

La quesería Velásquez Araujo: lugar donde se respira y degusta un buen queso artesanal



Doña Irma Dolores es una de las propietarias de aquella tradicional quesería que por muchos años ha llevado, directo de la vaca a la mesa de muchos hogares usulutecos, la delicia del queso fresco y muchos otros derivados de la leche, esos que son realizados de manera artesanal.

Texto: Morena Lizet Larín
La Palabra Universitaria

Alrededor de 108 kilómetros hay que recorrer desde San Salvador por toda la carretera Panamericana hasta llegar al cantón El Amatillo, ubicado en el municipio de Nueva Granada en el oriental departamento de Usulután, un camino que va dejando atrás un paisaje maravilloso que paraliza cualquier pensamiento, anteponiendo su majestuosa campiña y el sublime aire fresco de la mañana.

El sofocante calor del lugar se combina perfectamente con aquellos senderos que después de haberlos recorrido por un buen rato, además de el inconfundible olor a concentrado, miel, pasto molido y al estiércol del ganado, advierte que hemos llegado a nuestro destino, la casa de la familia Velásquez Araujo, en la que puede percibirse el particular olor de los productos lácteos que ahí se elaboran.

Ese característico aroma de los verdes pastizales, el corral donde el ganado de ordeño reposa durante la noche y el inconfundible vaivén de las paletas en los enormes contenedores de leche, anuncian que el queso del día pronto estará listo para servirlo en la mesa.

Con mucha amabilidad, sencillez y disposición, doña Irma Dolores, una de las propietarias de la quesería Velásquez Araujo, mientras nos da a degustar un jarro de leche cruda, que combinada con un poco de sal y tortilla tostada resulta un verdadero manjar para el paladar, explica paso a paso el proceso que implica la producción artesanal de derivados de ese líquido, como el queso fresco, la crema, el requesón, entre otros.



Describe que el proceso artesanal para obtener el succulento e inigualable sabor del queso fresco, inicia depositando la leche que viene directo de la ubre de la vaca y que ha sido extraído de la misma forma (artesanalmente) por los experimentados corraleros u ordeñadores, en enormes recipientes en los que se deja reposar por un par de horas para que el líquido tome fijeza.

Después de pasadas alrededor de tres horas se le aplica la pastilla de cuajo, según la cantidad de leche y se deja reposar otra cantidad de tiempo para que el líquido tome la textura idónea que permita procesar el succulento queso fresco?, explicó la experimentada señora.

Agrega que cuando la leche ha sido cuajada, el siguiente paso en el proceso es extraerle el suero. Este proceso se realiza colándolo con una manta ligeramente delgada, que permita que fluya con facilidad todo el suero que el queso tiene reprimido?, explica, mientras realiza ese proceso que a simple vista deja en evidencia la necesidad de contar con suficiente fuerza en los brazos para poder exprimir el suero de la mejor forma.

Amasado, se le llama al siguiente paso, que consiste en colocar el queso ya exprimido y libre de suero en una enorme batella de cemento (depósito), en la que de una manera muy similar a la forma de darle punto a la masa para las tortillas, el pan o la pizza, doña Dolores amasa aquellas gigantescas pelotas de queso, las cuales va poniendo a punto con la ayuda de buenas cantidades de sal, que es el elemento que define la textura y calidad del queso que se produce de manera artesanal.



Después de ese fatigoso proceso en el que ligeramente se evidencia el desgaste físico de la persona que amasa el queso y, particularmente en doña Dolores, éste ya está listo para reposar en los moldes cuadrados, que en la jerga de los queseros se les llama cinchos?, los cuales pueden ser de diversos tamaños, los cuales también definen la diferencia en los precios del producto.

Después de haber pasado ese proceso, que fácilmente se lleva la mitad del día desde que el corralero madruga para ir al establo y extraer la leche de la ubre de la vaca, hasta que el queso esté enmoldado en los cinchos de diferentes tamaños, está listo para ser trasladado a los mercados, comercializarse y llegar directo hasta la mesa de los hogares que acompañan el plato fuerte con una porción de queso fresco, recién salido de los enormes contenedores y batellas de la quesería de la familia Velásquez Araujo.