

LA ELABORACION DEL QUESO DE CABRA EN LA ZONA DE CAMEROS VIEJO BASE DE UNA ECONOMIA COMPLEMENTARIA ARTESANAL

Joaquín Giro

Dado que la Sierra de Cameros ofrece numerosas diversidades físicas y que su amplia delimitación exige un método operativo que excede a las pretensiones de este trabajo, se ha resumido centrarlo en el estudio sobre los pueblos que quedan integrados en las márgenes del río Laza, vertiente que denomina el llamado Cameros Viejo.

"Orográficamente, la comarca en estudio pertenece exclusivamente al sistema Ibérico. En relieve en su conjunto es abrupto y quebrado, con una serie de montes y cordilleras entre las que destaca la divisoria entre las cuencas de los ríos Ebro y Duero. (...). A partir del Cerro del Castillo, en su parte septentrional, el estribo de cumbres se bifurca en dos ramas. La primera va en dirección poniente, se une a la denominada Sierra de Cameros, y divide el valle del Iregua y del Leza, continuando por Monte Real y las Sierras del Hayedo y Santiago, hasta el Cerro del Lagunazo con 1667 m. de altitud, entrando ya en la cuenca del río Cidacos. La segunda rama es mucho más corta, terminando en el río Leza.(...).

El río Leza nace a 1715 m. en el monte Aido-metroso, en término de Laguna de Cameros. Su discurrir por la zona, lo realiza sobre formaciones secundarias, en terrenos quebrados y desiguales, ofreciendo frecuentes saltos y cascadas, muestra del gran poder erosivo de sus aguas que sobre las capas calizas han producido tajos muy profundos. Su pendiente dentro de la zona es del 3,3 y su longitud de 26.900 m., atravesando los términos municipales de Laguna de Cameros, Cabezón de Cameros, Jalón de Cameros, San Romás de Cameros, Terroba y Soto de Cameros. (...).

La climatología es de tipo continental extremo, con escasas y mal repartidas precipitaciones y temperaturas rigurosamente frías en invierno y calurosas en verano. Las estaciones intermedias, primavera y otoño son de corta duración, siendo frecuentes las heladas tardías en abril y

mayo. (Datos extraídos de la propuesta de plan de mejoras territoriales y obras en la comarca de tierras altas de I.R.Y.D.A.).

El tipo de raza caprina predominante en la sierra es mezcla de varias. La denominación más común es montesas o serreñas. Así, se han cruzado con la cabra de Avila que es de ubres cortas, evitando con ello que se hirieran al rozar con las matas y el espino; pero sobre todo el cruce más común, es con la denominada cabra murciana, cuya característica principal es la abundancia en leche. Buena reproductora, de poca corpulencia y gasto mínimo, dada su alimentación rústica que aprovecha todo tipo de mata y hierbas, que por su dificultad en la obtención no son aprovechadas por el ganado ovino y vacuno. Debido a esto mismo son mejoradoras de pastos, (desbroce biológico), ya que al evitar el crecimiento del matorral y la estepa, permiten el mantenimiento de amplias zonas de pastos. Su complementariedad con el ganado ovino, desde hace siglos conocida y explotada por los cameranos, ha quedado en desuso por la legislación forestal que impide su entrada en zonas de bosque, a causa de su voracidad que determinaría el lento crecimiento, cuando no la muerte, de las jóvenes plantaciones arbóreas, ya que gustan especialmente de los tallos y hojas tiernas de los árboles. Sin embargo, en zonas de bosques y dehesas cuyo régimen arbóreo se encuentra en una fase adulta, la entrada del ganado caprino permitiría la limpieza del matorral que crece sin medida, (el mínimo de población que subsiste en los pueblos de la sierra se ve incapacitado para dicha limpieza), beneficiándose la zona, ya que por la inaccesibilidad de las ramas, las cabras no podrían perjudicar el crecimiento de los árboles. Un proceso típico de desbroce moderno es el uso de pesticidas para la destrucción del matorral, con lo que se ha constatado enfermedades en el ganado por envenenamiento.

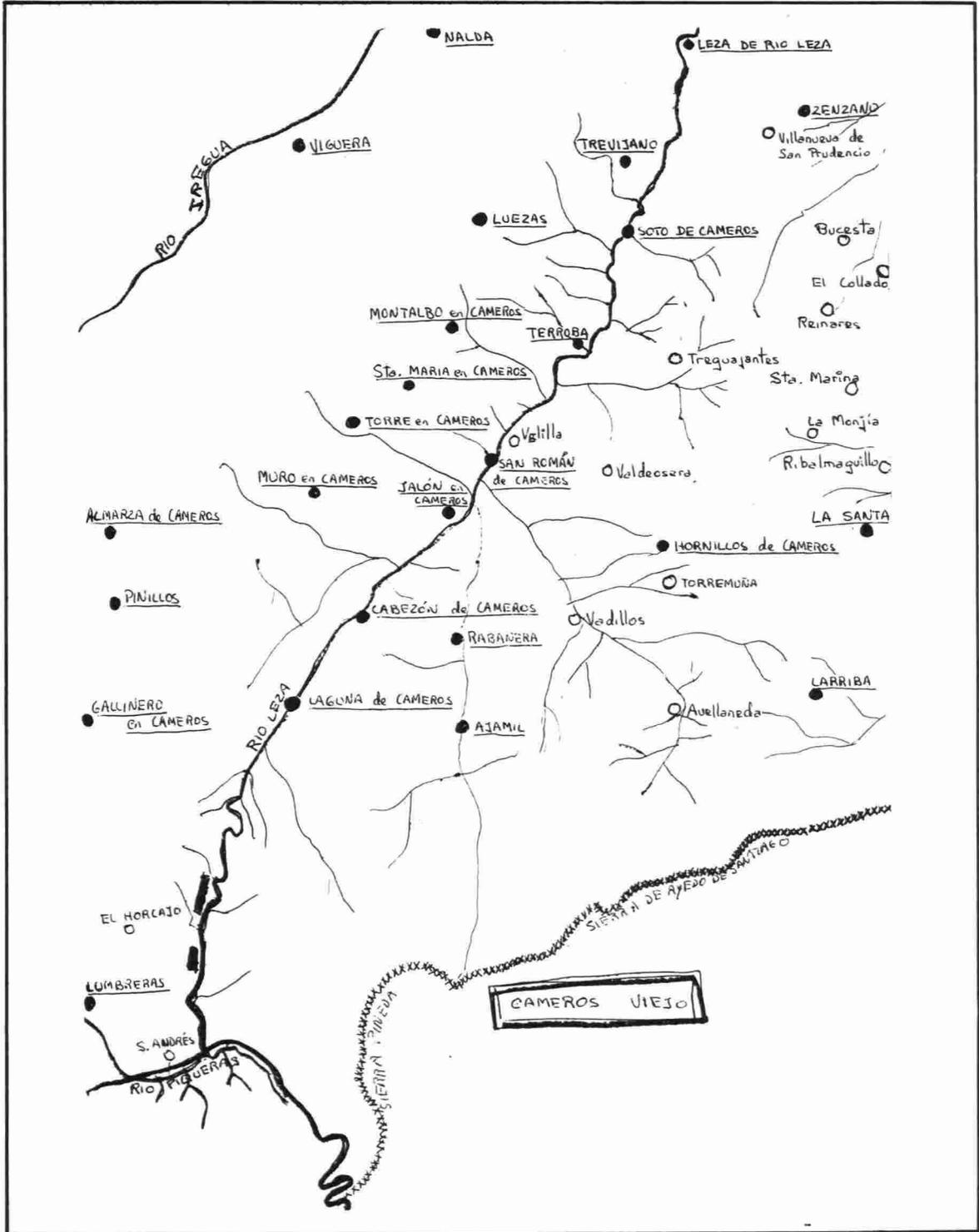
Las especies predominantes en su alimentación son, la jara o estepa, el brezo, la retama,

el hiercol, el enebro, la ilaga o ulaga, la zarza, el calambuchero y en general toda clase de árbol espinoso.

De siempre se sabe que ha existido ganadería caprina en las poblaciones de Cameros, aunque difieran en algunos sitios en cuanto a la importancia que han tenido sobre la cabaña total y la práctica de la trashumancia. Así, en algunas poblaciones se entiende que la media por vecino

es de unas 50 ó 60 cabezas y en otros pueblos de unas 8 ó 10 cabezas. Estas diferencias vienen relacionadas principalmente, por la extensión de la jurisdicción, por el número de habitantes, así como por la extensión en régimen agrícola mantenida.

El sistema tradicional de pastoreo es el llamado "cabra de villa". Todos los propietarios de cabras de una población forman un tipo de sociedad, en el cual, según el número de cabezas



que se aporta, se delimita el número de días a salir como cabrero. Así, en Soto de Cameros es ley, que por cada 10 cabras que se tengan es preciso salir un día de cabrero, aunque esta cifra curiosamente, se ha hecho extensiva hasta 12, de tal modo que el que disponga de 13, está obligado a salir un día y medio. Igualmente el que disponga de 23 dos días y medio, etc.

Aunque este sistema de pastoreo ha sido y es tradicional, se puede constatar rebaños de unas 200 ovejas al que acompaña una punta de cabras (normalmente 15), y en el que el mismo propietario sale pastor todos los días. Se da sobre todo en poblaciones en que el ganado ovino es preponderante, con lo que se hace difícil la cabrada

las necesidades agrícolas y domésticas, facilitándolas en cierta manera. Y por el otro, fomentaba un tipo de solidaridad entre los miembros de la comunidad.

El macho cabrío solía ser también de propiedad comunal, subvencionando entre todos, los gastos que originara en el periodo de estabilización. Hoy en día se mantiene un macho por cada 30 cabras, participando la comunidad sólo en los beneficios, (debido a la promiscuidad sexual que se produce en el pastoreo), y no en los gastos, por lo que en ocasiones se producen roces entre los propietarios de machos y los que no disponen de él, a causa precisamente del costo de su mantenimiento y la participación en él.



Cillas de San Román puestas a "orzar"

de villa, ya que contratar un cabreo resulta poco económico.

Las cabras oscilan alrededor de las 500 cabezas, ya que si superaban este número se necesitaban dos pastores, por lo que se creaban dos cabradas. Debido a la decadencia que ha sufrido la explotación de este animal en la mayoría de las poblaciones, estas cifras quedan sensiblemente rebajadas, considerándose como cabradas importantes las que oscilan alrededor de las 200 cabezas.

De todas formas este tipo de explotación comunal verifica un doble aprovechamiento, por una parte, al quedar delimitados los días de pastoreo, los días libres quedaban absorbidos por

En cuanto a la trashumancia, las poblaciones encuestadas también diferían. Unos opinaban que sí habrían trashumado, aunque sólo unas pocas por su producción en leche para el consumo de los pastores trashumantes, o bien, como guía del rebaño de ovejas. Estos son los llamados "chotos", machos cabríos castrados. Hoy en día ya no acompañan a la exigua cabaña trashumante.

Las parideras o tiempo en que se intenta el parto de la cabra, suele ser, en Agosto de cara a las fiestas de Septiembre, en Noviembre por la Nochebuena, y en Abril por la época estival. En estos espacios temporales el precio del cabrito sube sin tasa, ya que está considerado como artículo de lujo.

El tiempo de vida productiva de una cabra es de un año a diez, incluso es posible hasta doce. Suele dar de medio litro a un litro de leche diaria, siendo consideradas como muy buenas las que dan esta última cantidad. Hay notables diferencias entre la cantidad acostumbrada en invierno y en verano. En invierno dan menos, aunque la leche es considerada de alta calidad; el tipo de pasto es más fuerte en sabor (jara), mientras que en verano debido a la cantidad de hierba, aunque supone mayor la cantidad de leche extraída, tiene menor contenido graso (menos manteca). Con una sobrealimentación a base de cebada se puede conseguir igualmente mayor cantidad lechera, aunque este régimen alimentario de semiestabilización no se practica más que en casos de extrema necesidad, (en días de abundante nieve).

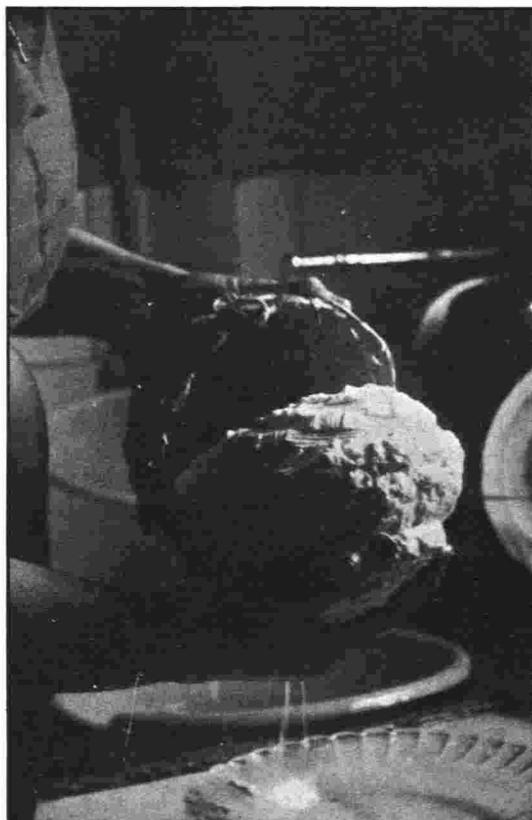
Una cabra tiene un ciclo de gestación de unos 5 a 6 meses. Normalmente paren en el campo, aunque un buen cabrero cuidará de que la cabra tenga su cría en el establo. Suelen criarse un 10 mientras que el resto es dedicado a la venta de carne. El tiempo de amamantamiento de una cabra a su cría cambia según el criterio del cabrero (desde 3 meses y medio hasta 6 meses). En ese tiempo toda la leche está destinada a la cría, excepto los dos o cuatro primeros días en que se las ordeña debido al grosor de la leche, que resultaría excesivamente fuerte para la digestión de los cabritos. Este ordeño se realiza por la noche, al igual que cuando son descabritadas, para evitar que sufran, ya que las puede "dar el pelo", (inflamación de mamas). El horario de ordeño tradicional de la cabra se realiza entre las 7 y las 9 de la mañana, ya que de esta forma no llevan peso al campo. Este se realiza agachao sin ningún tipo de banquillo, con una cazuela de porcelana o bien un cubo de plástico. Si la cabra es inquieta se le sujeta una pata trasera para evitar que derrame la leche al moverse.

Ya he citado que no se toma la leche en tiempo de amamantamiento, aunque en ocasiones se suele tomar por la noche debido a un exceso de producción o enfermedad o muerte del cabrito. Las cabras, al contrario que las ovejas, se encuentran y son ordeñadas en las cuadrás de la casa, dado su aprovechamiento familiar.

La leche está dedicada especialmente a elaboraciones posteriores y venta directa. La leche dedicada al consumo doméstico es poca. "De lo que uno tiene poco gusta", respuesta dada en una casa de Soto de Cameros con respecto a la leche. El consumo doméstico más ordinario es en forma de queso u otros derivados de la leche, que el mismo producto en su forma original, aunque tanto la población infantil como femenina es gran consumidora.

La leche una vez ordeñada, es colada y puesta a cocer. Hirviendo es mantenida unos 5 ó 10 minutos; si en este intervalo no sube, quiere decir que se ha cortado, por lo que se tira. En todas

las poblaciones objeto de encuesta, la respuesta unánime fué, que la leche se pierde cuando la cabra se encuentra en celo o está enferma. En cuanto a su sabor, para algunos existía una notable diferencia según el tipo de planta consumida; con la aliaga la leche es más dulce, con la estepa su sabor es más amargo.



Una vez separado el suero del queso, éste es depositado en las cillas.

Si el hombre es el que pastorea, "desde que valía un hombre a andar", y tanto era la mujer como el hombre el que ordeñaba; en la elaboración y venta de quesos hay unanimidad en que es la mujer la que realizaba estas funciones dado su carácter doméstico.

Una vez ordeñadas las cabras, se coloca la leche en uno o dos grandes pucheros, según la cantidad obtenida, cerca de la chapa de la cocina económica. Anterior a la elaboración del queso es preciso reparar en dos medios básicos para dicha elaboración: el cuajo y la cilla.

Del cuajo del cabrito hay que tomar un poco para evitar que tome excesivo sabor, y echarlo a mojo el día anterior en un poco de agua, luego, se raya o bien se deshace con el "rabo" de una cuchara. En la actualidad hay un tipo de cuajo en polvo o líquido, de procedencia química, que ha venido a sustituir al tradicional. Las cillas son un tipo de cesta donde se deposita el queso y de donde tomarán el dibujo.

Cestería ha existido de siempre en la región,

aunque en la actualidad este tipo de artesanía está a punto de desaparecer. Ejemplos como el de "Callejero" y "El Cali" en San Román, o "El tío Claver" en Torrecilla de Cameros del que decían que hacía las cillas más finas, o Alejandro Salvador de San Andrés (Lumbreras) al que dicen que le enseñó uno del Horcajo (Lumbreras). A él le daban la mimbre y él cobraba la mano de obra, otras veces trabajaba a cuenta de mimbres.

Las mimbres peladas se cortaban en Abril y Mayo y las sin pelar en Octubre. El "zaragatillo" es la mimbre fina utilizada para terminar las cillas por abajo. En Gallinero las cillas son llamadas "arcillas". Las utilizadas normalmente son de Kg. y Kg. y medio aunque hay incluso para un cuarto.

Las cillas antes de su utilización es preciso lavarlas, bien escaldándolas o teniéndolas a remojo durante un tiempo, y luego "orearlas" bien, (airearlas para que se sequen). Pues bien, realizados estos cometidos con anterioridad, se pasa a la acción de cuajar la leche, para lo cual el cuajo se echa directamente al puchero o bien se deposita en "una manga" o colador de tela por el que se hace pasar la leche. Una vez echado el cuajo se da vueltas con un cucharón de madera. En una hora y media o dos horas se pica la leche con una cuchara y aparecerá el queso (sólido) y el suero (líquido), señal de que la leche ya ha cuajado. Con los polvos químicos este fenómeno se produce en una hora.

Según se aproveche el suero para uso doméstico o para alimentación nutritiva de los cerdos, diferirá la forma de recoger el queso. En el primer caso se va apretando el queso y con un vaso se recoge el suero, que se echa sobre un jarro al que se ha colocado previamente un colador de rejilla. En el segundo caso se filtrará con la misma tapa del puchero al que se deja el hueco suficiente para que pase el suero, depositándolo en el barreño usual para su traslado a la pocilga. Una vez efectuada la separación del suero y del queso, este último se deposita sobre la cilla, previamente colocada encima de un plato hondo, ya que el queso seguirá soltando el suero a través de las ranuras del dibujo de la cilla. A partir de aquí, el método es apretar el queso hasta sacarle la mayor cantidad de suero, dándole tres o cuatro vueltas en la cilla, consiguiendo con ello que quede más compacto, y adopte la forma de los adornos de la cilla.

Una vez hecho el queso, operación rápida, se le añade sal por encima y se coloca en un lugar fresco y aireado para que pierda peso, (mermando siempre). A las 4 o 5 horas o bien a la tarde se les da la vuelta y se echa nuevamente sal. En total unos veinte gramos por Kg., con lo que el queso queda definitivamente listo para la venta. Esta se realiza siempre con el queso fresco.

Las cantidades de leche empleadas para la ob-

tención de un kilogramo de queso son diferentes según la estación. Por ejemplo, en noviembre con cuatro litros, es suficiente mientras que en junio se necesitan cinco litros. En Trevijano de Cameros se usa la medida del Cuartillo (medio litro) y actualmente, en junio, necesitan doce cuartillos.

Además de la venta de queso en fresco se secan algunos para su consumo en épocas de poca producción de leche por lo que es más incierta su elaboración.



El queso es apretado con las manos para que escurra el suero que aun mantiene.

Normalmente se usan las cribas de cerner el grano, en las que se coloca un trapo, sobre el que se depositan los quesos; la criba mantiene una aireación suficiente y el trapo absorbe la humedad. En Ajamil utilizan dos cribas, que cuelgas para evitar que salten los gatos, Así se mantienen durante quince días y siempre durante el invierno, ya que con el aire de bochorno se llena de agujeros. "El pan con ojos, el queso sin ojos y el vino que salte a los ojos".

Otra forma de secado es la utilización de una pequeña tabla de haya en la que hay tres filas de cuatro agujeros por los que atraviesan cuatro palos de pino; de esta forma quedan tres plataformas a cada lado sobre las que van los quesos. Esta tabla de fácil manejo, luego es colgada de un clavo.

La conservación suele hacerse igualmente en

miel, en aceite y también ahumados, con lo que se logra una mayor duración en el mantenimiento.

Referirnos al queso y no mencionar las distintas posibilidades que ofrece la manipulación de la leche de cabra, sería olvidar una parte importante de la cultura popular camerana.

Así, es obligado mencionar "los calostros" que se hacen a partir de la leche obtenida los cuatro primeros días posteriores al parto y cuya fuerte composición indigestaría a la cría, por lo cual se ordeña a la madre en estas fechas. El método más usual es el del "baño María", (vertido de la leche en un molde y depositado sobre una cacerola de mayor amplitud, con agua, y puesto a cocer). En ocasiones directamente sobre fuego lento dando vueltas con una cuchara.



Se da la primera vuelta sobre la cilla. Nótese el dibujo que ha tomado. Y el suero escurrido sobre el plato.

"La cuajada" emplea el mismo método que para conseguirse el queso o sea, verter el cuajo sobre la leche pero cociéndola, dejándola posteriormente enfriar y añadiendo azúcar.

El suero, más espeso el de cabra que el de vaca, se utiliza para alimento del ganado de cerda y también para preparar "los hormigos". Para conseguir estos es preciso harina y azúcar. Sobre un litro de suero tres cucharadas de harina y azúcar, siempre cociéndolo a fuego lento.

Otro producto derivado del queso es el "reque-

són", que en Cameros consiste en cocer el suero. Si se le añade un poco de leche se obtiene el doble de requesón, así como al enfriarlo; y como siempre utilizando para la fabricación de estos productos el fuego del hogar.

Las "zurrapas" que son los trozos de queso que quedaron al colar el queso sobre el colador de rejilla, y que posteriormente, se mezclan con migas de pan y azúcar.

La mantequilla que se consigue batiendo la nata, se ha realizado en la región en unos recipientes especialmente destinados a este uso, en cerámica, con un batidor de madera. Actualmente el miedo a las fiebres maltas ha disminuído su fabricación.

Otros productos ya más universales, como las natillas, el arroz con leche, o bien las sobadas y las rosquillas, son también efectuados a partir de la leche de cabra obteniendo un sabor peculiar.

En cuanto a la venta del queso no ha existido un mercado propio como los que se pueden observar en Extremadura, sino que se han desarrollado en los pueblos un tipo de intermediario que es el que tras recoger todos los productos los trasladará a los mercados tradicionales de la capital.

Los hueveros o cabriteros recogían los huevos, quesos, pollos, e incluso pieles, una o dos veces por semana, bien llegándose a los pueblos aledaños o bien recogiendo los en el autobús de la comarca, a donde se acercan las mujeres, una vez que el precio ya ha sido establecido de antemano. El queso mermaba en la casa en que se producía.

De estos hueveros ha habido quien tras practicar el comercio, ha entrado en actividades industriales (fabricación de helados y galletas), pero normalmente el queso aun vendido en raciones es el que ha ocupado la atención de estos intermediarios.

Actualmente la leche que no es vendida directamente a familias del pueblo se destina a la fabricación de quesos, base de una economía complementaria artesanal.

Trevijano de Cameros — Junio, 1978

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- "QUESOS", Carlos Compairé Fernandez. Publicaciones de Extensión Agraria.
- "CUESTIONARIO DE CESTERIA", Augusto Panyella. Museo Etnológico de Barcelona.
- "LOS CAMEROS", J.L. Calvo Palacios. Instituto de Estudios Riojanos.
- "ECOLOGIA DEL PASTO", Monserrat Recoder P. Publicaciones C. Pir. de Biol.

Exp. Jaca 1964.