

## Elaboración del queso

---

En Urbia, el queso lo hacen en el periodo comprendido entre mayo y la primera decena de julio. Pero, antes, el pastor, en su refugio invernal, se ha dedicado a este menester desde mediados de febrero.

Para trabajar el queso, el pastor comienza por introducir en una caldera a medio llenar de agua tibia, un recipiente, de unos dieciocho litros de leche, que lleva cuajo en cantidad que equivale a una taza de café. El procedimiento del empleo del agua en este cometido es reciente, y no tiene otro objetivo que el de mantener el temple de la leche para, de esta manera, acelerar el proceso de la cuajadura. Si un queso, pongamos por caso, antes requería un cuidado de tres horas, hoy la misma labor el pastor la realiza en quince minutos. La vasija que los pastores de hoy utilizan con la leche es metálica; pero hasta hace pocos años empleaban la *apatza* o *abatza*, que es de una sola pieza de madera, por lo general de abedul, *urkia*. La forma de la *apatza* o *abatza* es de cono truncado, y lleva dos asideros, uno a cada lado.

Convertida la leche en *gaztatua*, *mamie* o cuajada, se revuelve con un batidor, *malatxa*, que si hoy es metálico, otrora lo era de madera. En esta operación, que dura dos o tres minutos, el suero, *gazure*, sale a la superficie del requesón o queso fresco, *matoia*.

El *matoia* se introduce en un molde circular y metálico, que recibe el nombre *zimitze*. Los *zimitzak* más corrientes son de dos tamaños: para el queso de un kilo y para el de kilo y medio. Estos moldes, que hoy se adquieren en cualquier ferretería, hasta contados años atrás eran también de madera, con unos orificios en el fondo, para que por ellos escapara el suero, que caía a la *apatza*.

En el *zimitze*, el pastor lleva a efecto el cometido, hoy por lo general reservado a una prensa, de estrujar la *matoia* o masa. Para esta labor, al hacerla manualmente, el *artzai* apoyaba el *zimitze* en la *txurka*, que a su vez se colocaba cruzada sobre la boca de la *apatza*, que, como hemos dicho, es el recipiente que se ha usado con la leche. La «*txurka*» es un

bastidor de madera de figura rectangular. La forman tres listones colocados paralelamente y unidos en los extremos por medio de dos travesaños, o puede ser asimismo una sola pieza de madera con dos huecos elipsoidales en su centro. Las medidas de la *txurka* vienen a ser de cuarenta centímetros de largo por nueve de ancho.

Una vez el queso fuera del *zimitze*, es envuelto en un trapo de organdí, para, seguidamente, volver a introducirlo en el molde, por espacio de unas doce horas. En este tiempo se consigue la corteza, a la que la tela ha ayudado a que resulte suave, a la vez que el molde, por la presión de sus paredes, hace más uniforme y compacto el queso. Mas el pastor de nuestros días, esta labor la abrevia también con el empleo de una prensa.

Terminada esta operación viene el secado del queso. Para ello lo dejan en el *gatzandegi*, sobre unos rústicos anaqueles de madera. La duración del proceso del secado, aunque no siempre es el mismo, lo podemos calcular en un mes.

Transcurrido este tiempo, el queso, en el mismo *gatzandegi* de la choza, lo expone al humo. Para ahumarlo, sobre una chapa, el *artzai* enciende el fuego con astillas, *ezpalak*, ayudadas con brezo, que a su vez los cubre con otras astillas verdes. Aquí debemos advertir que el pastor está obligado a cuidar de la combustión ya que en esta *txondarra*, pira, en miniatura, lo que interesa es lograr el humo, y no el fuego con llama.

Cinco o seis litros de leche se necesitan para un kilo de queso. Pero la leche de las ovelas que se alimentan de los pastos de las zonas altas es más rica en grasa que la de aquellas que frecuentan los pastizales de la parte baja.

Y así, de estas a más no poder humildes *txabolak*, sale el acreditado queso de Urbía o el llamado asimismo de Idiázabal. El elaborado por estos pastores que, aunque en algo haya evolucionado su manera de vivir, en gran parte siguen todavía ausentes y de espaldas al ritmo que marcan los tiempos actuales. El queso de Urbía, que, sin excesivos alardes publicitarios, apoyado únicamente en la honradez de fabricación y esmerada calidad, ha llegado a cotizarse a la altura de las más prestigiosas marcas que en esta especialidad comercial concurren al mercado.

Mas no pondremos el punto final a estas líneas sin antes ocuparnos de otra actividad del pastor Eusebio Goiburu. Fiel a secular tradición, como en estos hombres ha sido aquella de hacer diversos objetos de utilidad práctica para su vida, este *artzai* de Urbía, de cuya amabilidad nos hemos servido para conseguir los datos que acabamos de facilitar, se dedica a la confección del basto o albarda.

Eusebio Goiburu es conocido por el bastero, puesto que es el único entre los pastores de esta campa que se dedica a esta actividad artesana.

El basto o albarda es la montura para la caballería. Para confeccionar la albarda, el artesano pastor corta primeramente la tela o lona, a la medida de la caballería a la que el aparejo va destinado.

La albarda va dividida en dos secciones. La superior se compone de arpillera, *zakue* y lona, *lonea*, rellenas ambas de paja y cosidas con cuerda, *liztea*.

La parte inferior, en lugar de la paja, *lastue*, lleva lana, *illea*. A ambos lados coloca una varilla de hierro de doce milímetros, que por la parte superior lleva paja embutida en una lona, y cuyo objeto es asegurar debidamente el peso que transporta. Estos sujetadores, que en realidad se reducen a dos simples almohadillas, reciben, entre estos pastores, el nombre de *almuerak*.

La albarda se halla enmarcada por tablillas que sirven para atar en ellas la carga. Del centro de la montura arranca el ataharre, al que se llama *petruela* o *kurrupeera*. Esta correa, sujeta por medio de dos gruesos alambres que la albarda lleva en los bordes laterales, rodea las ancas del animal, para, de esta manera, ajustar debidamente la montura.

Ultimamente Goiburu tiene bastante abandonada la confección de la albarda. En esto sigue la corriente de sus compañeros, que han dejado de lado los trabajos manuales que, como hemos indicado, han sido un complemento en la vida del pastor. De este *artzai* que, aunque en lo posible procura servirse de las comodidades que la época en la que vive le pone a su alcance, empieza a mirar a la calle, a otras ocupaciones más agradables y mejor remuneradas. Como ya señalamos, el número de hombres dedicados al pastoreo se halla en lenta pero continua disminución. ¿Desaparecerá de los pastizales esta estampa viva de nuestro más remoto pasado? Si desgraciadamente así ocurriera, se habría perdido un nexo que todavía nos une a nuestros lejanos progenitores. Y esto, tanto desde el punto de vista práctico como sentimental, no dejaría de ser una lástima.



Gaztagintza = Elaboración del queso / Juan Garmendia Larrañaga. - En : *Enciclopedia General Ilustrada del País Vasco. Cuerpo B. Arte, lengua y literatura vol. IV. Literatura*. - San Sebastián: Auñamendi Estornés Lasa Hnos, D.L. 1979. - 574 p. : il. ; 28 cm. - P. 389-391. - ISBN: 84-7025-159-3. - OC. T. 2, p. 607-611