

30 de agosto de 2007

El alimento de ratones y hombres

Eamonn Doherty



Algo sabían los romanos acerca del queso. Descubrieron que podían dar con distintos sabores y características según el tratamiento al que lo sometían y las condiciones en las que lo almacenaban.

Pero no fueron los primeros. Allí por el Medio Oriente, unos cuatro mil años antes, un nómada se topó con “la cosa” vagabundeando por el desierto. Tras pasar horas montado encima de su camello, cogió su bota para beber un trago de leche y descubrió que el maldito líquido ya no era exactamente leche. Con la ayuda del sol, de la bota (hecha del estómago de un joven animal), y del movimiento de su amigo de cuatro patas, su refrescante bebida se había transformado en una versión primitiva de lo que hemos venido a llamar queso. El estómago del mamífero aportó un enzima coagulador que juega un papel fundamental en el proceso de hacer queso. Lo llamamos cuajo aunque la historia no nos ha revelado cómo lo llamó el nómada.

Como siempre, los griegos tuvieron otras ideas. Atribuyeron el descubrimiento del queso a Aristeo, hijo de Apolo, y eran un poco vagos a la hora de investigar e

inventar, ya que hoy en día lo único que tienen de internacional en la materia es el Feta.

Fue en la Edad Media cuando la Iglesia Católica, siempre a la búsqueda de productos con futuro, monopolizó el mercado de quesos. Vamos, los monjes se hicieron un monopolio capaz de competir con Bill Gates y es debido a ellos que ahora podemos disfrutar de una inmensa variedad de quesos.

Hoy en día, los “mejores” en cantidad y variedad son los de Francia e Italia, seguidos por España.

Los hay muy agujereados, los hay malolientes. Da igual. El queso ha cautivado los corazones y las narices de muchas culturas. Para quien lo quiere ácido, los hay de venas azules inyectadas con tanta penicilina como para resucitar a Alexander Fleming. El de mandíbula gimnástica tiene los quesos “extramuros” como el Parmesano. Éste es el preferido de la gente que se dedica a abrir botellas con sus dientes.

Si tienes gusto por el diseño, te recomiendo las variedades suizas. Cada vez más populares, anzuelo de miles de ratoncitos en dibujos animados, se caracterizan por su muy distintivo sabor a nuez, y también por sus miles de agujeros. Los agujeros se deben a la expansión de gases durante el proceso de curación. Otros nombres exóticos son Camembert (Francia), Fynbo (Dinamarca), Caciocavallo (Italia) y Doppelrhamstufe (Alemania).

Mis preferidos son los paquetes de delicias surtidas Marks & Spencer.

Traducción de Gina Cariño