

La quesería¹

La agricultura era una actividad de resultado incierto por los riesgos climáticos. Recuerdo que mis padres más de una vez comentaron que en siete años se perdieron cuatro cosechas. La peor fue la de 1937.

Ese año el efecto de la falta de lluvia fue tan tremendo que, recuerdo, en el campo se veían algunos manchones de trigo como islas en un sequedal.

No era conveniente recorrer el campo con la cosechadora porque el producido no alcanzaba para cubrir el gasto de combustible.

Entonces mi padre optó por volver a la usanza antigua. La espigadora, tirada por caballos, con su cinta transportadora lateral volcaba lo poco que había en un vagón también tirado por caballos. El vagón era un carro de cuatro ruedas con cuatro barandas. Una de las barandas laterales era más baja para dar acceso a la cinta transportadora que volcaba la mies. Este implemento, ya en desuso para la cosecha normal, se siguió usando en el campo para emparvar alfalfa.

A medida que la mies iba cayendo en el citado carro había que distribuirla. Esa tarea la realizaba antaño un operario al que se denominaba *pistín*. Es ésta una palabra tomada en préstamo del piamontés, derivada del verbo *pistè*, equivalente al *pestare* italiano, que significa pisar.

¡Cómo habrá sido de malo el trigo, que yo, con poco más de nueve años, un poco a patadas y otro poco ayudándome con una horquilla la iba acomodando!. Cuando la pila se hacía más alta, entonces papá me daba las riendas de los caballos y empuñaba la horquilla.

En cambio el año siguiente se alcanzaron rendimientos como nunca se habían visto. Fue la gran cosecha del 38. A pesar de ese suceso puntual papá fue aumentando la explotación ganadera con la consiguiente reducción de la agrícola. Con el aumento de la población ganadera implementó también la lechera.

Cuando mis padres regresaron de Las Varillas, se instalaron en una casa, un tanto precaria, adosada a los galpones. En muy poco tiempo construyeron una casa nueva en frente de las viejas construcciones, mediando el clásico patio de campo.

Siendo jóvenes, papá y mamá se ocupaban de ordeñar las lecheras. Más adelante papá contrató un tambero, que se instaló con su familia en la casa vieja. A eso de las dos de la

¹ Capítulo del libro inédito *La Baita de Cespedosio* de Santiago Otto Boffelli Aimaretti. Descendiente de lombardos y piamonteses, nació “en el campo, en una chacra, propiedad de la familia, a unos 5 km al sur del pueblo de Colonia Margarita”, el 4 de agosto de 1928.

Cursó los estudios secundarios en Rosario y toda su carrera universitaria en la ciudad de Santa Fe. Paralelamente a sus estudios en la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, asistió a cursos de canto “en carácter de alumno oyente” en la Escuela Superior de Música de la misma Universidad. Realizó luego estudios en la Escuela de Canto del Teatro Colón. Como ingeniero, se desempeñó en distintas empresas nacionales e internacionales que lo llevaron a realizar innumerables viajes por el mundo y a aprender distintos idiomas. Como docente, dictó la cátedra de Física en San Carlos Centro (Prov. Santa Fe) y de Teología, en la Universidad Católica de La Plata. Actualmente reside, con su esposa María Teresa Martín Amat, en Agua de Oro, Provincia de Córdoba.

Su amor por el trabajo y el interés por todas las actividades del hombre, que le inculcaron sus mayores, lo llevaron a rescatar en una *Crónica* (todavía inédita) pasajes de su vida a partir del estudio genealógico de su familia, de donde hemos extraído los capítulos que aquí aparecen. (María Luisa Ferraris)

tarde los terneros se separaban de las madres y se los encerraba en un corral cercano al lugar de ordeño. Se ordeñaba a mano, todos los días de Dios, en hora muy temprana, generalmente a partir de las 4 de la mañana. En aquellos tiempos se ordeñaba una sola vez por día. Todavía no había llegado la moda de dos ordeños diarios. Las vacas conocían su turno. Se las maneaba, es decir se les ataban las patas traseras, aprovechando el nudo para fijar el extremo de la cola. Eso evitaba los posibles latigazos del animal tratando de espantarse las moscas, bicho que nunca falta en un tambo.

Los terneros, ávidos, se prendían a las tetas. Esa operación se llamaba *apoyo*. Consistía en hacer mamar sucesivamente al becerrito en los cuatro pezones de la ubre por muy breve tiempo, el suficiente para que la madre se relajara y *bajara la leche*.

El ordeñador, que tenía un taburete de una sola pata atado en las asentaderas, con ritmo y energía, apoyando la cabeza en la verija del animal, con digitación precisa iba extrayendo la leche que caía espumosa en un balde cuyo contenido se iba trasvasando a los tachos de hierro galvanizado de 50 litros.

Los primeros chorros producían un ruido agudo al chocar contra el fondo metálico del balde. Ese sonido se iba amortiguando a medida que el nivel del líquido aumentaba.

La leche producida se llevaba luego a la quesería del pueblo. De regreso, en esos mismos tachos, se traía suero de leche que la quesería desechaba, que se le suministraba como alimento a los cerdos.

La leche se pagaba según su porcentaje de grasa butírica. En esa época no se valoraba la higiene ni el contenido proteico.

Papá nunca estuvo conforme con la información del tenor graso que el comprador le informaba. Emprendedor como era, se armó de reactivos, pipetas, una centrífuga manual y un par de butirómetros y empezó a realizar sus propios controles. La réplica fue: *usted es chacarero, no analista. Sus datos no son correctos*.

Entonces papá cortó por lo sano. Se puso a fabricar quesos.

No recuerdo que el abuelo Simón le hubiera dado alguna información, pero es probable que algo le contara de su experiencia en los Alpes. Papá se asesoró como pudo. Escribió, por cierto que una carta manuscrita, al Ministerio de Agricultura de la Nación recabando información técnica, que no tardó en llegar.

Construyó un recinto especial que denominábamos *la quesería*, con su pileta de salmuera, su prensa, un tacho que se calentaba con fuego de leña, una lira para cortar la cuajada, un termómetro, moldes, un revolver y una mesa de trabajo. La cuajada la retiraba del tacho usando una tela procedente de algún mosquitero en desuso.

Hago un paréntesis para recordar que no había llegado el tiempo de los aerosoles ni de las espirales matamosquitos. Sobre las camas, de unas ménsulas plegables de madera, colgaban unos amplios mosquiteros de tela que se sujetaban debajo del colchón. No teníamos ventiladores porque no había electricidad. En verano se dormía con las ventanas abiertas lo cual hacía imprescindible el uso del referido adminículo.

Vuelvo a los quesos.

En poco tiempo papá se puso ducho. Tuvo al principio algunos contratiempos pues por deficiente desueración algunos quesos se le agrietaban. También aprendió a proteger los quesos de la polilla pintándolos con aceite de lino, tarea en que yo colaboraba cuando estaba en casa.

Cuando desmoldaba los quesos, antes de ponerlos en salmuera para que se les formara la cáscara, les escribía la fecha con un lápiz de tinta. No perdía oportunidad de anotar

alguna palabra relativa a un episodio, por ej. un cumpleaños o algún acontecimiento excepcional.

Lo cierto es que duplicó sus ingresos. Otro tanto le aconteció al tambero, que participaba con el 50 %.

La calidad lograda era excelente, en parte por ser una producción pequeña, artesanal, en la que era fácil cuidar los detalles, y sobre todo porque la leche era ultra fresca, recién ordeñada, no sometida a trasegaciones y transportes.

Cuando hacía queso Sbrinz se desnatava parte de la leche en una desnatadora Alfa Laval accionada a mano. Si la velocidad no era adecuada sonaba una campanita para llamarle la atención al que giraba la manivela. En algunos casos, ese operario improvisado era yo. A veces me iba con alguna rodaja de pan que ponía debajo del chorro hasta que quedara bien cubierta de nata. Todavía recuerdo el sabor de esa crema recién producida.

Una pequeña parte de esa crema se consumía en casa, o se le regalaba a los nonos. El sobrante se vendía, generalmente a los vendedores ambulantes.

Es éste otro detalle digno de apuntar.

Por casa, en pleno campo, pasaban con su volanta varios proveedores. Recuerdo que dos panaderos nos proveían alternativamente de pan fresco todos los días. También venía un verdulero que traía verduras, frutas y algunos productos de almacén. Mamá le canjeaba productos con huevos caseros, que en casa siempre sobraban. Los verduleros llevaban en la parte trasera, debajo del carro, una jaula para aves. Mamá también les vendía pollos y gallinas.

Me decía mi madre que en los años de malas cosechas esos ingresos resultaban relevantes.

Todos los años mamá echaba unas 15 o más cluecas, con dieciséis huevos cada una, ni uno más ni uno menos. Por lo tanto la producción de pollos era alta, muy superior a los requerimientos del consumo.

El alimento para las aves era el triguillo, esto es el trigo roto, que el cernidor de la cosechadora derivaba a una embolsadora por separado.

El carnicero pasaba dos veces por semana. Generalmente mamá le encargaba el trozo que quería de una vez para otra. El carnicero se llevaba la crema que luego vendía en su negocio del pueblo.

Todas las tardes había que salir a juntar los huevos. Algunas gallinas hacían su postura en los nidos fijos que estaban en el gallinero. Otras se hacían sus nidos afuera, a campo abierto. No era difícil localizarlos porque las gallinas no son como los teros, que anidan a campo raso, sin siquiera arrimar alguna brizna. Ellas buscaban un reparo, casi siempre algún yuyal. Siempre dejábamos un huevo como señuelo para que la gallina no se "desmoralizara". Cuando algún nido se salvaba de la búsqueda, podía luego generar la sorpresa de que una gallina se apareciera con sus pollitos, si había escapado de la voracidad de alguna iguana u otro depredador.

La que se ocupaba de las gallinas era mamá. Había que mantener a raya a los piojillos. Cuando los piojos llegaban a lastimar la cabeza de los pollitos, mamá los curaba con aceite. Era frecuente que mamá quemara los nidos y los renovara con paja de lino. Con el tiempo aparecieron unos piojicidas muy eficaces. Bastaba una pincelada con una pluma de gallina en los bordes del nido para resolver el problema. De vez en cuando papá le daba una blanqueada al gallinero.

Tarea dura era salir a buscar los pollitos pequeños atrapados por la lluvia. Por algo se dice de uno desvalido y atolondrado que parece un pollo mojado. No conozco animal más tonto para defenderse de la lluvia que el pollito. Ahí donde el aguacero lo sorprende se queda, como pollo mojado que es, y no atina a guarecerse.

Mamá se calaba un impermeable. Digo bien, impermeable, porque en aquel entonces no existían los pilotos. Los metía en un canasto y los traía a la cocina. Ahí los entibiaba al rescoldo hasta que se secaran.

Cuando los pollos estaban listos para el sacrificio, mamá los encerraba en una jaula, que llamábamos caponera, aunque en casa nunca se castraron pollos. Durante quince días dejaban de comer verdeo y se los purgaba con una dieta de maíz.

Por cierto que cuando mamá presentaba a la mesa un pollo al horno, sazonado con unos ramitos de romero, el sabor era muy distinto del que hoy sentimos con aves criadas en poco más de cuarenta días con las dietas de la tecnología moderna.

Papá decía que el pollo debe comerse entre dos: el pollo y yo. Yo hacía honor a su graciosa propuesta y roía pacientemente los huesos, sobre todo los de las alas, que mamá siempre reservaba para mí.