



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

**Grupo de mujeres y un hombre de
la Asociación "Colambreros"**

Aldeanueva de la Sierra
Reserva de la Biosfera
Sierras de Béjar y Francia
Salamanca

Recogido por:
Josefa Martín Gómez
Fotos de Francisco García Soler
(ASAM)

Junio de 2015

Queso de oveja

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Leche.
- ✓ Cuajo de cardo y/o cabrito.
- ✓ Agua.
- ✓ Sal.

MATERIALES

- ✓ Cedazo (colador).
- ✓ Paños blancos.
- ✓ Barreño de barro.
- ✓ Mortero.
- ✓ Aros (tal vez de madera de chopo).
- ✓ Mesa (entremijo).
- ✓ Cinchos de paja.
- ✓ Lanchas de pizarra.
- ✓ Tablas de madera.

ELABORACIÓN

1. Comenzamos con la leche obtenida en el ordeño de la noche, la colamos mediante un cedazo cubierto con un paño blanco y la echamos a un barreño de barro. La dejamos cerca del amor de la lumbre para que no se enfríe.

2. Cuando traemos la leche ordeñada por la mañana, la colamos y la mezclamos con la de la noche anterior que tenemos en el barreño de barro. La movemos toda y acercamos el barreño de barro a la lancha de la lumbre.

3. La noche anterior hemos dejado en agua la hierba de cardo y/o el cuajo de cabrito en recipientes separados (los utilizaremos como cuajo). Podemos optar por uno de los dos cuajos o por ambos mezclados.

Por la mañana colamos el agua y lo dejamos en un recipiente. La hierba de cardo y/o el cuajo de cabrito lo machamos con un mortero y le echamos agua de nuevo, movemos bien la mezcla, la colamos y la mezclamos con el agua que ya tenemos en el recipiente.

4. Echamos el agua del cuajo a la leche, la removemos y la tapamos con un paño blanco. La dejamos al amor de la lumbre.

5. Una vez echado el cuajo, la leche comenzará a cuajar. Debemos dejar la leche tapada con el paño blanco al amor de la lumbre entre tres y cuatro horas para que cuaje adecuadamente.

6. Cuando ya esté la leche cuajada en el barreño de barro, le hacemos una cruz para que comience a soltar el suero. Apretamos amorosamente la masa cuajada con las manos para que suelte el suero.

7. Ponemos los aros de madera en la mesa quesera (entremijo) y comenzamos a echar la cuajada (bien escurrida con la mano) en ellos. Apretamos la cuajada todo lo posible para escurrir el suero. Podemos tardar entre una y dos horas en hacer el queso. Vamos dando la vuelta al aro por un lado y por otro (como una tortilla) para que salga bien el suero.

8. Cuando acabamos de hacer el queso, lo sacamos del aro de madera, le echamos la sal por ambos lados, lo envolvemos en un paño blanco (denominado camiseta) y le ponemos un cincho de paja (bien apretadito).

9. A continuación lo metemos en la "perga", donde lo dejamos 24 horas. La perga se compone de dos lanchas de pizarra. Una de ellas está en el suelo y en ella ponemos los quesos, la otra la colocamos encima de los quesos (esta operación la suelen hacer los hombres porque la lancha es muy pesada). Encima de la lancha que cubre el queso ponemos piedras para que tenga más peso y quede el queso bien escurrido de suero. Las lanchas de pizarra que forman la perga están muy limpias.

10. Pasadas las 24 horas sacamos el queso de la perga, le quitamos el cincho, le lavamos y lo ponemos en una tabla de madera colgada del techo de la sala destinada para esta tarea. Comienza el proceso de secado.

Todos los días damos la vuelta al queso y lo limpiamos con un paño blanco. En dos meses aproximadamente estará curado.

El buen queso tiene que sudar (que le salga la grasa de la leche por los poros). Si lo queremos conservar durante más tiempo debemos meterlo en aceite.



CURIOSIDADES

Los quesos se hacen habitualmente durante los meses de diciembre a junio que son los que dan leche las ovejas.

Cada vecino del pueblo tenía un número determinado de ovejas. Todos los vecinos juntaban sus ovejas y constituían un rebaño que cuidaba un pastor.

En los últimos meses del año era habitual que parieran la ovejas. Cuando los corderos cogían el peso de carne adecuado para el consumo, se vendían. En los meses posteriores al destete de los corderos, y hasta que se quedaban de nuevo preñadas, las ovejas daban buena leche, era ése el momento de empezar a ordeñarlas y destinar la leche a la elaboración de queso (de diciembre a junio).

Hay un **dicho popular** que dice así: “El queso de abril para mí, el de mayo para mi hermano y el de junio para ninguno”.

Esto se dice porque los quesos son de mejor calidad en los meses que hace frío; la masa queda más fina y compacta y el sabor más exquisito.

Dicen que los días de tormenta son malos para la elaboración del queso, incluso puede llegar a picarse, ponerse ácida (estropearse) la cuajada.

Los dueños de las ovejas que se ordeñaban organizaban “**la duda**”, que consistía en lo siguiente:

1. Todos los hombres (dueños de las ovejas que había que ordeñar) iban por la mañana y por la tarde a la majada y las ordeñaban. Comenzaba “la duda” con los ganaderos que tenían mayor número de ovejas. Con el resto de los ganaderos era habitual echar a suerte cuál de ellos seguía la duda.

Ejemplo. Si eran diez ganaderos y comenzaba con el nº 1, nº 2 y así hasta el nº 10, después del nº 10 no se volvía al nº 1, sino que se retrocedía nº 9, nº 8, nº 7... . Si alguno tenía 14, 15 o 16 ovejas le correspondía “día y medio de queso”.

2. La leche obtenida en el ordeño de la tarde de un día y la mañana del día siguiente era para un solo ganadero. La repartían según el sistema denominado “**un día de queso**”. Por cada diez ovejas

correspondía “un día de queso”. Eso significaba que por cada diez ovejas te tocaba la leche de todas las ovejas de ordeño de una noche y una mañana y así, dependiendo del número de ovejas, adjudicaban la leche de un determinado número de días.

De igual manera que los hombres ordeñaban comunitariamente las ovejas, las mujeres, también comunitariamente, elaboraban el queso. Todas las mujeres ayudaban a hacer el queso a la mujer que le correspondía ese día la leche.

Para la elaboración de un queso de un kilo se necesitan entre cinco y seis litros de leche, y se tarda entre una y dos horas. Cada mujer elaboraba uno o dos quesos.

Dicen que a las mujeres que tienen habitualmente las manos calientes les sale más rico el queso que a las que las tienen frías.

El suero obtenido en la elaboración del queso lo bebían o lo utilizaban para hacer requesón y el sobrante se lo echaban a los cerdos, dicen que “les gusta mucho”.

Cuajos.

El **cardo** para el cuajo florece en primavera. Cuando la flor del cardo esté seca, la recogemos, la extendemos en un lugar que no tenga humedad y cuando esté completamente seca, la guardamos en un fardel de tela.

Para obtener el **cuajo de cabrito** debemos coger su estómago cuando lo matamos y dejarlo secar. Sólo sirven para cuajo los estómagos de los cabritos que exclusivamente hayan mamado (bebido leche), es decir, que no hayan comido ni hierba ni pienso (estos cuajo no cuajan la leche). El estómago de los corderos no sirve para cuajo porque suelen ingerir pequeñas piedras.

En Aldeanueva de la Sierra las mujeres actualmente siguen elaborando queso con la leche de sus ovejas. Pero esa organización tan extraordinaria de “duda” y “un día de queso” tristemente, con los nuevos tiempos, ha dejado de funcionar.



FOTOGRAFÍAS



1. Conjunto de objetos para elaborar el queso.



2. Colador de leche.



3. Cubrimos el colador con un paño blanco para que no pase ninguna partícula sólida.



4. Cardo para cuajar la leche.



5. Ramitas de cardo que echamos a la leche para cuajarla (masa del queso).



6. Aros de madera (molde donde echamos la cuajada para dar forma redonda al queso).

FOTOGRAFÍAS



7. Haciendo queso en la mesa (entremijo). El barreño contiene la cuajada, con sus manos la echan en el aro para dar forma redonda al queso. El suero va escurriendo en el cubo.



8. Cincho de paja con el que envolvemos al queso para meterlo en la "perga".



9. Grupo de Aldeanueva de la Sierra que ha participado en la elaboración de la ficha.