

Enseres para la elaboración de los quesos procedentes de Isaba (Navarra)

Por RAMONA VIOLANT

La industria tradicional del queso destaca de forma especial entre las labores derivadas del pastoreo en el Pirineo español. Los estudios etnográficos aportan interesantes datos sobre las diversas fases de la operación y enseres especiales utilizados, y sobre la época del año dedicado a ella que oscila entre primavera y fines de verano, según las diversas localidades pirenaicas (1). Por lo que al País Vasconavarro se refiere la elaboración del queso se desenvuelve de marzo a comienzos de julio (2), habiendo empezado a ordeñar en febrero (3).

En líneas generales la operación se reduce a las siguientes fases, que se resuelven de manera similar en los diversos núcleos pastoriles del Pirineo.

Se toma un poco de leche destinada a la elaboración del queso, una vez ordeñada y colada, se calienta en un caldero hasta lograr la temperatura de la leche en el momento de ser ordeñada. Seguidamente se cuaja con cardo o con un trocito de estómago de cordero o cabrito lechón y se vierte en la vasija donde está la leche restante, batiéndola con un batidor y macerando la masa con las manos. Luego se amasa la cuajada sobre una tabla calada y cuando queda escurrida la cortan y desmenuzan con un cuchillo de madera o con las manos. La cuajada así preparada, se mete en la quesera donde se macera de nuevo y se aprieta. Se sala y se pone a secar después de dejarlo unos días en el molde (4).

(1) R. Violant. "El Pirineo español". Madrid, 1949, pág. 430.

(2) J. Caro Baroja. "Los Vascos". San Sebastián, 1949, págs. 230-1.

(3) M. Barandiarán. **Notas sobre la vida pastoril de Ibarre**. "Anuario de Eusko-folklore". Vol. XV, San Sebastián, 1955, pág. 45.

(4) T. Aranzadi: **Aperos de labranza y sus aledaños textiles y pastoriles**. "Folklore y costumbres de España". Vol. I, Barcelona, 1931, páginas 375-6; R. Violant: **El Pirineo español**, págs. 432-3; S. Artoleta y F. Benede: **El pastoreo en Ochagavía (Salazar)**, "Anuario de Eusko-folklore", vol. XV, págs. 25-6; M. Barandiarán: **Notas sobre la vida pastoril de Ibarre**, "Anuario de Eusko-folklore", vol. XV, págs. 45-6.

Los enseres utilizados varían según las localidades pero mantienen una línea general de semejanza. Utensilios especiales de esta operación son las vasijas de cocer el requesón y hacer la cuajada, el batidor para revolver la masa, la espada para trincarla, la tabla y moldes empleados para macerar, escurrir y dar forma al queso. Especial interés tienen los tipos de quesera que presentan formas diversas: cilíndricos con fondo decorado, semiesféricos, con un sistema de prensa, con forma de anillo o aro, etc.

En el Museo Etnológico de Barcelona, Sección Hispánica (antes Museo de Industrias y Artes Populares) existe un interesante conjunto de estos enseres para la elaboración del queso adquiridos en Isaba por Ramón Violant y Simorra en septiembre de 1942 en el curso de una campaña de recolección para el mencionado Museo, e inventariados con los números 955 y 966 a 972. Presentamos en el gráfico adjunto una visión de conjunto de dichos objetos de los que seguidamente señalamos algunos datos concretos.

El *caldero* (fig. 7) (inv. 972), obra de calderero popular, es de cobre; y se usa para hacer cocer el requesón. Tiene una altitud de 0,33 m.; diámetro superior, 0,33 m. y diámetro inferior 0,42 m. Según los datos de Violant parece ser un tipo antiguo. El asa de hierro es móvil yendo sujeta por un extremo a una de las anillas laterales y acabando el otro extremo en gancho que prende en la otra anilla; las anillas están fijas a las paredes del caldero mediante un refuerzo rectangular clavado con dos remaches. En la parte interior de las paredes aparecen señales de un puntillado grueso formando siete líneas paralelas a partir del fondo, a una distancia entre sí de 0,025 m.

De función y dimensiones muy similares la *rada* (fig. 8) (inv. 966) de madera sirve para cuajar la leche antes de moldear el queso. Mide 0,46 m. de altura; 0,36 m. de diámetro superior y 0,43 m. de diámetro inferior. Presenta un *tape* suelto que tiene una abertura circular en el centro cubierta con una plancha giratoria.

El *embasador* de hojalata (fig. 3) (inv. 971) es obra de hojalatero popular. Es la forma actual de embudo colador que ha sustituido los antiguos de corteza arrollada. Tiene una altura total de 0,28 m., diámetro superior de 0,27 m. y diámetro inferior de 0,08 m. Se usa para colar la leche recién ordeñada, antes de hacer

el queso; según datos de Violant, para tamizar la leche se emplean ramitas tiernas de boj (5), colocadas en la parte baja del embudo.

Una vez cuajada la leche se bate en la *rada* por medio de la *tortilla* (fig. 6) (inv. 969), batidor de madera de haya labrada. Tiene una longitud total de 0,65 m., amplitud máxima de 0,04 m. y amplitud del mango de 0,025 m. Es obra pastoril: las cuatro caras del mango presentan unas letras grabadas a punta de cuchillo, apareciendo a lo largo de una cara el nombre del autor Mar(iano) Barace, que lo fabricó en 1916, según datos de Violant.

Para cortar y trinchar el requesón, antes de ponerlo en el molde, se usa la *espada* (fig. 5) (inv. 970), obra pastoril de madera de haya. Tiene 0,81 m. de longitud y una anchura máxima de 0,055 m. En una de las caras de la hoja aparecen grabados un corazón y una C mayúscula; en la otra, algunas iniciales sueltas y el nombre entero de Barace, su autor, quien lo fabricó en 1916, como el objeto anterior.

Seguidamente se moldea el queso en la quesera, que consta de *zorze*, tabla plana con desagüe para el suero y un *aro*, molde para dar forma al queso encima del *zorze*. El *zorze* (fig. 2) (inv. 967). es obra pastoril de madera de pino, formada por una sola pieza tallada y aserrada; tiene un diámetro de 0,48 m., altura 0,075 m. y la profundidad, 0,025 m. Un orificio, perforado junto al reborde que cierra la bandeja, hace las veces de desagüe para el suero. En la cara inferior de la plancha aparecen dos E mayúsculas grabadas junto a cada una de las asas, probablemente las iniciales del autor, Policarpo Ederria, que la construyó en 1920, según datos de Violant.

Los dos moldes (inv. 968 y 955), completan este tipo de quesera. Fueron adquiridos en Isaba, como las demás piezas. pero habían sido fabricados en Ochagavía (fig. 1) y en Orouz. ¿Será Oroz? (nota de la Redacción) (fig. 4). Salvo algunas diferencias de dimensión y construcción son semejantes en su estructura. El número 968 consta de un segmento de madera de haya aserrado y enrollado de 1,21 m. de long. y 0,10 de anchura. El cordel, sujeto a un refuerzo tiene una longitud de 1 m. y permite apretar más

(5) En otras localidades del País Vasconavarro usaban hojas de helecho o bien ortigas (T. Aranzadi: **Aperos de labranza**, pág. 375; M. Barandiarán: **Notas sobre la vida pastoril de Ibarre**, pág. 45). En Marruecos algunas de las vasijas de ordeño tienen un vertedor en el que se coloca un manojo de fibra o bien un estropajo (dato facilitado por Augusto Panyella).

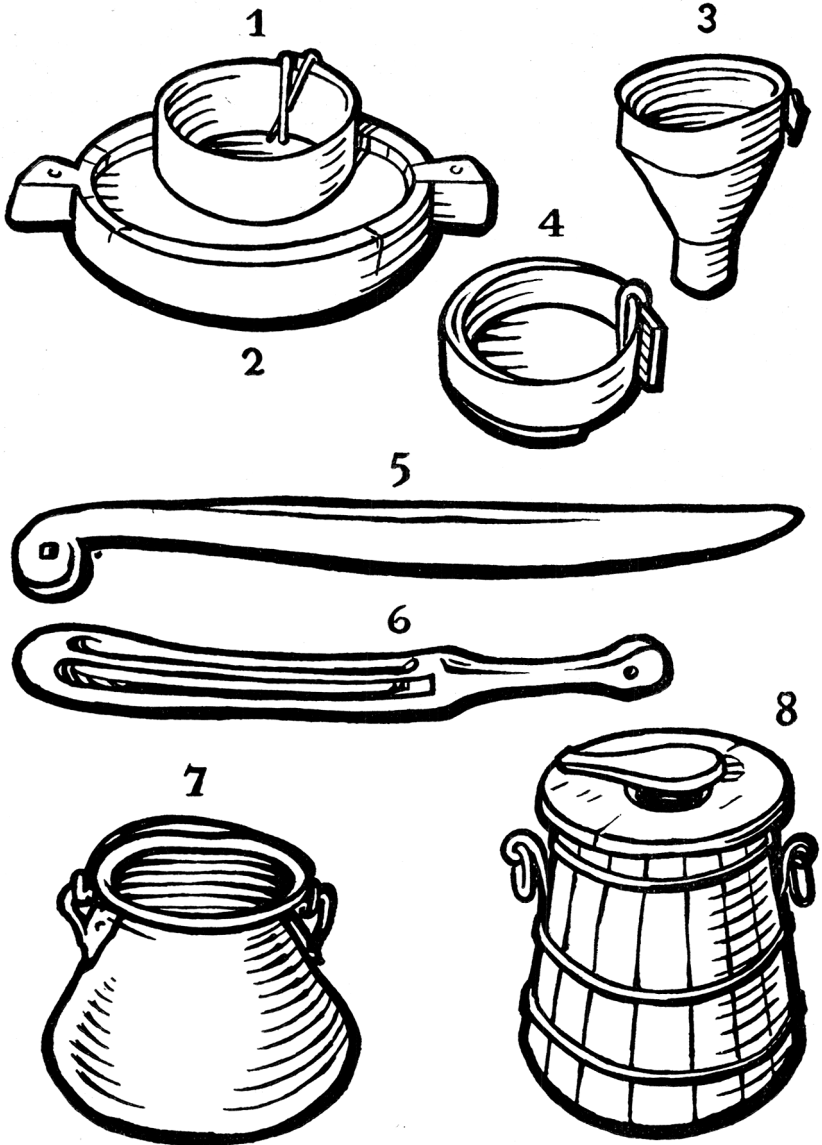


Fig. 1.—Aro (Inv. 968). Fig. 2.—Zorze (Inv. 967). Fig. 3.—Embassador (Inv. 971). Fig 4.—Aro (Inv. 955). Fig. 5.—Espada (Inv. 970). Fig. 6 Tortilla (Inv. 969). Fig. 7.—Caldero (Inv. 972). Fig. 8.—Rada (Inv. 966).

o menos el *aro* para escurrir la masa del requesón, una vez macerada, y darle forma. El núm. 955 es asimismo un fragmento de madera de haya aserrado y enrollado de 1,50 m. de longitud y 0,06 m. de ancho. El cordel tiene una longitud de 0,85 m. y presenta en su extremo una tablilla en forma de cuña que permite sujetar el cordel una vez apretado el aro. Los dos aros son producto de fabricación en serie; antes se hacían a mano con corteza de árbol, pero desde hace aproximadamente unos 40 años, según Violant, han dejado de fabricarse por este procedimiento.

El tipo de quesera que presentamos, a base de *zorze* y *aro*, penetró en el Pirineo por influencia francesa; se usa también en el Valle de Aneu, Vallferrera, Valle de Cardós, Valle de Arán y Alto Aragón (6). Fritz Krüger reproduce una quesera de este tipo, fabricada a mano, de corteza, procedente del Valle de Ansó; señala que el mismo tipo se encuentra en Alto Miño y Beira Alta y lo relaciona con los tipos de quesera en forma de *aro fijo* sobre un fondo decorado, de los cuales los *zimitzak* vascos son los más característicos (7).

(6) R. Violant: **El Pirineo español**, pág. 433.

(7) F. Krüger: **Die Hochpyrenäen**. B. Hirtenkultur, (Hamburg, Seminar für Romanische Sprache und Kultur, 1935), p. 84 fig. 7 y pág. 88.