

## LA LEYENDA DEL QUESO

Líldo Ramírez. Universidad de Los Andes – Trujillo. Venezuela. [lilidor@ula.ve](mailto:lilidor@ula.ve)

Las referencias más antiguas acerca de la domesticación de las ovejas, cabras y vacas se remontan hasta el año 10.870 A.P., 10.000 A.P. y 9.000 A.P. respectivamente. Se señala que fue la cabra el primer animal ordeñado y luego ello se extendió a la vaca, haciéndose en estas últimas por detrás al igual que las anteriores. Las primeras informaciones acerca del ordeño de esta última especie se remontan al 4.400 A.P., indicándose esa fecha como el inicio de la explotación lechera en el mundo. Desde un punto de vista histórico, la explotación lechera de los animales fue posterior, el hombre inicialmente los domesticó para aprovechar su carne, lana y cuero.

La leyenda del queso está altamente relacionada con zonas desérticas; se cuenta que un mercader árabe para saciar su sed por el camino, colocó leche de cabra en odres (recipientes) hechos con estómagos de cordero; luego de unas horas de viaje en camello por el desierto, se detuvo para tomar leche fresca, observando para su sorpresa que, en lugar de leche había una pasta grumosa blanquecina y un líquido amarillento, al probarlos notó que tenían un exquisito sabor el cual sobresalía al comerlos con las frutas secas que le acompañaban en las provisiones para el viaje. Este accidente constituyó uno de los grandes descubrimientos tecnológicos de la humanidad, útil para la conservación de un alimento ampliamente utilizado y de alto valor biológico como es la leche. Desde entonces, los pueblos y regiones han hecho de la elaboración y disfrute del queso una cultura, un arte y un placer.

### Clasificación de los Quesos.

En el mundo existe una gran variedad de quesos, su clasificación se hace de acuerdo a: 1) el sistema de coagulación de la leche: a) quesos de cuajo y b) quesos

ácidos, 2) según el origen de la leche, la cual puede ser de vaca, oveja, cabra, búfala, camella, yegua, rena y otras o mezclas de ellas, 3) según la textura: pueden ser compactos, con ojos y granulados, 4) por el agregado de microorganismos: a) en la pasta, como el Roquefort, los quesos azules, Cabrales, Gorgonzola y Stilton y b) en la concha con mohos blancos como el Brie, Tentación y Camembert, 5) según el contenido en grasa: a) triple grasa con un mínimo de 75% de grasa sobre materia seca, b) doble grasa 60%, c) grasa 45%, d) semigraso 25%, e) semidescremado 10% al 25%, f) descremado o magro menor del 10% de materia grasa, 6) según el contenido acuoso, el queso puede ser duro, semiduro, blando y semiblando, 7) de acuerdo al tiempo de maduración en frescos o requesón (cuajadas), semicurados y madurados, 8) según el procesamiento previo de la leche la cual puede ser cruda o pasteurizada, 9) según el tipo de pasta: puede ser prensada y no prensada como las cuajadas, cocida y semicocida, y 10) según el procesamiento, en artesanal o industrial.

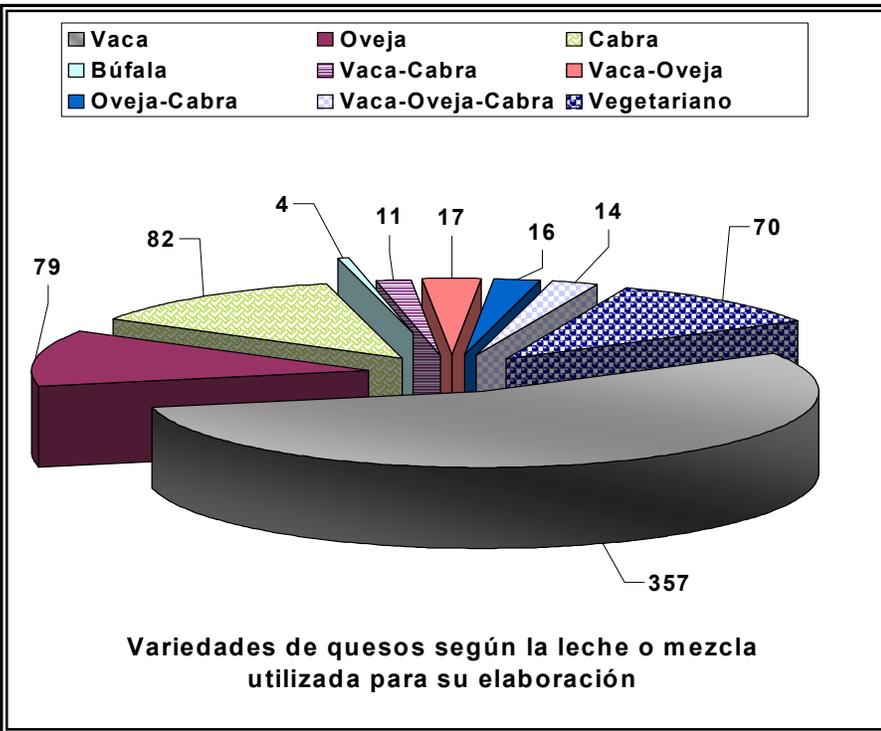
### Tipos y Producción de Quesos.

Existen numerosas variedades de quesos, lo cual está relacionado en la mayoría de los casos, con la zona o región de elaboración. Se considera que hay unos 800 TIPOS registrados y numerosos de ellos protegidos como *Denominación de Origen*, como sucede con el Roquefort, Stilton, Manchego, Parmesano, Gouda, Gruyere y otros; sin embargo, por su amplia difusión y aceptación por los consumidores, se elaboran en regiones distintas a las de su origen.

Francia, cuna del Brie, Roquefort, Camembert, con unos 400 tipos, es el país con más variedades de quesos registrados, Dinamarca, productor del Danbo

registra 13 variedades, Estados Unidos aporta 24, entre ellos el llamado queso americano (American Cheese),

En Venezuela los quesos típicos son blancos y frescos como la cuajada, y los llamados LLanero, Zuliano, Carora, Palmita, Telita, Guayanés, Toncha, Trenza y los madurados conocidos como queso de año, además del ahumado de los Andes y otras regiones.



Existe otro grupo conocido como especialidades o vegetarianos; son quesos a los cuales se les incorpora diversos componentes: pimienta, comino, pimentón, chocolate, nueces, aroma de frutas, flores etc. Entre ellos se menciona el Waterloo, el más popular de Inglaterra; el Abbaije de Belloce en Francia; el Dry Jak en Estados Unidos; el Quark de Alemania. En la Tabla 1, se presenta la producción de queso en los principales países de Sur América y Europa

Holanda, la cuna de los quesos Gouda y Edan, registra 11 tipos, España, la tierra del Manchego, alberga más de 83 tipos. Turquía elabora un queso blando con leche de yegua denominado Airag, y Finlandia elabora con leche de vaca y rena (*Rangifer tarandus*) el queso denominado Juustoleipa, Afganistán disfruta un queso elaborado con leche de camella denominado Kadchgalt, y El Tíbet degusta quesos procesados con leche del rumiante llamado Yak (*Bos grunniens*); Suiza, la cuna del fondu de quesos, elabora 13 tipos, en ella se originó el Emmental, el Gruyere y el Sbrinz.

| Sur América Queso (todos) | Producción (Toneladas) | Europa Queso (todos) | Producción (Toneladas) |
|---------------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| América del Sur           | 671.890                | Europa               | 9.793.056              |
| Argentina                 | 360.000                | Francia              | 1.851.550              |
| Venezuela                 | 98.000                 | Alemania             | 2.046.799              |
| Chile                     | 65.709                 | Italia               | 1.315.030              |
| Colombia                  | 55.500                 | Países Bajos         | 670.000                |
| Brasil                    | 39.000                 | Polonia              | 536.088                |
| Uruguay                   | 28.550                 | Federación de Rusia  | 521.564                |
| Perú                      | 9.282                  | Reino Unido          | 370.000                |
| Ecuador                   | 8.977                  | Dinamarca            | 335.500                |
| Bolivia                   | 6.873                  | Suiza                | 160.400                |

\*Fuente FAOSTAT

**Para disfrutar un buffet de quesos.**

- ❖ Sírvalos a temperatura ambiente y ofrezca por lo menos, tres tipos diferentes de quesos
- ❖ Colóquelos sobre tabla de madera o mármol, con cuchillos de punta redonda para los suaves y afiladas para los quesos duros.
- ❖ Elija un vino adecuado
- ❖ Dispóngase a disfrutar

**A.P. = Antes del Presente, antes de 1950.**

**Agradecimiento**

Al Automercado Ridolfo de la ciudad de Valera del estado Trujillo por la colaboración para la fotografía de la mesa de queso



**\*Referencias.**

- ✓ <http://www.franceway.com/cheese/intro.htm>  
consultada el 14-01-06
- ✓ [www.cheese.com](http://www.cheese.com) consultada el 14-01-06
- ✓ [www.cheesefromspain.com](http://www.cheesefromspain.com), consultada el 14-01-06
- ✓ FAOSTAT. Estadística de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura *On Line*. Consultada el 14-01-06