

BENILDE MARTINEZ DE GUEREÑU: “MIENTRAS NO ME OBLIGUEN A DEJARLO, NO DESAPARECERA EL QUESO ARTESANO DE URBASA”

Ramón SALABERRIA ALIAGA

Es una de las últimas personas que se dedican a la elaboración artesanal del queso de Urbasa. Ayudada por su familia, a sus más de sesenta años, reclusa en el caliente cubil de su vieja cocina, su lugar de trabajo, Benilde se afana por mantener viva una tradición que le viene de antiguo y se resiste a perder.

Ningún enamorado de las tradiciones y de la gastronomía - ¿quién no lo es en Rentería?- debería perder la oportunidad, quizá la última, de degustar el auténtico queso artesanal de Urbasa. Para ello no tiene más que acercarse a los bellos parajes navarros de la Amescoa Baja, al pequeño pueblo de Artaza que linda con la Sierra de Urbasa, y preguntar allí por Benilde. A buen seguro que no quedará defraudado.

OARSO.- Urbasa siempre ha sido una zona conocida por la calidad de sus quesos de leche de oveja. Sin embargo, el trabajo quesero, al menos al modo artesanal, parece que está en franco y definitivo declive. ¿Qué cambios ha notado usted, una de las últimas personas que continúan con la tradición, en los últimos años?

BENILDE.- El cambio fundamental es que ya no queda casi nadie que se dedique a hacer queso auténticamente artesano. Al igual que el de los carboneros y el de los pequeños pastores, éste es un oficio tradicional que se está perdiendo. Y eso que la gente cada vez come más queso. Lo que ocurre es que los antiguos queseros o bien han dejado el oficio o bien han pasado a modernizar la maquinaria y el modo de producción. Yo, en cambio, sigo haciendo el queso como se ha hecho siempre, sin pasteurizar la leche, al natural y con los utensilios tradicionales. Todo lo hago como antes: la prensa, la curación, el salado..., todo. Incluso a las propias ovejas las alimento con pastos naturales, lo que hace que la leche sea buena y entonces el queso también lo sea. Vamos, creo yo.

O.- Es decir, que su queso tiene el mismo sabor que el queso que podría haber elaborado cualquier pastor hace un siglo.

B.- Sin duda. No uso ningún tipo de producto químico en la elaboración, ni conservantes, ni anticoagulantes ni nada. Lo único, utilizo cuajo artificial para aquellos quesos más suaves. Sin embargo, la mayor parte los hago con cuajo natural, elaborado por mí misma a partir de los estomaguillos de los corderos, los cuales se dejan secar y curar metiendo dentro la leche que habían mamado los corderos. De ahí obtengo el cuajo natural para los quesos de sabor más fuerte. El cuajo artificial, el de fábrica, resulta más suave, porque suele ser de ternera, no de cordero. En cualquier caso, he notado que cada vez hay más gente que pide queso de cuajo natural.

O.- Y usted, ¿dónde aprendió el oficio?

B.- Yo aprendí a hacer quesos de mi padre, que era pastor en la Sierra. El, en los veranos, nos tenía viviendo a la familia en una chabola en los pastos. Allí es donde aprendí. Luego al casarme y morir mi padre, seguí yo con el oficio, al principio

también arriba en la Sierra, y más tarde bajamos a hacerlo al pueblo, a Artaza. Y como vimos que los quesos salían bien, aquí seguimos. Así, tanto la elaboración como la venta del queso la hacemos aquí.

O.- Y la clientela, ¿de dónde le viene, sólo de Navarra?

B.- ¡Buf, de Navarra! Y de muchos más sitios también: de Francia, Barcelona, Madrid y mucha gente del País Vasco, también de Rentería. Suele ser gente que a lo mejor viene al hotel de Zudaire de paso y pregunta por algún lugar donde poder comprar buen queso de Urbasa. Y como soy la única que queda por esta zona que todavía lo haga, pues vienen aquí a Artaza. Sin embargo, cuando una nota que su queso gusta realmente es cuando la gente repite, y, a decir verdad, cada vez tengo más clientela fija. Ciertamente, debe de ser buen queso éste cuando hay gente que se desplaza más de cien kilómetros para venir a comprarlo. De hecho, mi familia y yo vivimos sólo de esto, vendiendo toda la producción aquí en el pueblo, ya que no acudimos a los mercados a vender el queso.

O.- ¿Alguna vez ha presentado sus quesos a algún concurso?

B.- Sí, sí que nos hemos presentado. Sin embargo, nunca hemos ganado nada. La razón fundamental creo que es que nuestro queso en ese tipo de certámenes resulta quizá demasiado fuerte. La gente, o al menos los jurados, prefieren quesos por lo general más suaves. No obstante, este año hemos queda-



Foto: Jesús Hospitaler

do undécimos de los sesenta quesos que se presentaron al campeonato que anualmente se realiza el Día del Pastor en Huarte Araquil. Luego nos llamaron a Bilbao, pero por problemas de última hora no pudimos presentarnos. Curiosamente, se da la circunstancia de que a Huarte presentamos dos quesos: uno más fuerte a nombre de mi marido y otro más suave a nombre de uno de mis hijos, y creemos que el que quedó en undécimo lugar fue precisamente el suave.

O.- *¿Y cuáles son los gustos de la gente?*

B.- En realidad, a la hora de comprar los quesos me piden tanto suaves como fuertes y secos. Hay gente a la que le gusta el queso queso, fuerte, que tenga al menos cuatro meses de curación, mientras que hay otra gente que me llega a pedir queso de veintidós días. Hay de todo. Sin embargo, por regla general lo que más se pide es queso de unos dos meses y medio, eso es lo que más se vende. Por otra parte, también he notado que la gente ya no pide quesos ahumados, que está un poco harta de ese sabor, por lo que de un tiempo a esta parte he dejado de fabricarlos. En esto, como en todo, también hay modas y los gustos cambian con el tiempo.

O.- *Con tantos años de oficio a sus espaldas, usted sin duda conocerá todos los trucos para elaborar un buen queso.*

B.- En efecto, en 34 años de oficio he tenido tiempo de aprender de los propios errores. Lo fundamental para lograr un buen queso es, lógicamente, disponer de una leche de calidad. Lo más difícil del queso, sin embargo, no es propiamente hacerlo, sino curarlo y conservarlo. De hecho, ha habido cantidad de pastores que han tenido que dejar de hacer queso porque se les estropeaba y han debido pasar a vender su leche a las fábricas. En la curación del queso lo que más hay que cuidar es la temperatura. Esta ha de ser constante: ni muy fría en invierno ni muy caliente en verano. Cuando hace mucho frío utilizo un par de hornillos de leña para calentar las salsas de curación, y cuando, por el contrario, el calor aprieta en verano, lo que hago es mojar las paredes con agua fría. Los vientos son también muy traicioneros, a la mínima pueden echar a perder el queso. El queso, en definitiva, requiere un cuidado y mimo diario.

O.- *¿Cuál es la temporada de fabricación de los quesos?*

B.- La temporada suele durar alrededor de ocho meses, desde diciembre hasta primeros o mediados de julio. En cualquier caso, ya para Santiago no se produce nada. En diciembre se empieza, generalmente con muy poca cantidad, aunque esto depende de las temporadas y de la leche que den las ovejas. Este, por ejemplo, ha sido un buen año, ha llovido bastante y ha habido buenos y abundantes pastos. En julio es cuando ya dejamos de ordeñar a las ovejas, ya que de lo contrario se las forzaría demasiado, hay que dejar que se recuperen. Así, en años anteriores hemos dejado de ordeñarlas ya en junio a causa de la sequía. Esta temporada, con las 250 ovejas que tenemos de producción habremos sacado unos 2.000 quesos más o menos. La verdad es que hace ya mucho tiempo que no los cuento.

O.- *El queso que usted elabora tiene la principal virtud en ser auténticamente artesanal. Sin embargo, ¿esto mismo no le ha provocado nunca dificultades con Sanidad?*

B.- Por lo que se ve, parece que aquí todavía no prohíben el queso artesanal. La prueba es que yo, sin esconderme de nadie, sigo trabajando. Ahora bien, que en adelante lo vayan a prohibir, es probable, pero no lo sé, ya veremos.

O.- *En cualquier caso, el futuro se presenta oscuro, ¿no?*

B.- La verdad es que sí. Sin necesidad de que nos cierren somos ya muy pocos los que elaboramos el queso al estilo tradicional. Además, éste es sin duda un modo más incómodo y trabajoso. Sería más fácil hacerlo con máquinas y con cámaras frigoríficas, pero..., ya no sería lo mismo. Se perdería definitivamente el queso artesanal de verdad. Pero por lo que a mí respecta, hasta el día en que me obliguen, ese queso no desaparecerá.

Y nosotros se lo agradecemos, porque mientras no desaparezca, seguirá habiendo gentes que nos dediquemos a adentrarnos por nuestra tierra con la intención de degustar además de calidad, historia. On egin.



Foto: Jesús Hospitaler