



HISTORIA DEL QUESO EN ESPAÑA

por Guillermina Sánchez Cerezo

España es un país rico en quesos y con tradición quesera, gracias a su diversidad climática y orográfica. Para conocerlos mejor, y ofrecerlos a nuestros clientes, vamos a presentar en varios números de la revista la excelente oferta quesera nacional; para ello nada mejor que comenzar con unos apuntes de la historia del queso en nuestro país.

Históricamente la elaboración de queso se remonta a los pueblos nómadas que se dedicaban a la agricultura y a la ganadería, encontrándose los primeros hallazgos en la zona de los Pirineos y en la sierra de Zuheros, Córdoba. Allí aparecen utensilios de esparto, vasijas de cerámica perforadas y cucharas de la época del neolítico prehistórico.

Los tartesos, fenicios y cartaginenses elaboraban ya quesos, pero fueron los celtas quienes aportaron mejoras técnicas en su elaboración y conservación.

De la época romana encontramos escritos del hispano Columela, en su obra "De rustica", en la que se refiere al "caserum", y da instrucciones para la conservación de quesos ahumados que los cántabros enviaban a Roma. El historiador Costa, en sus "Estudios Ibéricos", copia esta cita de Avieno: *"la gente bravía y montaraz de los bebryces corría las sierras que se extienden lejos de las costas, hacia las fuentes del Jucar y el Turia, sustentándose con la leche de su numeroso rebaño y con el queso que fabricaban con ella"*.

Por su lado, los árabes dieron más importancia a la ganadería caprina, quedando patente todavía esta cultura en Andalucía y Extremadura.

Ya en la Edad Media y con El Camino de Santiago, se dieron a conocer los quesos vascos, navarros, aragoneses, castellanos, cántabros, astures y gallegos, que sirvieron de alimento a los peregrinos.

En el año 1273 el rey Alfonso X fundó el honrado Concejo de la Mesta, el sindicato de los ganaderos ovinos.

La mesta, que gozó de la protección de los reyes, fue una importante fuente de ingresos entre los siglos XVI al XIX al exportarse la lana al extranjero.

Incluso la trashumancia favoreció el intercambio de técnicas de elaboración entre pastores de diferentes regiones.

Un albéitar español del siglo XVII, Sande, basándose en las lecturas de Avicena, narra : *"La leche de cabra es la mejor de todas para los niños, después de la de las mujeres, y para los viejos, si es cocida, y de cabra prieta"*

(negra), mejor que de blanca, y es muy saludable por las mañanas. De la leche de cabra se hacen muy lindos quesos; el que usare de comer carne de cabra tendrá siempre buena y larga vida y andará templado y ligero".

La tradición en la elaboración de quesos se extendió desde la península a las islas, un ejemplo de ello es el queso mallorquín que aparece en los primeros asentamientos de fenicios y cartaginenses. O que desde el puerto de Mahón, desde el siglo XIII, se exportaba queso a Inglaterra.

Lo mismo sucede en las Islas Canarias, al mencionarse en las actas del Cabildo de 1605 al queso Majorero.

A partir del siglo XVIII y especialmente en el XIX comienza a aparecer la industria quesera española, que se desarrolla muy lentamente, en el siglo XX continua este desarrollo, pero no llega a tener la importancia del resto de Europa.

La mayoría de las zonas en las que tradicionalmente se elaboraba queso, se hacía de manera casera y en muchos casos con condiciones higiénicas cuestionables. Es por eso que a mediados de los 80, se produce un giro en el panorama quesero al verse obligadas, por Sanidad, las pequeñas queserías de tradición familiar a cambiar sus instalaciones o a cerrarlas, recuperándose entonces las tradiciones de elaboración de quesos artesanos.

Esta recuperación la desarrollan los propios ganaderos, queseros que fabricaban su queso de generación en generación, y jóvenes que vivían en la ciudad y deciden comenzar una nueva vida en pleno contacto con la naturaleza recuperando oficios prácticamente olvidados.