



Agricultura, Sociedad y Desarrollo

ISSN: 1870-5472

asyd@colpos.mx

Colegio de Postgraduados

México

Cesín-Vargas, Alfredo

Villegas De Gante Abraham, Santos Moreno Armando, y Cervantes Escoto Fernando.
2016. Los Quesos Mexicanos Tradicionales. Universidad Autónoma Chapingo y Juan

Pablos Editor

Agricultura, Sociedad y Desarrollo, vol. 14, núm. 2, abril-junio, 2017, pp. 323-326

Colegio de Postgraduados

Texcoco, Estado de México, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=360552092009>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

RESEÑA ♦ BOOK REVIEW

VILLEGAS DE GANTE ABRAHAM, SANTOS MORENO ARMANDO, Y CERVANTES ESCOTO FERNANDO.
2016. LOS QUESOS MEXICANOS TRADICIONALES. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO Y JUAN
PABLOS EDITOR

Alfredo Cesín-Vargas

Unidad Académica de Estudios Regionales, Coordinación de Humanidades, UNAM. (alfredo.cesin@gmail.com)

En la presentación del libro, los autores mencionan tener un objetivo explícito: “contribuir a difundir el conocimiento sobre la naturaleza y problemática de *los quesos mexicanos tradicionales*” y, posteriormente, consideran urgente que se conozca la importancia de estos productos, en tres rubros: i) para la seguridad alimentaria del país; ii) en su relevancia socioeconómica; y iii) en la preservación de la cultura alimentaria nacional, por lo que hacen un llamado a diferentes actores, entre los que destacan los consumidores, las instituciones y la academia para que, desde diferentes frentes, contribuyan al conocimiento y la preservación de estos alimentos emblemáticos para algunas regiones del país.

Es un libro relativamente pequeño, el cual consta de 197 páginas y nueve capítulos. En ellos los autores retoman temas que han tratado en obras anteriores, quizá para darle coherencia y permita que el lector, principalmente el que desconoce sus trabajos previos, tenga un panorama general, aunque cabe aclarar que se puede realizar una lectura en un orden distinto al establecido por los autores o, incluso, de algún capítulo aislado, y se comprenderá el tema, lo anterior debido a la cohesión propia de cada uno de los capítulos, lo que permite entenderlos por separado y, a la vez, como parte de un todo.

Es una obra que cumple su objetivo de divulgación, siendo asequible a prácticamente cualquier lector con una cultura general aceptable, ya que está escrito en un lenguaje sencillo que, sin perder el rigor que se demanda de una obra académica, permite entender el panorama general que se manifiesta alrededor de estos alimentos importantísimos para algunas regiones del país. Aunque, por otro lado, tiene tres capítulos de orden técnico que requieren de otro tipo de lectura, más alejada de la que generalmente realiza un lector medio. Aun así, son necesarios para una mejor comprensión de la hechura y características de estos productos.

In the book presentation, the authors mentioned having an explicit objective: “to contribute to disseminating knowledge about the nature and problematic of *traditional Mexican cheeses*” and, then, they consider urgent for the importance of these products to be understood, in three areas: i) for the country’s food security; ii) in its socioeconomic relevance; and iii) in the preservation of the national dietary culture. This is why they make a call to different actors, among which consumers, institutions and academia stand out, in order for them to contribute, from different fronts, to the knowledge and preservation of these emblematic foods for some regions of the country.

It is a relatively small book, with 197 pages and nine chapters. In them, the authors take up again themes that have been addressed in previous works, perhaps to give it coherence and to allow the reader, primarily the one who ignores their prior studies, to have a general panorama, although it should be clarified that reading it could be carried out in a different order than the one established by the authors, or even of an isolated chapter, and the theme will be understood, due to the cohesion in each one of the chapters, which allows understanding them separately and, at the same time, as part of a whole.

It is a work that fulfills its objective of dissemination, being within reach to practically any reader with an acceptable general culture, since it is written in a simple language that, without losing the rigor demanded from an academic piece of work, allows understanding the general panorama manifested around these very important foods for some regions of the country. Although, on the other hand, it has three chapters of technical scope that require a different kind of reading, further distanced from the one generally carried out by an average reader. Even so, they are still necessary for a better

El libro empieza con algunas definiciones que son de utilidad durante la lectura, comprendidas en el capítulo *Definiciones, Historia y Relevancia*; dichas definiciones y el *Glosario*, ya tradicional en las diferentes obras sobre el tema de los autores, son verdaderamente importantes porque se explica el significado de conceptos tanto en su acepción académica como en el lenguaje coloquial que se emplea en las queserías, además que en estos apartados se hace un esfuerzo por dotar, mediante una construcción intelectual y de trabajo de campo, de un lenguaje propio que evite confusiones de significado, el estudio de los quesos mexicanos, asignatura en la que falta trabajo por realizar.

En el contexto anterior, una premisa que ha resultado fundamental en la definición y caracterización de estos productos es que “el queso auténtico debe ser elaborado con leche fluida o con fluidos que de ella deriven y contengan sus mismos componentes (y misma microestructura genérica), como la leche parcialmente descremada y la crema sola o mezclada” (p:18).

Los autores señalan que en el concepto “tradicional” aplicado a los alimentos se deben considerar cuatro elementos: i) la producción del alimento debe ser local, regional o nacional; ii) el producto debe ser auténtico; iii) el producto debe tener, al menos, 50 años en los canales de comercialización; y iv) el producto debe tener una “herencia gastronómica”.

Un apartado importante para cumplir con el objetivo de difusión de estos alimentos es en el que hacen un análisis que combina los aspectos relacionados con la tradición en la elaboración y deberíamos agregar en el consumo de estos quesos y su genuinidad. Al respecto, los autores consideran que “un queso tradicional es un queso anclado en su historia y en su lugar de origen” (p. 20). Las implicaciones de esta afirmación son, principalmente, en dos vertientes, en el relativo al volumen de producción y a la tecnología utilizada para su elaboración.

Así, se considera que los quesos tradicionales son de producción limitada, realizada en espacios perfectamente delimitados y con un nivel tecnológico que los hace intensivos en mano de obra. En esta parte vale mucho la pena comentar acerca de la importancia económica y cultural de tipo de quesería, podemos empezar diciendo que estos quesos tradicionales son elaborados artesanalmente, aunque no todos son genuinos.

understanding of the make-up and characteristics of these producers.

The book begins with some definitions that are useful during reading, included in the chapter “Definitions, History and Relevance” (*Definiciones, Historia y Relevancia*); these definitions and the Glossary, already traditional in the different works on the theme by the authors, are truly important because they explain the meaning of concepts both in their academic sense and in the colloquial language used in cheese shops, in addition to making an effort in these sections to provide the study of Mexican cheeses, a specific language that avoids confusions in meaning, through an intellectual and field work construction, subject in which there is work to be done.

Within this context, a premise that has turned out to be fundamental in the definition and characterization of these products is that “authentic cheese must be elaborated with fluid milk and with fluids derived from it and which contain their own components (and same generic microstructure), such as partially skimmed milk and just the cream or mixed” (p:18).

The authors point out that the concept of “traditional” applied to foods should consider four elements: i) food production should be local, regional or national; ii) the product must be authentic; iii) the product must have, at least, 50 years in the commercialization channels; and iv) the product must have a “gastronomic legacy”.

An important section to fulfill the objective of dissemination of these foods is the one where the authors make an analysis that combines the aspects related to the tradition in the elaboration and, we should add, to the consumption of these cheeses and their authenticity. In this regard, the authors consider that “a traditional cheese is a cheese rooted in its history and in its place of origin” (p. 20). The implications of this statement are, primarily, in two aspects, one relative to the production volume and another to the technology used for its elaboration.

Thus, it is considered that traditional cheeses are of limited production, carried out in perfectly limited spaces and with a technological level that makes them intensive in workforce. In this part, it is rather worth mentioning the economic and cultural importance of the type of cheese shop; we can start by saying that these traditional cheeses are elaborated in an artisanal manner, although they are not all authentic.

Por otra parte, a pesar de los problemas que tienen las estadísticas disponibles relacionadas con la producción, distribución y consumo de quesos, principalmente cuando se trata de documentar la actividad quesera artesanal, la evidencia señala que la inmensa mayoría de los quesos, o pseudoquesos, que se consumen en el país tienen su origen en la industria y, con una participación cada vez más importante, en el extranjero. En consecuencia, a pesar de lo complicado que resulta documentar el volumen que produce la quesería artesanal y, en consecuencia, la cantidad de quesos tradicionales producidos, con la excepción de algunos que se han estudiado puntualmente y de los que se conoce el número de queserías que los elaboran, la cantidad de leche que procesan, el rendimiento quesero y el periodo de producción, considerando la estacionalidad en la elaboración de algunos quesos, se puede inferir la cantidad que se comercializa. Por otra parte, se coincide con los autores cuando afirman que los quesos tradicionales tienen una relevancia cultural para la gastronomía nacional, y que, en algunos casos, son productos infravalorados.

Aunque se debe hacer una aclaración, acotando la afirmación de su importancia económica en el contexto nacional, si los quesos que se consumen en el país son, por su origen, industriales, importados y artesanales, la evidencia apunta que los menos relevantes por su contribución a las ventas totales son los últimos pero, en otro sentido, son los que verdaderamente impactan la economía local de las regiones en que se producen, generando empleo, incluso para personas a las que la economía formal excluye, y estimulando el desarrollo de actividades conexas, la ganadería lechera, por ejemplo.

Tres capítulos que resultan especialmente interesantes para un amante de los quesos son el que trata de la Calidad de los Quesos Mexicanos Tradicionales, tema que es abordado desde un enfoque polifacético que permite entender el concepto de “calidad integral”, analizándolo tanto desde su parte objetiva como desde de la subjetividad, este último relacionado con la cultura gastronómica del consumidor y que será relevante para entender los mercados de nostalgia. El segundo es el que trata de la Inocuidad de los Quesos Tradicionales, en el que se rompen tabúes, principalmente el relativo a los quesos maduros elaborados con leche cruda, y se sitúa en su real dimensión a los quesos frescos elaborados con este tipo de leche y los protocolos que deben cumplir para que un

On the other hand, despite the problems that the statistics available related to the production, distribution and consumption of cheeses have, primarily when the aim is to document the artisanal cheese activity, the evidence points out that the huge majority of the cheeses, or pseudo-cheeses, which are consumed in the country have their origin in the industry and, with an increasingly more important participation, in foreign countries. As consequence, despite how complicated it turns out to be to document the volume that artisanal cheese-making produces, and, as consequence, the amount of traditional cheeses produced, with the exception of some that have been studied specifically and of those about which the number of cheese shops that make them, the amount of cheese they process, the cheese-making yield, and the production period are known, taking into consideration the seasonality in the elaboration of some cheeses, the amount that is marketed can be inferred. On the other hand, the authors agree when they state that traditional cheeses have a cultural relevance for national gastronomy and that, in some cases, they are undervalued products.

Although it should be clarified, limiting the affirmation of their economic importance within the national context, if the cheeses that are consumed in the country are, based on their origin, industrial, imported and artisanal, the evidence shows that the least relevant ones for their contribution to total sales are the last, but, in another sense, they are the ones that truly impact the local economy of the regions where they are produced, generating employment, even for people that formal economy excludes, and stimulating the development of related activities, dairy livestock production, for example.

Three chapters that are especially interesting for a lover of cheeses are the ones that deal with the Quality of Traditional Mexican Cheeses, theme that is addressed from a multifaceted approach that allows understanding the concept of “integral quality”, analyzing it both from their objective part and from subjectivity, the latter related to the gastronomic culture of the consumer and which will be relevant to understand the nostalgia markets. The second addresses the Innocuousness of Traditional Cheeses, where taboos are broken, primarily the one related to mature cheeses made with raw milk, and the fresh cheeses elaborated with this type of milk and the protocols they must comply for a consumer to be able

consumidor los pueda ingerir con absoluta confianza. Finalmente, el capítulo Compra, Conservación y Corte de los Quesos ofrece al lector una serie de consejos que le permitirán disfrutar de estos productos, conociendo, preservando e incluso potencializando sus cualidades.

Como comentario final, este es un libro dirigido a aquellos lectores que no conocen las obras previas en las que, generalmente, los temas son tratados con mayor profundidad, pero que cumple cabalmente su objetivo de difusión de las cualidades de estos productos las que, al ser descubiertas, y seguramente, valoradas, resultarán en una experiencia inolvidable para el consumidor.

to ingest them with absolute confidence are situated in their real dimension. Finally, the chapter Purchase, Conservation and Cut of Cheeses offers the reader a series of pieces of advice that will allow them to enjoy these products, understanding, preserving and even augmenting their qualities.

As final commentary, this is a book directed at those readers who do not know the previous works in which, in general, the themes are treated in more depth, but which fulfills exactly its objective of disseminating the qualities of these products which, when they are discovered, and surely valued, will result in an unforgettable experience for the consumer.

— *Fin de la versión en Español* —

— *End of the English version* —