



portada:  
**Marcu antropomorfo**  
de Jacinto Alonso, Prieres (Casu).

izquierda:  
**Impronta de un "marcu"**  
de Lucinda Posada Testón,  
Tañes (Casu).

## El queso casín. Alimento y cultura en la montaña asturiana

Los marcos casinos forman parte de una extendida tradición de marcas empleadas en la panadería tradicional de la Península Ibérica. Sus formas son muy similares a los sellos del pan de la Meseta, cuya influencia llegó a Casu por el contacto con los pastores extremeños y salmantinos que trashumaron en sus pastos hasta principios del siglo XX.

abajo:  
**Improntas y marcu con**  
ochaváu del queso casín.

izquierda:  
**Marcu de Recuerdo y ochaváu**  
de Enequina Calvo, Caliao (Casu).



El desarrollo de la industria quesera tradicional tocó techo en los años treinta. La llegada de técnicas de envasado para la leche y la implantación de fábricas con circuitos de recogida cambiaron drásticamente la producción. A partir de este momento será la leche fresca el motor del desarrollo del campo asturiano.

*Pachu Fernández García*

LOS MATERIALES EXPUESTOS PERTENECEN  
A LAS PERSONAS E INSTITUCIONES SIGUIENTES:  
Muséu Etnográfico de la Llechería, La Foz (Morcín)  
Museo Etnográfico del Oriente de Asturias, Porrúa (Llanes)  
Muséu del Pueblu d'Asturies, Xixón  
Lelia Aladro, Caliao (Casu)  
José Antonio García, Cabanella (Navia)  
Lucinda Posada Testón, Tañes (Casu)  
Hortensia Vega Suárez, Prieres (Casu)



# El Quesu Casín

ALIMENTU Y CULTURA NA MONTAÑA ASTURIANA



## MUSEU DEL PUEBLU D'ASTURIES

DE MAYO DE 2000 A ENERO DE 2001

Horario: De martes a sábado de 10 a 13 y 17 a 20 horas. Julio y agosto: De martes a sábado de 11 a 13:30 y 17 a 21 horas.

Domingos y festivos de 11 a 14 horas. Lunes cerrado.

Dirección Postal: La Güelga s/n. 33203 Gijón. Teléfonos: 985 33 22 44

Edita: Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular de Gijón.

Fotografías: Pachu Fernández García

Diseño: Taller Gráfico Llanos y Heredia, S.L./ Imprime: Grafymak S.L.L./ D.L. AS-1.554/2000

Colabora:  
AYUNTAMIENTO  
DE CASU

MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

Xixón

Mayu 2000 - Xineru 2001

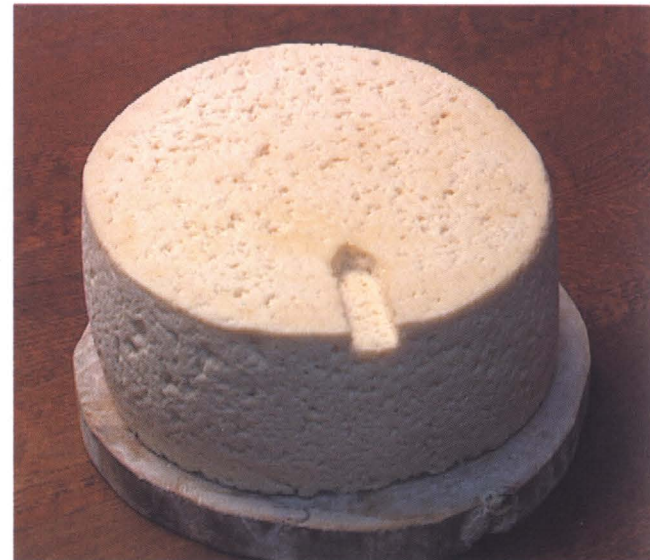


FUNDACION MUNICIPAL DE CULTURA,  
EDUCACION Y UNIVERSIDA POPULAR  
Ayuntamiento de Xixón

# El Quesu Casín



izquierda:  
Localización del  
concejo de Casu.



abajo:  
Queso de Cabrales  
marcado con una "letra".

abajo:  
Repartidores de queso de La Mantequera  
Asturiana, de Villaviciosa, h. 1914, que  
elaboraba "quesos de bola, tipo Holanda,  
nata, briquetón, Port du Salut y Roquefort".



Asturias llegó al siglo XIX con un territorio densamente poblado y una economía arcaica basada en el cultivo de cereales. La ganadería, aunque desarrollada, no era una alternativa económica viable ya que seguía manteniendo un régimen extensivo poco rentable. Asturias era un país pobre, asolado periódicamente por crisis de subsistencia que sólo se paliaban con la emigración.

Las posibilidades de explotación del maíz, el cereal mayoritario de la época, habían llegado al límite durante la primera mitad del siglo XIX. Prácticamente no existía en toda Asturias una tierra de labor sin cultivar, y aún así, las cosechas eran escasas para abastecer a la población. En general, la agricultura europea no estaba pasando por un buen momento. Aparte del estancamiento de la producción, la importación de cereales más baratos desde América devaluaba las producciones del campo y empujaba a la mayoría de campesinos europeos hacia la ganadería. En Asturias, la mejora de las comunicaciones y las reformas económicas de la última mitad del siglo XIX habían hecho bajar el precio del grano importado. Los dueños de la tierra, ante la caída de los precios, pusieron su mirada en la ganadería como alternativa económica. Su política fue la introducción de especies vacunas de Suiza y Holanda, de mayor producción cárnica y lechera con la que abastecer un nuevo mercado en plena expansión: las ciudades. A instancias de los propietarios de la tierra, el campesino comenzó a dedicarse intensivamente a la ganadería y en consecuencia el paisaje de Asturias fue cambiando. Las tierras dieron paso a los prados y las largas trashumancias en busca de pastos fueron sustituidas por la estabulación. A finales de siglo, veinte de cada cien vacas que había en España eran asturianas y de cada cinco litros de leche que se producían, dos provenían de Asturias.

Las fábricas de manteca comenzaron a extenderse por Asturias (en la segunda mitad del XIX había unas cuarenta) y los corredores contratados por dichas fábricas recorrían las caserías comprando la manteca en bruto. La región consumía anualmente un millón de kilos de manteca, y otros quinientos mil se dedicaban a la exportación. El ferrocarril había puesto a Asturias a sólo veintidós horas de Madrid y la mejora de los puertos marítimos permitió fletes más baratos.

Los concejos más próximos a las grandes ciudades de la región se habían especializado en la producción de leche fresca. Carreño surtía de leche a Xixón, y los concejos de Grau y Siero abastecían a Uviéu. Pero los concejos de las montañas del interior no podían competir con su leche por las malas comunicaciones. Algunos de ellos, como Casu o Cabrales, disponían de una importante cabaña ganadera, pero carecían de las técnicas necesarias para exportar sus producciones. A finales del siglo XIX se instalaron en ellos las primeras fábricas de manteca, la forma más simple de conservar y exportar la leche.



arriba:  
Cuajada de la que se  
sacará el queso casín.

La economía del mundo tradicional estaba cambiando, se comenzaba a producir para el mercado en lo que serían los inicios de la economía capitalista. Pero el mercado de la manteca no era estable y los precios fluctuaban. A finales del siglo XIX, la competencia de las fábricas hizo bajar los precios temporalmente y los ganaderos emplearon sus excedentes lecheros en otro derivado: el queso.

En aquella época estaban muy en boga en toda España los denominados *émulos*, imitaciones de quesos holandeses y franceses como el *roquefort*, muy al gusto de la moda europea. En Asturias se habían instalado algunas fábricas de estos quesos con bastante éxito, como la de Cuérigos en Ayer o la de Domínguez Gil en Xixón, que influenciarían mucho a quesos autóctonos como el cabrales o el casín.

En Cabrales se elaboraba un queso ahumado similar al actual *gamonéu*, que algunos pueblos comenzaron a rentabilizar produciendo en más cantidad y asemejándolo a los quesos industriales del mercado. En aquellos pueblos, las cabañas de los puertos se sustituyeron por cuevas con más capacidad para madurar el queso. El queso se dejó de ahumar y cambió de aspecto porque las cuevas aportaban una mayor concentración del hongo *penicillium* que da un color azulado al queso.

# El Quesu Casín



tino a la venta en los nuevos mercados, pero también influenciado por las formas de elaboración quesera industrial, sobre todo holandesa, cuyas noticias llegaron a Asturias a finales del siglo XIX.

A principios del siglo XX desaparecieron las fábricas de manteca de Tañes y Caliao ante la competencia de las localizadas en lugares mejor comunicados. Los precios de la manteca bajaron de nuevo y los *trajineros* casinos debían llevarla a vender más lejos. Los *corredores* se especializaron entonces en la compra-venta de aquel queso cuya elaboración se había popularizado entre tanto.

La *mesa de rabilar* es una adaptación de la bregadora utilizada en la panadería tradicional. Las más antiguas son muy parecidas aún a

las bregadoras de pan, conservan todavía dos rodillos y una tolva para la masa. Sin embargo, las más modernas, fabricadas en el siglo XX, han perdido ya estas piezas. Las *mesas de rabilar* necesarias para el amasado no eran abundantes, por eso las que había se utilizaban comúnmente. En Caliao, una de las parroquias de mayor producción quesera, no pasaban de la docena para una población de seiscientos habitantes. En ese momento eran las mujeres las que se ocupaban de elaborar el queso que luego venderían a los *queseros* como complemento de la economía familiar.

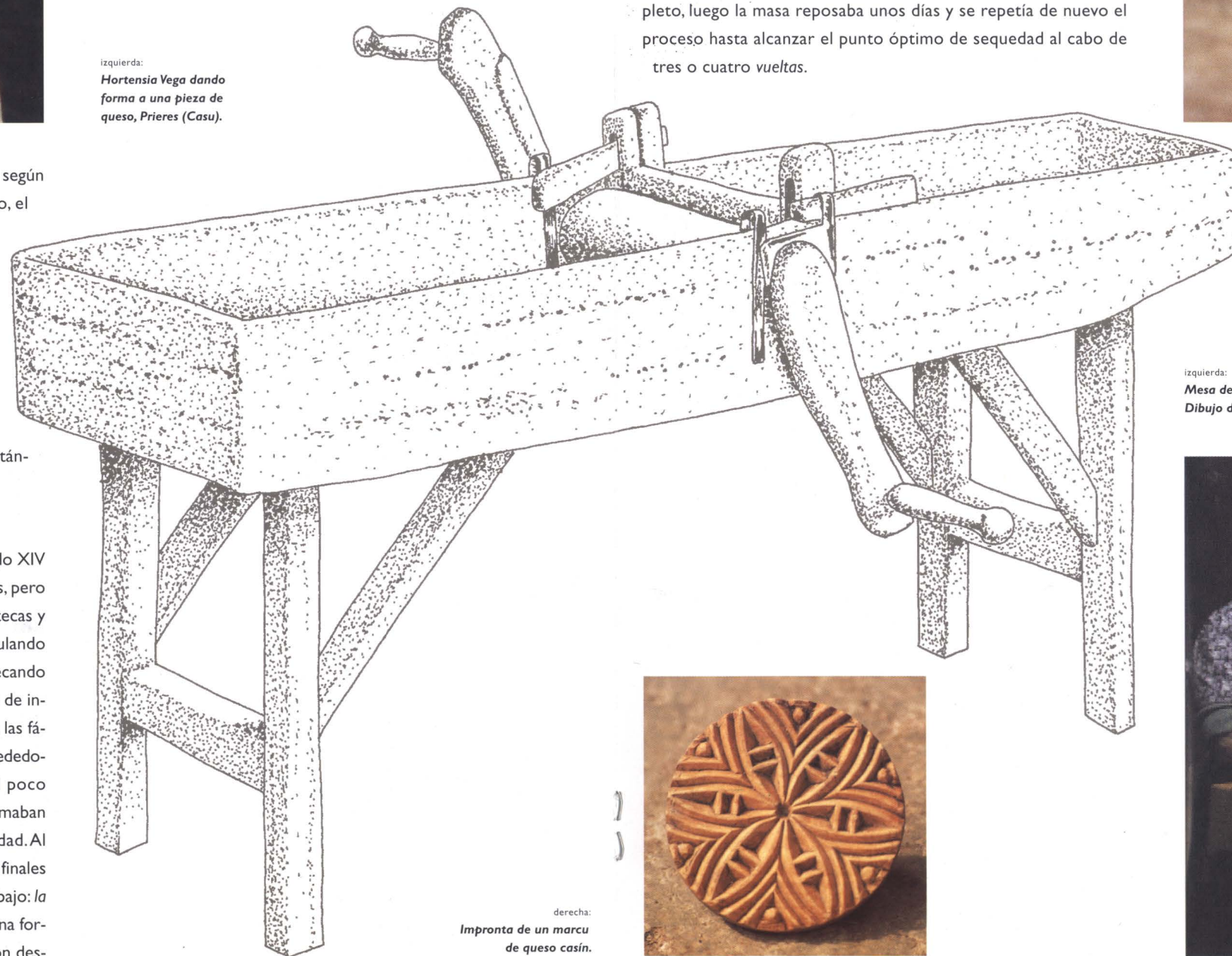
Las *mesas de rabilar* estaban instaladas en los hórreos y allí se juntaban las mujeres los domingos después de la comida para *pasar la cuajada*. Por turnos hacían girar la manivela e introducían la masa bajo el *rodillo* hasta completar una *trazaúra* o amasado completo, luego la masa reposaba unos días y se repetía de nuevo el proceso hasta alcanzar el punto óptimo de sequedad al cabo de tres o cuatro vueltas.

izquierda:  
Hortensia Vega dando forma a una pieza de queso, Prieres (Casu).

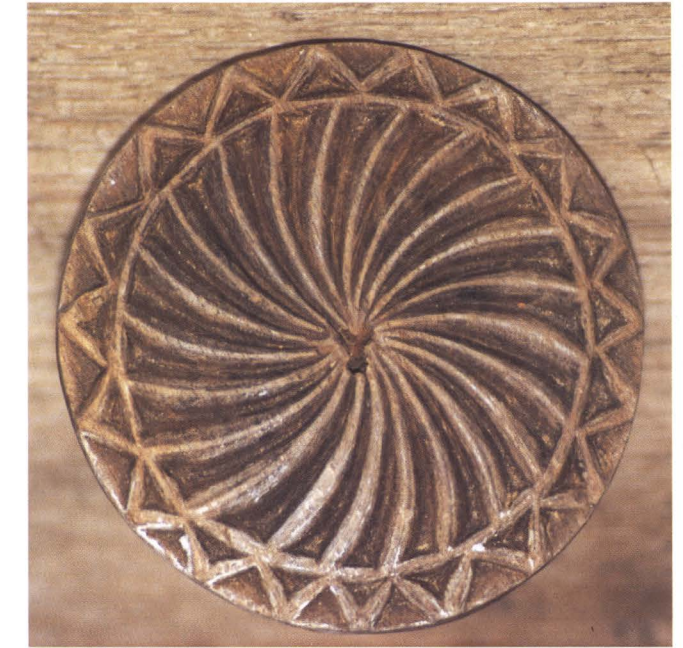
Las cuevas eran propiedad de alguno de los vecinos que según la demanda alquilaban tramos a otros queseros. A cambio, el propietario recibía una renta anual que podía ser queso, dinero, o más tardíamente ayuda en el tiempo de la hierba. Al compartir varios artesanos las mismas cuevas surgió la necesidad de diferenciar las piezas de queso de cada uno, haciéndose precisa una marca personal que los distinguiera. En los años finales del siglo XIX aparecen en las parroquias de Tielve y Sotres las primeras *letras* de madera calada para identificar los quesos. Las *letras* correspondían a las iniciales del artesano y se grababan incrustándolas durante el moldeado.

## EL QUESO CASÍN

En el concejo de Casu se elaboraba al menos desde el siglo XIV un queso que había alcanzado un cierto prestigio en Asturias, pero su producción más importante en el siglo XIX eran las mantecas y cuajadas. Las cuajadas se obtenían al modo tradicional, coagulando la leche con un líquido extraído del estómago del cerdo y secando luego la masa en trozos de tela. El mercado estaba en manos de intermediarios, *corredores de queso*, que vendían las mantecas a las fábricas o iban con ellas y las cuajadas a los mercados de los alrededores. Pero las cuajadas eran más difíciles de vender por el poco tiempo que se conservaban sin agriarse, así que las transformaban en queso amasándolas varias veces para quitarles la humedad. Al principio, el amasado se realizaba con las manos, pero desde finales del siglo XIX se empieza a utilizar un artilugio para este trabajo: la *mesa de rabilar*. Así nació el *queso casín* que hoy conocemos: una forma de aprovechar las pequeñas cuajadas que se producían con des-



derecha:  
Impronta de un marcu de queso casín.



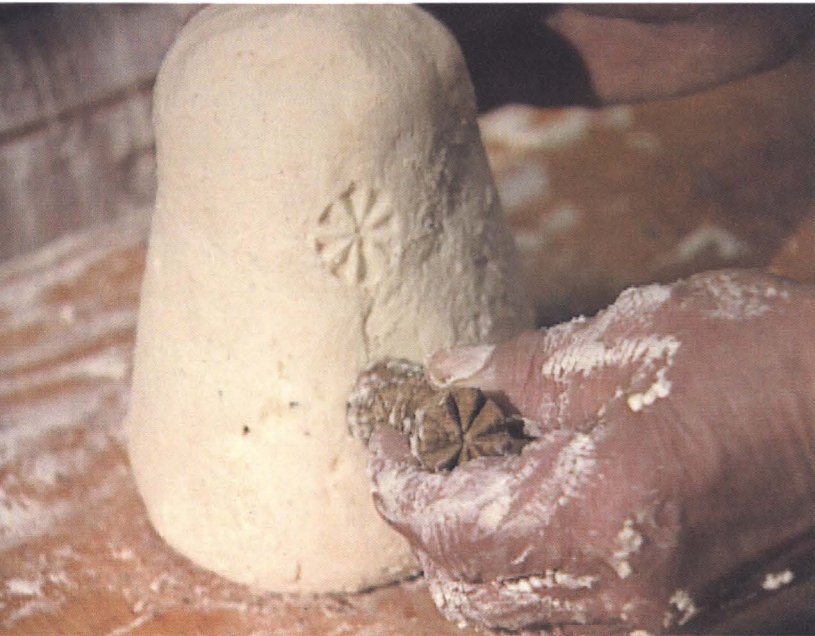
arriba:  
Impronta de un marcu, Coballes (Casu).

izquierda:  
Mesa de rabilar  
Dibujo de Javier Cruz.

abajo:  
Pasando la cuajada en una mesa de rabilar en un hórreo, Caliao (Casu).



# El Quesu Casín



arriba:  
Marcando un "gorollu"  
o pieza de queso amasada  
con un ochaváu.



izquierda:  
Marcu de Recuerdo,  
de Beatriz Cuerra, Prieres (Casu).



derecha:  
Quesos marcados  
en Prieres.



## LAS MARCAS DEL QUESO: OCHAVAOS Y MARCOS

Al compartir la producción, en Casu sucedió lo mismo que había pasado en Cabrales con las cuevas comunales: era preciso encontrar un modo de distinguir los quesos de las diferentes artesanas. Una forma muy simple de hacerlo era hundir el dedo en la masa tierna, marcando uno o dos trazos en forma de cruz. Pero cuando eran muchas las piezas de queso que se amasaban había que recurrir a otro sistema más práctico. Cada artesana disponía de un pequeño sello de madera, denominado *ochaváu* por su forma octogonal, que tenía grabada en un extremo su inicial o su marca personal. Con el *ochaváu* se marcaba la pieza de cuajada tantas veces como se hubiera amasado. Así, además de reconocer su producción, la artesana llevaba la cuenta de la cantidad de amasados que tenían las piezas.

Una vez lista la masa, se moldeaba con las manos la pieza de queso y se grababa con un nuevo sello de mayor tamaño, denominado *marcu* o *cuñu*. Este sello ocupaba toda la cara superior del queso, imitando las marcas comerciales de la época.

Los *marcos* son sellos para grabar sobre el queso contruados en madera con una o varias caras talladas en relieve, que combinan letreros con el nombre de la artesana y grabados decorativos. Aunque sus formas son muy variadas se podrían distinguir en ellos dos partes: el asidero o *mangu* y las improntas.

El *marcu casín* va más allá de la simple identificación de una pieza de queso pues busca el atractivo estético, ya que sus impresiones se colocan en la cara más visible de la pieza, ocupándola por completo y llegando a formar composiciones abigarradas. Este modo de marcar contrasta con el que vimos en Cabrales, donde la *letra* ocupa un discreto lugar en el borde del queso.

En el concejo existen en la actualidad unos doscientos ejemplares de *marcos*, la mayoría de los cuales han sido realizados durante la primera mitad de este siglo. Los *marcos* no se encuentran por igual en todo el concejo. Son más abundantes en las parroquias de Caliao, Tañes y Orllé, mientras que parece que no existieron en las más altas de Tarna o El Tozu, a pesar de que allí también se elaboraba queso.

Aunque los *marcos* no dejaron de fabricarse en todo este siglo, la práctica decayó desde los años cincuenta, aunque ya antes se venía notando un empobrecimiento en las decoraciones, que iban siendo sustituidas por letreros. Hasta entonces habían existido dos escuelas importantes de entalladores que imprimieron un cierto estilo a sus *marcos*: la de Caliao y La Felguerina, a principios de este siglo, con artesanos como Juan de Benito o Enrique González, "Pata palu", que facturaban un tipo de *marcu* rectangular con letreros en las dos caras; y la escuela de la *tercia* de Tañes, Veneros y Orllé, con un *marcu* en forma de disco más parecido a los sellos clásicos.

El repertorio de motivos decorativos de los *marcos* es muy variado, sobre todo en los más antiguos; abundan los temas geométricos, muy arraigados en el arte popular, como las rosetas, los radiales, los trisqueles y tetrasqueles. También hay, aunque son más escasos, motivos vegetales que se emplean en orlas y márgenes, y figurativos, como el pájaro-peque que aparece en un *marcu* de principios de siglo en Sotu o el antropomorfo de Prieres. La talla de estos símbolos no responde únicamente a un fin estético, sino también a un interés protector que estaría relacionado con la preservación y pureza del alimento en el que está grabado.

El *marcu* era un objeto valioso que pasaba de generación en generación. Era frecuente que una artesana utilizara los de su madre e incluso los de su abuela para marcar sus quesos. Los *marcos* nuevos se solían dar como regalo, por ejemplo durante el noviazgo. En ocasiones se llegaba a tallar en ellos la palabra *recuerdo* para reforzar este papel. El *marcu* de recuerdo surgió a principios de siglo y decoraba los quesos que se ofrecían como regalo, que fue una práctica muy común en el concejo.