



http://descuentosenviajes.com/wp-content/uploads/2017/05/11_oaxaca.jpeg

Las tradiciones queseras en el municipio de Libres, Puebla

Dentro de las diversas tradiciones que existen en el municipio de Libres, Puebla, las tradiciones queseras son parte de la mayoría de los habitantes debido a la importancia que tiene la crianza de caprino por el tipo de suelo y el ecosistema que ofrece la zona.

La conjugación del ecosistema con la crianza de caprino se dio hace cerca de 250 años cuando migrantes provenientes de las Islas Canarias, España, trajeron la tradición consigo, sin embargo, en los inicios no fue tan clara y al final logró instalarse como se conoce ahora: una de las principales formas de sustento en diferentes familias en la actualidad.

Dentro de la presente investigación se llevó a cabo un trabajo de campo en el municipio antes mencionado con el propósito de registrar todos los objetos de estudio importantes considerados por el investigador, tales como los ingredientes para la elaboración de los quesos, realización, tipo de alimentación de los caprinos, algunos puntos de venta, entre otros elementos.

Es importante subrayar la realización de entrevistas a productores y consumidores del producto mencionado para poder ampliar el conocimiento sobre la tradición teniendo como sustento que el involucramiento dentro del consumo de quesos con tradición mexicana hace que se genere mayor identidad dentro de la población y por ende, fuentes de empleo.

José María Valera Ramos

Egresado de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla. El presente trabajo se presentó como forma de titulación. Actualmente el autor se encuentra realizando en el proyecto Stagers en Cantabria, España.



Deposit Pohotos img 172177012

El queso forma parte fundamental en la cultura alimenticia del siglo XXI de la mayoría de los habitantes del planeta. Toda la cultura y tradición desarrollada es producto de un esfuerzo forjado a través de los muchos años. Cultura es de donde dependerá el desarrollo y forma que tomará el queso, formando parte de la esencia del terruño y de la labor de quien lo produce. En este sentido es importante recordar lo que señala Yescas (2016) “La tradición quesera fue traída por los españoles a México, adaptándola a las costumbres de cada región del país, siendo a partir de la época colonial que comienza la tradición quesera en el país”.

La cultura del queso fue extendiéndose por diferentes puntos del país; algunos ejemplos claros son los asentamientos en el norte del mismo. Por su parte, en el centro de México, algunas familias que se llevaban al extranjero a las sirvientas mexicanas adoptaban algunas costumbres, según relata la historia del queso de Ocosingo, tal y como lo recuerda Agudelo (2015)

“Hasta este momento donde se cuenta con aproximadamente 33 quesos genuinos”, eso sin contar que se dejan fuera de esta clasificación a varios quesos de imitación y quesos mexicanos que producen grandes compañías.

De manera teórica se establece que la historia del queso en la región tuvo como punto de partida hallazgos arqueológicos, mismos que ofrecen elementos para suponer cuestiones de cómo y cuándo surgió, sin embargo, es prácticamente seguro que los primeros quesos aparecieron una vez iniciada la domesticación de los animales en el Neolítico, hace 10.000-12.000 años, según Poncelat (2017).

Lo anterior permitirá establecer respuesta al cómo es que ahora se cuentan con diversas tradiciones en cuanto al queso, desplegándose hacia tipos de leches utilizadas en la transformación de los mismos, los tipos de animales, los tipos de cuajos utilizadas, bacterias y los procesos que se han utilizado durante todo el mundo a través de los años.



Deposit Photos img102423404

Continuando con los quesos representativos del mundo, así como de los países más representativos en cuanto a tradición de quesos en Europa, Vega (2016) sostiene que “Existen miles de variedades en el planeta, el país de los mil quesos es Francia y por ende, es uno de los alimentos más famosos de su gastronomía”, así mismo se incluyen algunos del continente Americano, aunque no existe gran tradición de quesos en Latinoamérica, es interesante en cuanto a usos y sabor que brindan.



A nuestro país el queso llegaría con la conquista, con la llegada de mamíferos que en la zona no existían. Con el ingenio del mexicano la gastronomía nativa experimentó impresionantes transformaciones y en el rubro de los quesos tuvo una de sus adecuaciones más deliciosas. Hoy, según el tipo de clasificación, existen entre 20 y 40 variedades de quesos mexicanos en todo el país (Ortiz, 2016).

En la entidad de Libres, Puebla, se ha realizado un trabajo con el fin de obtener una clasificación de los quesos, sus tradiciones mediante la exploración del entorno y del contexto. La investigación de la tradición quesera en el municipio de Libres, Puebla es abordada mediante la descripción de la siguiente metodología.

Se procede mediante un paradigma cualitativo, el cual resulta acorde a la necesidad de recabar datos en el lugar de origen de la tradición con el fin de describir y determinar las cualidades del lugar donde se lleva a cabo la investigación. Este paradigma, generalmente se utiliza para descubrir y refinar preguntas. El proceso de investigación es flexible, se mueve entre los eventos y su interpretación, entre las respuestas y el desarrollo de la teoría. Con frecuencia se basa en métodos de recolección de datos sin medición numérica como las descriptivas y las observaciones (Milagros, 2013).

Lo mencionado hasta el momento se acompaña de la mano con un tipo de método fenomenológico, el cual propone analizar todos los contenidos de un estudio para corroborar qué tanto están relacionados con el punto central de acuerdo con Montañó (2011).

Siendo, por ende, el punto central de esta investigación el Municipio de Libres, Puebla, se establece tomar en cuenta solamente los siguientes tipos de objetos de estudio:

Productores, Recolectores, Cuidadores, Vendedores y Personas con mayor rango de edad.



De manera complementaria se decide que el instrumento más factible a ocupar es la entrevista, la cual proporcionó la mayor parte de la información generada. De esta forma se obtuvo conocimiento sobre la zona de elaboración de quesos, cimentando las bases para proseguir con una futura investigación.

Mediante las entrevistas aplicadas a los elaboradores pudieron obtenerse resultados para determinar la existencia de una tradición; la parte más acertada fue que se presenta simplemente una transformación de materia prima debido que es de lo que más abunda en la zona, sin embargo, queda recalcar que esto no hace que la condición se quede para siempre, como se mencionó anteriormente, se necesita atención, dedicación y tiempo para poder llevarla a cabo como es debido y obtener los resultados que se quieran, sin embargo, aún con un tiempo de dedicación extenso, se necesitará más para poder generar conciencia e interés en las personas por informarse en el tema y que lo logren difundir no sólo de la manera comercial.

En un caso específico de producción el investigador pudo degustar el sabor de la de cabra perfectamente manipulada durante la obtención del mismo, donde el resultado final es muy diferente al que normalmente estamos acostumbrados o que se conoce como generalidad. Por ende, el queso que se elabora cuenta con mayor sabor y sus características organolépticas son mejores simplemente al ponerlo en una plancha para asarlo. Con lo anterior se lograría poder cambiar varios estigmas que se tienen hacia el mismo. El productor coincide a su vez que el sabor que debería tener un queso de cabra incluye otros sabores más sofisticados y no sólo el salado.

Esto permite afirmar que la documentación y el conocimiento teórico en esta investigación son por demás relevantes.

Esperando que la presente investigación sirva como base fundamental para realizar investigaciones futuras que hablen sobre el consumo de quesos en México.



Deposit Photos, img5604124

Si por parte de investigadores futuros se hacen replanteamientos de los objetivos de las esferas a investigar, del mejoramiento de preguntas se podría conocer más, permitiendo con ellos afinar y solidificar argumentos en una investigación de campo, lo cual a su vez serviría para enriquecer y aumentar -cualitativa y cuantitativamente- las tradiciones en la región y fuera de ella.