



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Digna López

Ariza
Zaragoza

Recogido por:
Consuelo Henar Ortega
(A. S. Alto Jalón)

Junio de 2015

Queso

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Leche cruda.
- ✓ Cuajo.
- ✓ Sal.

MATERIALES

- ✓ Una cacerola.
- ✓ Una taza.
- ✓ Un cucharón.
- ✓ Ancilla, llamada también quesera.

ELABORACIÓN

1. Llenamos una cacerola o recipiente apropiado con leche, echamos un poco de cuajo, previamente disuelto en agua, y lo acercamos al calor de la lumbre, guardando cierta distancia, pues en ningún momento debe cocer (actualmente se pone cerca del fuego o próxima a una estufa de butano).
2. El calor de la lumbre irá separando el suero al tiempo que aparece la cuajada. Es algo que sucede poco a poco, sin prisa. Este proceso durará dos horas aproximadamente, cuando lo veamos avanzado, cortamos la cuajada con el cucharón e introducimos la taza dentro del recipiente para que con su peso sea más rápida la separación de los elementos. Debemos pasar otra hora más vigilando la transformación y procediendo a retirar el suero con ella.
3. Cuando la cuajada está totalmente concentrada, la cogemos con la mano estrujándola todo lo que podamos, hasta conseguir que quede libre de suero.
4. Después lo ponemos en la ancilla (molde que se asemeja a una canastilla de mimbre) y apretamos con fuerza el contenido para conseguir que se marque el dibujo en la cuajada y que el queso tenga la forma redonda que lo caracteriza, al tiempo que, por las rendijas, va escurriendo el poco suero que quede en la masa.
5. Le damos algunas vueltas. En la última cubrimos con sal las dos caras y ponemos encima otra ancilla con peso, con el fin de que el queso esté bien prieto y evitemos así los “ojos” que al partirlo tanto lo afean, al tiempo que se marca el dibujo de la ancilla también por este lado.
6. Al día siguiente lo retiramos del molde y ya está listo para ser probado.
7. El suero podemos cocerlo y aparecerán trocitos de requesón. También podemos beberlo tal cual o aprovecharlo para hacer gachas.

CURIOSIDADES

Ariza contó durante muchos años con ganado ovino, vicera (ganado de varios propietarios de cabras) de cabras y granjas de vacas. Con la leche de estos animales se elaboraba el queso. Era una forma de conservación ya que pasado el tiempo, aunque se quedaba duro, era muy apto para freírlo en la sartén. La elaboración era exclusiva de la mujer rural y consistía en cuajar la leche al calor del hogar hasta convertirla en un producto sólido. El siglo XX se llevó esta actividad culinaria, actualmente sólo se hace queso a la vieja usanza en ocasiones puntuales.

La leche más propia y concentrada es la de oveja, le sigue la de cabra y la que menos cuajada proporciona es la de vaca. Esto tiene como resultado que con la misma cantidad láctea se consiga un queso de mayor o menor tamaño.

Para hacer queso se necesita cuajo. El cuajo se obtenía de la leche cuajada dentro del estómago de un cabrito de pocos días. Para conseguir el cuajo perfecto había que seguir unas pautas en el

momento en que el animal iba a ser sacrificado. En primer lugar el cabrito tenía que mamar de su madre hasta saciarse. Después había que esperar un tiempo (¡el justo!) para que la leche se cuajara en su estómago (unas horas). A continuación se sacrificaba, se despellejaba y se extraían con cuidado las vísceras, procurando que no se saliera la leche del estómago convertida en una especie de crema pastosa. Para evitar el vertido, se ataban con un cabo de algodón las dos salidas del estómago, la de la entrada (final del esófago) y la de la salida (píloro), y se cortaba por los dos extremos para separar la bolsa del resto del aparato digestivo. Seguidamente se ponía a secar en el granero o en la chimenea del hogar. Si el animal había ingerido gran cantidad de leche y el cálculo del tiempo había sido el preciso, la bolsa tendría el tamaño de una naranja y habría cuajo para mucho tiempo. Posteriormente los laboratorios farmacéuticos crearon un cuajo que resultó más eficaz que el natural, pues con él el queso nunca se estropeaba. El tradicional tardó poco en ser sustituido.



FOTOGRAFÍAS



1. Cuajada en su punto.



2. Cuajada dentro de la ancilla.