

## **El queso de Monte Escobedo**

Es una mañana fresca y húmeda. A lo lejos, sobre las montañas, aún se pueden divisar algunas nubes que van disipándose lentamente conforme levanta el sol. Don Guadalupe Pereyra y su hijo José Antonio emprenden la caminata sobre el terreno lodoso que dejó la lluvia la noche anterior para ir en busca de las vacas que pastan en sus potreros. Nos encontramos en el rancho Ojo de Agua, ubicado en el municipio de Monte Escobedo, Zacatecas, que ha pertenecido a la familia Pereyra desde hace unos setenta años.

Una por una las vacas entran al corral donde doña Graciela Vargas, esposa de don Lupe, las espera para comenzar la ordeña. Un banco de madera y una cubeta de metal son los implementos indispensables. Con una soga les amarra las patas traseras junto con la cola antes de que José abra la puerta y permita que alguno de los becerros, que están encerrados en el corral vecino, salga instintivamente en busca de la ubre de su madre. —Se les permite mamar por un momento de cada tetilla para que baje la leche —nos dice.

Ordeñan sus 23 vacas y de ellas obtienen un promedio de 160 litros de leche diariamente. —Es un trabajo cotidiano y constante, las vacas no descansan, así que nosotros tampoco — declara don Lupe —La leche se va vertiendo en aquellos toneles azules y se filtra con una tela de manta para que no lleve ninguna basura. Esto toma tiempo porque cuando está recién salida es muy espumosa — agrega doña Graciela.

Mientras se llenan los recipientes, don Lupe nos comenta que normalmente la gente de la región trabaja y elabora sus quesos por cuenta propia, pero durante los últimos años algunos productores decidieron asociarse para producir y comercializar sus quesos.

—Nos constituimos legalmente en 2003 —afirma—, aunque la quesería comenzó a trabajar formalmente hasta agosto de 2008. Ya sabe... la construcción y el equipamiento del edificio donde se acopia y procesa la leche de los asociados ha tomado su tiempo —Ya sólo faltan tres vacas por ordeñar — anuncia José —Y ¿cómo lo sabes? — pregunto intrigado, al notar la seguridad de su aseveración —Lo sé porque solamente quedan tres becerros en el corral de al lado — sentencia.

Con ayuda de su hijo don Lupe carga en su camioneta los toneles llenos de leche listos para ser transportados. —¡Vamos a la quesería para que allá vean cómo se transforma la leche en queso!

Son apenas las nueve de la mañana cuando llega la primera camioneta cargada de leche. La intensa luz del sol entra por una de las puertas de la quesería El Durazno, ubicada en la comunidad del mismo nombre, en el municipio de Monte Escobedo, Zacatecas. Dos muchachos vacían el blanco líquido en una tina rectangular de acero inoxidable cubierta con un tela de gasa

—Es para filtrarla —aclarar Erika Villarreal, una joven originaria de esta comunidad que trabaja en la quesería durante sus vacaciones, y agrega—: aunque en sus casas los socios ya la filtraron una primera vez.

Para preparar el queso hay que asegurarse de que la temperatura de la leche esté entre los 33 y 35°C para agregarle el cuajo, una sustancia presente en el estómago de los rumiantes que contiene la enzima quimosina, cuya función es separar la caseína —proteína de la leche— del agua y el lacto suero.

Habrà de transcurrir una hora para que la mezcla que se ha dejado en reposo cuaje, y se pueda continuar con el siguiente paso en el proceso. Entre tanto, Erika junto con Yolanda Bañuelos, quien trabaja desde hace seis meses en la quesería, ponen manos a la obra y retiran las piedras que cubren las “panelas” de queso fresco que dejaron en reposo el día anterior. Con un cuchillo filoso las cortan en trozos que pesan en la báscula de modo que cada uno alcance unos 1 400 g. Con gran habilidad las manos de ambas comienzan a amasar este queso fresco hasta darle su característica forma redonda, tal y como se vende en esta región que abarca parte de los estados de Zacatecas y Jalisco.

—Los quesos deben pasar entre cinco y siete días en la prensa para que escurran bien el suero; se van cambiando de posición, de abajo hacia arriba, conforme van transcurriendo los días. Después se pasan al área de añejamiento donde reposan alrededor de tres meses. Al final, antes de venderse se “pintan” con chile guajillo para darles color. Se necesita en promedio 10 litros de leche bronca [no pasteurizada] para elaborar un kilo de queso —explica Yolanda, mientras gira el tornillo sinfín de la prensa.

Don Lupe aparece de nuevo, esta vez para ofrecernos amablemente un plato pequeño —Tome, pruebe para que conozca lo que aquí hacemos —

El queso tiene un color amarillento y su textura granulosa se desmorona poco a poco en la boca, dejando al descubierto un sabor muy definido y natural, ¡a queso de verdad!

El tiempo vuela, ya ha pasado una hora, y la leche que llegó en la mañana está lista. Yolanda toma su cortador de cuajo, que es un utensilio compuesto de un marco rectangular de acero inoxidable con hilos, también de acero, atravesados de lado a lado en forma horizontal o vertical, y lo introduce en la tina.

—Hay que cortar el cuajo, primero con esta pala de alambres horizontales y luego con la otra de verticales para que quede en cuadritos —explica.

Después, con un agitador se remueve el cuajo a intervalos: diez minutos de agitación por diez de reposo, hasta completar una hora. Posteriormente, se separa el suero que se ha obtenido por medio de la decantación, dejándolo caer por gravedad en un recipiente. Las jóvenes también comentan que los mismos productores utilizan el suero como complemento alimenticio para sus

animales. Finalmente, se muele el cuajo con el propósito de darle una consistencia más fina y uniforme, y se coloca en telas de manta para formar las panelas de queso fresco sobre las que se acomodan unas piedras pesadas que ayudan a que escurra el exceso de suero.

—Quedarán en reposo hasta mañana —anuncian Erika y Yolanda, mientras terminan de asear el lugar de trabajo preparándolo para la jornada del día siguiente.