

7ª PARTE

FIGURA DO QUEIXO

FORMA DO QUEIXO

Este aspecto merece un capítulo á parte dentro do proceso produtivo do queixo de San Simón, porque esa imaxe exótica nun produto lácteo tiña o suficiente interese e atractivo como para dedicarlle unha atención especial. Comezaremos por facer unha análise do que se fixera ata daquela. Nos últimos tempos non se estaban a esmerar moito no coidado da imaxe ou figura deste queixo. Por conseguinte o que se fixo foi:

- Estudar os datos e as imaxes doutros tempos
- Tipificar a forma do queixo

Primeiro repasáronse as fotos antigas de particulares e de publicacións existentes, e observouse que non existía moita uniformidade, tanto nas liñas laterais como na altura ou na base, polo que era necesario, dentro de certas marxes, tomar determinacións para tipificar correctamente o produto, respectando o aspecto tradicional. Procurouse elixir un deseño con certa estética, pois nas elaboracións tradicionais algúns queixos, aínda respectando a similitude co que se determinou posteriormente, eran dunha relativa deficiencia.

Noutrora non había as condicións ambientais para poder acadar esa uniformidade, isto paliábase a base de pasar moito tempo de traballo escorrendo, lavando e apertando entre as mans o queixo por parte das elaboradoras; ademais que non sempre se partía da mesma cantidade de leite, polo que resultaba máis difícil o control da estética, porque ás veces non chegaba para facer unha callada completa ou mesturábanse varias.

Con estes antecedentes, quedaba elixir unha figura onde se respectase o patrón tradicional, pero coas melloras estéticas correspondentes. Unha figura de bala propiamente dita non atopaba moitos adeptos, aínda que quizais para conservar o queixo despois de aberto non estaba mal, pero non era a forma máis fermosa. Unha forma periforma ou acampanada sería a outra alternativa, pero tampouco resultaba esteticamente agraciada, porque parecía como se se anasara a masa e non era visualmente atractivo. Tampouco a figura de buxaina se nos adaptaba perfectamente ao grao de estética que se buscaba naquel momento. Por conseguinte, despois de darlle voltas elixiuse unha figura intermedia, onde o exterior fose toda a superficie convexa.

Despois de elixir a figura a *grosso modo*, quedaban por perfilar algúns detalles moi identificativos deste queixo, como era a perilla ou bico, elemento ornamental na parte do ápice do queixo, que se facía ao mesmo tempo que se lavaba e se apertaba coas mans, aplicando auga ou soro morno ou superior en temperatura para que abrandase un pouco a pasta e así podela manipular, tal como se explicou anteriormente. Coas novas tecnoloxías o tema complicábase un pouco, pois aplicar o mesmo



Figura 31. Unha vendedora cun queixo bastante ben tipificado (IESCHA)

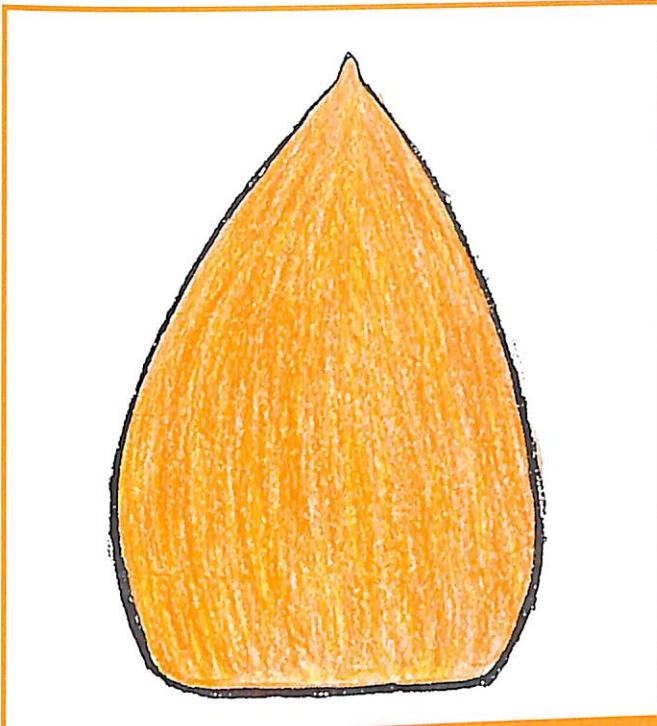


Figura 32. Deseño rápido do queixo feito na Xefatura do ICA



Figura 33. Molde: base e tapa

sistema tradicional era inviable para a elaboración de queixos en grandes cantidades, xa que levaba moito tempo facerlle ese adorno identificativo e encarecería moito pola man de obra que había que empregar.

A solución para a nova situación era adaptar o molde, cunha concavidade na parte interior na parte apical, para que ao premer a masa na prensa se formase o bico sen ter que requeantar a masa do queixo nin ter que facelo a man. Nos primeiros tempos rompíanlles moito, polo que había que facerlle de novo a man, pero pasado un tempo decatáronse de que o problema non era outro que arrefriar o queixo demasiado na prensa, e así moldeábase peor a pasta e ademais volvíase máis fráxil e polo tanto rompía. A solución estivo nun control mellor da temperatura, que xa se lles avisara anteriormente de que se podía dar esta circunstancia.

Cada queixería foi adaptando os moldes como considerou conveniente, sen perder a figura básica, así houbo poucos queixos que retocar, polo que se aforraba moita man de obra, e isto repercutía na competitividade.

Coa solución buscada para a forma do queixo e feito o afumado, podíamos afirmar que o queixo xa estaba rematado, polo tanto “ao boneco tiñamos que ensinarlle a andar”. Efectivamente, o produto estaba rematado en canto á figura, pero aínda quedaba a parte máis difícil, que era a comercialización.

No entanto, antes de comezar este proceso había que pensar como se ía facer; o primeiro paso consistía en “vestir o produto”, que era verdadeiramente onde empezaba o proceso comercial.

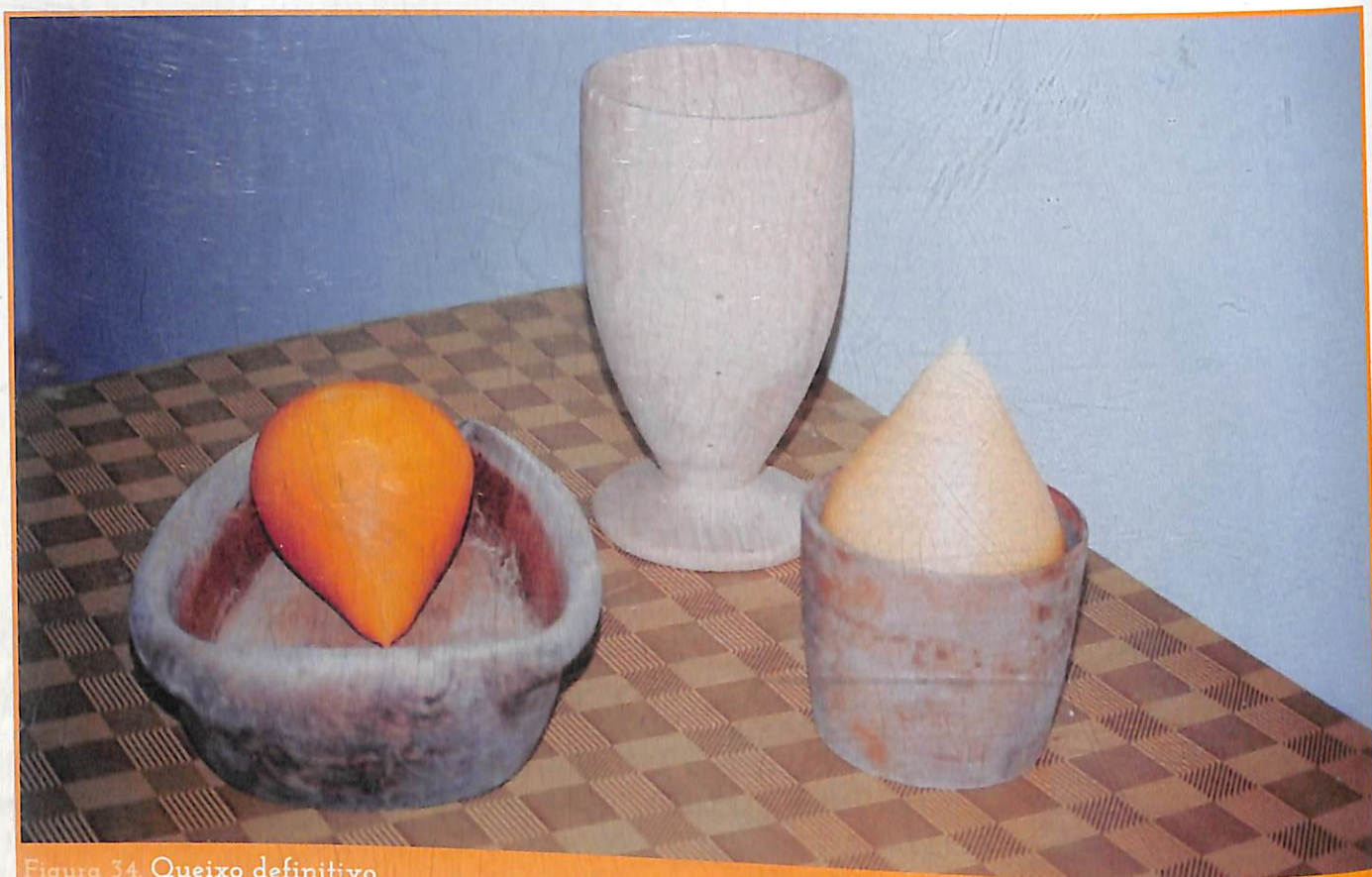


Figura 34 Queixo definitivo

ETIQUETAXE

Para saír ao mercado, o queixo precisaba como dicíamos “facerlle un vestido”, e darlle moita máis sona da que de por si xa tiña. Esta vestimenta estaba formada pola etiqueta e a contraetiqueta coa seguinte misión:

- Era obrigatorio pola norma xeral de etiquetaxe
- Sería obrigado polo futuro regulamento da denominación de calidade
- Mellor información ao consumidor
- Para destacar a estética do queixo

Faciamos referencia ao uso da etiqueta e a contraetiqueta, pois ben, a explicación de forma sintetizada ao emprego das “dúas pezas da vestimenta” resulta sinxela. A etiqueta sería a obrigatoria de forma xeral, ou sexa, tanto se estivese amparado o produto con denominación de calidade como se non estivese, mentres que a contraetiqueta sería a esixida pola denominación.

A etiqueta, como dicíamos, era xa obrigatoria, tendo que cumprir a norma de etiquetaxe xeral, que estaba recollida no Real decreto 1122/1988, do 23 de setembro, como consecuencia da necesaria transposición do noso dereito interno á normativa comunitaria, que posteriormente se foi modificando.

A etiquetaxe inicial quedara con algunhas deficiencias, pero como había que aforrar, pois tiña certo custo, foise aguantando ata que se puido, porque tampouco había engano cara ao consumidor senón todo o contrario, sendo a intencionalidade a de dar a maior información. Nesta etiqueta constaban tanto os datos de identificación do elaborador como do queixo, pero cunha particularidade importante que era que os datos sobre o queixo íanse pór nunha marxe e os do elaborador noutra, tal como se observa na figura 35.

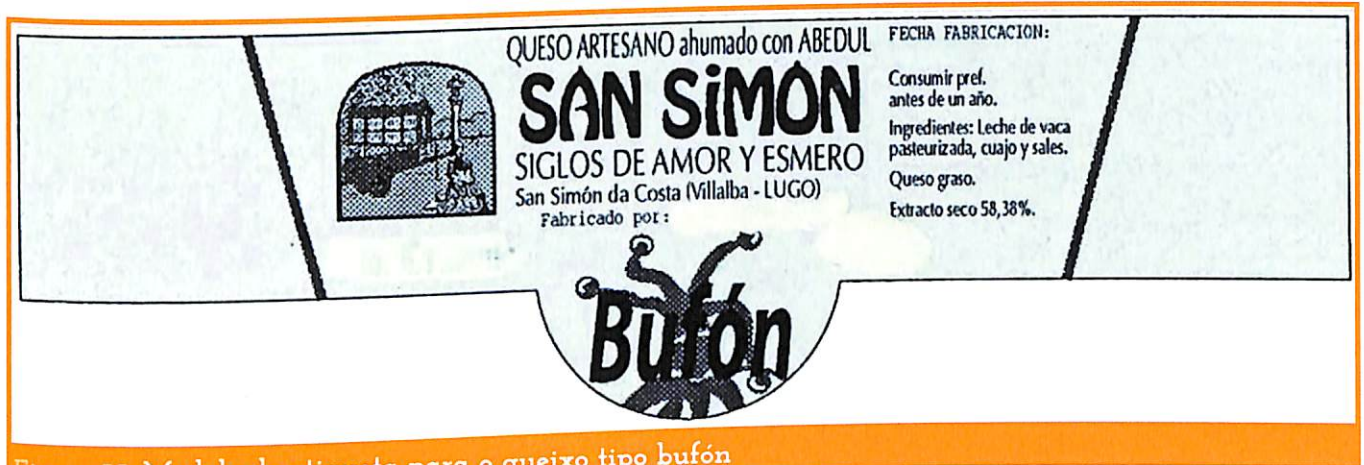


Figura 35. Modelo de etiqueta para o queixo tipo bufón

Unha dificultade que se presentaba era a colocación da etiqueta e mais a contraetiqueta, e despois de darlle voltas chegouse á conclusión de que o mellor sería enlazar as dúas polos extremos, que eran máis fáciles de poñelas e ademais quedaban máis estéticas. (Figuras 38)

Hai que sinalar un aspecto importante en relación á etiquetaxe: que se pensou para ser utilizada comunmente, e que só se diferenciaría nos datos dos elaboradores. Así se fixo, o que lles deu aos queixos unha imaxe bastante uniforme neste sentido. O obxectivo básico desta determinación non era outro que intentar a comercialización en conxunto de toda a produción. Difícil de conseguir, pero tíñase que intentar.

Xa comentamos varias veces anteriormente que todo circulaba a un ritmo bastante acelerado, o que explica que ao mesmo tempo que se encargaba a etiqueta tamén se fixera a contraetiqueta malia non estar recoñecida a denominación correspondente, que como era o lóxico e natural correspondía facelo despois de ter ese recoñecemento; pero o equipo de traballo non perdiamos o tempo e ademais estabamos en contacto cos servizos centrais da Consellería pertinente, polo que non existiría maior problema posteriormente. Salientamos para os que non tivesen relación con este mundo da calidade que a contraetiqueta neste caso ía ser a que identificase basicamente a denominación. O modelo que se elixiu inicialmente estaba pensado para a primeira parte do proceso, que sería o que levaría ao amparo como produto galego de calidade. (Figura 36)



Figura 36. Contraetiqueta de produto galego de calidade



Figura 37. Contraetiqueta de denominación de orixe

Posteriormente esta contraetiqueta sufriría modificacións ata chegar aos tempos actuais, pero o conxunto da etiquetaxe para aqueles tempos e para aqueles inicios deixáranos moi conformes e por sorte tamén cunha aceptación favorable en xeral. Con respecto á preparación da etiquetaxe, debemos expresar que o equipo de traballo fomos os que determinamos o deseño de como tiña que ser a etiqueta e a contraetiqueta en canto ao tamaño e á forma, ademais de como se deberían unir no momento de poñerlla ao queixo; o resto foi traballo da empresa a quen se lle encargou. Preparada a etiquetaxe, implicaba un paso máis e máis euforia en todos, pois daba a ilusión e o empurre para as próximas etapas que se ían percorrer, que ían ter as súas dificultades, iso era sabido, pero de momento xa se pechaba o proceso de preparación.

A etiquetaxe tiña como obxectivo servir de información e garante de control para o consumidor e tamén para dar unha imaxe de conxunto, ademais de servir para considerar a hipotética posibilidade comercial conxunta.

Dadas as circunstancias especiais de recuperación do queixo, tiñase que contar coas dificultades pertinentes, polo que había que pór todos os sentidos no aspecto positivo e concretamente coa vista e o gusto. Con respecto ao gusto, cando se pensou na vestimenta do produto, xa se sabía que o sabor estaba conseguido, entón quedaba o traballo de que o produto fose atractivo á vista. Nesta tesitura xogábase con gran vantaxe, porque o produto reunía unhas condicións inmejorables para a atracción xa que producía diferentes sensacións segundo quen o mirase; para uns, sensacións eróticas, para outros, frutícolas, outros percíbano como algo de xoguete, mentres outros recibían sensacións gurreriras. De calquera xeito, non pasaba desapercibido, cuestión bastante importante, pero se eramos capaces de engadirlle algo máis, moito mellor, por iso se pensou nunha cor atractiva e de moda para aquel entón, que fose rechamante pero non estridente.



Figura 38. Queixos con etiqueta e contraetiqueta