



Año 13, Julio-Diciembre 2026
Fecha de recepción: 24 de febrero 2026
Fecha de aceptación: 29 de junio 2026

DOI: 10.5377/hycc.v28i13.23702

Saberes, sabores e identidad: lecturas antropológicas sobre el quesillo y la cultura alimentaria de Nagarote

Knowledge, flavors and identity: anthropological readings
on the quesillo and the food culture of Nagarote

Mario Miguel Cienfuegos Narváez 

mcienfuegos@unan.edu.ni

<https://orcid.org/0000-0003-3106-4974>

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Managua (UNAN-Managua)

Resumen

El quesillo nicaragüense es un platillo típico originario del departamento de León, de los municipios de Nagarote y La Paz Centro. El quesillo nagaroteño desde varias perspectivas antropológicas destaca la expresión de la cultura alimentaria, la identidad territorial y la memoria colectiva de este municipio. El estudio enfatiza en el rol de las mujeres en los procesos de producción, transmisión y reproducción de los saberes asociados al quesillo por vía materna. Estas prácticas se encuentran vinculadas con la memoria familiar, al prestigio social y la economía doméstica, convirtiendo la elaboración del quesillo en un espacio de reproducción cultural y de saberes y sabores locales. La investigación se desarrolló mediante un enfoque cualitativo, con orientación antropológica e histórica. Se utilizó la revisión documental y bibliográfica, la recopilación de testimonios orales y entrevistas a personas vinculadas con la producción y comercialización del quesillo. Actualmente, este platillo constituye un referente de identidad territorial y una actividad económica articuladora, que vincula a productores agrícolas, ganaderos, comerciantes y familias dedicadas a su elaboración. El reconocimiento municipal como plato típico robustecen su condición de patrimonio alimentario vivo. En consecuencia, el quesillo puede ser comprendido desde la antropología como un elemento donde convergen alimentación, memoria, género, economía, territorio e identidad, expresando la capacidad de una comunidad para preservar y resignificar sus prácticas culturales frente a las transformaciones históricas y sociales.

Palabras clave: *Antropología de la alimentación, identidad cultural, patrimonio alimentario, memoria colectiva, Nagarote.*

Abstract:

The Nicaraguan quesillo is a typical dish originating in the department of León, in the municipalities of Nagarote and La Paz Centro. From various anthropological perspectives, the Nagarote quesillo highlights the expression of the food culture, territorial identity and collective memory of this municipality. The study emphasizes the role of women in the processes of production, transmission and reproduction of the knowledge associated with the quesillo through the mother. These practices are linked to family memory, social prestige and domestic economy, turning the elaboration of the quesillo into a space for cultural reproduction and local knowledge and flavors. The research was developed through a qualitative approach, with an anthropological and historical orientation. Documentary and bibliographic review, the compilation of oral testimonies and interviews with people linked to the production and commercialization of quesillo were used. Currently, this dish constitutes a reference of territorial identity and an articulating economic activity, which links agricultural producers, ranchers, merchants and families dedicated to its preparation. The municipal recognition as a typical dish strengthens its status as a living food heritage. Consequently, the quesillo can be understood from anthropology as an element where food, memory, gender, economy, territory and identity converge, expressing the capacity of a community to preserve and resignify its cultural practices in the face of historical and social transformations.

Keywords: *Anthropology of food, cultural identity, food heritage, collective memory, Nagarote.*

Introducción

Nagarote es un municipio de Nicaragua ubicado en el departamento de León. Se sitúa a 42 kilómetros al noroeste de Managua, lo que toma cerca de 45 minutos llegar en auto. Es ampliamente conocida como la cuna del quesillo y destaca por su limpieza, orden y rica cultura tradicional. El nombre de Nagarote se deriva de la lengua chorotega, “Alfonso Valle cree que el vocablo es corrupción de Nacascolo; o tal vez de nagrand-otli, ‘camino de los Nagrandanos o Sutiavas’. Dávila Bolaños en cambio traduce: nahualli-otli, ‘camino brujo’”. (Incer Barquero, 1985, p.439)

En cuanto a sus límites territoriales, Nagarote limita geográficamente al norte con el municipio de La Paz Centro y el lago Xolotlán (Managua), al sur con el océano Pacífico y el municipio de Villa El Carmen (Managua), al este con el municipio de Mateare (Managua) y al oeste con el océano Pacífico y el municipio de León. Se caracteriza por un clima tropical seco, con temperaturas altas durante gran parte del año. Con periodos alternos de lluvias de los meses de mayo a octubre y sequía de noviembre a abril.

Este municipio ofrece paisajes naturales que combinan áreas rurales, zonas costeras del Pacífico y cercanía con el lago Xolotlán. Sus playas presentan un ambiente tranquilo y poco urbanizado, ideal para el descanso y la recreación. Además, el municipio es reconocido por su orden y limpieza, lo que le ha valido desde hace muchos años ser llamado el Municipio Azul o Municipio más limpio de Nicaragua. Igualmente, cuenta con la categoría de Ciudad Creativa y es reconocido como el Portal Turístico de Occidente, distinciones que desputan su identidad cultural, su potencial turístico y su importancia estratégica en la región.

En ese mismo orden de ideas, Nagarote se destaca por su gastronomía, principalmente por el quesillo el cual constituye un campo privilegiado para el análisis antropológico e histórico de las relaciones entre cultura, identidad, memoria y territorio. Los alimentos no solo responden a necesidades biológicas, sino que incorporan conocimientos, prácticas, valores, relaciones sociales y representaciones colectivas construidas históricamente.

Desde esta perspectiva, el presente artículo aborda la gastronomía nicaragüense como una expresión de cultura alimentaria, identidad territorial y memoria colectiva, tomando como unidad de análisis las prácticas sociales, familiares y económicas asociadas con la elaboración del quesillo, así como su transmisión y comercialización.

Este platillo tradicional integra dos mundos, el mesoamericano y el español, bien lo dice José Coronel Urtecho (2010) explica esta fusión propia de la economía de los tianguis, donde circulaban producto de diversos orígenes, sin embargo, el autor deje un sentimiento de resistencia a la modernidad, que en el caso del quesillo es un elemento necesario para la pervivencia.

La modernización de los mercados y la progresiva sustitución de las pulperías y bateas ambulantes por 'groceries' y supermercados -con la industrialización de los productos alimenticios exigida por tales sistemas de ventas- tienden a crear una situación culinaria semejante a la de los Estados Unidos... (p. 34)

La delimitación espacial de la investigación corresponde al municipio de Nagarote, particularmente a los espacios familiares y comerciales relacionados con la producción y venta del queso. La delimitación temporal comprende una perspectiva histórica que articula antecedentes prehispánicos y coloniales con las transformaciones experimentadas durante los siglos XX y XXI.

Mediante este escrito se busca comprender cómo las tradiciones gastronómicas se relacionan con la identidad cultural de los nagerotes. Así como los factores que intervienen en la transmisión de las tradiciones gastronómicas. La relación entre alimentación y memoria permite comprender que los conocimientos culinarios se transmiten mediante procesos de aprendizaje social, particularmente dentro de la familia y transmitidos de generación en generación.

El estudio deja claro que las mujeres son agentes claves para la conservación, transformación y circulación de conocimientos. Pensar en el queso más allá de la suma de ingredientes para constituir un plato, es descubrir las dinámicas que intervienen en la articulación cultural e identitaria, ubicadas en el trasfondo histórico, en la memoria y la vivencias de los nagerotes.

Asimismo, se encontró con el trabajo monográfico de Loaisiga y Jerez (2013) quienes realizaron una investigación referida al *Desarrollo Rural. Estudio de Caso: quesos gourmet Mi Finca, Nagarote – León*, quienes identificaron las distintas innovaciones que se han realizado en cuanto a la elaboración del queso, lo que ha permitido mejorar los ingresos económicos de las familias y a su vez contribuir al desarrollo local y a promover políticas públicas orientadas a este sector.

Materiales y métodos

La investigación se desarrolló mediante un enfoque cualitativo, con orientación antropológica e histórica utilizando la técnica de revisión documental y bibliográfica, la recopilación de testimonios orales y entrevistas a personas vinculadas con la producción y comercialización del queso; así como notas de campo.

Se utilizó la revisión documental como técnica de la investigación cualitativa que permitió viajar al momento de la colonia española en el contexto, así como la recopilación de testimonios orales y entrevistas lo que facilitó obtener las experiencias familiares y locales en torno a la temática.

En cuanto a la revisión bibliográfica, se procedió a ubicar información en la casa de cultura municipal ubicada en la antigua estación del ferrocarril, pero la bibliografía referente a los quesillos es prácticamente nula, por lo que se realizó búsqueda en repositorios institucionales encontrándose únicamente la tesis de seminario de graduación, la cual forma parte de los antecedentes del estudio.

Las entrevistas se realizaron con un muestreo por conveniencia. Se seleccionaron a partir de conversaciones informales con miembros de la alcaldía municipal de Nagarote, conocedores del tema, entre ellos cartera de turismo, recaudación y juventud. En total se realizaron diez entrevistas a familias quesilleras de reconocida trayectoria en el municipio. Las categorías principales de las entrevistas apuntaron hacia la memoria, la participación y las experiencias familiares.

Las notas de campo reflejan la experiencia del investigador, es preciso señalar que parte de las rutinas durante el trabajo de campo, se contó con el apoyo decidido de la alcaldía de Nagarote, lo que posibilitó establecer enlaces interinstitucionales con los miembros de las instituciones presentes en el municipio, con los que también se sostuvo reuniones en el marco de las ciudades creativas, de donde surge la idea, ya que, dentro de los ámbitos culturales que esta contempla, el quesillo ocupa el primer lugar como elemento identitario de los nagaroteños.

Resultados y discusión

La primera parte es resultado de la revisión bibliográfica. La documentación colonial registra la presencia de maíz y sal entre los productos tributarios del territorio. Estos registros no permiten establecer una fecha de origen del quesillo, pero sí contribuyen a identificar la presencia histórica de dos elementos fundamentales de su composición actual. La dimensión histórica se complementa con la memoria oral de los habitantes del municipio y los relatos recopilados atribuyen el surgimiento del quesillo a un acontecimiento fortuito.

Más allá de comprobar la realidad de este acontecimiento, el relato posee relevancia antropológica porque constituye una forma de memoria mediante la cual la comunidad explica, legitima y transmite el origen de su principal referente gastronómico. En este sentido, la tradición oral no se aborda únicamente como fuentes para establecer hechos históricos, sino como una práctica de producción de significado y pertenencia colectiva.

El quesillo, es el platillo típico por excelencia de la ciudad de Nagarote, sus ingredientes representan una mezcla de dos mundos; por un lado, el maíz y la sal, robles estoicos y eternos, presentes en la cocina tradicional mesoamericana; y, por otro lado, la cebolla, crema de leche y queso quesillo, productos introducidos por los europeos del siglo XVI en nuestras tierras, en una clara manifestación intercultural.

Respecto al ganado, es importante destacar la variedad que trajo el español entre ellos, muladar, caballar, ovino, caprino y vacuno, este último de mayor importancia comercial y con características específicas como producto no perecedero, como los productos de origen agrícola, que dependen de agentes agroecológicos de la naturaleza como el pasto y fuentes de agua, entre otras. Pareja Mejía (2004) señala que:

El ganado se convirtió en un gran instrumento para la colonización americana, ya que permitía asegurar una fuente proteica altamente valiosa para la supervivencia de los nuevos colonos, situación que se sigue presentando hoy en día en las áreas de colonización; el bovino nos brinda carne, leche, fuerza de trabajo y cueros para calzados y desarrollo artesanal. (p. 58)

Este platillo tradicional está compuesto por tortilla de maíz nesquizado recién hecho, cebolla encurtida en vinagre, sal, chile, crema dulce recién extraída de la lecha de vaca y quesillo nagaroteño. La elaboración de quesillo consiste en cuajar lecha de vaca, separar el suero del requesón, después la masa granulosa que se forma se muele y queda una especie de amasijo llamado cuajada, que inmediatamente es mezclada con agua hirviendo, para formar una masa chiclosa, misma que he trabajada por las manos laboriosas de mujeres nagaroteñas, quienes desprenden pequeños trozos que expanden en forma de disco, asemejando una tortilla de maíz; también les dan forma de trenza, similar al típico tocado de la mujer indígena chorotega del Pacífico de Nicaragua, de quienes descienden los nagaroteños.

Figura 1. Proceso de separación de la cuajada y el suero de la leche de vaca.



Fuente: Bredans Isamel López.

Este plato tradicional es un verdadero compuesto de la tortilla primigenia de la cocina mesoamericana, a la que se agregaban complementos de temporada o bien, según la situación socioeconómica de cada familia, de manera que, esta puede variar desde una pizca de sal, lácteos como crema, queso, cuajada, mariscos, arroces, legumbres y carnes de ganado vacuno, porcino, aves de corral y presas de caza como venados, iguanas, cusuco o armadillo y guardatinaja propios de la fauna local. A este punto bastará recordar el taco mexicano, que consiste básicamente en lo mismo, una tortilla a la que se le añaden complementos, pero que en Nagarote el desarrollo de la ganadería toma gran importancia para la economía local.

Las investigaciones etnohistóricas sobre Nagarote permiten asegurar que es un pueblo de ascendencia Chorotega. Al respecto el Obispo Morel de Santa Cruz (1752) en su visita apostólica, topográfica, histórica y estadística de los pueblos de Nicaragua y Costa Rica, señalaba que este municipio era un pueblo compuesto por unos cuarenta ranchos o bohíos, que albergaban a unas trescientas once personas distribuidas en setenta y cinco familias, de origen indígena y ladinos (mestizos), estos últimos mezcla de indígenas con españoles criollos o peninsulares y en constante comunicación con la ciudad de León.

Nagarote, por su posición geográfica entre las ciudades coloniales de León y Granada, se constituye en un pueblo que miraba pasar constantemente a españoles peninsulares, criollos, ladinos, negros e indígenas. Este dato es importante señalarlo, dado que la tradición oral de los nagaroteños asegura que el quesillo se originó por azar, y según ellos, fue una mujer que colocó un trozo de cuajada sobre una tortilla caliente, recién sacada del comal y esta, producto del calor se derritió haciendo del queso el famoso quesillo.

La mujer chorotega, tiene un papel importante en la vida familiar y publica, mujer tomadora de decisiones. Cabe mencionar que la familia se integra a los diferentes procesos productivos del quesillo siendo visible el papel de la mujer que con pregones invitan a los clientes ocasionales a degustar sus productos, al tiempo que son protagonistas del proceso de elaboración.

La mujer está relacionada con la transformación de la materia prima, distribución y el consumo en términos materiales; así como la producción y reproducción social en relación con el uso y construcción del espacio real y simbólico, dónde se manifiestan los saberes aprendidos, los signos y sus significados culturales. Al respecto los antropólogos españoles Contreras y García (2005) plantean que:

Las personas muestran actitudes hacia la comida que han sido aprendidas de otras personas dentro de sus redes sociales, ya sea en la familia, entre iguales, en el grupo étnico, en la clase social, en la comunidad local o en la nación. De hecho, la alimentación es el primer aprendizaje social del ser humano. (p. 27)

Resulta importante destacar las expresiones de la resistencia indígena la creativa “huelga de úteros” desarrollada por las mujeres indígenas chorotegas, que consistió en la negativa de estas a continuar procreando hijos para no darle más esclavos al invasor español. El doctor Dávila Bolaños (1974), en su obra *El Güegüense o Macho-Ratón* reflexiona respecto a la huelga de úteros y manifiesta: “Singular protesta, única en su género, que nos demuestra el temple y la calidad moral de las indígenas, que preferían renunciar al instinto primario de perpetuarse en el espacio-tiempo, antes de traer hijos que vivieran en la indignidad humana” (p. 07).

Por su parte Pardillo Gómez (2014), periodista e historiadora cubana, en su artículo *Nicaragua, la más inusual de las huelgas*, señala que la protesta de úteros es *sui géneris*, por ser la primera documentada en el mundo, promovida por las mujeres de ascendencia indígena Chorotega de Nicaragua. En una clara y decidida protesta contra la dominación y esclavitud de la que eran víctimas, durante el mandato de Pedrarias Dávila de 1527 a 1531.

El mismo cronista de indias López de Gómara (1552), en su: *Historia general de las Indias y vida de Hernán Cortés* refiere que: “No dormían (los indios) con sus mujeres para que no parieran esclavos de españoles. Y Pedrarias, como en dos años no nacían niños, les prometió buen trato, y así parían o no los mataban” (p. 298).

Los Historiadores Guerrero y Soriano (1968) en su Monografía de León, dan buena cuenta del primer registro histórico de Nagarote relacionado con el plato típico local; pues ellos aseguran que en 1539, cuando el pueblo en cuestión, pasa a ser encomienda de la corona española como pueblo tributario, según consta en el Acta de los Oidores de la Real Audiencia de los Confines, firmada en San Salvador, donde se menciona como tributo, diez cargas de sal y dos sementeras de maíz, ambos productos que contiene el quesillo nicaragüense.

La tortilla, se menciona en estas tierras como parte de la dieta desde 1585; es decir 46 años después, cuando Fray Alonso Ponce, cronista y comisario franciscano, en su *Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre Fray Alonso Ponce en las Provincias de la Nueva España* (1872), siendo Comisario General de aquellas partes, explica que: en su viaje desde El Viejo a la ciudad de Granada, pasan por Nagarote y no encuentran qué comer según los gustos españoles, por lo que buscaron huevos de gallina de castilla, zapotes colorados maduros y tortillas de maíz. A este punto es preciso aclarar que son fechas en documentos históricos, que no se refieren a la creación de la tortilla sino al uso de esta en la historia escrita en referencia a la localidad.

La tortilla es perteneciente al área cultural mesoamericana desde tiempos inmemoriales Soustelles (1970) señala que:

Las mujeres, con abanicos tejidos, soplan el fuego que dormitaba entre las piedras del hogar y después, arrodilladas ante el metlatl de piedra volcánica, comienzan a moler el maíz. El trabajo cotidiano se inicia con el ruido sordo de la mano del metate: así ha ocurrido durante milenios. Un poco más tarde, se escuchará el palmoreo rítmico que producen las mujeres al aplastar entre sus manos, con pequeños golpes, la pasta de maíz para confeccionar las tortillas (tlaxcalli). (p. 129)

La mezcla de los ingredientes indígenas y españoles de los que se derivó el quesillo se fue popularizando, pues las actividades agrícolas del municipio estaban destinadas a la producción de materias primas indispensables para elaborarlos. Maíz, sal, lácteos y legumbres, paulatinamente van ocupando el primer lugar en la cocina, la cosmovisión y la identidad económica nagaroteña.

A inicios del siglo XX, un 11 de julio de 1902, el entonces presidente de Nicaragua, general José Santos Zelaya, inaugura el tramo Nagarote-Mateare del Ferrocarril del Pacífico, quedando comunicada esta región con el puerto de Corinto, esto da cabida al movimiento de mercancías y gentes. La inauguración de la estación del ferrocarril en Nagarote permitió dinamizar la economía local y entra en vigor el quesillo, como una especie de comida rápida, para los usuarios frecuentes del otrora nuevo medio de transporte.

La fundación de la estación permitió que muchas comerciantes de este platillo subieran animosas a los vagones del tren, portando bateas sobre un yagual precolombino colocado en sus cabezas, para dar firmeza a estas, sobre las que se colocaban en diferentes recipientes de barro los ingredientes del quesillo, estos eran servidos a sus consabidos clientes, una vez dispuesta la batea en una tijera, que servía de asiento para la misma.

Memorias orales

A este punto, se presentan los resultados a partir de las entrevistas, que permiten recopilar la experiencia de los involucrados directos. De acuerdo con los testimonios de las personas entrevistadas aseguran que el quesillo comenzó a comercializarse en la estación del tren y se desconoce el nombre de la primera “quesillera” que lo comercializó. Hay que destacar que es gracias al Ferrocarril del Pacífico de Nicaragua que el quesillo llegó a toda la zona occidental de Nicaragua. La señora Margarita González, nieta de doña Dalila Lara, primera dueña de los quesillos Acacia, un restaurante especializado en este platillo, y con reconocimiento local, nacional e internacional, relata que: “el negocio lo comenzó hace más de cincuenta años mi abuelita, Dalila Lara, ella fue la que fundó los quesillos Acacia, ella empezó con un pequeño rancho” (González, comunicación personal, 04 de septiembre de 2022).

La señora González, declara que su abuelita no fue quien inventó el quesillo; sino que hizo una innovación en ellos, pues comenta que en su época el quesillo en lugar de cebolla llevaba repollo, de igual manera en lugar de crema, se le ponía la nata de crema, esta última mencionada como una crema dulce; pero un poco más grasosa y al ingerirla pura hace daño por la cantidad de grasa, entonces se usó la crema, continuó explicando González.

En la década de 1990, con el gobierno neoliberal de Violeta Barrios viuda de Chamorro, el tren es vendido como chatarra, se deja de escuchar el rodar sobre las vías férreas en su trayecto por el Pacífico de Nicaragua y con esta acción, surge una crisis generalizada de quienes dependían económicamente de esta vía de transporte. Las quesilleras no escapan de esta realidad, por lo que poco a poco, los negocios y ventas de quesillo, que otrora se habían instalado en los alrededores de la estación del ferrocarril, son reubicados en las proximidades de la carretera nueva a León.

Figura 2. Antigua estación del ferrocarril.



Fuente: Barricada.

Lo que inicialmente se vivió como una crisis por la clausura del ferrocarril, posteriormente se convirtió en una oportunidad que permitió una mayor accesibilidad y alcance al público dado que se incrementó el tránsito de pasajeros por las carreteras que conducen a León, ampliando la oferta y haciendo más visible este producto propio y único de la identidad nagaroteña. Importante recordar que el quesillo, era una especie de comida rápida, cuya tortilla hacía las más veces de plato y cuchara, posteriormente y para permitir el traslado, se empacaba en hojas de chagüite, proveniente del patio nagaroteño y fue doña Dalila Lara, quien a mediados de la década de 1960 con la inauguración de la empresa Plásticos de Nicaragua, Platinic y la producción de bolsas y recipientes de plástico, decidió ponerlo en una bolsa plástica, lo que permitió mayor movilidad del producto, que poco a poco se convirtió en un platillo local de exportación regional, siendo esta innovación un legado de la señora Lara, para el quesillo en la actualidad.

La bolsa plástica, permitió hacer figurar al quesillo nugaroteño en un platillo de consumo frecuente en la región del Pacífico y Centro Norte de Nicaragua, pues las quesilleras en sus bateas y tijeras, logran llevarlo a las diferentes ciudades del país, al punto que en la actualidad colegios, centros comerciales, fiestas patronales, parques, estadios de fútbol y beisbol, fiestas patrias, ferias gastronómicas, en un día cotidiano es posible degustar un quesillo nugaroteño por la gran mayoría de la región occidental del país.

Figura 3. Quesillo nugaroteño servido en bolsa plástica.



Fuente: INTUR.

El quesillo, ha llegado a incluirse en el discurso cotidiano de los nicaragüenses, es posible encontrarse frases como: se hace un solo quesillo, o una sola cuajada, refiriéndose a quienes bailan o se mueven de manera frenética. Hay una frase que destaca mucho entre todo lo que la señora Margarita González nos comenta y que es frecuente entre quienes hacen el quesillo: “Es muy rico comérselo, pero no todo el mundo se atreve a hacerlo, porque te quemas mucho y llega a doler hasta lo más profundo” (González, comunicación personal, 04 de septiembre de 2022).

Asimismo, González hace referencia al arduo trabajo que lleva preparar el queso quesillo con la cuajada y quemarse las manos con la preparación del producto. Si bien es cierto en la actualidad los restaurantes locales donde se vende el quesillo han incorporado otros platillos, este nunca falta. De manera que es posible encontrarse el quesillo en forma de desayuno acompañado de gallopinto, frito de cerdo, acompañado de varias

bebidas típicas como el tiste, cacao, semilla de jícara y pozol con leche, incluso pensando en las personas que prefieren refrescos naturales se ofrecen de las más variadas frutas de temporada o gaseosas.

Actualmente, la marca identitaria de la alimentación municipal es el quesillo acompañado del infaltable tiste, este último es una bebida a base de maíz y cacao principalmente. A continuación, la señora Margarita González, explica el proceso de elaboración:

La bebida típica que acompaña al quesillo es el tiste, compuesto principalmente de maíz y cacao, compramos la materia prima y lo empezamos a elaborar, primero tostamos el maíz y el cacao por separado, este último se pela y lleva al molino y se hace una especie de pinol, para prepararlo le ponemos agua, azúcar y hielo, los servimos en jícara sobre anillos de madera o bambú (González, comunicación personal, 06 de septiembre de 2022).

El éxito del quesillo como una alternativa económica e identitaria de los nagaroteños, radica en mantener la calidad del producto; si bien es cierto, ahora es posible encontrar en el comercio local, regional, nacional e internacional, crema pasteurizada, cebolla encurtida, y tortillas industrializadas, el sabor difiere ampliamente, pues todos los ingredientes suele ser elaborados el mismo día en el mismo lugar, de manera que siempre es posible encontrar calidad y tradición con sabor a identidad.

Es la misma calidad del producto y la tradición, quien se ha encargado de afincar el sello identitario propio de Nagarote, a la vez que hace de marketing social, pues son los mismos clientes quienes, se encargan de difundir el indiscutible sabor de la cuchara nagaroteña, al recomendar los establecimientos ubicados sobre la carretera.

La realidad es que el quesillo dinamiza la economía municipal, integra campesinos agrícolas, ganaderos, quienes proveen de materias primas, están quienes transforman la materia prima en productos propios del quesillo y quienes se encargan de comercializarlo. En la experiencia de la señora Carolina Pérez, propietaria de los Quesillo Bone, quien, con su familia, inicialmente se dedicada a la transformación de la leche de vaca en queso quesillo y crema, se puede entender esta situación:

Como todos los negocios tienen su inicio, anteriormente, solo elaborábamos el queso quesillo, el cual es el ingrediente especial del quesillo, antes había muchas quesilleras y la demanda de crema y queso quesillo era mucho mayor, entonces con la familia decidimos solo hacer productos para surtir esa demanda; pero lamentablemente las ventas se empezaron a poner un poco malas y por eso empezamos a hacer y vender quesillo nosotros mismos (Pérez, comunicación personal, 06 de septiembre de 2022).

Tras 16 años de incursionar en el mercado del quesillo, la familia de dona Carolina, se ha posicionado poco a poco, al punto que trasladaron de ubicación el negocio, producto de la demanda. Inicialmente se ubicaron en la casa de habitación de la señora Carolina Pérez, que se ubica en el paseo de la Naturaleza entrada al casco urbano, recién inaugurado por la administración del alcalde ingeniero Juan Gabriel Hernández, en septiembre del año 2021. Actualmente el negocio se ubica sobre la carretera nueva a León en la salida de Nagarote hacia el municipio de La Paz Centro, entre las situaciones que provocaron la reubicación del negocio figura principalmente el aumento de clientes y la necesidad de mayor espacio; pues este era pequeño y prácticamente había abarcado la totalidad de la vivienda de la familia.

El origen del nombre Quesillos Bone, se dio en memoria de la abuela de la señora Carolina Pérez, pues a pesar de ser una persona de escasos recursos económicos y analfabeta, logró posicionarse en el mercado local, fruto del trabajo en el quesillo mejorando la calidad de vida de sus descendientes, por ejemplo, darle una vivienda a cada hijo; entonces, para mantener la memoria y en forma de agradecimiento, nombraron los quesillos con el apellido de doña Aura Bone.

El quesillo es una tradición propia de las familias nagaroteñas que ha pasado de generación en generación, quienes se dedican a esta actividad, son conscientes de los beneficios que provee. Por un lado, la mejoría de la situación económica y a la par, el hecho de mantener la identidad del municipio.

Carolina Pérez comenta que la venta de quesillos es una actividad que se aprende en familia y pasa de generación en generación, principalmente por vía materna. Ella, aprendió junto a su mamá de estas quesilleras a las que les vendían sus productos, de manera que aprendió a hacer el quesillo, de igual manera a preparar la cebolla, que tiene su propio toque nagaroteño:

Para encurtir la cebolla, usamos la caramelina, que es una azúcar quemada y le da color al vinagre, la cebolla no se pone al fuego, se hierve el vinagre y una vez caliente se le deja caer a la cebolla que está previamente picada en cuadritos (Pérez, comunicación personal, 07 de septiembre de 2022).

Los beneficios de trabajar en familia son múltiples en primer lugar destaca el reconocimiento local, son todas quesilleras; pero unas son las Acacias, las Bone, es decir, gozan de prestigio y reconocimiento social. El hecho de trabajar en familia disminuye los costos de producción y a la vez permite dinamizar la producción y economía familiar y local.

Todo el negocio de quesillos inicia con mano de obra familiar, se integra principalmente la familia nuclear y a medida que el negocio crece, se vincula a la familia extensa generalmente materna.

Para ese tiempo nosotros empezamos, luego pusimos a una de mis sobrinas a despachar, empezamos con una pequeña pana plástica donde se guardaba el queso quesillo y una mesa, lo que llamamos “caramancheliito”, luego de eso a las personas les fue gustando el sabor del quesillo y de esa manera fueron progresando, ahora ya hay personas que trabajan con nosotros que no son familiares directos, pero aquí todos nos consideramos una gran familia (Pérez, comunicación personal, 07 de septiembre 2022).

El quesillo fue reconocido como plato típico de Nagarote mediante resolución municipal en la administración 2001 – 2004. La relación de la alimentación con la promoción turística es planteada por Barrera y Bringas (2009), como una apuesta a la experiencia enriquecedora del turismo.

Para el caso que nos ocupa, al considerarse el quesillo como emblema municipal, adquiera carácter territorial como espacio vivido, mencionar que Nagarote es cuna del quesillo, implica la relación de producto con el lugar, más allá de las marcas o prestigios que pueden tomar algunas quesilleras.

Conclusiones

Para Nagarote el quesillo se afianza como una expresión significativa de la identidad cultural y territorial, pues su composición, preparación y consumo articulan elementos de origen mesoamericano, con productos incorporados durante el proceso colonial. En este sentido, más que un alimento, el quesillo representa una manifestación de la interculturalidad y de los procesos históricos que han configurado la cultura alimentaria nagaroteña.

La producción del quesillo evidencia el protagonismo de las mujeres en la reproducción de los saberes culinarios y en la economía familiar. Las mujeres están presentes en los procesos productivos, comercialización y transmisión de conocimientos por matrilinealidad principalmente. Esta continuidad convierte la práctica culinaria en un mecanismo de reproducción cultural y prestigio social dentro de las familias y la comunidad.

La historia del quesillo relacionada con las transformaciones económicas, sociales y territoriales de Nagarote y la llegada del Ferrocarril del Pacífico favoreció su comercialización y expansión hacia otras regiones, mientras que la desaparición del éste provocó la reubicación de las quesilleras hacia la carretera nueva a León. Estos cambios demuestran la capacidad de adaptación de las prácticas alimentarias locales frente a las transformaciones de las infraestructuras y de las dinámicas económicas.

Finalmente, se puede argumentar que el quesillo hace de Nagarote un eslabón indispensable para ser considerada Ciudad Creativa y como parte de la oferta turística municipal. Por ello, estudiar el quesillo desde la antropología permite comprender cómo un alimento cotidiano puede convertirse en un espacio de memoria colectiva, transmisión de saberes, reproducción social y representación cultural de toda una comunidad.

Listado de referencias

- Barrera, E y Bringas Alvarado, O. (2009) Food Trails: Tourist Architectures built on food identity. *Gastronomic Sciences. Food for Thought*. Vol. 3 Nº 8.
- Contreras, J y García, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: ARIEL
- Dávila Bolaños, A. (1974). El Güegüense o Macho-Ratón. Drama épico indígena. Estelí: Géminis.
- Guerrero y Soriano. (1968). Monografía del departamento de León. Managua: Banco Central. Colección Nicaragua Nº 10.
- Incer Barquero, J. (1985). Toponimias indígenas de Nicaragua. Libro Libre.
- López de Gómara, F. (1552). Historia general de las Indias y vida de Hernán Cortés. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- Loaisiga, M. y Jérez, G. (2013). *Desarrollo Rural e Innovación Estudio de Caso: Quesillos Gourmet Mi Finca, Nagarote, León 2012-2013*. Otra thesis, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua.
- Morel de Santa Cruz, P. (1752) Visita apostólica, topográfica, histórica y estadística de todos los pueblos de Nicaragua y Costa Rica. [www.enriquebolaños.org/coleccion RC/933.pdf](http://www.enriquebolaños.org/coleccion/RC/933.pdf)
- Pardillo Gómez, M. (2014) Nicaragua, la más inusual de las huelgas. América Nuestra. Nº 3, año 1. Disponible en: <https://mulcs.com.ar/2014/03/18/nicaragua-la-mas-inusual-de-las-huelgas/>
- Pareja Mejía, R. I. (2004). El ganado bovino en la colonización de américa. Revista de la Universidad de La Salle, (37), 57-62.

Ponce, A. (1872). Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en las provincias de la Nueva España: siendo comisario general de aquellas partes. Trátanse algunas particularidades de aquella tierra, y dícese su ida á ella y vuelta á España, con algo de lo que en el viaje le aconteció hasta volver á su provincia de Castilla. (*No Title*).

Soustelle, J. (1974). La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista. <https://archive.org/details/soustelle-jacques.-la-vida-cotidiana-de-los-aztecas-en-visperas-de-la-conquista-ocr-1970/mode/2up>

Urtecho, J. (2010). Elogio de la cocina nicaragüense. <https://sibila.com.br/cultura/elogiode-la-cocina-nicaragueense/3841>.