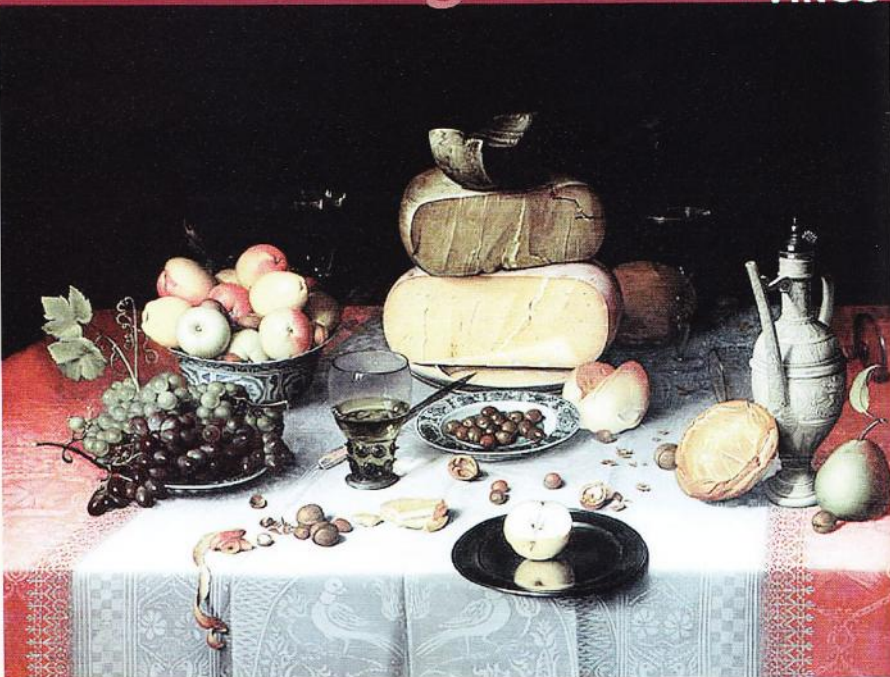


*Me es grato  
anunciar  
que los buenos  
manjares están  
lejos de dañar  
la salud, y que,  
en igualdad  
de condiciones,  
quienes los  
prefieren  
viven más  
que los otros.*

Anthelme Brillat-Saverin,  
*Fisiología del gusto*, 1825.



## *Vinos, panes y quesos*

*El pan, el vino y el queso son los protagonistas de un triángulo gastronómico persistente en una historia de larguísima duración. La pareja del pan y el vino sabe de la intrusión del queso, tanto como la del queso y el vino conoce del entrometimiento del pan. Para hacer la historia aún más interesante, no falta un cuarto personaje, capaz de convertir el triángulo en un cuadrilátero: la fruta.*

TEXTO: WALDO ANSALDI\*

## ■ Apología de un *ménage à trois*

**E**l pan y el vino, el queso y el vino, el pan, el vino y el queso se relacionan en convocatorias a la confraternidad y al amor. Tanto el pan como el vino están asociados en el plano simbólico de muchos pueblos del mundo, especialmente en el campo religioso. Las investigaciones arqueológicas dan cuenta del conocimiento del pan por parte de los antiguos pobladores del Oriente Próximo y de Grecia, lugar donde el procedimiento de fabricarlo se perfeccionó con el empleo del horno precalentado en el interior y con apertura delantera (allá por los siglos -VII y -VD). Hacia el siglo -III, los atenienses conocían no menos de setenta va-

riedades de pan, constituido en alimento básico, relegando a todos los demás -aceitunas, ajo, cebolla, quesos, pescados, etc.- a la omnicompreensiva denominación de *opson*. Por lo demás, en días especiales y en ceremonias invocatorias, los griegos mojaban trozos de pan en vino puro, creyendo que con ello los dioses serían benevolentes y les acompañarían. A su turno, los romanos -que profesaban una religión que prohibía el empleo del pan en el ritual, por considerarlo impuro la fermentación (al igual que los judíos)- se valieron de artesanos griegos para elaborar panes de mejor calidad y en mayor cantidad, especialmente cuando se expandie-





ron imperialmente. Fueron los romanos quienes introdujeron el pan y el vino en la Galia, cuyos pobladores se convertirían en grandes maestros de uno y otro. En el caso de vino, él terminó desplazando a la cerveza y la hidromiel primitivas. Y en el del pan, lo servían sobre un plato de madera y cortado en rebanadas para que las compartieran dos personas. Le llamaban *com-pain*, palabra de la cual deriva *compañeros*, con un valor distinto al de comensales o convidados, expresiones más vinculadas con el compartir los platos de una mesa.

También el queso tiene una antigüedad más que considerable. Entre las evidencias empíricas, unas de las primeras de las cuales se tiene conocimiento provienen de la Mesopotamia y corresponden al relieve de Al Ubaid y a un sello de era Jemdet Nasr, las cuales dan cuenta del modo en que los sumerios ordeñaban a sus animales y del uso que le daban a la leche. Asimismo, en la tumba de Horus-aha, segundo rey de la primera dinastía egipcia, entre el -3000 y -2800, se hallaron jarros de cerámica que, según análisis químicos, supieron contener quesos. A éstos se refieren también algunos jeroglíficos. Igualmente, ratificando la condición de origen de la humanidad que detenta África, en cuevas del Sahara libio, pintadas entre -5500 y -2000, se ven figuras que muestran formas de procesamiento de la leche.

Al parecer, cuando los pueblos asiáticos se trasladaron a Europa, antes del -3000, llevaron consigo la técnica de elaboración de quesos, si no es que, como hipotetizan otros, ella ya era conocida por los pobladores locales. En todo caso, se sabe que los antiguos griegos y romanos lo conocían y comían frecuentemente.

Se conjetura que la transformación de la leche -de vaca, de oveja, de cabra, de búfala, de yak, de venado, de yegua, de camello- en queso debió ser objeto de descubrimiento casual, enriqueciéndose el conocimiento posterior con observaciones y pruebas. Según una leyenda árabe, un viajero que atravesaba el desierto con su caravana descubrió que la leche que llevaba en un odre hecho con un es-

## Celebración de la pareja y sus variantes

Una excelente manera de celebrar la pareja del queso y el vino -y también el triángulo y/o el cuadrilátero posibles- encuentra su mejor expresión en un cálido encuentro capaz, a su vez, de exaltar la amistad y/o el amor. Para una ocasión tal, hay varias combinaciones posibles y nunca debe descartarse una nueva, surgida de la imaginación de cada uno.

Puede pensarse en 1) una tablita de quesos a modo de entrada o prolegómeno a un plato fuerte o bien -conforme la mejor tradición- después del plato principal, o 2) en una comida constituida exclusivamente por la degustación de vinos y quesos, a los cuales se suman el pan y eventualmente también las frutas. Por cierto, las cantidades de los ingredientes varían según la voracidad de los comensales -algo que sólo el anfitrión o la anfitriona ha de valorar mejor-, pero puede emplearse la siguiente escala (valores por personas), pensada para la segunda opción:

**Queso:** 200 a 300 gramos, entre cremosos y duros, suaves y picantes (suma de todos los tipos elegidos, que no deben ser menos de cuatro, ni más de nueve). Si opta por una tablita de entrada o final, reducir a la mitad.

**Vino:** media (y no más de 3/4) botella.

**Pan:** 200 gramos (*baguettes*, panecillos de sabores varios, chips, crostines, tostadas...).

**Fruta:** un racimo de uvas, una pera o una manzana, u otras. Pueden emplearse también frutas secas (almendras, avellanas, castañas, nueces, dátiles, higos, quinotos; también, ciruelas y damascos desecados y pasas de uva).

tómago de borrego se había cuajado mejor y más rápidamente que la transportada en otro tipo de recipientes. Había constatado, pues, el poder coagulante del cuajo del animal. Comenzó, así, un proceso histórico que va de mera habilidad casera a arte y, finalmente, próspera industria.

Tras la caída del Imperio Romano, el queso pasó por una etapa poco floreciente, de la cual salió, para proyectarse definitivamente, merced a la obra realizada en conventos, abadías y monasterios cristianos y por la expansión de los vikingos, grandes pro-

pagadores del queso. En el siglo XIX, tras descubrimientos químicos, bacteriológicos y mecánicos, la elaboración de quesos experimentó su primera gran transformación en diez siglos y comenzó a convertirse en industria. Del otro integrante del triángulo, el vino, también él con una más que milenaria historia, nos ocuparemos en una próxima nota.

Las parejas del vino y el queso, o de los vinos y los quesos, se forman teniendo en cuenta criterios diversos, tal como ocurre con hombres y mujeres. Hay quienes aconsejan prestar



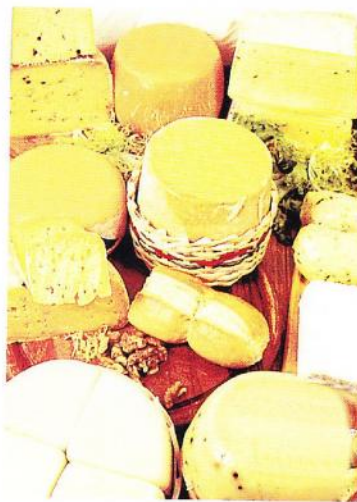


## Encuentro entre duros y cremosos

En cuanto a los quesos elegidos, no se trata de dividirlos por partes iguales, pues las preferencias de los comensales seguramente han de ser diferentes. Por lo general, en una combinación de cremosos, semiduros y duros suele servirse mayor cantidad de los semiduros. En cuanto al orden de ingesta se recomienda comerlos, preferentemente, pasando de los suaves a los fuertes y los picantes, de los cremosos a los duros. Debe tenerse en cuenta que no todos los quesos se llevan bien entre sí, de manera que no es cuestión de sumarlos alegremente. He aquí algunas combinaciones posibles:

- 1) *Boursin*, *Camembert*, *Danablu* [un queso danés], *Gouda*.
- 2) Queso crema con *ciboulette* o cebollín picado, sal y pimienta; *Brie*; *Raguzzano* con hierbas; *Gruyère*; Romano.
- 3) *Brie*, *Banon* [un delicado, pequeño queso blanco de leche de cabra envuelto en hojas de castaño, típico de la Provença], *Cheddar*, *Gorgonzola*.
- 4) *Camembert*, *Gruyère*, provola ahumada, Manchego, *Mozzarella*.
- 5) *Bleu des Causses*, *Camembert*, *Gruyère*, *Münster*, *Sainte Maure*.
- 6) *Mozzarella*, Fontina suave, *Roquefort*, *Emmenthal*, *Provolone*.
- 7) *Bel Paese*, *Camembert*, *Emmenthal*, *Pont-l'Éveque*.
- 8) Queso crema (con avellanas picadas, sal y pimienta de Cayena), *Camembert*, *Huemul*, *Provolone* a la pimienta (puede ser también un *Pepato*) y *Cheddar*.

La *mozzarella*—queso originariamente hecho con leche de búfala— puede servirse cortada en rodajas o bien trenzada, rociada con aceite de oliva y con pimienta y albahaca fresca. Si se le agrega una rodaja de tomate tenemos la clásica *caprese*.



atención a las armonías, mientras otros prefieren los contrastes. Quienes optan por armonizar los aromas dirán: un queso con mucho perfume requiere un vino intenso y persistente de nariz, mientras uno con mucha grasa necesita un tinto seco, casi áspero, con tanino. Un queso fresco pide un vino delicado, suave, pero uno bien madurado exige un *partenaire* con fuerza, al tiempo que los quesos picantes congenian con vinos aterciopelados, redondos, persuasivos. Otros dicen: los quesos fuertes y picantes hacen buena pareja con tintos recios, de cuerpo, pero también con blancos dulces, mientras que los blandos, finos y delicados tienen buena onda con vinos de alta calidad y con la sutil capacidad de no tapar el sabor de aquellos. En verdad, todas las parejas son fluctuantes, incluso imprevistas, a menudo cambiantes según las circunstancias, las condiciones en las que están ambas partes y hasta el gusto y el ánimo de quienes degustan la plurimilenaria unión del vino y el queso.

Quizás por eso, el quesero francés Pierre Audrouet confeccionó una guía apostando a su refutación. Puede ser objeto de observancia o de descarte, pero no deja de ser una propuesta interesante. Héla aquí: **Quesos frescos** (*ricotta*, *cottage*) hacen buenas parejas con blancos secos y nerviosos e incluso con rosados muy frescos.

**Quesos blandos con corteza florecida** (*Brie*, *Camembert*) casan con tintos jóvenes, afrutados y elegantes, del año.

**Quesos blandos con corteza blanca** (*Cuartirolo*, *Port-Salut*) se llevan bien con tintos varietales jóvenes (tres años) no pasados por madera.

**Quesos de cabra** (*Chevres*) congenian con vinos blancos muy secos, preferentemente con dos años de botella.

**Quesos de pastas enmohecidas** (*Roquefort*) piden tintos con cuerpo.

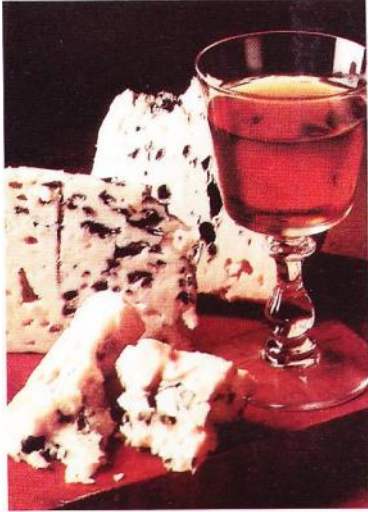
**Quesos de pastas prensadas no cocidas** (*Gouda*, *Mar del Plata*) casan con blancos o rosados, ligeros y afrutados, si son semiduras, y con tintos muy ligeros, si son duras.

**Quesos de pastas prensadas cocidas** (*Gruyère*, *Parmiggiano* o *Parmesano*) tienen buenos amores con tintos con personalidad en el caso de ser semiduras, y con blancos muy secos o con un toque de madera, si las pastas son duras.

Algo más específicamente, puede decirse que los quesos *Brie*, *Bel Paese*, *Münster*, *Reblochon* y *Supreme de Duc* (un francés fragante) se llevan muy bien con tintos *Malbec*. Empero, cabe señalar, en Alsacia el *Münstler* se come acompañado de un *Gewurztraminer*, y en la Saboya se recurre a un blanco suave para el *Reblochon*. Todos los *blue*, el *Cacciocavallo*, el *Apenzellen* suizo y el *Canestrato* italiano lucen con un *Cabernet Sauvignon*, aunque el *Cacciocavallo* también hace buena pareja con un corte de *Cabernet* y *Merlot*. El *Huemul* argentino—un sabroso semiduro con un sutil sabor picantón— congenia con el *Pinot Noir* o con el *Cabernet Sauvignon*, y el célebre *Camembert* con un *Malbec*. (Aunque hay quienes recomiendan acompañar este queso con... sidra). En cuanto al *Roquefort*, un queso hecho con leche oveja sobre la cual actúa un moho, el *Penicillium roqueforti*, y que se madura en cavas naturales con ventilación y humedad específicas, se dice que su pareja ideal es el célebre tinto *Chateneau du Paape*. Sin embargo, hay quienes opinan que también puede casarse con un vino blanco dulce o con un tinto joven, en particular un *Beaujolais*.







A su turno, algunas parejas se forman con vinos blancos. Así, el *Chardonnay* con un *Cantal*, queso francés semiduro entre picante y algo amargo (del cual se fabrica en Argentina uno muy parecido, el *Tandil*). El *Mozzarella* disfruta de la compañía de un blanco fresco, como el *Soave* o el *Verdichio* italianos, que son sus *partenaires* originales. El *Sauvignon Blanc* casa con el *Edam*, un holandés delicado, y ambos vinos son buena compañía del *Gorgonzola*, un italiano azul, firme, fuerte y picante, y del *Chevre* (caprino) *Crottin*, de sabor bien fuerte. Empero, hay quienes prefieren acompañar al *Gorgonzola* con un tinto fuerte, como el *Barolo*. A su vez, el *Riesling* congenia con *Parmiggiano*, *Provolone*, *Regusano* y *Romadur* y también con el *Pecorino* (de leche de oveja con granos de

pimienta). Pero, para una muestra más de lo voluble que son las parejas del queso y el vino, es posible bregar por el casamiento del *Parmiggiano* con un *Lambrusco* o un *Sangiovese*, tintos de gran cuerpo (de los cuales hay unos argentinos muy buenos), por el del *Provolone* con un tinto suave, frutal, no demasiado joven, y por el del *Cantal* con un tinto maduro, que bien puede ser un varietal de *Pinot Noir* (el muy conocido vino de la Borgoña).

Los quesos argentinos con igual denominación (y parecida calidad) que los originales europeos son, obviamente, sustitutos adecuados de éstos. Una pareja argentina, más específicamente salteña, se forma con queso fresco de cabra y *Torrentés*, pero el caprino cordobés con finas hierbas constituye una bien armoniosa con el *Pinot Noir* o, traveso él, con el *Cabernet Sauvignon* e incluso con un corte de *Cabernet* y *Merlot*.

Los maestros queseros de una de las más importantes empresas lácteas del país, productora de quesos de reconocida calidad, sugieren para sus productos estas parejas: *Reggianito* con *Cabernet Sauvignon*; *Gruyero* con *Merlot*; *Pepato* con *Syrah*; *Blue Bert* (mezcla de quesos tipos *Roquefort* y *Camembert*) con *Chenin*.

Por último, no debe olvidarse que el *champagne* (o similares, como el cava catalán o los espumantes producidos en Argentina y comercializados con la denominación del original francés) es un excelente compañero de los quesos. En tal caso, opte por uno de buena calidad (*siempre*) y del tipo *brut*.

## Recomendaciones

\* No compre grandes cantidades de queso (el tiempo lo altera) y hágalo, preferentemente, en negocios que tengan mucha salida, los cuales bien y sepan asesorarle.

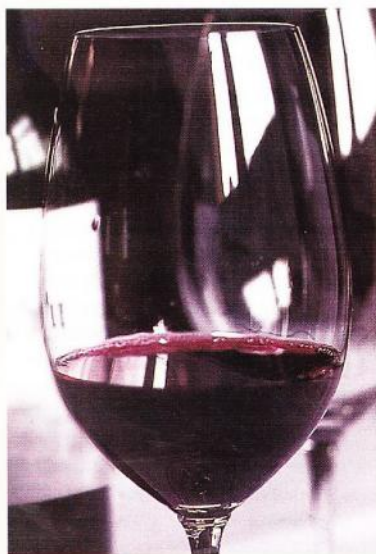
\* No los guarde en el *freezer*, pues pierden parte de su sabor. Guárdelos en la parte inferior de la heladera, envolviéndolos con papel aluminio, en el cual hará agujeritos, excepto en el caso de los quesos azules, que deben cubrirse totalmente.

\* Cuando vaya a servir una tabla o una mesa de quesos, sáquelos de la heladera un rato antes de la llegada de los invitados y córtelos sobre la hora. Al respecto, recuerde que una larga espera, con los quesos expuestos, arruinará sus sabores. Si los comensales tienen el mal gusto de llegar tarde, prevéngase: cubra los quesos con un tul.

\* **¿Cómo reconocer un buen queso?** Observe aspecto, tamaño, forma, pasta, corteza, "ojos" (si debe tenerlos o no) y consistencia. Así, por ejemplo, la corteza debe ser sana, sin rajaduras (en particular en el cremoso) y la pasta, de color uniforme (los bordes claros indican falta de estacionamiento y los oscuros, exceso). En el caso del *Pategrás* o *Mar del Plata*, los "ojos" deben ser de tamaño mediano, redondos y brillantes. El *Parmesano* está a punto —si se lo quiere comer en trozos— cuando se desgrana con facilidad, y el *Gruyère* cuando ha sido estacionado durante noventa días.

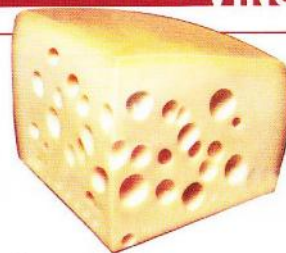
# Apología de un *ménage à trois* | VINOS

Si el triángulo es con frutas (o si el triángulo queso-vino-pan se convierte en cuadrilátero por inclusión de éstas), es bueno saber que el *Gruyère* y el *Roquefort* se llevan de maravilla con manzanas, peras o ananás, mientras cerezas, duraznos, melones y uvas congenian con quesos cremosos y semiduros. *Edam*, *Gouda* y *Pategrás* (Mar del Plata) son muy bien acompañados con tajadas de manzanas ácidas. El *Gorgonzola* se entiende con peras maduras (sirviendo uno y otras por separado o bien ahuecando la fruta y colocando en ella trocitos del queso) y el *Camembert* con uvas frescas. De igual modo, el *Roquefort* congenia con el kiwi (sobre un crostín o una tostada colocar una rodaja de la fruta y otra del queso).



En este *ménage à trois*, quizás el triángulo clásico, debido a los franceses, sea el que suma la uva a la pareja vino-queso. Una alta manifestación de pasión puede alcanzarse disponiendo sobre la tabla porciones de *Brie*, *Camembert* y *Gruyère* y un generoso racimo de uvas. Aunque este triángulo bien podría ser español, conforme el refrán: "Uvas con queso saben a beso", según me dice el querido amigo y colega Joan del Alcàzar i Garrido, de la *Universitat de València*. La gastronomía argentina tiene una clásica y popular combinación de queso *cuartirolo* (o un cremoso) con dulce de membrillo (originariamente) o de batata (más recientemente), llamada *postre del vigilante*, de factura exquisita y nada vulgar (pese a prejuicios en contra). Menos conocidas son las variantes: reemplazar el dulce por mermelada de damascos o frutillas frescas, o utilizar *Mozzarella* o *Cacciocavallo* en lugar de los quesos tradicionales. Y no puede dejar de señalarse el clásico del noroeste: quesillo de cabra con miel, arropo o dulces regionales (clásicamente, con el de cuaresmillo). Como puede apreciarse, hay muchas relaciones posibles. Seguramente, querida lectora, estimado lector, pueden inventarse otras. En todo caso, es una experiencia que bien vale intentar. Las satisfacciones pueden ser sublimes. Los riesgos, mucho menores que los de otros triángulos, tan célebres como el aquí objeto de apología. ■

\*WALDO ANSALDI ES PROFESOR INVESTIGADOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES DE LA UBA.



## Tipos de quesos

Los quesos se clasifican por el contenido de humedad y por su sabor.

\* Por el contenido de humedad, los quesos pueden ser:

**Muy blandos** (50% de humedad): todos los cremosos, *Mozzarella*, *Petit Suisse*, Queso blanco (requesón), *Ricotta*.

**Blandos** (40% de humedad): *Brie*, *Camembert*, *Certosino*, *Cuartirolo*, *Gorgonzola*, *Port Salut*, *Raguzzano* ahumado, *Rubbiolo*.

**Semiblandos** (35% de humedad): *Bola*, *Dambo*, *Gouda*, *Pategrás* (Mar del Plata), *Pirineos*, *Roquefort*, *Saint Paulin*.

**Semiduros** (30% de humedad): *Cheddar*, *Colonia*, *Emmenthal*, *Fontina*, *Gruyère*, salteño, suizo.

**Duros** (20% de humedad): *Parmesano*, *Provolone*, *Reggianito*, *Sardo*.

\* Por su sabor, en cambio, los quesos se clasifican en:

**Suaves:** *Cuartirolo*, *Dambo*, *Mar del Plata*, *Mozzarella*.

**Sabrosos:** *Cacciocavallo*, *Emmenthal*, *Provola*, *Samsoe*, Suizo.

**Picantes:** *Gruyère* (estacionado), *Provolone*, *Salteño*.

**Fuertes o aromáticos:** *Brie*, *Beaumont*, *Camembert*, *Roquefort*.





## El queso y el vino en la literatura

Entre los testimonios literarios en los cuales aparece la pareja del vino y el queso —exaltada también por la plástica— se encuentra el de Baltasar del Alcázar, poeta sevillano del siglo XVI, de quien se reproducen a continuación fragmentos de *Cena jocosa*.

### Preso de amores (fragmentos)

Tres cosas me tienen preso de amores el corazón, la bella Inés, el jamón y berenjenas con queso.

Esta Inés (amantes) es quien tuvo en mí tal poder, que me hizo aborrecer todo lo que no era Inés.

Trájome un año sin seso, hasta que en una ocasión me dio a merendar jamón y berenjenas con queso.

Fue de Inés la primer palma, pero ya júzgase mal entre todos ellos cuál tiene más parte en mi alma.

En gusto, medida y peso no le hallo distinción, ya quiero Inés, ya jamón, ya berenjenas con queso.

### Una cena (fragmentos)

En Jaén, donde resido, vive don Lope de Sosa y diréte, Inés, la cosa más brava de él que has oído.

La mesa tenemos puesta, lo que se ha de cenar junto, las tazas del vino a punto: falta comenzar la fiesta.

Comience el vinillo nuevo y échole la bendición; yo tengo por devoción de santiguar lo que bebo.

Por nuestro Señor, que es mina la taberna de Alcocer; grande consuelo es tener la taberna por vecina.

Si es o no invención moderna, vive Dios que no lo sé, pero delicada fue la invención de la taberna.

Porque allí llego sediento, pido vino de lo nuevo, mídenlo, dánmelo, bebo, págolo y voyme contento.

Esto, Inés, ello se alaba, no es menester alaballo; sólo una falta le hallo que con la priesa se acaba.

Mas el queso sale a plaza la moradilla va entrando, y ambos vienen preguntando por el pichel y la taza.

Prueba el queso, que es extremo, el de Pinto no le iguala; pues la aceituna no es mala bien puedes bogar su remo.

Haz, pues, Inés, lo que sueles, daca de la bota llena seis tragos; hecha es la cena, levántese los manteles.

Ya que, Inés, hemos cenado tan bien y con tanto gusto, parece que será justo volver al cuento pasado.

Pues sabrás, Inés hermana, que el portugués cayó enfermo... Las once dan, yo me duermo; quédese para mañana.