

# El queso chaqueño: memorias, identidades y patrimonio regional

Rosa E. Quiroga Saavedra

## Introducción: entre quesos y Villa Montes

Si hay un queso en Bolivia que se destaca por su región de producción y su sabor es el “queso *chaqueño*”, elaborado en la provincia Gran Chaco del departamento de Tarija donde derivan tres secciones: Carapari, Yacuiba y Villa Montes. y en la medida de fortalecer procesos de investigación en el marco de mi formación<sup>1</sup> y qué escribir para el curso de periodismo gastronómico<sup>2</sup>, me motivó pensar en este queso como producto local, elemento esencial de la gastronomía chaqueña, y por qué no pensarlo como patrimonio alimentario regional. Dado que es un producto que identifica a la zona por su producción, es parte de la composición cultural de la región y elemento identitario de la gastronomía local.

Para analizar estas conexiones, e iniciar esta crónica, pregunté a algunos/as conocidos/as y todas las voces me llevaron a Gualberto Saavedra, de quien se dice, es de los pocos que lo elabora de la *forma antigua*<sup>3</sup>. Además, es el único tío que me queda de la familia de mamá. De este modo, parte de este escrito es una reconstrucción de las charlas con Gualberto Saavedra y Yola Acosta su esposa, al tratar de desentrañar las memorias y las identidades en torno al queso chaqueño.

## Familia: identidades y comida

Mi familia materna es de Villa Montes, cuando era pequeña era un lugar de mucha arena y mucho monte verde, hoy, a pesar de estar plastificada por el cemento y certificada por la corrupción, en las calles resisten los Lapachos de colores, y no dejan de crecer los Taboroches de la avenida

---

<sup>1</sup> Doctoranda en Ciencias Antropológicas de la Universidad Nacional de Córdoba - Argentina.

<sup>2</sup> Curso de Periodismo e Investigación Gastronómica, organizado por MIGA Bolivia - The Foodie Studies, con el apoyo de la Embajada de Francia en Bolivia

<sup>3</sup> Término usado cotidianamente en Villa Montes.

camino a Tarija. Este año [a pesar de las sequias] los Algarrobos, cubrieron como mantas de chola la tierra de la Peña Colorada.

Como muchas/os jóvenes al salir del secundario me fui del pueblo, camino a la universidad y a cambiar el rumbo de mi historia. Sin embargo, a pesar de los tiempos, las distancias y su intenso calor, una regresa a aquel refugio del mundo. Y en esta ocasión la pandemia por COVID-19 provocó regresar a estas tierras.

De este modo, esta crónica sobre el queso chaqueño se articula y fortalece procesos de investigación en alimentación y con mi historia familiar. Como me explicaría mi tío Gualberto, con sus palabras, la elaboración del queso tradicional chaqueño implica una narrativa en la que interviene un sistema de relaciones entre memorias e identidades, al conectar recuerdos, experiencias y sensaciones. Es parte de aquello que constituye quienes somos y de dónde venimos.

Cuando me acerqué al puesto<sup>4</sup> de Gualberto y Yola, [ambos superan los 70 años], en Puesto Uno<sup>5</sup>, un día a las dos de la tarde cuando el sol calentaba a 43 grados y la sensación térmica era indescriptible, no podía no recordar mi infancia. Aquellos días cuando vivía en el campo en casa de la tía Julia donde estaba aquel pozo que parecía de brujas, pero, que contenía aguas contaminadas debido a las primeras petroleras. Recuerdo que el camino al pueblo era interminable y el monte tan igual que parecía que no se llegaba nunca a la ciudad. Cerca al puesto de Gualberto, la concertina de cantos permanente de los pájaros, las ovejas balando, y el ladrido del buen amigo que acompaña el caminar del tío no se hicieron esperar. Salen a mi paso un grupo de chivas, las vacas que están en el corral de rato en rato están balando y en este canto Gualberto se incorpora tarareando entre silbidos la vieja chacarera *Horcón del medio*, como si fuera el momento para dar continuidad a dicho recital.

En este primer encuentro con Gualberto y Yola me permitió contarles las razones de mi visita y pedirles que me permitan registrar la elaboración del queso, a sabiendas que este proceso se está perdiendo producto del avance de su industrialización. Al ganar peso por la mayor celeridad en su producción, se volumen y reducción de costos en comparación a la producción tradicional. Ellos, sin mucho prólogo, me invitaron a participar en la producción del queso. Unos días después nos levantamos los tres para comenzar la faena, cerca de las 5 de la mañana, hora en que el Chaco ya tiene un amanecer radiante.

---

<sup>4</sup> Se refiere al lugar de residencia de la gente que habita en el monte chaqueño.

<sup>5</sup> Es una comunidad del Municipio de Villa Montes. sin embargo, se guarda en la memoria que en Puesto Uno estuvo la primera base militar durante la Guerra del Chaco (1932 - 1935).

## Comenzamos la faena: entre el monte, los animales y el calor



Caminamos hacia el potrero. Mientras Gualberto se aprestaba con su silla y el balde para la leche; Yola sacaba uno a uno los terneros, que cuando reconocían a su madre se acercaban intentando amamantarse<sup>6</sup>.

Gualberto enlazaba sus patas para que estuvieran cerca de su madre, pero se pudiera ordeñar las vacas, las que estaban tan flacas que podían notarse los huesos bajo su piel, una flacura que se refleja en la sequía de la llanura chaqueña. Así, consiguió sacar 10 litros de leche de 6 vacas.



Entre medio y por un mal movimiento Gualberto se cae. Logra levantarse solo, y me dice “ves, hija, uno ya es viejo, ya no se puede hacer las cosas”. Intento ayudarlo, pero su cuerpo cansado recupera fuerzas y empieza a andar.

---

<sup>6</sup> Todas las imágenes fotográficas aquí expuestas son de mi autoría, las cuales fueron sacadas con el consentimiento de Gualberto y Yola, los días que estuve con ellos.

El tiempo presente manifiesta cuerpos cansados y viejos, “Ya no se puede como antes” son palabras que brotan lastimando una memoria que resiste.



Al terminar de ordeñar, llevamos la leche al corredor frente a la casa vieja. Allí, Yola empezó a colarla con una tela de yute mientras caía en un recipiente más grande.



Previamente, Yola había remojado el cuajo<sup>7</sup> en suero, éste ya algo cremoso lo mezcló con la leche, usando sus manos hasta que estuviera bien integrado todo.

---

<sup>7</sup> Yola nos explica que se usa el cuajo criollo, qué es una parte de la panza de la vaca. Esta el librillo y luego el cuajo. Este debe pasar por un proceso de secado y cocción con sal, cuando está seco, se lo corta por pedazos y se lo pone en remojo con suero un día antes de hacer el queso.



Yola se ocupa de esta etapa, batiendo la cuajada. Con los pájaros de fondo que no dejan de cantar, ella me explica que el suero que queda se usa para purgar, suena el suero mientras se hace la colada, también se usa para alimentar a fiel amigo, a quien le encanta esperar por su buen desayuno.

Después se deja reposar, el lapso que dura tomar unos mates y tener una buena charla, una hora aproximadamente. En ese tiempo se debe ir batiendo la cuajada, siempre con las manos.



Pasado este tiempo, se produce la cuajada y con mucho cuidado es colada en una tela de yute, para luego ser colgada y atravesar la siguiente etapa de producción.



Al día siguiente, pasado el mediodía iniciamos la fase final. De esta etapa se encarga Gualberto. Él saca la cuajada hecha un solo bloque, puesta en una batea de madera, con la mirada concentrada en un capítulo de “Vaqueros” y las manos ocupadas con el cuchillo, corta en pequeños cubos aquella cuajada y le va poniendo sal.



Una vez terminado el corte, se apresta para colocarlo en la *adobera*<sup>8</sup> en donde estará cerca de 24 horas, y la cual expulsará cada gota de líquido, y saldrá un queso criollo de semblante duro y *sabor tradición*. Entonces, después de varios días, de tiempos de maduración y cuidados, el queso chaqueño está listo.



Al terminar de hacer el queso me invitaron almorzar. Habían carneado un cordero, Gualberto terminó rápido de comer y se apresto a tomar el cuchillo para ir a castrar a los chanchos, mientras Yola se quedó conversando conmigo.

## **Aprender mirando y haciendo**

Esta crónica sobre el queso chaqueño boliviano permite reconocer las técnicas y las herramientas utilizadas para la producción de un queso que hace a la composición de una cultura viva en costumbres y tradiciones, que se expresan, que interactúan en el territorio chaqueño. Así lo expresa Gualberto mientras realiza la fase final:

El humano, de por sí, mismo se ha dado la idea para hacer el queso, ¿quién le ha enseñado?, ¿de dónde ha sabido o se ha inventado que esa parte de la vaca sirva para eso?

Gualberto y Yola expresan que *aprendieron a hacer queso mirando a sus padres al hacerlo*. Yola expresa:

---

<sup>8</sup> De los molderos, Gualberto cuenta que los realiza con el carpinterito, el de 2 kilos lo hizo su hijo. Tiene aún el de 12kilos que hacía con el abuelo Abdón y otro de 5 kilos. Es más fácil vender los moldes pequeños, son más comerciable.

[...] de ver no más, mi mamá hacía, ella hacía en sincho sacaba redondo el queso, no teníamos molderos. Desde chica veíamos lo que ella hacía igualito hacíamos. El gallo cantando interrumpe la entrevista.

“Todos aprendimos de mi papá”<sup>9</sup>, me dijo Gualberto, mientras me contaba que sus hermanas Natividad y Justa hacían dos moldes de 10 kilos para vender, allá por el año de 1960.

Tanto Yola como Gualberto reflexionan y lamentan el poco interés para aprender a hacer el queso, que observan en los más jóvenes. Ven con preocupación que esta tradición, poco a poco, se pierda y que el queso industrial sea el único recuerdo que se tenga por estas tierras.

## **De la conservación del queso**

Ambos entrevistados me dicen que el queso no puede guardarse.

El queso se hace duro, no se puede guardar, ni una semana, ese es el defecto, que no hay como guardarlo, alguna refrigeración algo, pero no he visto, dice Gualberto.

El queso chaqueño es un queso duro, que con los días le sale hongos, para alargar sus días de semblante blanco se le pone mucha sal. La familia Saavedra afirma no ponerle mucha sal, por lo que su queso es para el día no se puede guardar mucho. Sin embargo, Yola me explica de una técnica que utiliza para que se mantenga fresco, el cual implica envolver el queso en un trapo y en bolsa de nylon y ponerlo rápidamente en la heladera.

Este tipo de producción, cada vez más en desuso, pues se implementan tecnologías más aceleradas y de mayor producción que incrementan el desarrollo de la región, sigue viva en la memoria colectiva de los territorios; quienes resisten e intentan contar sus historias, sus formas de vida, sus modos de comer y cocinar entre los/as pobladores.

---

<sup>9</sup> Abdón Saavedra era el abuelo de la familia, quien emprendió la producción del queso chaqueño. Por relatos familiares, quizás lo aprendió en la década de 1910 cuando trabajaba como peón con algunos extranjeros.