

MONASTERIO EN LA COCINA / 7

Quesos: cuántos inventos de los monjes

CULTURA

24_10_2020

*Liana
Marabini*



Los monjes han sido, desde la antigüedad, el origen de la creación de muchos productos locales: el vino (imprescindible para la misa), la cerveza, los dulces, las pastas y, por último, pero no menos importante, el queso.

Frugal y energético al mismo tiempo, el queso era un alimento común en la Edad Media y el alimento de los humildes por excelencia. Verdaderas conservas alimenticias,

el queso también correspondía al ideal de vida simple auspiciado por San Bendito: los monjes comían carne muy raramente, por lo que los productos lácteos y los quesos representaban las proteínas de su dieta.

Los monjes no solo constituían una élite intelectual (porque sabían leer y escribir), sino que también eran una mano de obra libre y de alto nivel: no solo “inventaron” y desarrollaron muchos tipos de alimentos y formas de conservarlos, sino que dejaron las recetas escritas. Es razonable pensar que otros “inventores” crearon recetas de quesos, pero los monjes eran casi los únicos que sabían escribir sus recetas (por otro lado, registrar el conocimiento también era una de sus misiones).

Benedictinos, cistercienses, trapenses y más tarde franciscanos y dominicos son el origen de muchos quesos legendarios, sobre todo en Francia, en donde de las 1.200 variedades existentes, el 70% proceden de abadías y monasterios. Nombrarlos a todos sería imposible, pero recordemos algunos: Munster (en Alsacia), que deriva del latín *monasterium*, Císter, Maroilles, Tamié, Laguiole, Cantal, Saint Maur, Epoisses, Pont-L'Evêque, Coulommiers, Bleu de Gex, Abondance, Port Salut, Echourgnac, Mont des Cats, Iraty, Pierre-Qui-Vire, Gêrômé, Saint Nectaire y muchos otros.

Durante siglos, los religiosos franceses han contribuido al desarrollo de este producto estrella de la gastronomía, no solo francesa sino europea. Grandes viajeros, porque hacían peregrinaciones o se trasladaban a otros monasterios, los monjes transmitían técnicas y secretos de elaboración de quesos. Muchos quesos europeos DOP de hoy, tienen raíces muy lejanas en la tradición monástica.

El Munster fue creado por los monjes del *Monasterium Confluentes* en el siglo VII en el valle de Fecht, en el lado alsaciano, era un *Munster Kaes*, antepasado del actual queso homónimo.

El Laguiole se originó en la abadía de Aubrac en 1120 para abastecer a los peregrinos que paraban allí por el camino de Santiago de Compostela. El Maroilles, otro excelente queso francés de leche de vaca, en cambio era solo madurado por los monjes, que lo compraban fresco a los agricultores locales. En el 960, a petición de Enguerrand, obispo de Cambrai, los monjes lo maduraron más tiempo, pasando de cinco a siete semanas, obteniendo un queso extraordinario. A diferencia de otros quesos, que van bien con el vino, este es excelente con la cerveza: una “cerveza de abadía” de alta fermentación, como *Angelus* o *Choulette*.

La lista de quesos franceses producidos por los monasterios es realmente larga,

pero nos detenemos aquí.

Inglaterra también tiene una rica tradición monástica en la producción de quesos. En 1152 habían 54 monasterios cistercienses en Inglaterra, muchos de los cuales producen quesos de leche de oveja y de vaca. En un documento contable del rey Enrique II de Inglaterra (1133-1189), se menciona “un carro de queso Cheddar” proveniente de Byland Abbey (disuelto en 1538 por Enrique VIII), en Yorkshire.

En Suiza encontramos Tête de Moine (“cabeza de monje”), un queso con múltiples usos, producido en la Abadía de Bellelay desde 1192: se utilizaba para pagar los impuestos de los agricultores a los propietarios, para resolver disputas, para ser ofrecido como regalo a príncipes-obispos de Basilea o como moneda de cambio. El queso *Bellelay* pasó a llamarse *Tête de Moine* a finales del siglo XVIII: según las historias contadas en el Cantón del Jura, debe su nombre a una costumbre que se practicaba antiguamente en la Abadía de Bellelay, donde el prior recibía un trozo de queso cada año por cada “cabeza de monje”. Este queso no se corta en rodajas, sino con una herramienta especial, que se introduce en el corazón del queso y “raya” hojuelas ligeras.

El Trappista (serbocroata: Trapist sir / Трапист сир) es un queso de leche de vaca semiduro tradicional bosnio producido por monjes trapenses de la abadía de Mariastern, Banja Luka, en Bosnia y Herzegovina. Sus orígenes se remontan al siglo XVIII, cuando los monjes de la abadía francesa Notre Dame de Port-du-Salut llegaron a Banja Luka, trayendo consigo la receta para hacer un excelente queso, que comenzó a producirse allí. Los monjes prestaron su nombre, *Trapist*, a toda la zona, dejando un importante legado con la elaboración de este famoso queso y de una cerveza.

Los monjes trapenses son también el origen del que se considera el queso más apestoso del mundo: el *Limburger*. Aunque sea considerado un queso alemán, el Limburger se originó en la región históricamente incluida en el Ducado de Limburgo, dividida hoy entre Alemania, Bélgica y los Países Bajos.

Por último, Italia: el país de los 600 quesos puede presumir del origen monástico de su buque insignia, el Parmesano. Aunque hay pocos registros escritos sobre la historia de los quesos italianos en general -una señal de que era un alimento muy extendido, especialmente entre los más pobres- el parmesano es el más documentado: es el queso por el que podemos remontarnos más en el tiempo y con la mayor continuidad. Desde el siglo XII, los benedictinos de Parma y Reggio Emilia eran conocidos por la producción de quesos duros (*caseus parmensis*). En 1200 el Val Padana era el principal mercado lácteo de Europa y ya en el siglo XIV los quesos de Piacenza y

Lodi se exportaban a todas partes.

El queso comienza a hacer su aparición incluso en mesas nobles. Giovanni Boccaccio, en el *Decamerone*, describe en la tercera novella del octavo día, en la localidad de Bengodi, en donde “había una montaña de queso parmesano rallado sobre el que se paraba gente que no hacía más que hacer macarrones y raviolos y cocinarlos en caldos de capón, y luego lo arrojaban al suelo”.

Los primeros documentos históricos que mencionan explícitamente al Parmesano datan de 1344, año al que pertenece un registro de gastos para el comedor de los Priors de Florencia, que entre otras cosas menciona el “queso de tipo parmesano”. En el siglo XIV, las abadías de los monjes benedictinos y cistercienses continúan jugando un papel fundamental en el perfeccionamiento de la técnica y la codificación del Parmesano. Su comercialización se expande en Romaña, Piamonte y Toscana, desde cuyos puertos el queso llega a los centros del Mediterráneo.

En 1477 Pantaleone da Confienza, médico de la corte de Saboya de Turín, escribió el *Summa lacticiniorum*, el primer tratado sobre producción láctea, en el que el autor analizaba las diferentes técnicas de producción y describía con gran detalle todos los quesos entonces presentes en el mercado italiano. Este trabajo también tiene el mérito de dedicar una gran atención a las especialidades extranjeras más importantes, en particular francesas e inglesas.

Pero los monasterios producen queso no solo en Europa. Echemos un vistazo a lo que sucede en ultramar.

Cada día, en el monasterio de Nuestra Señora de los Ángeles, a los pies de las montañas Blue Ridge de Virginia, 13 monjas residentes se reúnen para orar. La suya es una vida cristiana sencilla de adoración y meditación. Las monjas también siguen la tradición benedictina de combinar la oración con el trabajo. Durante los últimos 20 años han creado su propia versión de Gouda, el sabroso queso originario de los Países Bajos. La producción artesanal es tan importante que las monjas logran abastecer a los supermercados estadounidenses de diferentes estados con sus ruedas Gouda de un kilo.

Nos quedamos en Norteamérica para mencionar dos producciones canadienses, ambas de Québec. El queso *Oka*, creado por los monjes trapenses del monasterio de Oka, es un producto excelente, conocido y muy apreciado por los apasionados, que ahora es fabricado por una cooperativa laica, Agropur, porque los padres vendieron la *marca*

y la receta en 1981. No podemos irnos de Canadá sin mencionar la Abadía de San Benedetto, fundada en 1912, donde los monjes vinieron a producir diez tipos de queso (ver foto), el primero y más famoso es el Mont St. Benoît.

Por último, mencionamos un queso mexicano, el Oaxaca (similar a la mozzarella, pero que viene en forma de bola hecha con largas tiras de queso), que, si bien hoy es producido por empresas seculares, tiene orígenes remotos en el siglo XVII, cuando el los monjes del antiguo convento de Tepoztlán (ahora museo) lo aprendieron de las poblaciones indígenas locales, que lo habían estado produciendo durante varios siglos.

Así, los monjes de todo el mundo han dejado su huella cultural no solo en las artes, la ciencia, la literatura, la caligrafía, la tipografía, sino también en la nutrición. Nunca debemos olvidarlo.

Este “recorrido por los quesos monásticos” no es exhaustivo, por falta de espacio. Pero ya nos da un punto de reflexión sobre la enorme importancia de los monasterios en la creación de la cultura alimentaria humana. Después del “panem et circenses” de los antiguos romanos, tenemos el “panem et caseum” de los monjes, alimentos que se esposan bien con el vino, siempre producido por ellos. Buenos hoy, ayer y siempre.