

El queso tradicional de la sierra del Tigre¹

Daria Deraga

RESUMEN

Se construye el proceso tradicional de la elaboración del queso en la sierra del Tigre, situada entre los estados de Jalisco y Michoacán. Se trata de un proceso en extinción, debido a la tecnología moderna introducida en la fabricación de quesos en la zona.

ANTECEDENTES

La zona ganadera de la sierra del Tigre incluye la mesa de Toluquilla y la del Jurunco; el río de la Pasión divide las dos mesas y también los estados de Jalisco y Michoacán. Los pueblos más conocidos de la zona son Concepción de Buenos Aires, La Manzanilla, Mazamitla y Valle de Juárez, en Jalisco, y en Michoacán, San José de Gracia.

La crianza de ganado en esta zona data del segundo tercio del siglo XVI. Su importancia la fundamentan investigaciones históricas reconocidas.² Ya en 1540 hay documentos que señalan la preeminencia de la ganadería en la sierra del Tigre. La estancia y luego hacienda de Toluquilla, localizada en la mesa del mismo nombre, tiene una larga historia en esta actividad. Alonso

¹ El queso por tradición es elaborado por los ganaderos de la sierra. Es una actividad considerada masculina, aunque no siempre es así. Pongo por ejemplo el caso de Laura González de San José de Gracia, Michoacán, a la que dedico este ensayo.

² Luis González, *Pueblo en viño*, México, El Colegio de México, 1968; Luis González Cárdenas, *Memorias y reflexiones*, México, 1972; Esteban Barragán López, *Más allá de las caméras: los rancheros del Potrero de Herrera*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1990; Rodolfo Fernández, *Latifundios y grupos dominantes en la historia de la provincia de Apatlán*, Guadalajara, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Ágata, Colección Científica 292, 1994; *Mucha tierra y pocos dueños: estancias, haciendas y latifundios avaleños*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, en prensa; Patricia Arias, *Los vecinos de la sierra: microhistoria de Pueblo Nuevo*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara/Centre d'Études Mexicaines et Centraméricaines (CEMCA), 1996; y Pierre-François Baisné, *De vacas y rancheros*, México, CEMCA, 1989.

de Ávalos, el Viejo, recibió del virrey don Antonio de Mendoza su primera merced de tierra en 1540.³ La estancia fue dedicada al ganado bovino principalmente, aunque también hubo cría de caballos, mulas y burros; eran tierras que servían más para pastar ganado que para la agricultura. “Como se sabe, los terrenos de la sierra del Tigre eran pobres, ‘[...] apenas apropiados para el criadero de ganado [...]’, como decían los de Teocuitatlán”.⁴ El tipo de terreno, montañoso y de difícil acceso, no es útil para la siembra extensiva de maíz, por ejemplo, pero dada la constancia de las lluvias, el pasto no falta; una parte del año éste es más seco y escaso, y en otra más verde y abundante.⁵

EL ÁMBITO

Desde la orilla del lago de Chapala por Tizapán el Alto, siguiendo hasta Mazamitla, el terreno se convierte rápidamente de colinas suaves en cerros con pequeños valles dispersos entre ellos. La vegetación de abajo es de tipo semitropical, con arbustos espinosos y algunos árboles comunes a la altura de los mil quinientos metros. Al llegar a la mesa de Toluquilla se aprecian los pinos y una vegetación más adecuada para pastar ganado, y a la altura de Mazamitla, casi a los dos mil metros, ya hay bosques densos de coníferas. El clima también cambia, hace más frío que abajo, lo que favorece la producción de árboles frutales, de durazno y membrillo.

Es común que las casas, cercas, ranchos y edificios de los pueblos de la sierra sean de madera de pino, por su abundancia. Esto es lo que más llama la atención, ya que contrasta fuertemente con el centro de Jalisco. Otra distinción son las viviendas con sus amplios patios y corrales alrededor, y la gran distancia entre una casa y otra cuando se encuentran fuera de los pueblos, así como el difícil acceso a ellas en muchos casos. Con excepción de los caminos principales, que son pocos, se transita por terracerías, brechas o veredas para llegar a las casas, los ranchos y los lugares de las ordeñas u otras labores de la gente del campo. La forma común de transporte la constituyen camionetas, autos muy viejos, bicicletas, o caballos, mulas o

³ Fernández, *op. cit.*

⁴ Arias, *op. cit.*, p. 82.

⁵ “... un régimen muy estable de lluvias, lo que resultaba crucial para la crianza y engorda de los rebaños”.

burros, y en última instancia a pie, según las posibilidades económicas y las vías de acceso.

Llama la atención lo aislado y el difícil ingreso a los ranchos y los lugares de pastar, así como lo escaso de terreno plano adecuado para la agricultura. Al hablar de los rancheros del Potrero de Herrera en la sierra, Barragán⁶ hace hincapié en lo anterior. En este sentido, el contraste es fuerte con el centro de Jalisco. En la sierra no hay las grandes extensiones de siembra de maíz o sorgo, como en el valle de Zapopan, por ejemplo. Los valles de la sierra son pequeños y el cultivo de maíz está destinado al consumo familiar o alimentar el ganado.

Hoy la actividad principal en la sierra del Tigre, según los rancheros de la zona, es la cría de ganado bovino destinado a la producción de leche y sus derivados, como queso, crema y mantequilla. No obstante, en la sierra es común el ganado de doble propósito, o sea, de leche y carne. Son las vacas lecheras, cruza de Holstein o Suizo con Cebú, las que producen, además de leche, becerros para la engorda y la venta de carne para Guadalajara u otra ciudad cercana. Además, ésta cruce con Cebú produce ganado más resistente. Son pocos los rancheros que tienen vacas, como la Holstein y la Suiza, altas productoras de leche. Éstas necesitan más atención del veterinario y, por lo general, tienen que estar encerradas en un establo con alimentación controlada y reforzada con sustancias concentradas. El más común es el ganado de doble propósito que, aunque produce menos leche, es más apto y resistente para las condiciones de pastoreo, para mantenerlo suelto en el campo y no dentro de un establo.

Luis González aborda el tema de la economía ranchera en la jurisdicción de San José de Gracia, y comenta que por 1867 se registraron 1 500 vacas lecheras que dieron aproximadamente 250 000 litros de leche por año, un poco más de un litro por vaca al día, con los cuales se elaboraron 1 000 quesos grandes al año. También señala que, siguiendo las viejas prácticas de ordeñar, ello se hacía sólo durante las lluvias, es decir, desde el día de San Juan hasta Todos los Santos; la herrada de los becerros se llevaba a cabo como siempre, después de las aguas para que la herida causada por el fierro no se llenara de gusanos.⁷ Según este autor, en 1870 hubo una pro-

⁶ Barragán, *op. cit.*

⁷ González, *op. cit.*, p. 23.

ducción importante de borregos cuyo número casi alcanzó al del ganado vacuno. Los jóvenes se dedicaban a conducir los rebaños de ovejas y los mayores a trasquilarlas en abril y noviembre; llegaban a obtener unos dos mil quinientos kilos de lana anuales, la cual se vendía a los saraperos de Jiquilpan. Otro negocio de los rancheros de la zona fueron las abejas y la recolección de la cera para blanquearla y venderla en marquetas.⁸

En un interesante artículo, Patricia Arias trata sobre la ordeña y otras actividades asociadas, incluyendo la elaboración de productos lácteos hacia 1910.⁹ Para entonces, en los municipios de Concepción de Buenos Aires, el Valle de Juárez, La Manzanilla y Mazamitla se consignan las siguientes cifras: 274 600 litros de leche, 79 855 kilos de queso y 9 719 de mantequilla.¹⁰ Estos datos revelan la importancia que desde entonces tenían los productos lácteos en la zona.¹¹

En la actualidad, la cría de borregos es casi nula y la producción de cera perdió su razón de ser por la introducción en la zona de energía eléctrica: ya no fueron necesarias las velas para alumbrarse. Ahora, la cría de ganado bovino, principalmente vacas lecheras, domina en la zona, aunque también es común la de puercos, pero en una escala menor.

LA QUESERA DE LAURA

En este espacio se encuentra Laura González, hija de don Bernardo González, primo de don Luis, el conocido historiador, todos ellos originarios de San José de Gracia, Michoacán. Laura, después de quedarse sola con dos niños, decidió hacer queso y venderlo en el pueblo. El problema era que ella en principio no sabía hacerlo y mucho menos las demás tareas asociadas: conseguir la leche, conocer los precios y el mercado en general de productos lácteos. Ella viene de una familia ganadera de tradición en la zona. Su padre se esforzó en introducir razas finas de vacas lecheras de alta producción.

Laura tenía interés en estudiar para educadora, pero su padre no consideraba pertinente que la mujer estudiara una carrera, dado que su lugar

⁸ *Idem.*

⁹ Patricia Arias, "El modo de comer ranchero", *Estudios Jaliscienses*, núm. 30, El Colegio de Jalisco, 1997, pp. 18-34.

¹⁰ Dada la zona en que fue hecha la estadística y la época, hay que tomar estas cifras con reservas.

¹¹ Arias, "El modo de comer...", p. 24.

estaba en la casa y su destino era el matrimonio y la familia. La vida no fue tan sencilla para ella.

Al decidir abrir y comenzar de nuevo la función de la quesera, Laura tuvo que buscar ayuda de un joven que trabajó con su padre. Al principio tuvo problemas para conseguir la leche y no faltó quien le vendiera leche "hautizada". Por fin, consiguió de calidad, y con la ayuda y enseñanza de su amigo, comenzó a trabajar a la manera tradicional de la sierra, aunque tuvo que condicionar otro lugar para instalar su propia quesera. Se incorporó a un mundo predominantemente masculino y a un trabajo a veces muy pesado.

A fin de bajar los precios y lograr un rendimiento más económico, las industrias de escala mayor de productos lácteos utilizan leche en polvo y grasa vegetal. Según los pequeños fabricantes de queso, estos productos alterados —que dejan su forma tradicional— no saben igual, y se destinan para su venta a la ciudad de México y a Guadalajara. Pero, como dijo Laura,

... se degeneró el paladar de la gente de ciudad, ya no distinguen entre el malo y el bueno. Pero en la sierra sí saben la diferencia y aprecian muy bien un queso bueno. Aunque también ellos buscan los precios bajos y no siempre están dispuestos a pagar lo que vale el queso tradicional, hecho de leche entera de vaca sin alteraciones.

Cabe mencionar que en las ranherías de la sierra del Tigre siguen el proceso de antaño para elaborar sus productos lácteos. En los pueblos más grandes es mucho más difícil encontrar el producto tradicional. Por tales motivos, Laura pensó que iba a tener éxito en su nueva aventura.

Nos comentó que antes se acostumbraba embarrar con chile el exterior de ciertos quesos, lo que producía un color rojo, y que nombraban "queso enchilado"; a veces lo cubrían con cera. A Laura le apena no haber preguntado a su padre estas cosas cuando estaba vivo, porque ahora no está muy segura de qué tipo de chile ni cera utilizaban. Todavía la gente lo pide, pero en algunos lugares ya sólo lo pintan con algún colorante rojo y lo venden como "queso enchilado".

Otra característica que distingue al queso es el patrón impreso sobre la superficie de éste. Algunos lo prefieren con un dibujo de cuadrícula de textura gruesa que dejan las marcas del tejido de la tela utilizada al envolverlo durante su elaboración.

Sobre la crema, nos contó que cuando no es adulterada, al siguiente día se hace como piedra; en el caso contrario, se le mezcla grasa vegetal o benzoato de sodio, un conservador que utilizan para que no se endurezca. Según ella, los que venden los “perros calientes” (*hot dogs*) en ciudades como México prefieren la crema que no endurezca y obviamente de bajo costo.

La calidad de la leche tiene mucho que ver con los resultados del queso; por ejemplo, al utilizar la leche delgada —como dicen— o descremada, se empiezan a cuartear los quesos. La más concentrada y completa da un producto con mejor consistencia, textura y sabor.

Laura narró de manera casi dramática sus primeras aventuras como quesera. Cuando hizo el primero estaba muy orgullosa y lo veía muy bonito, redondito. Su amigo le dijo al ver el queso: “Desbaratas eso”. Ella exclamó: “¿Por qué?, ¿está mal hecho?”. Él contestó: “Mira, es mejor que tú lo vuelvas a hacer a que los clientes te lo vengán a devolver”. Y le explicó: “Lo aprietas y si está aguado es que le faltó sal, entonces lo tienes que desbaratar y también lo tienes que escurrir bien, porque si no lo haces, queda el suero en medio y se pudre el queso”. Laura se sintió desilusionada en su primer intento. Pero luego perfeccionó su técnica y con la práctica logró su meta.

Siguió narrando sus primeras experiencias:

Yo decía ¿queso? Con la mano en la cintura y no, todo tiene su chiste; usted no le hace un detalle y el queso ya cambia de sabor. Si no lo hace por ejemplo a la misma hora, si lo hace un poco más tarde o más temprano el queso cambia de sabor. Entonces, muchas veces nunca me salía el queso igual; muchas veces me salía el queso riquísimo; muchas veces no me salía malo, pero no igual de bueno. Entonces decía ¿por qué?, y todo tenía que ver desde cómo partía la cuajada, cuánto cuajo le echas. Por ejemplo, si pasas de cuajo la leche, el queso saca otro sabor al cuajo y te sale más amarillo; es un montón de cosas así.

Este relato da idea de lo complejo que es elaborar el queso. Es impresionante la relación fina y delicada que tiene Laura con el producto: la delicadeza con que corta el cuajo, la uniformidad de presión y ritmo al amasarlo, el sutil cálculo del tiempo y peso que tiene, según el caso, en la etapa de la prensada y añejada.

En seguida reproduzco fragmentos de las entrevistas realizadas durante sus actividades en la quesera. Sólo procesa los sábados y domingos, aproximadamente cuatrocientos litros de leche por día.

UN DÍA TÍPICO EN LA QUESERA DE LAURA

La quesera consiste en un cuarto techado sin ventanas, relativamente pequeño y angosto, y muy oscuro. Ahí se encuentra la artesa, una especie de caja grande ancha y poco profunda en forma de canoa de madera, inclinada y con la punta ligeramente hacia abajo. Es sostenida por dos muros de ladrillo, uno más bajo que otro, con el propósito de darle la inclinación necesaria para que drene bien el suero y salga por un canal angosto en su extremo. En la punta de la artesa está colgada una tina para recoger el suero que drena del cuajo. Al otro extremo de la artesa hay un pequeño espacio donde caben algunos moldes y quesos en proceso de elaboración. Por el otro lado del estrecho pasillo hay una alacena para guardar quesos ya terminados y los demás utensilios asociados al trabajo. Es un cuarto de unos 2.5 x 3.5 metros. Fuera hay un espacio para la prensa en forma de tejaban, el lavadero y otra mesa muy pequeña, junto a la cual se encuentra un quemador de gas muy sencillo en el que se calientan ollas con suero y leche para elaborar la mantequilla agria y calentar agua para hacer las panelas.

Como a las ocho de la mañana llega la leche entera, unos 210 litros, y se vacía a un tambo de plástico. La lleva un amigo, Pablo, que también tiene una quesera, pero de producción en escala mayor y mecanizada, que entrega quesos en Tecomán, Colima. Después la leche se pasa por una gasa para quitarle cualquier basura que pueda tener. En seguida se mezcla con cuajo, que en este caso se trata de un líquido que se llama Renimex. Se ponen cerca de diez mililitros por cada 100 litros de leche. Ella lo calcula por tapitas. Este líquido es lo que hace que se cuaje la leche. Se deja reposar una hora y luego se corta la plasta resultante en forma de cruz con un palo o espátula larga de madera y se espera cinco minutos. En seguida se mueve con la espátula lentamente siempre en la misma dirección, hasta que queda en grumitos de unos dos centímetros de grosor y se deja reposar una hora más. Laura explica este procedimiento:

Se tiene que desbaratar, que no le queden pedazos grandes, todo tiene que quedar en chiquito, pero así levantado, suavecito. Luego le deja un rato, como a los diez o quince minutos le vuelve a hacer otra vez; pasa el tiempo y ya le va a dejar usted que se asiente; la cuajada se tiene que asentar y el suero tiene que subir. Ya usted le mete la mano cuando vea que ya la cuajada está asentada, saca usted sus cubetas, lo mete a la bolsa a que escurra.

A las 10:30 horas la leche cuajada ya se separó del suero y éste se saca con una cubeta. Entonces se pone dentro de una tina grande. La leche cuajada que queda se pone en bolsas de tela de "calzón" o de *jersey* como se acostumbra llamarle en la sierra; es la misma tela de las pantaletas de *nylon* de las mujeres. Según Laura, se oye chistoso, pero es como la tela de la que usaban los calzones. Ese portillo chiquito permite que salga el suero, que drene lo más posible y no se vayan pedazos de cuajada. Laura comenta sobre esta etapa del proceso:

Entonces ya pones a escurrir la cuajada y la aprietas también, no mucho, [...] mucha gente lo que quiere es acabar rápido, entonces a veces hasta agarran sus bolsas y les meten piedras encima, para que desuere rápido, pero ahí se está yendo la grasa [...], les va quedando [el] queso, pues, sin sabor.

Estas bolsas son puestas dentro de la artesa donde se dreña parte del suero. Luego se espera como una hora y media a que quede bien escurrido. Se saca de las bolsas y se parte en cuadro de ocho a diez centímetros de grosor. Esto es con el propósito de seguir drenando lo que quedó de suero. Este proceso dura otra media hora aproximadamente. Todo el suero drenado sirve para alimentar a unos puercos propiedad de una amiga de Laura. En las instalaciones modernas este suero es vaciado a la máquina descremadora que saca lo que queda de crema.

Al mediodía se comienza a moler o amasar el cuajo con las manos, hasta que quede en grumitos pequeños de más o menos un centímetro de grosor. Mientras se muele se agrega sal de grano en proporción de un kilo de sal por 100 litros de leche. Durante este proceso se calienta el cuajo por el manejo de las manos, lo que facilita el relleno de los moldes. Laura explica este paso:

Cuando ya sientas que ya está bien escurrida, entonces le metes la sal y ya [...] a desbaratar todas las bolitas. Aquí les dicen borregos. Yo lo hago con las manos, como si estuvieras lavando, como moliendo. Entonces al principio cuando no estás acostumbrada [con] mucha sal de esa que le dicen de grano, te llegas a cortar, [...] pero te empiezas a acostumbrar, se te hace un cierto callo.

Le pregunté por qué no usaba guantes. Me contestó:

No, ni sientes [pierde el sentido del tacto con la leche cuajada], entonces pues como te enseñaron antes, [y] lo que pasa es que me enseñé [en] el tiempo de antes. Ahorita son métodos modernos y todo metes al molino, luego metes a una revoladora y ya llenas tus molles y ya, terminaste. Y acá duras más porque es a mano, pero el sabor es diferente. Entonces ya lo amasas, tiene que quedar bien amasado, de manera que ya juntes las bolitas, o sea, de manera que al hacerlo tú no se te desbarate.

Luego se preparan los moldes para el queso, los cuales pueden variar de tamaño según el pedido del cliente. Primero se mete una bolsa de tela tipo jerga gruesa, de algodón, dentro del molde de plástico. Éste es un cilindro sin fondo con agujeros de unos dos centímetros de diámetro, dispersos por la pared, con el fin de que se siga drenando el suero durante la etapa de la prensada. Laura comenta: “Por ejemplo, cuando voy a comprar las bolsas, digo [que] quiero bolsa para molde de kilo, para molde de seis kilos, entonces ya la señora me dice bien chistosa ‘ah sí, calzones’”. También hay bolsas especiales para los quesos grandes de 20 kilos. Son hechas de una tela de algodón tipo jerga que, según nuestra informante, da otra presentación al queso:

Te queda rasposito y mucha gente prefiere el rasposito. Yo tengo de las dos bolsas [...]. Para el queso grande uso puro de ese de algodón y drena más fácil porque el hoyito es un poco más grande, desuera mucho más fácil y el de *jersey* no, para queso grande no me gusta. Yo de este de *jersey* nomás tengo para queso de kilo, queso de medio y adoberas que es la panelita. Y para queso grande no hay como el otro, [...] les gusta más el dibujito chino.

Luego se comienzan a rellenar los moldes con el cuajo molido en capas apretadas para que no quede suero. Se llena completamente hasta formar un certo alto arriba del borde: eso es para que al prensarlo quede al nivel

del molde. Se tapa con las esquinas de la bolsa y está ya listo para prensarlo.

A las dos de la tarde se colocan los moldes llenos en una prensa de fierro con pesas y tablas de madera. Primero se ponen sobre una tabla y encima de éstos otra. Luego se hajan unas barras de fierro y se aprietan con tornillos. Al principio se oprimen poco y se espera; después se aprietan más y se colocan las pesas necesarias según el tipo de queso. Los frescos no llevan pesas y el cotija más añejo las lleva según el tamaño. Las pesas son de concreto vaciado con un alambre para colocarlas sobre los brazos que funcionan como prensa. Cuando es necesario más peso, cuelga también cubetas llenas de agua, en las que remoja, con cloro y jabón, sus telas para los moldes.

Laura dice que “hay diferentes maneras [de prensar] yo me enseñé a la antigua y me enseñé a la moderna, pero ahorita ya tengo prensa”. Laura explicó la forma como antes se hacía: “Ponías tus quesos y ponías una tabla encima. Antes eran unas tablitas al tamaño del molde, entonces ahí ya ponías una tabla y ponías piedras arriba. Entonces mi papá tenía puras piedras y eran piedras de cincuenta kilos”. Según Laura, se formaba una pirámide de piedras encima de los moldes, y entre más se prensaban, mejor quedaban. Indica:

...claro, tú le pierdes ahí porque se desuera más. Merma el queso, pero te queda bien presentado y así te evitas el que te lo regresen los clientes; un queso chico no necesita mucha prensa.

Explica el cuidado que se debe tener al prensar el queso:

Los prensas y no les bajas todo el peso, los dejas un buen rato, no le aprietas todo el tornillo lo que dé, sino tantito, para que desuere poquito; media hora, mientras haces todo lo demás, lavas artesa y todo eso. Al rato vuelves a apretar, ya después, entonces sí ya metes la pesa y te vas. Al siguiente día si quieres más, pues sí el queso es grande, entonces le metes más peso.

Sobre el tiempo que se deja así, me dijo: “Por ejemplo si lo hago ahorita en la tarde, lo saco hasta el otro día en la tarde, veinticuatro horas”.

Según el tipo de queso son las horas de prensada. Cuando se cumple el tiempo, se sacan de la prensa y de los moldes y se faja con otro tipo de

molde especial para esta etapa del proceso. Laura señala que la faja es una tira de fibracel cortada a la medida del queso. Primero se remoja en agua para suavizarla y se moldea a la forma del queso. Luego se hacen dos hoyos para meter un lacito y se aprieta:

...lo estás volteando todos los días, lo aprietas súper bien, para que el queso no se deforme, no se enclucque, entonces ya lo dejas ahí. Si lo quieres bien [lo dejas] hasta unos ocho días. [...] sino ya con cuatro, cinco días ya [...] no se deforma. Lo sacas y lo arpillas.

La arpilla¹² es una tela [...] pero es especial para los quesos, entonces ya cortas también tu arpilla como si fuera también faja y la amarras y aprietas bien [...] para tenerlo en forma, redondito y bonito [...] o sea, vas con tu queso chueco y pierde presentación.

Laura hace todo este proceso con mucho cuidado y con cariño hacia su producto. Después de una semana de reposo y añejamiento, los quesos tipo cotija están listos para la venta.

Los quesos grandes tipo cotija y los frescos chicos también se consiguen en la tienda de Laura que se llama Quesos y Otras Cosas, en San José de Gracia. Si usted se encuentra de paseo por esos rumbos, pruebe también la mantequilla agria, es como el queso *cottage*, una delicia.

COMENTARIOS FINALES

Pierre-François Baisnée describe algunos casos de fabricantes de queso de San José de Gracia. Hace referencia a la necesidad de los queseros de mecanizarse y utilizar leche en polvo y grasa vegetal, lo que propicia la baja del costo del producto. Además, estos productores de lácteos también tienen ganado lechero para apoyar su industria. Para el pequeño empresario las máquinas son caras y también es difícil adquirir un buen espacio cubierto. Ello, junto con lo que cuesta la materia prima, lo hace casi incosteable. Esta situación es general en la sierra y, como comenta Baisnée, hoy muchas de las pequeñas queseras están al borde de la quiebra.¹³ Por estas mismas razones, para Laura es bastante difícil obtener una ganancia atractiva, si consideramos todo el esfuerzo que invierte en la fabricación de sus produc-

¹² La arpilla es hecha de una tela de tipo de algodón y es tiesa, como si fuera almudonada.

¹³ Baisnée, *op. cit.*, p. 148.

tos. Laura representa una pequeña fracción de productores de lácteos de manera artesanal y tradicional de la sierra del Tigre. Aunque no haya ganancia ahora, su meta es tener clientela que aprecie el queso bueno y tradicional, hecho de leche entera, "como de antes". Su propósito es llegar, con el tiempo, a tener entregas en Guadalajara.

Es importante documentar el caso de Laura González porque hay pocos escritos sobre el proceso de producción del queso tradicional en la sierra del Tigre. Los estudios realizados sobre esa zona ganadera por lo general se refieren a aspectos históricos o económicos, pero no a la descripción detallada de su elaboración. Además, constituye una de las actividades de más tradición en la cultura ganadera de la sierra, que está en vías de desaparición.