensar.
- Cortado e moldeado. Despois de ter conseguido o gran que se desexaba, sen arrefriar a pasta, como faría calquera elaboradora tradicional, continuábase o proceso; os novos elaboradores tiñan que acostumarse a que esta parte final había que face-la coordinadamente e ao mesmo tempo. O proceso seguinte resumírase en :
 - Preparar o molde co seu pano correspondente, co obxectivo básico de que non se pegase a pasta ao molde.
 - Cortar a pasta coa especificidade de que debía ser nun anaco único e enteiro para cada molde, como tamén se facía noutros queixos. Os elaboradores tiñan que coller a práctica.

Referente ao moldeado, aqueles “cinco magníficos” iniciais, apoiados polos achegados un pouco máis tarde, tiveron que facer fronte tamén á fabricación dos moldes, tendo que encargar a matriz correspondente, fabricar os moldes, facer os rexistros na propiedade industrial, etc; todo a fume de carozo porque a efervescencia que se producira era tanta que non se podía deixar que pasase o momento.

Decatarase o lector de que para facer o moldeado tería que haber un molde e para haber un molde, tería que existir unha matriz, e para existir unha matriz tería que existir unha forma definida do produto que se ía obter; pois efectivamente así tiña que ser, pero este aspecto tratarémolo noutro capítulo.

- Prensado. Consistiría, como en calquera queixo, en colocar os moldes coa pasta correspondente e as súas tapas e poñelos nunha prensa, que podería ser de calquera tipo. Neste caso, si é certo que á primeira, ou sexa na primeira instalación, optárase por poñer unha prensa vertical, seguindo a nivel tecnolóxico como facían as queixeiros tradicionais, como previsión de se se tiña que facer algo especial no referente ao desorado ou escorrido final, pois non se tiña experimentado como sería mellor. Tamén é certo que posteriormente se puido constatar que non era necesario, polo que inmediatamente se cambiou ás prensas horizontais, máis cómodas e operativas no manexo.

Rematado o prensado, que se determinou inicialmente facelo a unha presión de forma progresiva pero que rematase arredor dos tres quilos e durante tres horas aproximadamente; entrábase noutra



Figura 27. Tipo de gran da pasta

fase non transcendental, pero si importante como todas, sobre todo dende o punto de vista sanitario, como era a salgadura.

- Salgadura. Era a penúltima fase do proceso. Para os elaboradores era novidoso, xa que estaban acostumados a facer a salgadura na pota. Pasar a facer a operación despois de estar rematado o queixo na súa forma, era unha nova á que se tiñan que acostumar e sobre todo non tomala como rutina, senón co interese que debía ter por mor da salubridade do queixo. Como inicialmente a produción non era moita, partíase dunhas bañeiras non demasiado grandes e de fácil manexo; había que ter en conta os espazos que non sempre eran amplos.

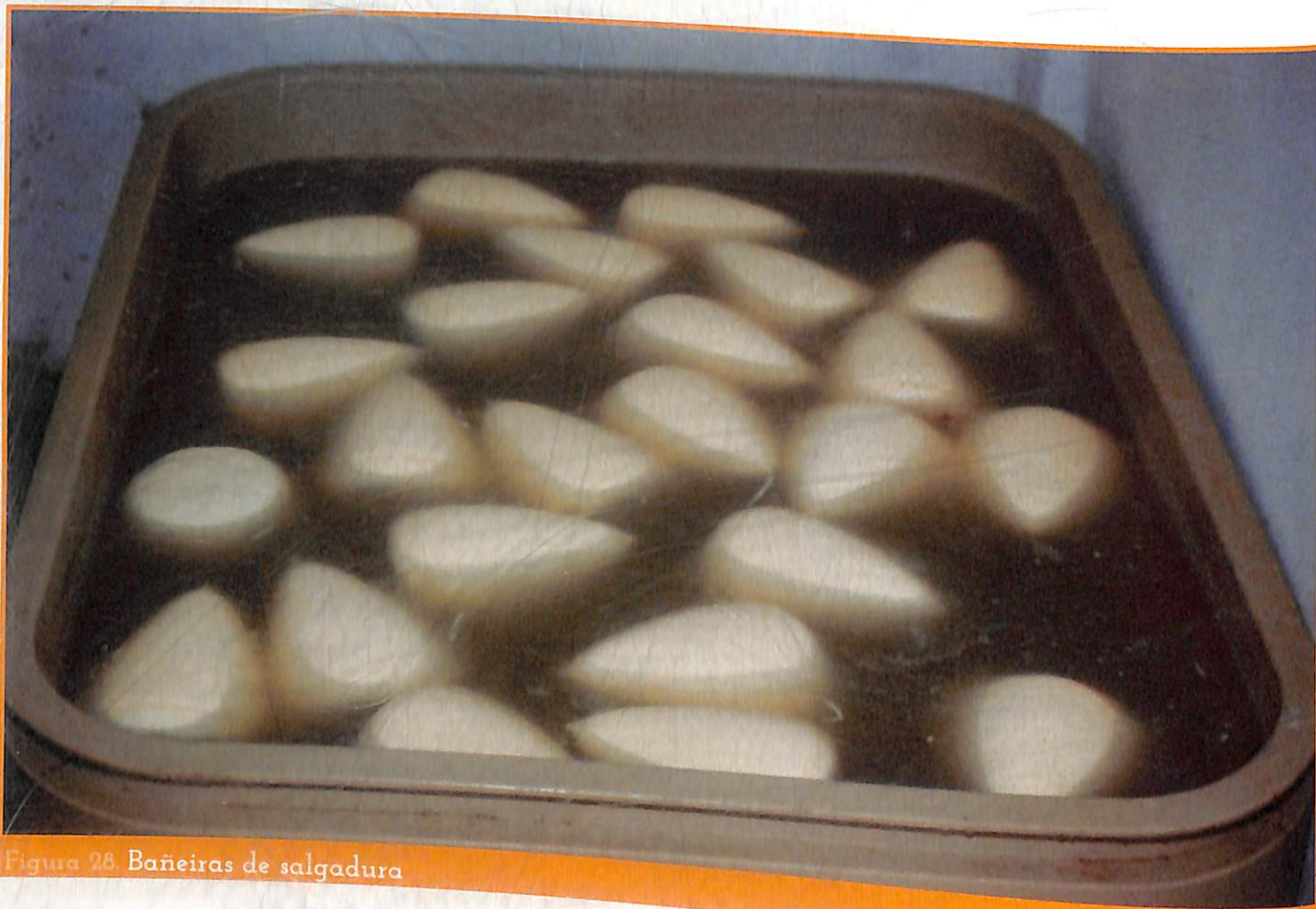


Figura 28. Bañeiras de salgadura

- Maduración. A operación seguinte á salgadura sería a de meter os queixos na cámara para iniciar o proceso de maduración, paso importantísimo neste tipo de queixo; polo que era necesario manter unhas condicións de humidade e de temperatura axeitadas para acadar unha calidade como se merecía o produto, ademais de que era indispensable para realizar unha comercialización con posibilidades. Nos comezos, mentres non se acostumasen á elaboración, seguro que ían ter algunha

callada desviada da idoneidade estrutural do queixo, pero xogando cos parámetros de temperatura e humidade podían salvar a situación comercial de forma momentánea en canto á presenza e estética do queixo. Sen dúbida, unha boa maduración leva consigo un proceso lento que agradece o queixo, como o agradece o viño de “bouquet”.

Despois do proceso de maduración, proseguíase coa correspondente conservación, que inicialmente sería feita na mesma cámara por problemas de espazo e tamén de custo, pero que xa se ía solucionando o problema, porque eran conscientes desa problemática, e esas dificultades non ían poñer freo á produción.



Figura 29. Queixo en fase de maduración

- Afumado. Esta era a etapa final. Tradicionalmente fixérase así e obviamente seguiríase apostando por el. Aínda que por aqueles tempos había algunha corrente en contra, pero o tradicional era o tradicional e non se ía desvirtuar a elaboración do queixo. Por conseguinte, unha das características ou peculiaridades destacables do queixo era o do afumado, e por iso, precisamente, había que coidar ese proceso.

O afumado tiña transcendencia por dous resultados característicos:

- Acadar unha imaxe característica
- Acadar un saíbo tamén característico

O queixo de San Simón se non levaba esa cor amarela deixaba de ser San Simón, polo que era un aspecto que cumpría coidar, e tamén había que procurar que tivese esa cor amarela brillante, xa que iso se convertería nun reclamo de distinción entre todos os queixos.



Figura 30. Queixo afumado

O afumado ademais da estética que lle daba ao queixo, tiña outra característica destacable, como era a de acadar un sabor peculiar, iso non quere dicir nin mellor nin peor, senón diferente. Con respecto ao sabor afumado dábase unha circunstancia curiosa dentro dos consumidores, moitos deles non apreciaban favorablemente o gusto do queixo provocado polo afumado, cando era unha sociedade que viña de comer produtos afumados todos os días, poñamos como exemplo os produtos derivados do porco e dentro deles especialmente os chourizos e o xamón.

No afumado do queixo, agás de consideralo importante e de lembrarllo aos novos elaboradores, non se tomaron unhas medidas concretas, pola sinxela razón de que esta operación víñana facendo tradi-

cionalmente e faciana ben na gran maioría dos casos, aínda que nos últimos tempos, debido á venda rápida, facíase un afumado con moi pouco tempo de maduración, e ás veces o queixo podía coller un certo amargor que non lle era favorable organolepticamente.

Cando se fixeron as novas instalacións tívose en conta que houbera un lugar separado para realizar o afumado de xeito que non pasase o fume para o local de elaboración; inicialmente usouse o moble de afumadoiro tradicional, pero ben sabíamos que no futuro inmediato, cando empezase a subir a produción, o sistema íase cambiar, sobre todo pola capacidade, algo que tampouco suporía grandes complicacións dende o aspecto económico.

Os elaboradores sentíanse seguros na realización do afumado, o que lles axudaba a ter máis ánimos. O curioso era que na zona o afumado tampouco se lle estaba a dar demasiada importancia e si ao resto da elaboración, porque efectivamente o resto do proceso con tecnoloxía nova si era novidade para eles, mentres o do afumado non, non obstante para as características organolépticas do queixo era fundamental, e aínda hoxe é unha “materia algo pendente”.