

¡Conoce los quesos mexicanos genuinos!

Además de variados y deliciosos, constituyen un patrimonio cultural que merece ser revalorado.



Conoce más

Los quesos mexicanos genuinos forman parte importante de la riqueza gastronómica de nuestro país. Se elaboran con leche fresca, su producción es a pequeña escala y se venden, principalmente, en los mercados locales de los pueblos. No suelen estar etiquetados.

“En muchos casos llevan en su nombre la región donde se crearon y se producen. Algunos ejemplos son el queso Cotija, el queso Bola de Ocosingo, queso Poro de Balancán en Tabasco, queso Doble Crema de Chiapas, queso de la Sierra de Durango, queso Asadero de Aguascalientes, y queso Chihuahua”, menciona el doctor José Alfredo Cesín Vargas, de la Unidad Académica de Estudios Regionales de la Coordinación de Humanidades.

Lo más frecuente es que se elaboren con leche de vaca, cabra u oveja. Hay productos, de menor costo, que se preparan con otros insumos distintos a la leche, pero no son genuinos.

Se han identificado cerca de 40 quesos genuinos mexicanos. Los hay frescos, de hebra, y añejos o madurados. Su sabor depende de la raza del ganado, de las condiciones orográficas y de cómo el grupo humano que los produce se relaciona con su territorio. Puedes aprender más sobre estos productos en el libro *Quesos mexicanos genuinos: patrimonio cultural que debe rescatarse*, de Fernando Cervantes, Abraham Villegas de Gante, Alfredo Cesín Vargas y Angélica Espinoza Ortega, editado por Mundi Prensa-México (2008).

Aprende a reconocerlos

Otra característica de este tipo de productos culinarios es el proceso artesanal que se transmite de padres a hijos, por lo que ya son varias generaciones las que han trabajado en su elaboración. Por ejemplo, el queso Cotija tiene 400 años de historia.

“Algunos quesos genuinos únicamente se producen en determinada época del año, como aquellos que se elaboran en regiones agrestes o en las sierras, y se comercializan sólo en determinadas fechas”, comenta el doctor Alfredo Cesín.

Las creativas técnicas de conservación naturales, como los secados, ahumados y añejados, que se utilizaban antes de que se extendiera la tecnología de cadena de frío, poco a poco se han ido perdiendo y con ellas los sabores únicos que los caracterizaban.

El investigador estudia el tema desde la perspectiva de las humanidades. Señala que el documentar y conocer dichos productos lácteos ayuda a revalorar y visualizar la metodología artesanal, antes de que se pierda. Los queseros se sienten orgullosos de sus creaciones y nosotros, como mexicanos, también deberíamos reconocerlos y sentirnos igualmente felices de contar con tan buenos productos gastronómicos.

El ingrediente principal

Se requieren, dependiendo de la cantidad de sólidos totales que contenga, alrededor de 10 litros de leche para elaborar un kilogramo de queso, lo que nos da una idea de que no es un producto económico. Si el que compras es muy barato, probablemente no es auténtico.

¿Cuánto queso comes?

Hay estimaciones de que los mexicanos comemos cerca de 3 kg de queso al año, mientras que en países como Francia la población come, en promedio, 25 kilogramos.

Producción quesera

Más de 30% del queso que comemos en México es de importación, de diferentes calidades y precios.

El doctor Alfredo Cesín estima que la producción autóctona, es decir, desarrollada en nuestras regiones, es de únicamente el 2% de la nacional.



DIRECCIÓN GENERAL
DE DIVULGACIÓN
DE LAS HUMANIDADES

Texto: Naix'ieli Castillo; diseño: Jareni Ayala; imágenes: Shutterstock.com y Pierre-Yves Beaudouin / Wikimedia Commons

Busca más información en www.ciencia.unam.mx

Escríbenos a contactocienciaunam@dgdc.unam.mx

