

CAMEMBERT, UN QUESO CON ESTATUS

Marjorie Ross. 2005. Tiempos del Mundo.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

Proveniente de la región francesa de Normandía, el camembert es un queso listo para convertirse en el mejor cierre de una cena especial



DE OTRO COLOR

En alguna época el camembert fue azul, hoy se caracteriza por la capa blanca

Entre los quesos, hay todo tipo de personalidades. El francés camembert, llamado por el poeta Hughes Delorme "el monarca de los quesos", se caracteriza por asociarse al máximo refinamiento culinario y figura, a no dudarlo, entre los mejores quesos del mundo.

Entre las ventajas de la globalización está el haberlo sacado de las exclusivas tiendas de 'delicatessen', para trasladarlo a los anaqueles de los grandes supermercados, a precios relativamente accesibles, aunque sigue siendo un gusto que no todos pueden darse.

REVOLUCIONARIO

Se dice que su origen se remonta a 1791, y que fue producido por primera vez en la región francesa de Normandía. Supuestamente una mujer llamada Marie Harel escondía a un sacerdote proveniente de Brie que huía de las consecuencias de la Revolución Francesa y que ella, por su influencia, creó un queso que unía las características del Brie con las de la fabricación normanda.

Marie le heredó el secreto a su hija, quien se instaló más adelante en el poblado de Camembert para vender allí sus especiales quesos. Nos cuentan que al pasar cerca del lugar, Napoleón III sucumbió ante el sabor maravilloso del producto, y al preguntar su origen decidió nombrarlo oficialmente "camembert".

Repito las leyendas, de las cuales hay múltiples variantes, pero no está de más decir que ni las creaciones culinarias ni los nombres de los platillos suelen ser invención de una sola persona, sino más bien un proceso más o menos largo de creación colectiva de diversos grupos sociales.

No es de extrañar, por lo tanto, que diversos historiadores apunten que hay libros parroquiales, el más antiguo de los cuales data de 1681, que ya se refieren al queso camembert. Ese menciona concretamente que el camembert "es muy buen queso, muy apropiado para la digestión después de una cena bañada en buenos vinos", lo cual podría haberse escrito hoy mismo.

Como el nombre nunca se registró oficialmente, la región no pudo aferrarse a la exclusividad de producción que se conoce como 'appellation d'origine', de manera que en la actualidad se fabrica en toda Francia e incluso fuera de ella.

La estatua de Marie Harel, donada en 1928 por un médico estadounidense que recomendaba este queso como medicina, fue derribada en la Segunda Guerra Mundial, quizás en un bombardeo en el que los estadounidenses creían estar destruyendo una bodega de municiones enemigas; o, como dice otra versión, por fuego alemán. En todo caso, pronto fue reemplazada por una enviada desde Ohio, como respuesta al respeto que los pobladores le tenían a esa figura.

¿CÓMO ES?

El queso en cuestión se fabrica de leche de vaca, es suave, de color amarillo muy pálido, y tiene una cubierta un poquito más dura que llaman 'musgo blanco'. Es redondo, mide cerca de once centímetros de diámetro y pesa alrededor de un cuarto de kilo. Originalmente venía en unas cajitas cilíndricas de madera, inventadas por M. Ridet

a finales del siglo XIX, para facilitar el transporte. Ahora se vende también en cajas redondas plásticas, aunque siempre envuelto en el papel encerado de rigor.

Su apariencia actual no parece deberse a ninguna de las señoras Harel. Se especula que en su época el camembert debe haber sido un queso azul. No fue sino hasta 1910 que un quesero de apellido Roger le añadió 'penicillium candidum' (familia de la medicina) que le dio la capa blanca que hoy lo recubre.

¿Saludable? Digamos que se debe consumir con moderación: tiene entre 45 y 50 por ciento de grasa. Pero aún se defiende su efecto digestivo, y posee vitamina A y considerables proteínas. Muy barato tampoco es, ya que se necesitan cuatro litros de leche para producir cada uno de ellos.

Desde hace unos 25 años, sólo los que se producen en las cinco regiones normandas pueden llevar el nombre 'camembert de Normandía', que se hace de la manera tradicional, con leche entera.

RECETA: CAMEMBERT FRITO CON JALEA DE MORA (PARA 6 PORCIONES)

Ingredientes

- ◆ 1 queso camembert (114 de kilo).
- ◆ 150 gramos de mermelada de mora.
- ◆ Aceite de oliva al gusto.
- ◆ Pan rallado al gusto.
- ◆ 1 huevo grande.

Preparación

Bata el huevo en un tazón y ponga allí el queso, cuidando de que quede impregnado por ambos lados. Sáquelo y páselo por el pan rallado.

A fuego alto, caliente suficiente aceite en una sartén pequeña, de maneta que el queso quede sumergido en el aceite. Sofría hasta que tome un color dorado. Puede hacerlo en la olla freidora.

Sáquelo con cuidado, con una espumadera y póngalo, sobre papel absorbente, para quitar el exceso de aceite. Sírvalo en una fuentecita y báñelo con la mermelada.

Volver a: [Leche y derivados](#)