

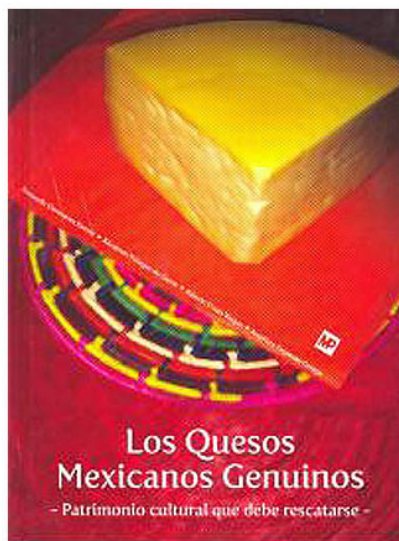
Reseña del libro:

Los quesos mexicanos genuinos:

Patrimonio cultural que debe rescatarse

*Baciliza Quintero Salazar **

* Profesor de Tiempo Completo, Centro de Investigación y Estudios Turísticos,
Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. <bacilizaqs@yahoo.com.mx>



Título: Los quesos mexicanos genuinos: patrimonio cultural que debe rescatarse

Autores: Fernando Cervantes Escoto, Abraham Villegas de Gante,
Alfredo Cesín Vargas y Angélica Espinoza Ortega.

Editoriales: Mundi-Prensa México, Universidad Autónoma Chapingo
y Universidad Autónoma del Estado de México.

Año: 2008

País: México

Páginas: 186

Disponible en: Librerías de la Universidad Autónoma del Estado de México,
Universidad Autónoma Chapingo, y librerías en general.

La tradición gastronómica de un pueblo es uno de los factores de identidad más poderosos y resistentes en cualquier sociedad. En la cocina, se registran los momentos históricos de pueblo por ejemplo, se sabe que la cocina prehispánica se caracterizaba por el empleo de maíz, chile, frijol, calabaza y amaranto; y que posteriormente con la conquista se introdujeron nuevas especies e ingredientes animales y vegetales tales como el trigo, los cítricos, así como el ganado porcino, caprino, lanar, vacuno, etc. Asimismo, se sabe que se introdujeron nuevos métodos y técnicas de preparación de los alimentos las cuales, en muchos casos, fueron adaptados y enriquecidos con los recursos locales propiciando con ello la creación de una gran variedad de productos gastronómicos genuinos muchos de los cuales, persisten hasta nuestros días pero que desafortunadamente tienden a desaparecer.

En respuesta a lo anterior, Fernando Cervantes Escoto, Abraham Villegas de Gante, Alfredo Cesín Vargas y Angélica Espinoza Ortega, investigadores de universidades y centros de investigación públicos y de gran prestigio, documentan y rescatan a más de una treintena de quesos que aún se elaboran en diversas regiones de México y los presentan en su libro colectivo **“Los quesos mexicanos genuinos: patrimonio cultural que debe rescatarse”**. El cual resulta muy interesante ya que aborda el tema de los quesos artesanales de México desde una perspectiva integradora donde se incluyen aspectos de carácter histórico, económico gastronómico y tecnológico.

El libro se inicia con una reflexión sobre el patrimonio alimentario en los tiempos de la globalización, en donde se aborda de manera breve los orígenes de la gastronomía mexicana, su evolución y de cómo los alimentos tradicionales están siendo desplazados por los productos homogéneos que nos ofrecen las corporaciones, transnacionales en su mayoría, y cómo los cambios en los estilos de vida de la población en están ocasionando que *el saber hacer*, en relación a la preparación de los alimentos que por muchos hemos comido los mexicanos, se pierda.

En el capítulo 2, se hace una breve reflexión sobre el enriquecimiento de la comida del Nuevo Mundo gracias a las técnicas e ingredientes traídos del Viejo Mundo. Posteriormente, se habla de las diversas aplicaciones que tienen los quesos dentro de la gastronomía mexicana y menciona a alimentos tales como: los chiles rellenos, tlacoyos, quesadillas, sopos y demás delicias gastronómicas en cuya elaboración se emplean los quesos mexicanos. Asimismo, menciona que quesos como el de la Barca y Jobo han perdido su memoria histórica y se hace énfasis sobre la importancia de llevar acabo la documentación de los quesos ya existentes.

En el capítulo 3, los autores presentan un panorama general sobre la historia de la lechería, su evolución y de cómo ésta actividad económica ha ido perdiendo terreno en nuestro país debido al crecimiento de las importaciones de concentrados de leche provenientes de Estados Unidos, principalmente, y que se emplean para preparar diversos productos lácteos incluyendo el queso. Lo anterior sirve de pre-ambulo para mostrar en el capítulo 4 un una clasificación de los sistemas de producción lechera existentes en México, estadísticas sobre los niveles de producción, características, etc. Luego, en el capítulo 5 se aborda el tema de la actividad quesera artesanal en México, sus características, factores sobre los que se sustenta dicha actividad así como las principales diferencias y contrastes entre la pequeña y gran industria de los quesos en México, para luego centrarse en la tecnología artesanal y su proceso general de elaboración.

En el capítulo 6 se realiza una aproximación a los quesos mexicanos: sus características y diversidad. En este caso, se menciona que los quesos nacionales se pueden clasificar con base en su formato (tamaño y forma), tipo de pasta, consistencia, grado de maduración, etc. De igual forma, se presentan algunas características (área de producción, formato y peso, y tipo de pasta) de quesos genuinos que se producen en México.

La parte medular de dicho libro se encuentra contenida en el capítulo 6 en el cual se presenta el que podría ser el primer catálogo de quesos mexicanos genuinos. En dicha sección se habla de quesos tales como los botaneros, el de bola de Ocosingo, tetilla, asadero, de aro, de poro, Oaxaca y panela; queso anejo de Chiahutla, Puebla; refregado del suroeste del Estado de México; queso Chapingo y tipo manchego, así como queso ahumado, de tenate, entre otros. Asimismo, se describe a un queso dulce o chongos zamoranos, de difícil clasificación, según nos cuentan los autores, entre otros. De todos estos, se documenta su zona de producción, origen, proceso general de elaboración, características del producto final, descripción, foto del mismo, y en ocasiones algunos usos gastronómicos.

Un lugar especial ocupa el capítulo 8 en donde se habla del Queso Cotija Región de origen ^{MC}, escrito por Patricia Chombo Morales. De este queso se menciona la localización geográfica de producción y sus características climatológicas, agrícolas y culturales; infraestructura y proceso de elaboración empleados en su elaboración. Asimismo, se menciona que en su producción participan cerca de 90 familias de la Sierra Jalmich y describe cómo surge la idea de realizar el registro de una indicación geográfica protegida y que finalmente que derivó en la obtención de la marca colectiva Cotija Región de Origen.

Para terminar, en el capítulo 9 los autores comentan que la situación actual que enfrentan de los quesos tradicionales es crítica por varias razones: son producto de imitación, no se producen a gran escala, no tienen apoyos publicitarios y son desconocidos por los consumidores. Sin embargo, nos sugieren medidas para rescatarlos, revalorarlos y preservarlos. Proponen su caracterización integral y difundir los hallazgos entorno a los mismos, buscar nuevas vías de comercialización y vincular productores. De igual forma comentan que al consumir un queso mexicano genuino se consume historia, valores y símbolos; y terminan comentando que defender a los quesos mexicanos genuinos es conservar la cultura nacional.

Considero que con este libro los autores nos muestran que no sólo en países como Francia o España se cuenta con quesos genuinos. Asimismo, contribuyen de manera activa a rescatar y difundir la herencia heredada por nuestros antepasados en relación al “*saber hacer*” de los quesos mexicanos genuinos muchos de los cuales, y de manera desafortunada para los amantes de los quesos, chefs, gastrónomos y demás personas interesadas en promocionar el patrimonio gastronómico nacional, sólo se producen de manera local y en pequeña escala.

Finalmente, quisiera comentar que el 1° de julio de 2009 se celebró en París la ceremonia anual de los *Gourmand World Cookbooks Awards*, acto en donde se premió a los mejores libros de gastronomía publicados en el mundo. En dicho concurso compitieron 6,000 libros editados en 111 países en las diferentes categorías y el libro **“Los Quesos Mexicanos Genuinos -Patrimonio Cultural que debe Rescatarse-”**, fue premiado como el **“Mejor Libro de Quesos del Mundo”**.

Bibliografía

<http://socioeconomiapecuaria.jimdo.com/2009/08/26/premio-al-mejor-libro-de-quesos-del-mundo/>
Consultado el 11 de mayo de 2010.



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Quintero-Salazar, B.

Reseña del libro: Los quesos mexicanos genuinos: Patrimonio cultural que debe rescatarse.
Culinaria. Revista Virtual Gastronómica. México: Universidad Autónoma del Estado de México,
junio de 2010, núm. 06

http://www.uaemex.mx/Culinaria/sesto_numero/art_07.pdf.