



Que chas dean con queixo



Na actualidade, na maioría dos queixos utilízase a coagulación mixta; primeiro, acidifícase o leite e, despois, engádese o callo, pero outras veces é ao revés.

Encántanme todos os queixos, xa sexan de ovella, vaca ou cabra, madurados ou frescos, artesáns ou mesmo algúns industriais. Se, ademais, van acompañados dunha pequena historia (un contiño, como dicimos por aquí), coma a que vos relato nesta nova entrega, fainos máis interesantes e saben aínda mellor.

Antón Camarero
Veterinario de Adial

Cal pode ser a orixe dos queixos? Hai uns dez mil anos ovellas, cabras e vacas foron domesticadas. O leite era un alimento moi valioso, pero imaxinemos que unha persoa despistou un recipiente con leite. Ao pasar os días, este, grazas á fermentación láctica, callou de xeito natural. As bacterias ácido lácticas presentes converteron a lactosa en ácido láctico e desnaturalizouse a caseína, que é a proteína específica do leite. A acidez do láctico faina callar e fórmanse uns coágulos que flotan nun soro que, cando se escorren, se conservaban algunhas semanas.

A orixe do primeiro queixo marcaríaa o momento no que algún valente probou este callo e lle gustou (hai que lembrar que nese tempo era moi complicado conseguir alimentos e a xente non andaba con moitos melindres á hora de probar

novidades). Despois, supoño que outros irían mellorando o seu sabor e alongando máis a súa conservación engadindo un pouco de sal.

Outro antepasado noso, máis observador e menos despistado, viu que, cando se sacrificaba un xato, un año ou un cabrito despois de que tivese mamado, se formaba unha especie de queixo no seu estómago. O seguinte paso foi probar a macerar o estómago destas crías en leite e comprobaron que en cuestión de minutos tamén callaba. Isto ten unha explicación e é que o callo que se forma nestes estómagos é imprescindible para que os aleitantes poidan dixerir o leite. Por iso, o estómago verdadeiro dos ruminantes chámase 'callo'. Descubriuse así outra forma de callar o queixo. A callada que se obtén é máis elástica, compacta e de formación máis rápida que a resultante da fermentación ácido láctica.



Por certo, tamén hai queixos de ovella, coma o de El Casar ou La Serena, ambos os dous de Cáceres, ou o queixo Serra da Estrela, de Portugal, que se obtéñen con callo vexetal. Como? Porque os pistilos da flor do cardo conteñen encimas moi similares ao callo dos aleitantes e tamén poden callar o leite.

A **callada** é o primeiro produto que se obtén tras a adición do callo. É coma un queixo moi fresco no que o desorado é nulo ou mínimo. A presentación máis tradicional é en vasos de barro e consómese con mel ou azucre.

O tratamento con calor do soro sobrannte tras callar o leite para elaborar queixos dá como resultado o **requeixo**. As proteínas do soro (lactoalbúminas e lactoglobulinas) floculan pola calor e despois cóase, e así obtense este subproduto. En Galicia, denomináselle ás veces requeixo á callada ou ao queixo moi fresco que se elabora con leite enteiro e non con soro.

► NA ACTUALIDADE, NA MAIORÍA DOS QUEIXOS UTILÍZASE A COAGULACIÓN MIXTA; PRIMEIRO, ACIDIFÍCASE O LEITE E, DESPOIS, ENGÁDESE O CALLO



Nos **queixos frescos**, coma o de Burgos, o de Villalón de ovella, o mató ou a mozzarella de leite de búfala, o queixo non se madura. O leite cállase nunha cuba e cunhas pas con fíos metálicos que se chaman liras rómpeno en anacos para que solten o soro. Despois, métese en moldes e sométense a un prensado moi lixeiro para continuar co desorado. Nalgún momento —antes ou despois de callar— engádesse sal, aínda que tamén pode ser metendo a continuación do prensado os queixos nunha salmoira.

Cun prensado lixeiro e unha maduración dunhas poucas semanas obtemos os **queixos de pasta branda** de vaca galegos: Arzúa-Ulloa, Tetilla ou Cebreiro. Este último, con forma de gorro de cociñeiro, era o preferido de Isabel II, que o mandaba traer a palacio. Ás veces, estes queixos teñen a tona balorenta por un fungo que lle dá un sabor peculiar, é o caso do camembert.

Se se callan con calor a temperaturas de máis de 50 °C, co que se extrae máis soro, temos os **queixos de pasta cocida**. Exemplos son o emmental, edam, gruyere ou gouda, nos que a súa masa resulta elástica e firme.

Os queixos de Castela ou manchegos, que son de leite de ovella ou o parmesano de vaca, son exemplos de **queixos moi prensados de pasta dura e de longa maduración**. A caseína destes queixos forma uns cristaliños visibles que se rompen ao mordelos cos incisivos e dan unha sensación moi agradable. En Galicia existen os queixos de hucha ou de cebada de longa maduración. A hucha era o sitio máis seco das casas de labranza en Galicia; servía para gardar o cereal e era aí onde tamén se curaba este queixo.

Os **queixos azuis**, coma o cabrales ou picón dos Picos de Europa, elabóranse en covas coma o roquefort francés. A cor azul verdosa débese ao crecemento dun fungo abundante no ambiente das covas chamado *Penicillium roqueforti*. Hoxe en día faise en cámaras colonizadas artificialmente con este mofo. Os fungos necesitan respirar para vivir e temos que crear intersticios polos cales circule aire onde os mofos crecen. A estratexia é trillar o queixo en toda a súa masa ou tamén prensar a callada moi anacada, e elaborar unha especie de torta de flocos de millo. Estes anacos non terminan de soldar do todo e deixan uns espazos por onde circula o aire e así o fungo invade o queixo.

Algúns queixos afúmanse para mellorar a súa conservación e darlle un toque distintivo de sabor. É o caso do queixo Idiazabal de leite cru de ovella latxa ou o San Simón galego de leite de vaca, que se afuma con madeira de bidueiro.



Os **queixos de longa maduración** non necesitan de tratamento térmico coma a pasteurización para garantir a súa seguridade sanitaria. Co proceso de maduración os xermes potencialmente perigosos, coma as bacterias da tuberculose, listeria ou brúcela desaparecen. Explicase por un fenómeno que se chama actividade de auga, Aw.

A auga está pouco dispoñible para as bacterias e cústalles tanta enerxía obtela que non son quen de conseguila. Os queixos pódense consumir de forma segura sen necesidade de pasteurizar cando o seu tempo de maduración é maior de dous meses.

Se vos apetece coñecer mellor os **queixos galegos**, vouvos recomendar unha cata de fabricación artesá, moi saborosos e orixinais.

Empezamos polo de sabor máis suave, o queixo do Rexo. É un queixo artesán, elaborado a partir de leite cru de ovella latxa que pastan con tranquilidade nas terras de Allariz. Seguimos con queixos do tipo biscato ou o marianne, curados en palla. Son queixos de pasta branda e tona balorenta, deliciosos e intensos os dous.

A continuación, o queixo galmesano e os queixos de hucha, coma o de cebada da Casa Grande de Xanceda (ecolóxico) ou o Delicia de Arousa (convencional). Os tres son queixos de pasta dura de sabor intenso e moi similares ao parmesano.



Para acabar, o Savel de Airas Moiz, un queixo azul elaborado con leite de vacas jersey en pastoreo (raza que produce leite moi rico en graxa). A parte da veta que non está afectada polo fungo é de cor amarela intensa en lugar de branca pola gran cantidade de betacarotenos que achega o leite.

E remato cunha anécdota: en Castela, cando antigamente ían ás adegas a mercar viño, os adegueiros invitaban a un bo queixo para acompañar a cata. Podería parecer que viño e queixo era unha boa combinación, pero realmente o que conseguía o queixo co seu sabor intenso era tapar os defectos do viño e que mesmo os máis regulares parecen bos. De aí precisamente vén o dito *Que non chas dean con queixo!* ■