

Historia del QUESO

Barth Karl Heinz

Especialista en Quesos
Maestría en Lácteos
Instituto de Enseñanza y Desarrollo de Productos Lácteos
(Kempten, Alemania)
karlzhb@colanta.com.co
Alemania
Asesor de Quesos COLANTA

Cava de maduración. Planta Lácteos San Pedro COLANTA.

Foto: Luis A. Cobaleda G.

La mitología griega atribuye a los dioses del Olimpo el enseñar a los humanos a elaborar el queso. Pero esta historia es tan mítica como su propio origen. Una versión más verosímil es la leyenda árabe que dice que un pastor nómada, al quedarse sin recipientes para transportar la leche, muy recursivamente decidió matar un cabrito y utilizar su estómago (odre) para transportarla. Sin embargo, debido al tiempo que tomaba su regreso y al calor al que estaba expuesta su mercancía, la leche se tornó sólida. Lo más seguro es que el pastor probó esto, le gustó... y, de ahí en adelante, el resto es historia. Ese pequeño incidente nos permite hoy disfrutar de tan exquisito manjar.

También hay que darle crédito a los romanos, quienes fueron grandes consumidores de queso, por los avances tecnológicos en su elaboración. El más consumido y popular entre ellos era el queso de cabra, el cual condimentaban con pimienta y especias.

Greek mythology attributes to the gods of Olympus to teach humans to make cheese. But, this story is as mythical as its origin. The most plausible story is the Arabic legend which tells us that a pastoralist, left without transport milk containers, very resourceful, decided to kill a goatling and use its stomach (goatskin) for transporting. Given the time it took while it was transported and the heat it was exposed their merchandise, milk became solid. The pastoralist, most likely, tasted it and liked it ... and from then, the rest was history. Because of that little incident, nowadays we can enjoy this exquisite delicacy.

Also, we must give credit to the Romans, large consumers of cheese, by technological advances in its development. The most consumed and popular cheese among them was the goat cheese, spiced with pepper and spices.



Salmueras de queso parmesano. Planta Lácteos San Pedro COLANTA.

Foto: Luis A. Cobaleda G.

El queso y el jamón son, sin discusión, una gran herencia cultural gastronómica en el mundo. Pero es el queso y su historia lo que es de nuestro interés en este artículo. Su existencia circunda tiempos bíblicos, cuando se consumía en forma de “tajadas de leche” o “requesón”.

Originalmente, la leche cuajada se colocaba en moldes con agujeros para permitir que el suero se drenara. La palabra latina para estos recipientes era *forma*, la equivalente en griego a *formos*, que se refería a los recipientes de mimbre usados para ese propósito.

La palabra queso proviene del latín *caseus*. Los franceses lo llaman *fromage*, los portugueses *queijo*, los holandeses *kaas*, los alemanes *kase* y los ingleses *cheese*. Podríamos pensar que cada uno de estos países quisiera reclamar el derecho a la creación del queso, pero no es así, pues ninguno posee esa patente. De hecho su origen es motivo de historias y leyendas que no demuestran con exactitud dónde ni cómo comenzó la elaboración del primer queso.

La palabra francesa *fromage* se originó del molde y no de un método de producción en particular. Aunque el origen del queso no es francés, fue allí, en 1666, que un decreto del parlamento de Toulouse se convirtió en el primer documento legal con referencia al queso, en este caso del roquefort.

La más antigua referencia que se tiene sobre la fabricación de queso data de unos 7.500 años atrás. La



Cava de oreo. Planta Lácteos San Pedro COLANTA.

Foto: Luis A. Cobaleda G.

leche cortada era drenada en recipientes de cerámica no cocida o en tejidos de mimbre. En 1857, Pasteur descubre el principio de la leche pasteurizada y unos años más tarde, uno de sus pupilos, Emile Duclaux, lo pone en práctica en la elaboración del queso.

Orígenes del queso en Suramérica

Al llegar los conquistadores al nuevo mundo, se sorprendieron al encontrar que los aborígenes no disponían de animales domésticos diferentes al perro. Esta situación tiene explicación por la abundancia de producción silvestre de la región. Los indígenas no requerían almacenar cosechas o criar animales en previsión del futuro.

Los incas andinos, en las tierras de Bolivia, Ecuador, Chile y Argentina, disponían de animales domésticos como llamas, los cuales eran criados y levantados para el trabajo de campo, para el transporte, la piel y la carne. Su leche no era mencionada.

Los primeros embarques de animales domésticos hacia tierras recién descubiertas, se realizaron en la segunda travesía de Cristóbal Colón, en el año de 1493. En este viaje trajeron a la nueva tierra descubierta cerdos, ovejas, caballos, bovinos y otras especies menores. Los animales, importados por los conquistadores, se dispersaron por todas las regiones en donde atracaban los barcos españoles. Debido al clima y a lo agreste de sus tierras, los animales se reprodujeron asombrosamente.

En Colombia pronto se inició la manufactura de los quesos, cuyas técnicas fueron traídas por los españoles y transmitidas a los indígenas a medida que iban siendo conquistadas las diferentes regiones de la costa y del interior del país.

El tipo de queso fabricado fue el queso fresco, aquel que una vez elaborado queda disponible para su consumo. Es un queso de vida útil muy corta, con variaciones entre las diferentes regiones debidas principalmente a las condiciones climáticas, la ración alimenticia, la calidad de pastos, las razas de los animales y la calidad de ordeño. La manera de trabajar la cuajada fue variando de una región a otra, produciendo los diferentes quesos que se conocen actualmente en el País.

El queso en Colombia y sus variedades

El queso campesino que se produce en Colombia es un queso fresco, muy húmedo y suave, de corta vida útil. En su preparación se emplean cuajos de diferentes procedencias. Su producción está difundida por todas las regiones campesinas del País. Se identifica con diferentes nombres, según donde se produzca.





Torres de Queso Blanco. Planta Lácteos San Pedro COLANTA.



Queso Mozzarella. Planta Lácteos San Pedro COLANTA.

Fotos: Luis A. Cobaleda G.

En Antioquia hay dos tipos de quesos:

- Quesito antioqueño.
- Queso blanco.

En la Costa Atlántica:

- Queso costeño: llamado también queso picado. Esta clase de queso tiene un alto contenido de sal que se le adiciona para preservarlo y darle una mayor vida útil, por las condiciones climáticas tan adversas de la región.

- Queso de banco, queso blanco y suero atoyabuey: son productos para untar que se preparan en totumos.

- El queso repollo: es de pasta hilada, producido en el sur del departamento de Bolívar, en Magangué.

En la Altiplanicie Cundiboyacense:

- Queso doble crema, de pasta hilada.

- Cuajada: queso sin amasar y sin prensar, de muy corta vida útil. Generalmente se consume con miel o panela picada o raspada.

- Queso pera (hilado): se produce en varias regiones, especialmente en Belén (Boyacá).

- Quesadillo: es una variedad compuesta por un trozo de bocadillo recubierto con queso pera.

En el Tolima Grande:

- Quesillo que es un queso ácido, de pasta hilada, en el cual se utiliza como medio coagulante el suero de quesería ácida.

En los Llanos Orientales, santanderes y oriente de Boyacá:

- Queso de mano: es un queso ácido de pasta hilada.

El Viejo Caldas y el Valle del Cauca:

- Queso de bola: queso campesino amasado y en forma de bola. Generalmente se expende envuelto en hojas de plátano quebrantadas y amarradas con guasca.

En Nariño:

- Queso nariñense: tipo de queso campesino, amasado y molido, de muy corta vida útil.●



Leche pura, sin suero,

Colanta[®] *ni mezclas*

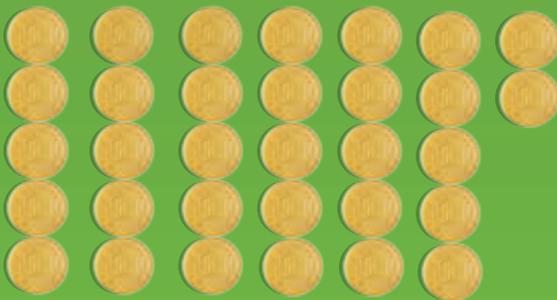
Sabe Más

Campeón en Quesos

Oro: 32

Plata: 22

Bronce: 10



Queso del año



Tipo Manchengo
2007



Tipo Gruyere
2009



Queso Crema
2011



Tipo Tilsit
2012



*Concurso Nacional
de Quesos CNLM*