

Queso zacazonapan madurado: una tradición con historia

Ripened zacazonapan cheese: a tradition with history

Vianey Colín-Navarro, Jair Jesús Sánchez-Valdés, Felipe López-González y Julieta Gertrudis Estrada-Flores

Resumen

La producción del queso madurado Zacazonapan es parte de las costumbres, tradiciones y formas de vida de la población del municipio, y es un referente de la actividad cultural de la región. Además de que los pobladores consideran al queso como parte de su alimentación, su esencia y producción se ha transmitido de generación en generación, y representa no sólo un ingreso familiar, sino una forma de vida. Por ello, es importante concientizar, enseñar y motivar a las nuevas generaciones a fin de que valoren, conozcan y continúen con esta tradición.

Asimismo, la elaboración de este queso es también una actividad que permite que gente foránea (visitantes o turistas) admire y conozca el patrimonio gastronómico, lo que da pie a que se desarrolle el turismo agroecológico, que reditúa económicamente a las familias de la comunidad.

Palabras clave: productos artesanales, queso Zacazonapan, tradición, elaboración.

Abstract

The production of Zacazonapan matured cheese is part of the customs, traditions, and ways of life of the population of Zacazonapan municipality and it is a benchmark for the cultural activity of the region. In addition to the fact that the inhabitants consider cheese as part of their diet, its essence and production have been transmitted from generation to generation, and represent not only a family income, but also a way of life. For this reason, it is important to raise awareness, teach and motivate the new generations so that they value, know, and continue with this tradition.

Additionally, the elaboration of this cheese is an activity that allows foreign people (visitors or tourists) to admire and learn about the gastronomic heritage of the community, which gives rise to the development of agroecological tourism that economically returns to the families of the Zacazonapan.

Keywords: artisanal products, Zacazonapan cheese, tradition, elaboration.

CÓMO CITAR ESTE TEXTO

Colín-Navarro, Vianey, Sánchez-Valdés, Jair Jesús, López-González, Felipe, y Estrada-Flores, Julieta Gertrudis. (2023, septiembre-octubre). Queso zacazonapan madurado: una tradición con historia. *Revista Digital Universitaria (RDU)*, 24(5). <http://doi.org/10.22201/cuaieed.16076079e.2023.24.5.10>



Vianey Colín Navarro

Facultad de Ciencias Agrícolas, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX)

Ingeniera Agrónoma Industrial por parte de la Facultad de Ciencias Agrícolas, maestra y doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por parte de la UAEMEX. Está adscrita a Facultad de Ciencias Agrícolas de la misma institución. Asimismo, imparte clases en la Universidad Mexiquense del Bicentenario UES Morelos. Perteneció al Sistema Nacional de Investigadores (SNI), como candidata a investigadora.

 vcolln001@profesor.uaemex.mx

 orcid.org/0000-0002-7261-2271

Jair Jesús Sánchez Valdés

Universidad para el Bienestar Benito Juárez García (UBBJG)

Ingeniero Agrónomo industrial egresado de la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), maestro y doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por la misma institución. Su trabajo de investigación se ha enfocado a la tecnología NIRS, en la calibración de un equipo para determinar algunos parámetros fisicoquímicos en forrajes. Ha colaborado en estudios para la evaluación de forrajes en sistemas de producción de leche a pequeña escala y en la determinación del contenido de ácidos grasos en leche. Actualmente colabora en la Universidad para el Bienestar Benito Juárez García (UBBJG) como docente en la Licenciatura en Ingeniería en Procesos Agroalimentarios.

 jaircio2000@yahoo.com.mx

 orcid.org/0000-0003-4275-3767

Felipe López González

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX)

Ingeniero Agrónomo Industrial por parte de la Facultad de Ciencias Agrícolas, maestro y doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por parte de la UAEMEX. Perteneció al Sistema Nacional de Investigadores nivel I, y es consejero de gobierno del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, y Representante Académico del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales ante el Programa de Maestría y Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales.

 flopezg@uaemex.mx

 orcid.org/0000-0002-5518-5458

Julieta Gertrudis Estrada Flores

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX)

Bióloga y doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por la UAEMEX. Perteneció al Sistema Nacional de Investigadores nivel I. Cuenta con 69 artículos publicados en revistas indexadas, 39 capítulos de libro y un libro. Actualmente es investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la UAEMEX.

 jgestradaf@uaemex.mx

 orcid.org/0000-0002-3376-5128

Introducción

La elaboración de productos artesanales es estudiada por el valor económico y cultural que representa para la región de origen cada uno de ellos. Este es el caso de los quesos tradicionales, cuya elaboración tiene como principal finalidad tener una mayor competitividad en los mercados locales, regionales o internacionales, apoyados por procesos como la denominación de origen para bienes agroalimentarios y artesanales, que permite su reconocimiento y protección para aumentar su calidad. Sin embargo, se ha evidenciado un panorama contradictorio para los quesos mexicanos, ya que aunque unos han logrado crecer en el mercado hay otros que presentan un proceso gradual de desaparición (Cervantes Escoto et al., 2017).

Los quesos tradicionales se encuentran en un punto crítico debido a la extinción de algunas variedades. Tal es el caso del queso añejo Zacazonapan, el cual es producido en la cabecera municipal de Zacazonapan, Estado de México, y en otras localidades cercanas (Arroyo Pedraza, 1999). Aunque su origen es desconocido, se cita como antecedente histórico al cura José Castillo y Piña: “decíanme que eran felices y que tenían 120 vacas de buen producto y que con la leche hacían exquisitos trocitos de queso riquísimo, exquisito y del que tenían grandes cantidades en marquetas” (Rebollar Rebollar et al., 2011, pp. 883-889). Estos escritos han permitido concluir que el municipio está vinculado a la producción quesera y el saber-hacer desde hace más de ciento cincuenta años.

El uso más común del queso Zacazonapan es como complemento, adobo, realce y salazón para varios platillos. El ingrediente principal de este queso, tanto en la cabecera municipal como en otras localidades, es la leche bronca de vaca. Generalmente su elaboración se lleva a cabo en las mismas viviendas de los productores —ya sea en un cuarto anexo que se destina exclusivamente para la producción, o bien en su cocina—; ahí mismo se cuelgan las llamadas *percheras de carrizo*, que son utilizadas para escurrir y almacenar los quesos. (Hernández Morales et al., 2011).

Una mirada al proceso de saber hacer

Las queserías donde se produce el queso añejo en Zacazonapan —que, por cierto, procesan aproximadamente 233 litros de leche por día— se distribuyen tanto en la cabecera municipal, donde se encuentra el mayor número de productores, como en sus comunidades. En éstas, la producción del queso es parte de las costumbres, tradiciones y formas de vida de la población. Los queseros son principalmente mujeres con edades entre los 45 y 70 años, por lo general sin escolaridad, quienes aprendieron a elaborar el queso por tradición familiar o trabajando en otras queserías. Se estima que las queserías existentes se han dedicado a esta actividad durante al menos diez años.

Hay dos tipos de queso añejo Zacazonapan: fresco y madurado. Ambos llevan el mismo proceso de producción, pero se consumen en diferentes tiempos. El queso fresco es menos salado y se come inmediatamente después de hecho; el madurado a partir de los 20 días de elaborado y se presenta casi siempre enchilado. Ambas presentaciones son de forma rectangular con una superficie convexa; su textura es desmoronable y su sabor es fuerte y salado. Presenta valores de humedad en el rango de 30 a 40%; entre 25 y 33% de grasa; entre 28 y 30% de proteína; y de 2.0 a 2.8 % de sal.

El queso se fabrica durante todo el año, aunque la mayor producción se da de forma estacional, durante la época de lluvias. Esto es por la disponibilidad de grandes cantidades de forraje natural consumido por las vacas, que aumenta la producción y calidad composicional de la leche; además de que la humedad de la época permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente (Hernández et al, 2011).



Los beneficios que proporciona la tradición

La venta del queso es la única o principal fuente de ingresos de quienes se dedican a su elaboración, aunque hay otras actividades económicas que complementan sus ingresos, como la ganadería o el comercio. La mano de obra es familiar en el 87.5% de las queserías. El 62.5% de los queseros compra la leche, mientras que el 37.5% de los productores están integrados verticalmente¹.

El queso fresco se vende en piezas de forma cilíndrica, con un peso de 200 o 250 gr. En cambio, el queso añejo tiene forma rectangular, con una superficie convexa; su peso varía de 1 a 8 kg, aunque los bloques de 1, 1.5 y 2 kg son los más comunes. Se producen también otros derivados lácteos vinculados al proceso de elaboración del queso: el requesón y la crema, considerados como un ingreso adicional importante.

El precio del queso añejo oscila entre los 200 y 250 pesos por kilogramo. Su venta al consumidor final puede ser a crédito o de contado. La venta a crédito consiste en la entrega del queso a expendios, tiendas y mercados en forma semanal, realizándose el pago una semana después de su entrega. La mayoría de los clientes son constantes, se tienen puntos de venta definidos para cada quesero, e incluso clientes fieles que prefieren y buscan el queso de determinadas queserías. Una pequeña proporción de las ventas de queso es local, la mayor parte se comercializa en mercados y tiendas de las localidades cercanas, como Colorines, Santo Tomás de los Plátanos, Valle de Bravo, Tejupilco, Luvianos y Temascaltepec, también en el Estado de México.

¹ Se asocian con otros queseros y productores de leche para la compra de insumos

Fortalecimiento y preservación del queso

Desde el año de 1988, el H. Ayuntamiento de Zacazonapan ha impulsado y fortalecido la actividad quesera a través de la organización anual de la Feria del Queso, celebrada el 25 de diciembre, de tal manera que coincide con otras festividades locales y regionales, principalmente religiosas. En este evento participan gran número de productores de queso y ganaderos, estos últimos se han ido sumando a esta actividad, ya que inicialmente sólo se presentaban productores queseros (Hernández et al., 2010).

Los quesos son evaluados en sus distintas presentaciones (fresco y madurado) por un jurado que se encarga de calificar sabor, olor, color de la pasta, textura y presentación, para finalmente ser degustado y ratificar la intensidad del sabor del queso en el paladar. Esta degustación da paso al dictamen final, en el que se nombran los tres primeros lugares, que se hacen acreedores a diversos premios, entre los que figuran refrigeradores, lavadoras, estufas, alimento para ganado, utensilios para la ordeña, entre otros. Este evento permite promocionar y comercializar el queso que caracteriza a la región, dando a conocer su calidad a través de la cata y venta. Asimismo, promueve el agroturismo alimentario para el desarrollo de la comunidad a nivel económico y turístico, lo que deriva en mejores condiciones de vida para los pobladores (Blanco Murillo 2012).

El territorio podría desarrollar turismo rural, ya que goza de una belleza paisajística natural, especialmente en la temporada de lluvias, cuando todo "se pone verde", pues la zona se encuentra inmersa en el tipo de vegetación de selva baja caducifolia. Los ganaderos cuentan con extensiones de tierra suficientes para dar recorridos y mostrar sus formas de producción, así como para hacer visitas a las queserías artesanales y que los turistas observen el proceso de elaboración del queso (Blanco y Riveros, 2004).

El rescate de la tradición

Los quesos artesanales realizados en algunas comunidades rurales en México generan valor agregado a lo que se produce en la región, ya que la materia prima para su elaboración es proporcionada por los mismos productores de leche de la comunidad, con lo que se crean oportunidades y se aporta estabilidad a los precios de la leche ante los efectos de la estacionalidad. Lo anterior permite la generación de empleos y el uso de mano de obra familiar, lo que da pie a una mejora de los ingresos en las comunidades donde se producen.



Por todo lo anterior, la producción de queso artesanal es relevante para la preservación del saber hacer local y la gastronomía regional (Grass-Ramírez y Cesín-Vargas, 2014), y está vinculada de manera directa e indirecta con la producción quesera, la ganadería, el suministro de insumos, el ecoturismo y la conservación ambiental en el medio rural (Requier-Desjardins, 2017). Otro aspecto a considerar es la reputación del producto, es decir, el reconocimiento de la calidad por sus características organolépticas², las cuales deben ser reconocidas y valoradas por los consumidores, que ligan el producto directamente con su terruño.

El queso artesanal Zacazonapan tiene una fuerte raíz histórica e incorpora una importante tradición oral en torno a su producción y consumo (Villegas de Gante y Cervantes Escoto, 2012). No obstante, la fabricación artesanal del queso presenta una tendencia que podría conducir a su desaparición, ya que los productores que participan directamente en su producción fluctúan entre los 45 y 65 años, y todos ellos coinciden en que la fase del *refregado*³ representa mucho desgaste físico y que ésta no se puede sustituir del proceso de elaboración. Además, los jóvenes no ven en la producción de queso Zacazonapan una actividad de la que puedan extraer utilidades atractivas, aunque se reconoce también que hay otros tantos dispuestos a mejorar sus procesos para el beneficio personal y colectivo (Grass-Ramírez et al, 2013). Es importante señalar que esta tradición ha despertado el interés de distintas instancias educativas y privadas por conocer y preservar este saber hacer, en beneficio de los productores y del mismo municipio (Albarrán-Portillo et al., 2008).

Respecto al precio del queso, desde el punto de vista del productor, no resulta rentable, ya que según su percepción está mal pagado si se considera todo el trabajo que involucra su elaboración. Esto a pesar de que su precio es de aproximadamente \$220.00 pesos por kilogramo, lo que es superior al que se paga por otro tipo de quesos artesanales (Tenate \$120.00 y Cotija \$200.00; Grass-Ramírez et al, 2013). Así, se puede considerar al queso Zacazonapan como uno de los quesos artesanales mejor pagados, pese al sentir de los productores. A pesar de estas discrepancias sobre su rentabilidad, la quesería artesanal reviste gran relevancia, no sólo porque elabora un producto de reconocidas bondades nutricionales y gustativas, sino por su capacidad para generar y mantener el empleo rural para un gran número de agentes de la cadena agroindustrial de la leche: ganaderos, queseros y comerciantes (Villegas de Gante y Cervantes Escoto, 2011).

Conclusiones

El queso artesanal Zacazonapan es un producto que caracteriza a toda una región. Es importante mantener la tradición de su fabricación no sólo por el beneficio económico que representa para los productores, sino también por

² Características físicas de los alimentos que perciben los sentidos, como olor, sabor, textura, color.

³ El queso es molido dos veces en un metate.

la preservación del saber hacer heredado de madres a hijas, de padres a hijos, y que se ve reflejado en la Feria del queso, la cual permite dar a conocer el municipio y sus tradiciones.

Agradecimientos

Se agradece la participación de los productores de queso. La primera autora agradece al CONACYT por la beca otorgada para la realización de sus estudios de posgrado.

Referencias

- ❖ Albarrán-Portillo, B., García-Martínez, A., Hernández, M. J., Rebollar, R. Samuel, Rojo, R. R., Avilés, N. F., Espinoza, O. A., Esparza, J. S., Figueroa, S. A., Quintero, S. A., Bautista, N. H. y Arriaga, J. C. M. (2008, 27 al 31 de octubre). *Caracterización del sistema de producción de leche en una comunidad campesina en el centro de México* [Eje 1: Trabajo 46. 1-23]. IV Congreso Internacional de la Red SIAL, ALFATER Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio, Mar del Plata, Argentina.
- ❖ Arroyo Pedraza, E. J. L. (1999). *Zacazonapan, Monografía Municipal*. Instituto Mexiquense de Cultura, Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A.C.
- ❖ Blanco, M., y Riveros, H. (2005). Las rutas alimentarias, herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba, Costa Rica. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, (17-18), 85-97. <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/4125>
- ❖ Blanco Murillo. M. (2012). La activación de los SIAL vía el agroturismo: análisis del potencial de articulación en cuatro territorios queseros de América Latina. *Agroalimentaria*, 18(34),123-131. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199222712010>
- ❖ Cervantes Escoto, F., Patiño Delgado, A. L., Cesín Vargas, A., y González Santiago, M. V. (2017). Innovando los estudios de mercado de los quesos artesanales. El valor simbólico del queso de poro. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 27(49), 67-91. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41749480003>
- ❖ Grass-Ramírez, J. F., y Cesín-Vargas, A. (2014, abril-junio). Situación actual y restrospectiva de los quesos genuinos de Chiautla de Tapia, México. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 11(2), 201-221. <https://tinyurl.com/yyfex564>
- ❖ Grass-Ramírez, J. F., Cervantes Escoto, F., Reyes Altamirano Cárdenas, J. (2013). Estrategias para el rescate y la valorización del queso tenate de Tlaxco. Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (Sial). *Culturales*, 1(2), 9-54. <https://tinyurl.com/3cxf9zfx>
- ❖ Hernández-Morales, C., Hernández-Montes, A., Aguirre-Mandujano, E., Villegas de Gante, A. (2010). Physicochemical, microbiological, textural and sensory characterisation of Mexican Añejo cheese. *International Journal of Dairy Technology*, (63), 552-560. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2010.00615.x>

- ❖ Hernández Morales, C., Hernández Montes, A., Villegas de Gante, A. Z., y Aguirre Mandujano, E. (2011). El proceso socio-técnico de producción de queso añejo de Zacazonapan, Estado de México. *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 2(2), 161-176. <https://tinyurl.com/2p8epjhp>
- ❖ Rebollar Rebollar, S., Hernández Martínez, J., González Razo, F. J., García Martínez, A., Albarrán Portillo, B, y Rojo Rubio, R. (2017). Canales y márgenes de comercialización del queso añejo Zacazonapan. *Archivos de Zootecnia*, 60(232), 883-889. <https://tinyurl.com/3ncjw5mh>
- ❖ Requier-Desjardins, D. (2017). La demanda: impacto sobre las dinámicas de desarrollo territorial de los Sial en América Latina. *Estudios Latinoamericanos*, (40), 75-94. <https://doi.org/10.22201/cela.24484946e.2017.40.61592>
- ❖ Villegas de Gante. A., y Cervantes Escoto, F. (2011). La genuinidad y tipicidad en la revalorización de los quesos artesanales mexicanos. *Estudios Sociales*, 19(38), 146-164. <https://tinyurl.com/2p96r98s>
- ❖ Villegas de Gante. A., y Cervantes Escoto, F. (2012). *La leche y los quesos artesanales en México*. Universidad Autónoma Chapingo; CIESTAAM; CONACYT; Miguel Ángel Porrúa.