

EL QUESO QUE COMIÓ BOLÍVAR

Líldo Ramírez. Universidad de Los Andes – Trujillo. Venezuela. lilidor@ula.ve

Unos 3.000 años antes de Cristo, el hombre comenzó a ordeñar las vacas; sin embargo, la elaboración de queso necesitó de un tiempo mayor para la observación, aprendizaje y validación de una tecnología que lo permitiese. El queso representa el primer alimento elaborado por el hombre, lo cual ha sido posible gracias a que los mamíferos en general pero la vaca en particular, son animales que poseen la característica única de llevar consigo, en sus entrañas, la materia prima para el procesamiento industrial de su fundamental producto: la leche. El queso acompaña a la vaca como la sombra al cuerpo.

Desde su inicio, el queso fue elaborado aprovechando la presencia de una enzima que coagula la leche llamada quimosina, renina o fermento lab, ella se encuentra en el estómago glandular de todos los mamíferos lactantes.

Este órgano, también llamado abomaso en rumiantes como la vaca, la cabra y la oveja, es conocido popularmente como cuajo. Accidentalmente, el hombre asoció el estómago con la leche y el queso (ver La Leyenda del Queso en este mismo número); desde unos 800 años antes de Cristo, se desarrolló la elaboración del queso utilizando el cuajo o estómago de animales lactantes, aunque también se usa el de animales adultos. Así, hasta el inicio del siglo XX todo el queso elaborado en el mundo se hacía con cuajo natural.

El queso en Venezuela

Con la introducción de los vacunos, cabras y ovejas a Venezuela a partir de

1523, fue traída la tecnología para la elaboración del queso, en el continente americano los habitantes originarios no la conocían. El crecimiento de la ganadería durante la colonia y el subsecuente desarrollo de la industria quesera, sin grandes modificaciones tecnológicas, nos lleva a comprender que entre 24-07 de 1.783 nacimiento y el 17-12 de 1.830 año de su muerte, en Venezuela, todo el queso que se consumía era elaborado con la tecnología del cuajo natural, por lo cual se infiere que este fue el tipo de queso que conoció y consumió Simón Bolívar.

Una Tecnología Milenaria

Con ligeras diferencias, en la preparación del cuajo natural se utiliza el estómago de un animal lactante o adulto (foto 1), se elimina la grasa que lo recubre, se lava ligeramente por su cara interna, se le agrega limón,



vinagre y sal, se macera por unas 48 a 72 horas y se coloca a secar al sol o a la sombra (fotos 2, 3 y 4); para la elaboración del queso, se corta un trozo del cuajo, se coloca en un recipiente al cual se agrega agua tibia, se macera por 18 a 24 horas, se le añade una parte a la leche para que cuaje y luego se prepara el queso (fotos 5,

local de los animales, así como a otros factores que determinan el aprecio de las personas por los sabores originales, si a ello agregamos que la tecnología esta validada, dominada ampliamente por sus usuarios y de fácil aprendizaje es comprensible el apoyo que en algunos países y regiones se le da a esta industria milenaria con

certificación de origen.

La elaboración artesanal y casera de queso con cuajo de estómago de animal lactante, puede ser una importante vía para el desarrollo agropecuario de regiones o zonas de pequeños y medianos productores. La centenaria cultura ganadera y tecnológica se encuentra en la memoria de miles o millones de pequeños y medianos ganaderos venezolanos que, actualizada, apoyada y estimulada puede fomentar un emporio de productos lácteos locales, que más tarde conducirá a la formación de las denominaciones de origen y la estabilización de las familias en las

zonas rurales.

La formación de centros para la conservación y mejoramiento de tecnologías lácteas locales puede aportar al desarrollo endógeno nacional. Una ventaja importante y significativa es que, los tecnólogos expertos ya se encuentran en todas partes del espacio de la República Bolivariana de Venezuela y de Suramérica.



6, 7 y 8).

Con esta tecnología se elabora queso artesanal con volúmenes de producción variados, pero también se usa en la elaboración del queso tipo casero, transmitiéndose su uso de generación en generación y constituye una fuente importante de ingreso para aquellas familias con vocación pecuaria y propietarias de pequeñas y medianas explotaciones ganaderas o agrícolas-ganaderas. .

La elaboración artesanal y casera de queso está ligada con la explotación de los recursos genéticos locales, y además, los sabores del queso están vinculados a la alimentación

Agradecimiento

A la Sra. María Bárbara G. de Castellanos por su colaboración en la preparación del cuajo y elaboración del queso.

Referencias

- ✓ Applications of food biotechnology: enzymes
<http://www.eufic.org/sp/tech/tech01e.htm> Consultada el 14-01-06 <http://www.eufic.org/sp/home/home.htm>
- ✓ DUKES H. H. y M. J. SWENSON 1981. **Fisiología de los Animales Domésticos**. 4^{ta} Edición. Editorial Aguilar. México. Tomo I: 475-495