

M.^a DEL CARMEN MARTÍN BARRERA



**ESTUDIO ETNOGRÁFICO
DEL
QUESO MAJORERO**

PUERTO DEL ROSARIO

1993

BIG
637.3
MAR
est

AJA 6



X



M.^a del Carmen Martín Barrera

ESTUDIO ETNOGRÁFICO DEL QUESO MAJORERO



Puerto del Rosario

1993

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
N.º Documento: 109.541
N.º Copia: 109.546



*A Francisco Navarro Artiles,
profesor y amigo; a mi padre y,
especialmente, a mi querida
hija Marietta.*



ÍNDICE

Prólogo	9
Introducción	11
1. Elaboración del cuajo	13
1.1. Primera fase	13
1.2. Segunda fase	13
2. Proceso de elaboración del queso	15
2.1. Obtención y tratamiento de la leche	15
2.2. Fabricación del queso	18
3. Leche <i>mecida</i>	25
3.1. Fabricación del <i>borracho</i>	25
3.2. Fabricación de la <i>leche mecida</i> y <i>manteca de ganado</i>	25
Bibliografía	27



PRÓLOGO

Una vez más me alcanza la satisfacción de escribir un prólogo para un libro de alguno de mis alumnos.

He de confesar que me gusta enormemente que mis alumnos, al momento de publicar sus libros, me pidan, a veces, con una cariñosa exigencia, que les escriba un prólogo, cosa que hago con todo gusto.

Quizá, con los años, tocando los momentos finales de mi actividad docente —me jubilo el próximo 7 de junio— me he vuelto más añorante, con más deseos de anudar lazos de amistad con mis más de mil alumnos.

Y los prólogos pudieran ser como hilos perennes, memoria continuada, de la amistad que deseo y la admiración que profeso a todos los alumnos que desean dejar una huella de su actividad intelectual.

También (y dicho sea en voz baja) algunos ánimos he dado a muchos de mis alumnos para que plasmen por escrito sus meditaciones.

He dedicado buena parte de mi vida a la indagación de las actividades pastoriles de Fuerteventura desde un punto de vista antropológico. Es un tema riquísimo y, a mi parecer, con peculiaridades propias de esta Isla.

Curiosamente, sobre el queso majorero en su vertiente tradicional, yo no conozco más estudio que éste que sigue al texto que ahora escribo; desde el punto de vista histórico, pocas alusiones y, generalmente, de un feroz pragmatismo: precios de venta, prohibición o autorización de la saca (exportación) de quesos, y poco más.

El estudio de M.^a Carmen Martín Barrera lleva una parcela importante y crucial de la vida tradicional de Fuerteventura. El queso está en el centro de la economía ganadera de la Isla, tanto la de exportación como la de autoconsumo. Y la ganadería ha sido la “otra” vertiente de la economía tradicional de Fuerteventura: la agricultura y la ganadería fueron, durante siglos, los dos modos de sobrevivir en la Isla; sufrieron las mismas crisis y las mismas prosperidades durante siglos. La causa de unas y otras fueron las aguas de lluvia: cuando llovía, crecían los *panes* (como se decía entonces) y los pastos; el hombre comía gofio y lo acompañaba con queso; cuando no llovía, el hombre no tenía gofio, la cabra no tenía pastos; el hombre y la cabra morían por el mismo y simple motivo: no comer.

M.^a Carmen Martín Barrera ha hecho una recogida sistemática de datos de cultura tradicional majorera sobre el queso de la Isla. Ha ordenado y ha explicado los procesos que, desde la cabra, conducen a la elaboración del queso.

Los que somos devotos de las nomenclaturas dialectales, tenemos que agradecerle que haya mantenido y utilizado las palabras que usan los que manipulan el producto *queso majorero*. Y, además, para guía de descarriados, ha “traducido” al español general los términos léxicos específicos de la Isla: *sera* ‘encella’; *amolán* ‘mantequilla’, *beletén* ‘calostros’, etc.

Lo esperable y deseable sería que este estudio primero sirviera de acicate para acrecentar la recogida de material tradicional sobre el tema; el estudio de los aspectos económicos de la exportación del queso majorero; y, ¿por qué no? que los responsables —técnicos y políticos— de la infraestructura de la comercialización del queso majorero hagan que este *queso de cabra* llegue a todos los que gustan del producto denso, picante y sabroso de la isla de Fuerteventura.

Desde mi punto de vista —y recalco lo de *mi*— sería también deseable que se produjera una conjunción entre el queso artesanal, de factura familiar, y el queso industrial, producido por las distintas (y, a veces *sucesivas*) cooperativas. Desearía que se conservara la sabiduría, el buen hacer, del queso majorero, con una tradición de más de dos mil años —épocas prehispánica e hispánica— y que a estas técnicas tradicionales se les sumaran las técnicas modernas —quince o veinte últimos años—, sobre todo, en materia de higiene.

Tengo para *mi* —otra vez recalco lo del *mi*— que en Fuerteventura se ha llegado —en un pasado reciente— a hacer queso industrial con leche (de vaca) en polvo; y esto, señores, es ya pasarse (más de) un pelín...

No quiero entrar en más detalles; pero, lo cierto es que durante más de 2.000 años el queso ha sido alimento básico del majorero. Y (yo) pienso —otra vez recalco el *yo*— que 15 ó 20 años de aplicaciones super-técnicas modernas no anulan ni merman el prestigio del queso artesanal: claro está que los miedos (en ocasiones, hábilmente creados) a las fiebres de Malta, a la suciedad en los diferentes procesos —pastos, ordeño, cuajos, fabricación del queso, conservación— han hecho mucho daño a la justa y merecida fama del queso majorero.

Finalmente, les digo que me retiro de este prólogo, y les dejo con la delicia de la lectura de este librito de María del Carmen Martín Barrera.

FRANCISCO NAVARRO ARTILES
Puerto del Rosario, 14 de abril de 1993.

INTRODUCCIÓN.

La economía de Fuerteventura ha tenido siempre un signo eminentemente agrícola y ganadero.

Los aborígenes se dedicaban casi exclusivamente a la ganadería, y los colonizadores, casi exclusivamente, a la agricultura (cerealista, preferentemente). La ganadería siguió a cargo de aborígenes, y, luego, de esclavos moriscos.

En época histórica la cabra aportaba una buena parte de los alimentos básicos: la leche y sus derivados —manteca y queso—; y la carne —fresca o seca (*tocineta*)—. La cabra proporcionaba también sebo, usado como alimento, como fuente de lumbre y como medicamento. La piel de la cabra (*la zalea*) se usaba como materia de trueque en transacciones comerciales, como alfombra, y para otros usos.

Junto a las cabras aparecen en el rebaño algunas ovejas; pero, en pequeñas cantidades: la oveja consume más pasto que la cabra y casi lo exige verde. Y este pasto escasea en Fuerteventura. De la oveja se obtiene —además de la leche, la carne y las *zaleas*— la lana, con la que se confeccionaban mantas, chaquetas, calcetines, *mochillas*, guantes, bufandas, etc.

Las fuentes escritas nos hablan de la importancia de la ganadería para la subsistencia del pueblo *majorero* tanto en el mundo aborígen como tras la colonización.

He encontrado citas referentes al buen queso que producían los aborígenes canarios⁽¹⁾ pero estas fuentes dicen poco acerca de la forma de hacer el queso en Fuerteventura.

Algunas de las primeras citas las encontramos en los acuerdos del Cabildo de Fuerteventura⁽²⁾, los cuales nos ayudan a ver y comprender claramente la importancia de ese producto para la Isla, no sólo para la exportación sino para el consumo interno.

(1) “Están bien provistos de quesos, que son sumamente buenos, los mejores que se conocen en estas regiones, y sin embargo están hechos solamente con leche de cabras, de las cuales todo el país está lleno, más que ninguna de las demás islas; y cada año se podrían coger 60.000 cabras, (...)”. (*Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias*, en “*Fontes Rerum Canariarum*”, IX, La Laguna, 1960, Tomo II, pág. 250).

El objetivo que me he propuesto es la descripción del proceso, técnicas de fabricación del queso y otros modos de utilización de la leche de cabra (elemento principal en la dieta y economía de la isla de Fuerteventura hasta épocas recientes).

Los elementos culturales tradicionales están desapareciendo como consecuencia de la introducción de nuevos modelos económicos.

Pretendo con este trabajo contribuir a la recuperación de la cultura tradicional de nuestro pueblo.

Este trabajo es el resultado de una serie de informaciones obtenidas a partir de un cuestionario contrastado, sobre todo en la zona norte de la isla de Fuerteventura.

La edad de las personas entrevistadas está comprendida entre los 30 y 80 años.

El cuestionario inicial constaba de unas setenta preguntas a las que se añadieron otras que fueron surgiendo a medida que se realizaban las entrevistas. Por tanto, la información que aporta este estudio es eminentemente de carácter oral, aunque se ha completado y ampliado con la consulta de fuentes bibliográficas.

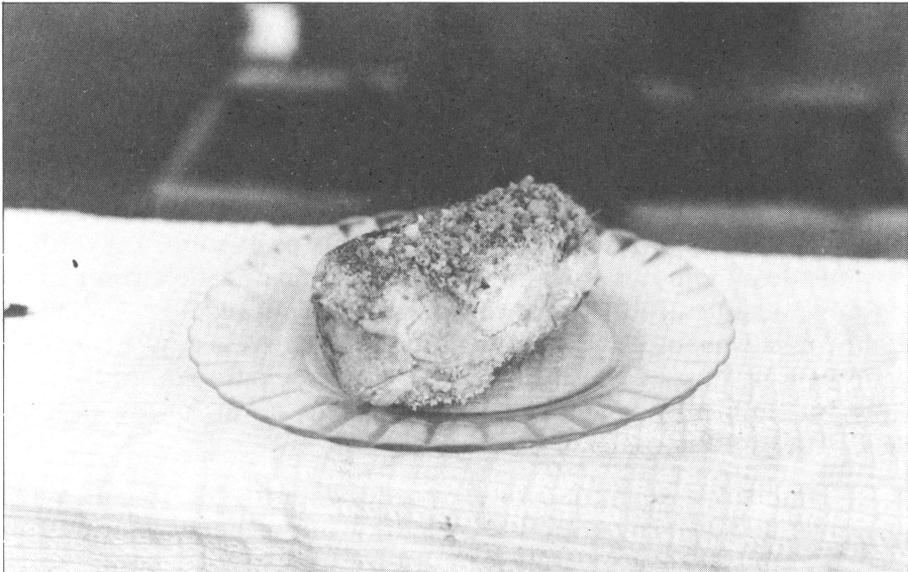
He estructurado el trabajo en tres capítulos, donde describo los distintos elementos que intervienen en la fabricación del queso y las diversas técnicas del tratamiento de la leche.

-
- (2) "Acordaron, visto que por falta de pastos para el ganado se han hecho pocos quesos, y ahora el ganado ha parido y se hacen, (...)". (*Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura 1605-1659*, en "Fontes Rerum Canariarum", XVII, La Laguna, 1970, pág. 85: acta n° 66. "Como no se halla queso en la plaza, que es el mejor sustento de la isla, para que los criadores se animen a venderlo, se les señala el precio de medio real la libra, con tal que sea limpio y no podrido" (*Ibid.*, XVII, pág. 99: acta n° 101). "Por estar cerca la Cuaresma y para que se traiga queso a la Villa, acordaron que en Guize haga repartimento entre los vecinos el regidor Lorenzo de Armas y en Ayose el regidor Manuel Fernández Feo". (*Ibid.*, XVII, pág. 223: acta n° 320). "Dijeron que por los muchos vientos *lestes* que ha habido este mes se frustraron las simientes tardías, con daño en las tempranas, y acordaron cerrar la saca de trigo, cebada, queso y demás comestibles, no bajándolos a los puertos, (...)". (*Ibid.*, XV, pág. 122: acta n° 197).

1. ELABORACIÓN DEL CUAJO.

Los *baifos* ('cabritos') utilizados para obtener el cuajo son los que no se han destetado aún y se han alimentado exclusivamente de la leche de la cabra. Los ganaderos destacan la importancia que tiene el que los *baifos* no coman tierra ni estén encerrados donde la haya.

Los *baifos* utilizados para este menester suelen sacrificarse a los ocho días de su nacimiento, que, según ellos, es la edad ideal para extraerles el *payo* ('cuajar').



El cuajo, que se ha convertido en una pasta.

En el proceso de elaboración del cuajo se distinguen dos fases:

1.1. Primera fase: Cuando se matan los *baifos* se les extrae el *payo* y a continuación se llena éste con *beletén* ('calostros') de las cabras recién paridas aunque, en algunos casos, también se llena con leche, pero los ganaderos prefieren mucho más el primero. El siguiente paso es hacerle un nudo, o bien, atarlo con un hilo para que no se salga el contenido.

Se coloca dentro de un zurrón, lo más viejo posible, para que destile, y se recubre por todas partes con sal gruesa.

Dentro del mismo zurrón se pueden colocar varios cuajos cubriéndolos siempre con sal.

A continuación se cuelga en una habitación aireada y fresca y se deja reposar durante meses o años, según se vaya necesitando, porque, además, el primer cuajo no está listo para usar hasta pasados unos dos o tres meses desde su preparación.

Este preparado puede utilizarse durante dos o tres años, pero lo mejor es que no exceda de dos.

La preparación del cuajo se puede hacer también en una talega cualquiera; pero, dicen, es menos eficaz.

Se prefiere el cuajo viejo al nuevo debido a que del nuevo se necesita mayor cantidad y la leche tarda más en cuajarse, mientras que con el viejo se necesita menos, lo que supone un ahorro, y además la leche se cuaja rápidamente.

1.2. Segunda fase: Se saca del zurrón el preparado y se separa el *payo* del cuajo que ya se ha convertido en una pasta dura. Este último se pone de remojo durante uno o dos días en una bandeja con agua y bastante sal gruesa, cortándolo en trozos, desmenuzándolo y exprimiéndolo con las manos cada cierto tiempo. Algunas veces requiere un *majado* para terminar de desmenuzarlo. Después se pasa por un colador, apretándolo bien, y se guarda en un recipiente, normalmente en botellas; y ya está listo para su uso.

También existe un cuajo que se puede adquirir en farmacias, y que puede ser líquido o en polvo. Este cuajo tiene una menor aceptación porque suele *asoplar* el queso y sólo se recurre a él cuando se carece del casero.

Debemos tener en cuenta que la cantidad de cuajo que se añade a la leche se pone “a ojo” de la persona que va a realizar el proceso del queso, que suele ser la mujer.

No se pueden dar unas medidas exactas de la cantidad que se pone; ellas lo añaden según el volumen de leche.

He observado que generalmente utilizan una o dos cucharadas soperas, revolviéndolo a continuación para que corte la leche.

La primera fase del proceso suele realizarla el hombre, mientras que la segunda suele llevarla a cabo la mujer.

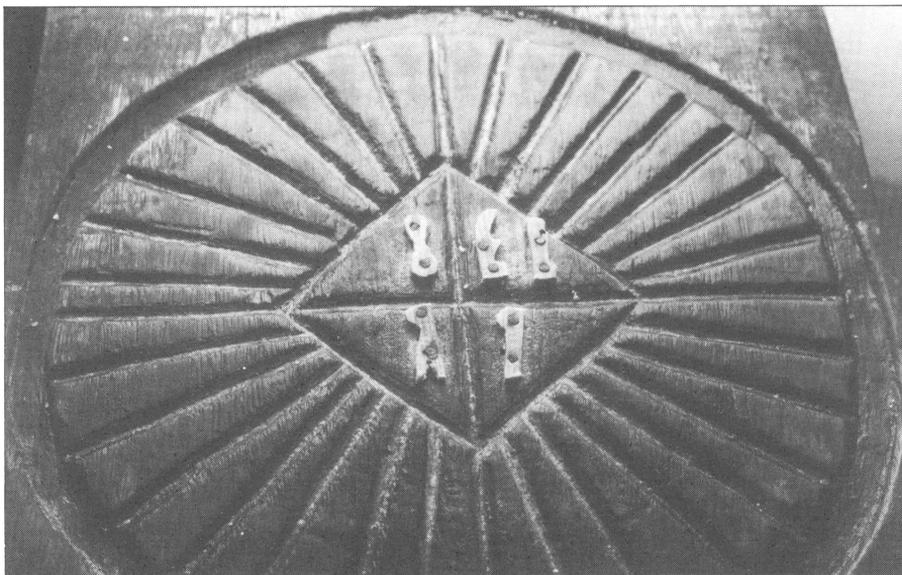
2. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO.

2.1. Obtención y tratamiento de la leche.

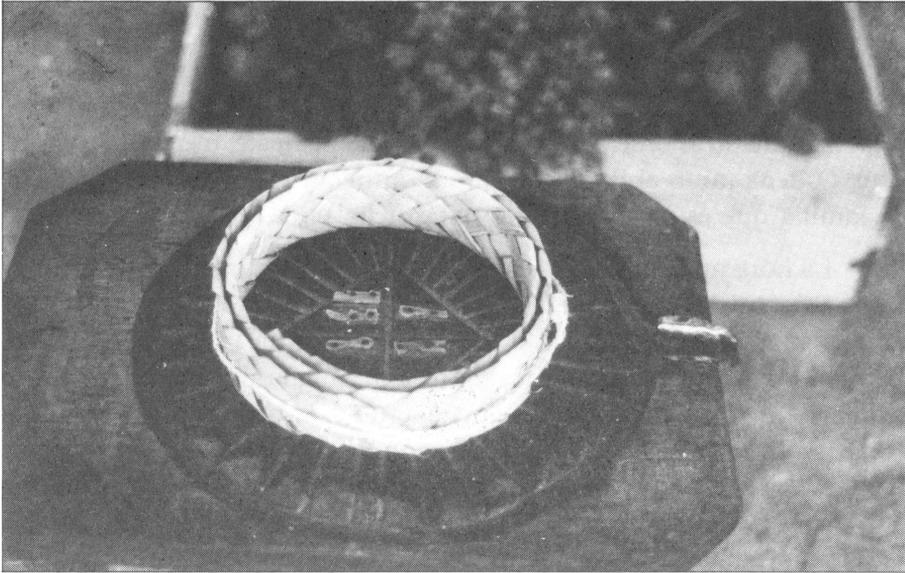
El ganado se ordeña en el corral, preferentemente, o en el sitio donde esté. Ordeña tanto el hombre como la mujer, y todos los miembros de la familia que estén disponibles para dicha tarea.

La hora normal del ordeño suele ser por la mañana temprano, entre las cinco y las nueve, antes de que el ganado salga al campo. La razón, según me han contado, es que de esta forma la leche está fresca debido a que el ganado ha descansado durante la noche, no ha estado expuesto al sol, ha recibido la noche antes una buena ración de millo y pienso (lo que hace que la producción de leche sea mayor) y que va a salir luego al campo a pastar con las ubres vacías. De esta forma no se *mece* la leche caminando, no se caldea, no derraman parte de ella por el camino, andan con menos peso y no arrastran las ubres al andar.

En épocas pasadas se ordeñaba al mediodía debido a que el ganado permanecía en la montaña por la noche y venía a beber a esa hora,



La *pinta*, en la que se hacen incisiones para identificar al dueño.



La empleita ('encella') se hace con hojas de palma trenzada.

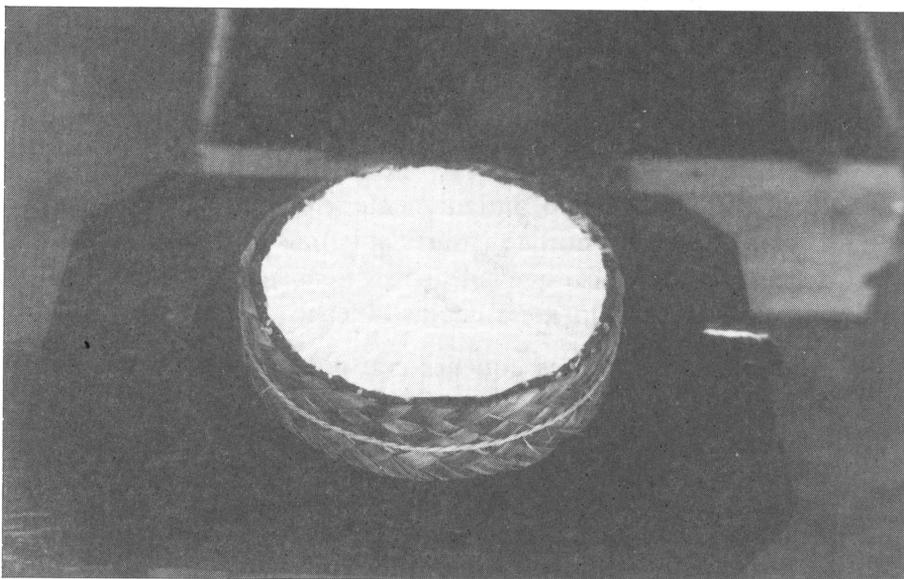
que se aprovechaba para ordeñarlo, pero hoy, como el ganado duerme en los corrales cercanos a la casa, se realiza de la manera anteriormente reseñada.

Hasta hace pocos años se utilizaban en el ordeño *tofios* o *tabajostes*. El *tofio* es una vasija de barro de forma circular con un *bico* ('pico'). Tiene una base amplia, plana y sólida con el fin de que no vuelque fácilmente. A medida que vamos subiendo, la panza o barriga lateral se estrecha levemente para que no se derrame la leche.

Esta panza o barriga tiene un amplio vertedero que facilita la rapidez del vaciado con la finalidad de que no se escape la cabra y poder seguir ordeñando. Como podemos observar, este utensilio está diseñado para ser práctico y el único inconveniente que presenta es su fragilidad. Hoy se fabrica solamente con fines decorativos.

Esta vasija tradicional ha sido sustituida por recipientes de hojalata, en particular los utilizados para envasar embutidos, cuyas características morfológicas se asemejan bastante a las del *tofio*. Hay quien ordeña también en cubos de plástico o en calderas.

La leche de cabra es la base fundamental para la fabricación del queso, sobre todo en Fuerteventura, pero debemos recordar además que es uno de los alimentos básicos del *majorero*, aunque haya decaído últimamente en favor de las leches importadas. Se puede tomar sola o acompañada; una de las costumbres preferidas es tomarla cruda, según se ordeña y mezclada con *gofio*. Esto es posible debido a que las tan temidas fiebres de Malta no las padece el ganado canario.



Y, por último, se le da la vuelta, y se prensa de nuevo.

En Fuerteventura, la leche que se utiliza para hacer el queso es casi exclusivamente la de cabra. No obstante, cuando hay ovejas en el rebaño, que suelen estar en menor proporción, se utiliza también la leche de éstas. La mezcla de las dos leches es muy apreciada, debido a que cuaja más rápidamente y dan un mejor sabor al queso.

También se usa la leche de vaca, mezclada con la de cabra; pero según los ganaderos, tarda más en cuajar y no le da al queso un sabor tan característico como las dos anteriores.

La mezcla de las tres juntas también se usa, pero es mucho menos frecuente, sobre todo hoy, pues la de vaca se suele consumir fresca y las otras dos se reservan para hacer queso.

La leche de camella y burra sólo se utilizaba con fines medicinales, como, por ejemplo, para curar el raquitismo; no obstante en épocas de penuria alimenticia se usaba en la dieta cotidiana.

Las proporciones utilizadas en las mezclas no son fijas; la de cabra se emplea en mayor proporción, por ser este animal el más numeroso del rebaño y el que mejor aguanta las épocas de escasez y, en menor proporción, la de vaca y oveja.

La leche más adecuada y recomendable para hacer el queso es la de los meses de invierno porque el ganado consume pasto verde, y, además, porque las cabras están recién paridas y dan leche que es más fluida y que cuaja con más rapidez.

Según nos han contado, antiguamente se procuraba que el ganado comiera flor de cardo, “porque éste revienta más tarde y es como otro pasto fresco”, lo que hacía que la leche siguiera siendo fresca; también se llegó a utilizar esta flor para cuajar la leche.

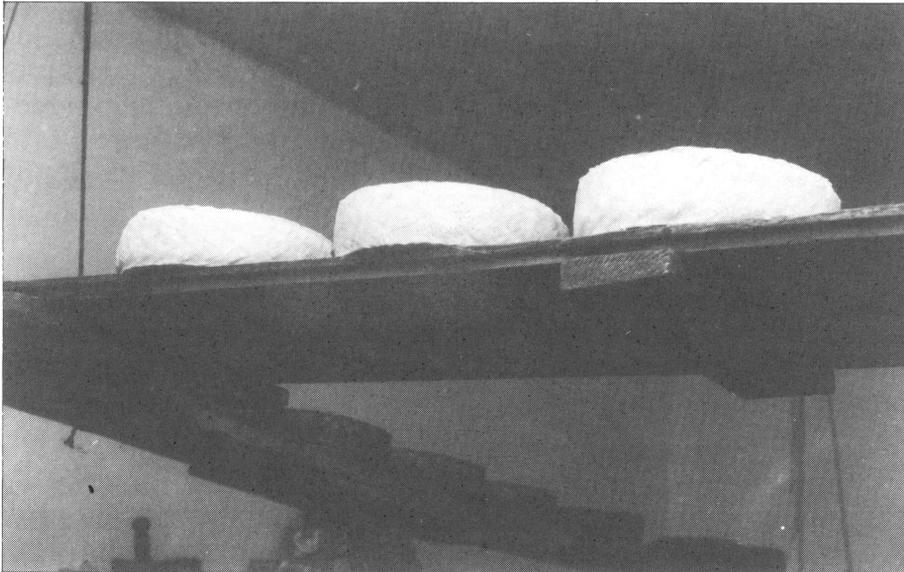
El *ajicán* es uno de los líquenes más consumidos por el ganado del norte de la Isla, y que hace que la leche tarde mucho en cuajar o que no se cuaje, por lo que se procura que el ganado no acceda a este alimento sino cuando es el único pasto verde que hay.

La leche de verano (julio-agosto-septiembre) es más espesa, porque hace tiempo que las cabras han parido y sólo se alimentan de pasto seco. Este queso obtenido de esta leche presenta muchos agujeros y tiene peor sabor, por lo que no es muy apreciado. Por ello el ganadero utilizaba esta leche sobre todo para elaborar la *leche mecida* (véase pág. 19).

La leche extraída en las *apañadas*⁽³⁾ no se suele utilizar para hacer el queso sino con el fin de aliviar a los animales de tenerla en la ubre durante mucho tiempo, y se suele consumir en el mismo lugar donde se ordeña o bien se tira. Una de las causas por las que se suele eliminar es que dificulta los movimientos de la cabra en la *costa*, o bien para evitar la descompensación de la ubre provocada por el hecho de que los *baifos* se hayan habituado a mamar de una sola teta. También se suele colocar un canuto en la teta para que de esta forma la leche vaya saliendo

(3) *Apañada*: “recuperación de las cabras sueltas”.

sin necesidad de ordeñar ⁽⁴⁾ debido a que las *apañadas* no se realizan todos los días. En algunas zonas se hacen semanalmente y en otras mensualmente.



Se coloca en tabla para secarlo.

Después de ordeñar, previo colado, se deposita toda la leche en un recipiente, normalmente plastificado o también en calderas, se le añade el cuajo y se abriga con mantas o sacos hasta que esté completamente cuajada.

Se suele guardar en el mismo lugar donde más tarde se va a hacer el queso.

La leche debe estar tibia en el momento de añadirle el cuajo, por lo que no se puede dejar pasar mucho tiempo desde el ordeño.

El tiempo de cuajar varía según la estación (verano/invierno), la cantidad y tipo de cuajo que se le haya añadido y las leches empleadas.

(4) Hay algunas cabras que se ordeñan ellas mismas, mamando su propia leche, cuando la ubre está muy llena.

Otro aspecto importante a tener en cuenta son las enfermedades que padezcan las cabras y que afectan al queso.

Desde que se detecta una cabra con síntomas anormales, como puede ser la tetera en cualquiera de sus variantes, se deja de utilizar su leche hasta que recupere su estado normal. Esta leche se suele usar para los animales domésticos o desechar, y nunca para hacer el queso, pues prefieren perder la leche de un animal que arriesgarse a perder todo el producto y con ello, el prestigio de buenos elaboradores de queso.

2.2. Fabricación del queso.

Esta tarea la realiza casi siempre la mujer por ser ésta la que permanece en la casa mientras el hombre sale al campo con el ganado durante el día. Sin embargo no es exclusiva de la mujer pues también el hombre la realiza, aunque no es lo normal. En realidad todos los miembros de la familia saben hacer queso. Pero hoy, con la introducción de otros tipos de trabajo más productivos y de menos dedicación, los jóvenes salen a trabajar fuera de la casa y abandonan estas técnicas.

El lugar elegido para hacer queso es una habitación de la casa, aireada y fresca, donde no entre directamente el sol, aunque algunas veces también encontramos la habitación aislada, fuera de la casa, acondicionada para tal fin. Allí se guardan los recipientes con la leche, a la cual se le añade el cuajo y se deja reposar hasta la hora de hacer el queso, que suele ser al mediodía, entre las once y la una, después de transcurridas dos o tres horas de reposo. Puede suceder que la leche no esté cuajada y, en tal caso, se le añade, de nuevo, cuajo y se deja reposar un período de tiempo más corto que el anterior.

Es importante que la cuajada no esté del todo fría cuando se va a empezar a unir porque, si no, es muy difícil juntarla. Por eso no se suele esperar más de dos o tres horas, como reseñamos anteriormente.

Los utensilios que se emplean para hacer el queso son: la *pinta*; la *sera*, la *empleita* ('encella') o aro; y un recipiente para recoger el suero que va soltando la cuajada.

La *pinta* es un trozo de madera, a veces de forma rectangular, a la cual se le hacen incisiones y dibujos que varían de una casa a otra, y que sirven para identificar y diferenciar su queso del de los demás.

Se le pone un número clavado encima. Cada ganadero tiene su número, adjudicado por el Ayuntamiento. A este número es a lo que se le llama "acuñado" y también le sirve, como en el caso anterior, para distinguir y diferenciar su queso.

Los dibujos de las *pintas* son variados, hojas, rayas, etc., metidas dentro de un círculo al que rodea una incisión más profunda por donde escurre el suero.

Las maderas empleadas para la elaboración de *pintas* son el palo blanco⁽⁵⁾ y el pino finlandés. Además, nos han hablado de la utilización de acebuches ('olivo silvestre') y *tarajales*, pero en menor proporción por ser muy dura la madera de estos árboles y no tener diámetro suficiente para hacer una *pinta* de quesos medianos: sólo serviría para los quesos pequeños.

Antiguamente las *pintas* eran de piedra de las que se han encontrado algunos restos.

La *sera* o *empleita* se fabrica con hojas de palma trenzadas, a la que en uno de los extremos se le une un hilo para poder ajustar más tarde la *empleita* a la medida del queso y mantenerlo sujeto. Últimamente se están comercializando *seras* plastificadas pero no tienen muy buena acogida porque el queso se *asopla* e incluso se mancha con los diversos colores de ésta.

El aro se obtiene de un recipiente de hojalata y se le hace una serie de agujeros con un clavo para que el suero pueda salir. Se le hace también un agujero en uno de los extremos para poder atarle un hilo como en el caso anterior.

El inconveniente del aro en relación a la *empleita* o *sera* está en que retiene más suero y el queso se llena de agujeros, mientras que la palma permite una mayor salida de éste, quedando el queso más limpio y casi sin agujeros.

Las *pintas* y *empleitas* se lavan diariamente después de retirar el queso y se ponen a secar al sol, pero hay que recogerlas más o menos

(5) *Palo blanco*: "nombre común a varios árboles de Canarias y América, de la familia de las simarubáceas, con corteza elástica y amarga, de hojas oblongas, redondeadas en el ápice y flores en panículas con pétalos amarillos. Se cría en los montes y es medicinal" (DRAE, 1984, s.v. *palo*).

una hora antes de volver a hacer éste porque si no están calientes y el queso se *asopla*.

Para recoger el suero se utiliza un *balde* ('cubo'), una caldera, etc.; todo depende del fin que se le quiera dar a ese suero. Si se destina a comida de animales se recoge en un recipiente cualquiera y si se quiere para consumo humano, se recoge en una caldera, se *guisa* ('cuece') y se toma luego bebido, con *gofio* o con pan.

El queso se hace de la forma siguiente:

Una vez cuajada la leche y media hora antes de comenzar a unir la cuajada, se introduce en el recipiente un plato o trozo de madera para que se vaya bajando y soltando. También se le hacen unos cortes con este mismo utensilio.



Se le hacen incisiones y dibujos para distinguir a unos ganaderos de otros.

Más tarde se retira el plato o trozo de madera introducido y se empieza a unir la cuajada con las manos, juntando y apretando hasta que se forma como una especie de bola. Después se toman pequeñas porciones y se introducen dentro de la *empleita*, la cual ha sido colocada previamente encima de la *pinta*, y se aprieta hasta que suelte todo el suero;

se vuelve a tomar otro poco de cuajada y así sucesivamente hasta acabar con toda, siempre apretando muy bien para que suelte todo el suero. Una vez dado este paso, se le da la vuelta para que el dibujo de la *pinta* figure también por el otro lado y se le añade sal gruesa abundante.

Hay que decir que el tipo de sal preferida es la más blanca y fina, recogida en las mejores salinas y se guarda expresamente para este fin. Las mejores salinas son aquellas que no reciben el viento directamente y en las que entra menos tierra. En la Isla hay muchas salinas: La Marchena, en la Playa del Valle de Santa Inés, La Lajita, ubicada un poco más al sur de la misma playa, Majanicho (La Oliva), etc.

Una vez elaborado el queso, se coloca encima un trozo de madera grande con una piedra, un ladrillo o un mosaico, cuya presión elimina el *suerín* que le queda dentro. Por la noche, a última hora se le da la vuelta de nuevo; se retira la sal del lado que la tenía y se le pone al otro, volviendo a colocar el peso encima hasta el día siguiente. Por la mañana, se le retira el peso y la sal, pero conservando la *empleita* hasta el día siguiente para que no se deforme porque aún está muy fresco. Se coloca en un *cañizo*, *quesero* o simplemente en una tabla donde le dé el aire pero no el sol y en horas de mediodía se recoge para que no se caliente y por tanto no se *asople*. Hay que continuar dándole vueltas diariamente para que el secado sea homogéneo por ambas caras.

Atendiendo a lo descrito anteriormente en el apartado 2.1. sobre las distintas mezclas de leche utilizadas, se pueden obtener cinco tipos de queso:

- 1) de cabra.
- 2) de cabra + oveja.
- 3) de cabra + vaca.
- 4) de cabra + oveja + vaca.
- 5) de oveja + vaca.

Se distinguen tres tipos de queso atendiendo al tiempo de curación que éste tiene:

- a) queso fresco.
- b) queso semi-curado o semi-seco.
- c) queso curado ⁽⁶⁾, viejo, duro o seco.

Pasamos a continuación a hablar de cada uno de ellos:

a) El queso fresco es el que tiene aproximadamente ocho días desde su elaboración.

b) El semi-curado o semi-seco es el que ya tiene más de quince días.

c) El curado, viejo, duro o seco es el que tiene más de dos o tres meses. Recibe un tratamiento que pasamos a reseñar.

El mejor queso para guardar es el de los meses de invierno por la alimentación del animal que es a base, sobre todo, de pastos verdes. No hay una época determinada para empezar a secar el queso; pero se prefieren los meses de marzo o abril en adelante.

El proceso de conservación se realiza a medida que los quesos se curan y antes de que estén totalmente secos.

Las técnicas de conservación del queso son variadas y no en todos los lugares se realizan de la misma forma, ni siquiera en la misma isla o en las mismas familias, pero hemos tratado de recoger las que parecen más generalizadas.

Parece ser que una de las más antiguas, y hoy vigente, es la de untar el queso con tierra. Pero no sirve cualquier tierra sino que se busca una suelta, de tipo rojizo o *colorá* como comúnmente se le llama. Nos han hablado incluso de lugares a donde se desplazaba la gente para conseguirla, denominados *barreros* y en los que también se cogía tierra para fabricar cerámica.

Los más viejos recuerdan ver a sus abuelos llevando a cabo esta técnica de untado.

(6) "Visto que se han hecho pocos quesos, mandaron se venda el queso curado, (...). (*Ibid.*, XVII, pág. 90: acta n° 77).

"Acordaron se venda a tres cuartos la libra de queso curado". (*Ibid.*; XVII, pág. 174: acta n° 227).

"Acordaron se venda a medio real la libra de queso curado": (*Ibid.*, XVII, pág. 304: acta n° 485).

"La libra de queso nuevo curado se venderá, (...). (*Ibid.*, XV, pág. 183: acta n° 336).

De esta manera el queso se puede conservar en buen estado durante un año o incluso más tiempo. El único inconveniente o ventaja, según el gusto del consumidor, es que a medida que pasa el tiempo, se va poniendo picante, *quemón*, como nos dicen todos, y cada vez está más mantecoso.

Otra forma de conservación es la de untar el queso con aceite. Esta técnica parece que es más moderna que la anterior y sigue vigente. Consiste en untar el queso con aceite empleando para ello un trozo de tela que empape bien.

De esta forma puede durar hasta un año, pero hay que consumirlo antes que el anterior porque se seca más. No se pone tan mantecoso y es más suave al paladar.

Otra de las técnicas más extendidas es la de untarlo con aceite y pimentón mezclados. Así puede durar hasta un año, y más. No se reseca y se pone bastante mantecoso.

El queso, sobre todo el untado con tierra, aceite y pimentón, se conserva mejor en cajones de madera. Los que se untan sólo con aceite se suelen guardar en *cañizos*, tablas o *queseros*, porque hay que darles la vuelta de vez en cuando para que no se resequen y volver a untarlos si fuera necesario.

En otros tiempos, los quesos se guardaban en *pajeros*, en medio del trigo o la cebada; o se enterraban. Pero lo más apropiado era guardarlos en los *taros*, edificación diseñada sólo para guardar quesos.

Antiguamente no se untaban los quesos, sino que se guardaban tal cual salían de la *pinta*; pero, se iban poniendo tan duros que se hacía difícil comerlos.

Una vez untado, el queso se envuelve en un papel de similar textura al conocido papel de embalar porque mantiene la manteca y no se reseca. Hay que mirarlos cada quince días aproximadamente por si cría polillas, limpiarlos y volverlos a guardar.

Estos tipos de queso se consumen casi siempre a partir del verano, cuando el fresco se acaba.



Untado con tierra.



Untado con aceite y pimentón.

3. LECHE MECIDA.

La leche, como ya hemos señalado, se puede consumir de varias formas: fresca, convertida en queso o *mecida*.

La *leche mecida* se obtenía durante el proceso de fabricación de la *manteca de ganado* o *amolán* ('manteca fresca de la leche de cabra, antes de hervida; después de hervida se llama *manteca de ganado*'). Esta técnica ya ha desaparecido. No obstante hemos podido recoger información sobre la misma entre los ganaderos, por lo que paso a reseñar su proceso de elaboración.

Los elementos a tener en cuenta en este proceso de fabricación de leche son: la leche y el odre o *borracho*, denominación que se da al recipiente en que se introduce la leche.

3.1. Fabricación del *borracho*.

El *borracho* se obtiene de la piel de una cabra o macho cabrío adultos.

Cuando el animal es sacrificado se procede a la extracción de su piel. Pero dicha piel no puede sufrir los cortes que normalmente se realizan en las matanzas y para ello tienen dos procedimientos:

1) Consiste en extraer la piel por el cuello del animal, tirando poco a poco.

2) La otra, cortando por las patas traseras del animal y sacándola hacia atrás.

Más tarde envolvían dicha piel en un saco y la enterraban durante tres meses o cuatro días en estiércol, puesto que con el "calor" que desprende éste, el pelo se separa de la piel. Después procedían a limpiar bien los restos de pelo que hubieran podido quedar y tendían la piel al sol hasta que estuviera completamente seca.

3.2. Fabricación de la *leche mecida* y la *manteca de ganado*.

La leche que se empleaba era de los meses de verano, principalmente julio, agosto y septiembre. La causa radicaba en que la fabricación de queso artesanal no era productiva en esta temporada debido a que como ya relaté anteriormente el queso se *asopla*.

La leche se recogía durante ocho o doce días seguidos y se guardaba en una vasija o recipiente.

La noche antes de realizar el *mecido* se ponían al sereno la leche a utilizar y un cubo con agua, que se añadía a aquélla en el momento de comenzar a *mecer*.

Para iniciar el *mecido* se ataba una cuerda a cada una de las extremidades delanteras del odre, y otra a las dos extremidades traseras, y se suspendía de una viga de la techumbre o de la puerta de la habitación en la que se iba a realizar la operación. Se llenaba con la leche y un poco de agua, y seguidamente se empujaba el odre por la parte del cuello, previamente atado, provocando un movimiento pendular que se denomina *mecido*. Durante el *mecido* se añadía agua de vez en cuando a fin de que la manteca o *amolán* se separara de la leche.

Esta manteca se usaba con fines alimenticios y, principalmente, medicinales, guardándose en tarros o botes.

En un estudio publicado por el Profesor Navarro Artiles, *Lienda*, encontramos descritos algunos de estos pasos.

Asimismo se dice que en el mundo aborigen ya era utilizado el *amolán* tanto para heridas como para padeceres internos.

También parece ser que en las *pionadas*, que eran reuniones de vecinos, pastores y agricultores que se juntaban con el fin de *arrancar* la cosecha, principalmente trigo y cebada, se solía consumir con frecuencia la *leche mecida*, la cual, gozaba de gran aprecio.

BIBLIOGRAFÍA

- ABREU GALINDO, J.: *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria*. Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife, 1977.
- ALVAR, M.: *Atlas lingüístico y etnográfico de las Islas Canarias*. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1976. T. II.
- BERTHELOT, S.: *Etnografía y anales de la conquista de las Islas Canarias*. Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife, 1978.
- BONTIER Y LE VERRIER: *Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias*, Fontes Rerum Canariarum, IX, La Laguna, 1960.
- CARDONA SOSA, A.: *La ganadería en Canarias, algo más que una tradición*, Revista Aguayro, 167, Caja Insular de Ahorros de Canarias, Las Palmas de Gran Canaria, 1986.
- CASTILLO, AGUSTÍN del: *Descripción histórica y geográfica de las Islas Canarias*. Edic. de M. Santiago, vol. IV. Madrid, 1948-60.
- DIEGO CUSCOY, L.: *Armas de madera y vestido del aborigen de las Islas Canarias*, Anuario de Estudios Atlánticos, 7, Madrid-Las Palmas, 1961.
- DRAE. *Diccionario de la Lengua Española*. 20ª ed. Madrid, 1984.
- GONZALEZ MORALES, A.: *Estado actual de la cabaña ganadera en la isla de Fuerteventura*, Revista de Geografía de Canarias, nº 0, Universidad de La Laguna, La Laguna, 1984.
- GONZALEZ MORALES, A.: *Estructura socioeconómica y propuestas de política administrativa del subsector ganadero canario*, Revista de Geografía de Canarias, 1, Universidad de La Laguna, La Laguna, 1985.
- GONZALEZ MORALES, A.: *Estructuras agrarias recientes de la Isla de Fuerteventura*. Cabildo Insular de Fuerteventura. Puerto del Rosario, 1989.
- LOBO CABRERA, M.: *La esclavitud en las Canarias Orientales en el s. XVI*. Cabildo Insular de Gran Canaria, Santa Cruz de Tenerife, 1982.
- MILLARES TORRES, A.: *Historia General de las Islas Canarias*. vol. I. Edirca. Las Palmas, 1977.
- MORALES PADRON, F.: *Canarias: crónicas de su conquista*. Las Palmas, 1978.
- NAVARRO MEDEROS, J.F. y ARCO AGUILAR, M^a del C.: *Los aborígenes*. Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife, 1987.
- NAVARRO ARTELES, F.: *Teberite*. Edirca. Las Palmas, 1981.
- NAVARRO ARTELES, F. y CALERO CARREÑO, F.: *Vocabulario de Fuerteventura*, 1965-66.
- NODA GOMEZ, T.: *Pastores y rebaños en la isla de La Palma*, Revista Aguayro, 155, Caja Insular de Ahorros de Canarias, Las Palmas, 1984.
- OLIVE, P.: *Diccionario estadístico-administrativo de las Islas Canarias*. Barcelona, 1865.
- PÉREZ VIDAL, J.: *La ganadería canaria*, Anuario de Estudios Atlánticos, 9, Madrid-Las Palmas, 1963.
- ROLDAN VERDEJO, R.: *El hambre en Fuerteventura (1600-1800)*. Aula de Cultura de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife, 1968.
- Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura 1660-1728*, Fontes Rerum Canariarum, XV, La Laguna, 1967.
- Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura 1605-1659*, Fontes Rerum Canariarum, XVII, La Laguna, 1970.

- SUAREZ ACOSTA, J.J., RODRIGUEZ LORENZO, F. y QUINTERO PADRON, C.L.: *Conquista y colonización*. Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife, 1988.
- TEJERA GASPAS, A. y GONZALEZ ANTON, R.: *Las culturas aborígenes canarias*. Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife, 1987.
- TORRIANI, L.: *Descripción de las Islas Canarias*. Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife, 1978.
- VARIOS AUTORES: *Simposio Internacional sobre explotación caprina en zonas áridas*. Cabildo Insular de Fuerteventura. Puerto del Rosario, 1989.
- VERNEAU, R.: *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. Ed. JADL. La Orotava, 1981.
- VIERA Y CLAVIJO, J.: *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*. Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife, 1971. T. I.

OTRAS PUBLICACIONES:

- POLÍTICAS TURÍSTICAS EN FUERTEVENTURA.
- JORNADAS SOBRE POLÍTICAS TURÍSTICAS EN FUERTEVENTURA.
- ROMANCERO DE FUERTEVENTURA.
- EL SECTOR PRIMARIO EN FUERTEVENTURA.
CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.