

CONCLUSIÓNS DO INFORME HISTÓRICO SOBRE O QUEIXO TETILLA (IXP)

A historia do queixo tetilla insírese nunha antiquísima tradición. O coidado do gando e a transformación do leite existen en Galicia deste tempos prehistóricos. A historia da gandería e a do queixo, xa que logo, discorren por camiños paralelos.

Os romanos trouxeron con eles a preferencia polo gando vacún e, como noutros moitos aspectos da nosa cultura, sentaron os alicerces do futuro, xa que aínda hoxe en día as vacas son parte fundamental do noso sector primario. Na Idade Media foi desenvolvéndose un modelo social e económico que non desaparecerá totalmente ata principios do século XX, no que o gando foi un dos piares básicos das economías labregas e señoriais; cumpría unha tripla función: proporcionaba forza de traballo, alimento e abonos que melloraban os rendementos agrarios.

O sistema acadará o seu cénit nos séculos da Idade Moderna, cando o crecemento demográfico levou os labregos a intensificar os seus esforzos e os procesos que se sucederon deixaron a súa pegada non só naquel tempo senón tamén na propia paisaxe e en moitos costumes e usos vixentes na actualidade: ampliación dos espazos cultivados a costa dos montes onde pacían as vacas, intensificación dos ritmos das colleitas e das rotacións e diversificación de cultivos, progresiva estabulación do gando, maior presión fiscal, xeneralización da parcería de gando para complementar os ingresos familiares ou para investir e obter rendas, etc. O resultado foi que moitas familias dispuxeron de vacas, dos seus roxelos e dun leite que podía tomarse na casa ou ben transformarse e venderse nos mercados para gañar as moedas coas que pagar os impostos. Neste contexto xorden as primeiras noticias sobre o queixo tetilla, aló polo século XVIII.

Indicios anteriores falan dunha importante produción de transformados lácteos xa desde os séculos medievais: queixos, manteigas e receitas caseiras que documentamos con claridade e rotundidade, malia que os coñecemos dun xeito algo superficial.

Nese agromar das artesanías rurais que ten lugar no século XVIII documéntanse

moitos produtos que chegaban a mercados e feiras da man dos labregos e labregas que investían neles o seu tempo e esforzo; entre eles está o queixo tetilla. Posiblemente, este queixo, como outras desas manufacturas, é máis antigo, pois xa desde as primeiras noticias podemos constatar a existencia dun mercado e dun público que o coñece ben e que aprecia as súas calidades óptimas.

A partir de aquí é doado reconstruír as liñas básicas da historia desta especialidade tradicional que se elabora practicamente en todas as comarcas do interior do país.

A finais do século XIX o tetilla é considerado unanimemente como un dos produtos máis típicos e antigos da gastronomía galega, ao igual que o caldo ou o polbo. Así o testemuñan as guías turísticas, a literatura ou os comentarios gastronómicos. Non obstante, resulta curioso contemplar como ata a década de 1960/70 este manxar, que os galegos identificaban como algo propio e común, era aínda froito do traballo familiar, en contextos claramente preindustriais coma sempre se fixera. As mulleres –que eran as artesás– seguían procedementos transmitidos de xeración en xeración. Só a mediados do século XX as industrias queixeiras comezaron a virar a súa atención ata o queixo tetilla.

As melloras e innovacións introducidas nas explotacións familiares nos anos anteriores á Primeira Guerra Mundial permitiron un incremento importante da produción leiteira e, xa que logo, dos transformados lácteos. Nese tempo tamén comezaron a aplicarse algunhas innovacións, sendo as máis relevantes o recurso aos callos comerciais e aos moldes para dar forma ao queixo. A tradición modernizouse o xusto para sobrevivir.

Os datos dos que dispoñemos para os anos da Primeira Guerra Mundial non deixan lugar a dúbidas: o tetilla consumía unha parte fenomenal do leite producido en Galicia e era o principal queixo comercializado –con moita diferenza respecto aos competidores– fóra do país. Os queixos producíanse en moitísimas casas galegas, un pouco por todo o país, malia que con especial incidencia e importancia nas comarcas ben comunicadas coas feiras e cos mercados urbanos.

Os anos 60/70 do século XX trouxeron algúns cambios significativos: especialización progresiva das explotacións familiares –moitas orientáronse decididamente ao leite, para venda en fresco ou para facer queixos e manteigas–, éxodo ás cidades dos máis novos,

crecente competencia dos queixos industriais (tetilla ou outros), etc. En moitas comarcas (sobre todo nas zonas periurbanas) a fabricación de queixos e, en xeral, a actividade agrogandeira pasou a ser subsidiaria nas economías familiares, que obtiñan un xornal polo traballo na vila ou na cidade. A artesanía dos queixos, como outras moitas, quedou restrinxida nesas zonas ao ámbito doméstico ou á venda esporádica nos mercados; pola contra, naquelas comarcas que se especializaron en produción láctea intensificouse.

Daquela produción familiar ou da modernización e organización dos produtores naceron moitas das industrias e obradoiros artesanais que aínda hoxe fabrican este produto tan tradicional e estimado.

A modernización trouxo consigo maiores medidas sanitarias, homoxeneización da calidade e da produción, controis de calidade ou selos e distincións que individualizan o produto nun mercado cada vez máis complexo e competitivo. Non obstante, esa industrialización e modernización tardías, que noutro tempo foi un lastre, permitiu que a transición dun modo de fabricación a outro fose extremadamente coidadosa e que se desenvolvese adaptando a tradición aos novos requirimentos e con lealdade respecto aos saberes herdados a través dunha tradición ininterrompida. Esta é unha realidade que na actualidade os produtores exhiben con orgullo e que resulta unha garantía de calidade e de sabores e texturas que hoxe en día, como no século XVIII, responden ás expectativas dos consumidores.