

# Los quesos mexicanos genuinos. Patrimonio cultural que debe rescatarse<sup>1</sup>

Mónica Andrea Agudelo López<sup>2</sup>

Queremos comenzar con la referencia que hacen los autores: "...consumir un queso mexicano es consumir historia, valores, símbolos. No debemos perder este patrimonio! Dejemos esta herencia a nuestros hijos. Defendamos los quesos mexicanos genuinos, porque hacerlo es conservar la cultura nacional...".

En la globalización predominan los alimentos genéricos producidos en masa y constituyen un escenario en el que la alimentación mundial es un mecanismo de dominación de los países industrializados sobre los menos desarrollados, entonces ¿por qué estudiar los quesos artesanales?

La capacidad de producir alimentos a gran escala, baratos y colocados en diversos mercados a precios inferiores al de los productos locales ha desplazado la producción de alimentos de consumo preferencial liga-

<sup>1</sup> Segunda edición corregida y aumentada, Fernando Cervantes Escoto, Abraham Villegas de Gante, Alfredo Cesín Vargas, Angélica Espinoza Ortega, 2013, Colegio de Posgraduados-Universidad Autónoma Chapingo, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Grupo Mundi-Prensa, México..

<sup>2</sup> ICAR, Universidad Autónoma del Estado de México

do al territorio, de elaboración artesanal, con un volumen de producción restringido, convirtiéndolos así en productos menos competitivos.

De esta forma, los países subdesarrollados dependen cada vez más de la canasta de bienes y servicios de países industrializados, poniendo en riesgo su soberanía alimentaria y el “saber hacer” tradicional, afectando con ello su identidad territorial, construida, entre otras cosas, a partir de la cocina y de las relaciones cimentadas alrededor de la mesa.

Los alimentos artesanales son portadores de historia, de tradiciones moldeadas a mano y transmitidas oralmente entre coterráneos. Estos productos traen consigo un sello propio que no puede simplemente reproducirse en masa; todo ello, aunado a la diversidad culinaria, hace de México un país con características regionales diversas, mismas que poseen y conservan un sello identitario, consecuencia de la biodiversidad y pluriculturalidad.

La cocina mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad, siendo muy vasta, ha venido perdiendo ingredientes, alimentos y recetas que no son percibidos y capturados a través de su historia para conocerlos, valorarlos y defenderlos como parte de la identidad mexicana. Tal es el caso de los quesos mexicanos genuinos, productos de tradición artesanal, que en la actualidad se ven amenazados porque no logran competir con los productos de la industria y del desarrollo tecnológico.

En el año 2009, la primera edición del libro *Los Quesos Mexicanos Genuinos. Patrimonio Cultural que debe Rescatarse* fue premiada en el Gourmand World Cookbooks Awards como el mejor libro de quesos en el mundo. En este libro, cuatro investigadores, provenientes de tres universidades públicas, se abocaron a los quesos artesanales mexicanos, que generalmente no son conocidos más allá de su propio territorio.

Dada su relevancia, se publicó una segunda edición corregida y aumentada y que forma parte de la Biblioteca Básica de Agricultura del Colegio de Postgraduados. En esta edición se mejoró el diseño para presentar los quesos según el medio climático donde se producen; también se incluye información de nuevos quesos que se han identificado en el

país. Así pues, se nos presenta un libro ilustrado, editado en formato de fichas y con lenguaje sencillo con el fin de promover los diferentes quesos autóctonos del país, también le permite al lector general conocer el origen y la forma en que se producen para que puedan ser valorados y, a su vez, poder transmitir este conocimiento a las generaciones futuras.

El libro consta de 12 secciones (tres más a la edición anterior). La primera aborda el patrimonio alimentario mexicano (en tiempos de la globalización), resultado de la mezcla de alimentos producidos por Mesoamérica como el chile, el frijol y el maíz, con otros provenientes de la cultura española como los derivados de origen animal.

La segunda sección se aboca a resaltar la importancia de los quesos en la comida mexicana y cómo ésta siendo tan variada se enriqueció aún más con los nuevos ingredientes provenientes de la colonización. Los quesos, si bien no hacían parte de la cultura mesoamericana, fueron adquiridos, desarrollados e incorporados a diversos platillos de cada región. También se menciona la pérdida de algunos quesos, por lo cual es importante documentar, conocer, rescatar y transmitir los que permanecen.

En las secciones 3 y 4 se resume la historia de la lechería en México y sus sistemas de producción. La historia ganadera se sintetiza en tres etapas: crecimiento, deterioro y crisis; recuperación; e incertidumbre, en los cuales se destacan acontecimientos importantes a lo largo de 500 años de producción ganadera en el país. Posteriormente, se hace una breve descripción de las principales características de los sistemas especializados de producción de leche; los semiespecializados; los sistemas de traspatio o ganadería familiar; y la producción de doble propósito, para finalizar con un resumen de la producción de leche por regiones y por estados de la república. Ambas secciones presentan un panorama general que si bien puede parecer resumido, logra agrupar en breve los aspectos más relevantes de la historia y la actualidad del sector ganadero en el país.

En la sección 5 se hace una breve descripción de las características de la quesería artesanal mexicana, su papel en la economía del país y los principales quesos que se producen, 68% de los cuales son de naturaleza artesanal, comercializados en mercados locales, y limitados prácticamente al territorio de producción; también se describe su proceso general de producción.

Los quesos surgieron de la necesidad de ampliar la vida en anaquel de la leche producida en zonas agrestes del país y que, por sus condiciones, no tenían las facilidades para acceder a mercados, además de los escasos incentivos para desarrollarse. La tecnología empleada en la elaboración de estos quesos es básica, pero suficiente para garantizar un buen proceso, aunque muchas veces insuficiente para cumplir con las exigencias legales que están diseñadas para un modelo de desarrollo basado en la industrialización. Sin embargo, la quesería artesanal produce mayores variedades y con cualidades organolépticas superiores a los quesos industriales, a su vez que genera empleo y se convierte en ente dinamizador de las economías locales a través de su papel como actor en la cadena productiva de la leche.

En la sección 6 “Los quesos mexicanos: una aproximación a sus características y diversidad”, los autores agrupan los quesos por área de producción, formato, peso y por el tipo de pasta.

De la sección 7 a la 10 se presentan las fichas técnicas de 39 quesos que han sido identificados hasta la fecha. Es una copiosa recopilación de las características principales de los quesos, su delimitación territorial y el proceso general de producción, además de algunas de sus formas tradicionales de consumo.

La sección 7 contiene la descripción de 14 quesos producidos en las planicies templadas del país; de los cuales 8 son frescos. El adobera de los Altos de Jalisco se produce fresco y semimaduro; el Chipilo de Puebla se produce fresco y maduro; el tipo manchego mexicano se produce semimaduro, y el queso Chapingo maduro. La sección contiene las fichas

de dos tipos de queso que pueden considerarse, por sus características, como atípicos: el jocoque y los chongos zamoranos.

Por otro lado, la sección 8 contiene 16 fichas de quesos que se producen en la zona tropical del país, de los cuales 6 son frescos. El de poro de Tabasco, el bola de Ocosingo y el requesón con epazote se producen frescos y semimaduros; el queso de prensa y el tetilla de Nayarit se pueden conseguir en las tres presentaciones. En la categoría de semimaduros está el reata de Nuevo Morelos, y el tipo Cotija y el añejo de Chiautla como maduros. A su vez, los quesos tepeque de Michoacán y el añejo de Zacazonapán se producen semimaduros y maduros.

En la sección 9 se reportan 6 quesos de la sierra: el adobera de la Sierra de Amula de Jalisco y el criollo en hoja de luna de Hidalgo se producen frescos; el ahumado de la Joya, semimaduro; y el de la Sierra de Durango, el panela seco de Nayarit y el chiquihuite se producen madurados.

La sección 10 contiene la descripción de 3 quesos que se producen en el desierto: el asadero de Aguascalientes es fresco, mientras que el chihuahua y el añejo de Zacatecas son madurados.

Más de 50% de estos quesos se comercializan frescos, incluso aquellos que en su proceso original se ofrecían madurados o con mayor grado de añejamiento. Son varios los factores que han detonado la comercialización de quesos frescos: i) la presión que ejercen los quesos de imitación o análogos, al ser de producción masiva y de bajo costo compiten de manera desleal con un queso artesanal, de mayor grado de procesamiento y de producción limitada. Un queso maduro o añejado representa un mayor costo al consumidor que en la actualidad se ve atraído por alimentos más baratos; ii) el mejoramiento de las vías de comunicación y de la cadena de frío en algunos territorios del país facilita el acceso al mercado. Pero un queso maduro es de oferta limitada y estacional, esto se traduce en un recorte de los días de maduración y una mayor frecuencia de venta; iii) la dificultad del productor para acceder a mecanismos de capitalización y mejorar la frecuencia de oferta en el

mercado influye en que cada vez más se ofrezca un queso más fresco porque ya no pueden tenerlo en inventario mucho tiempo, y iv) la pérdida del poder adquisitivo del consumidor en los últimos años. Por otro lado, si bien los quesos frescos representan menor costo al consumidor, su elaboración a partir de leche cruda significa mayor riesgo sanitario, lo que sugiere la necesidad de contar con materia prima de calidad que cumpla con parámetros sanitarios, además de un adecuado proceso y un buen manejo posproducción del queso. Esta situación no ocurre con quesos maduros, añejos o acidificados, que al ser producidos con leche que no ha sido sometida a procesos térmicos y con un adecuado manejo son inocuos al consumidor.

En la sección 11, se abarca el queso Cotija MC, región de origen. Se documenta una descripción completa del territorio, los productores del queso y el proceso general de producción, desde las características de los ranchos hasta los pasos para la obtención del queso. Un ejercicio ideal que se constituye en punto de partida para complementar en el futuro la documentación de los quesos que se presentan en las secciones 7 a 10.

Por último, la sección 12 contiene las consideraciones finales de los autores, y en la cual presentan una mirada integral al contenido del libro y los mecanismos de acción para coadyuvar al rescate, revalorización y preservación de los quesos mexicanos.

El libro *Los Quesos Mexicanos Genuinos. Patrimonio Cultural que debe Rescatarse* constituye el inicio de un camino inacabado, en el que todos los esfuerzos por caracterizar y documentar la historia, el “saber hacer” y la situación actual de los quesos son fundamentales para lograr los objetivos propuestos. Este proceso empieza a partir del reconocimiento del trabajo realizado por Fernando Cervantes Escoto, Abraham Villegas de Gante, Alfredo Cesín Vargas y Angélica Espinoza Ortega, mismo que se establece como un pilar para generar futuros trabajos que permitan a sus lectores conocer el mundo de los alimentos artesanales, en este caso el de los quesos mexicanos genuinos.

Los quesos industriales han logrado posicionarse en los mercados, en parte gracias a desarrollos publicitarios agresivos, mismos que no son de fácil acceso para la agroindustria artesanal; por su parte, los quesos artesanales pueden posicionarse a través de la documentación de su historia, pues los quesos industriales no tienen mucho que contar y, algunas veces, mucho que esconder como el uso de aditivos y productos químicos baratos que incrementan el rendimiento quesero y seducen a un consumidor poco adiestrado a leer etiquetas, y así terminan comprando sucedáneos en lugar de quesos.

Bajo la definición de quesos se engloba una gran variedad de aromas, texturas, formas y sabores; únicos y característicos de las regiones donde se producen. Alimentos que ante las presiones comerciales y legales se proyectan a la homogenización, a la pérdida de su propia identidad, de su especificidad, tal como lo plantean los autores. En este sentido, queda mucho trabajo por delante como documentar las condiciones de cada territorio, las características físico-químicas, organolépticas y sensoriales de los quesos artesanales, y en los que se resalte la importancia de los perfiles sensoriales de un queso como un portador de historia, de placeres regionales, de territorio y de un arte manifiesto en un producto que proviene de las manos e ingenio de miles de pequeños productores locales a quienes debe reconocerse su participación en la diversidad gastronómica de México. Así, futuras investigaciones podrían considerar el carácter multidisciplinario constituido por aspectos técnicos, socioeconómicos y culturales alrededor de la producción artesanal de quesos.

