

## Leche cruda (con panela)

Por: Héctor Abad Faciolince

ESTOY EN LÍOS CON LA LEY. SOY UN consumidor y un vendedor de leche sin pasteurizar. Tengo tres vacas Blanco Orejinegras y los fines de semana las ordeñamos para hacer quesito, arequipe, y tener leche fresca. Como soy mal ordeñador (les saco si mucho un vaso) Egidio hace la tarea, y si estamos de buenas les logra sacar 20 litros a las tres. Ya se sabe, las Blanco Orejinegro no son Holstein, pero a la vista me gustan más y no se les pegan casi las garrapatas ni las mata la aftosa. A la leche recién ordeñada, y puesta en vasos, le decimos "postrera" desde los tiempos de mi bisabuela, quizá porque es la leche que sirve para acompañar el postre. En realidad estas postreras —con una crema exquisita que sube a la superficie— sirven también para echarle al café y además para acompañar el arequipe, la mazamorra y sobre todo la panela.

Y ahí vuelvo a estar en líos con la ley. Resulta que yo la panela no la compro en Carrefour, de productores industriales, sino que se la encargo a Adán, un campesino de Sonsón, que tiene un trapiche artesanal bajando dos horas a lomo de mula desde el pueblo, camino del río Arma. La panela que hace Adán no se puede comparar con la que venden en El Ley. Tiene un aroma, una consistencia, un sabor, que son únicos. Pero producir panela artesanal también se está convirtiendo en un delito en este país gobernado por patriotas que persiguen a los campesinos más pobres con leyes absurdas.

Decía que también vendo leche cruda. Lo debo hacer porque la cantidad no es suficiente para que pase una empresa a recogerla. Además la finca queda a media hora a caballo de la carretera principal. Y si en semana no se ordeñan las vacas, pues se me pierden, porque les da mastitis. Como la leche sobra, se la vendemos barata a los vecinos, mucho más barata que la de Colanta o Parmalat. Los vecinos no se han enfermado nunca por la leche nuestra. Las vacas son sanas y están vacunadas, Egidio se lava las manos antes de ordeñar, lava las ubres con una solución yodada, y les tira a las ánimas benditas del Purgatorio los primeros chorros del ordeño de cada teta. Más higiene no ha sido necesaria por allá.

De la panela puedo decir lo mismo. Aunque el Invima le haya exigido a Adán que monte un trapiche de acero inoxidable que él no se puede permitir, y que se ponga un bozal como el que él le pone de día al perro bravo, la panela que vende hierve tanto tiempo a tanta temperatura, que no hay bacteria ni bicho que resista ese fuego. La manía de la asepsia histórica es una ridiculez, o más bien, una exigencia interesada de los grandes productores de panela para acabar con los paneleros artesanales, como Adán.

Es muy conocida la frase del general De Gaulle, que alguna vez se lamentó de lo difícil que era gobernar un país que producía 365 variedades de queso. Y se quedó corto, pues se calcula que en Francia se producen más de 500 tipos distintos de quesos artesanales, los cuales son una de las mayores riquezas de la gastronomía mundial. Estos deliciosos quesos artesanales se hacen con leche fresca (como la que quieren prohibir aquí).

En el país de Pasteur buena parte de la leche no se pasteuriza. Si la pasteurizaran, acabarían con una de las mayores riquezas culturales de Francia. Se sabe que los buenos quesos franceses solamente se pueden producir con leche viva, con leche que fermenta por sí misma, es decir con lo que allá se llama lait cru o leche cruda. Hace unos años las grandes compañías productoras de alimentos se empeñaron, amparadas por una supuesta necesidad higiénica, en que todos los quesos de Francia se hicieran de manera industrial, mecanizada, aséptica. Estuvieron a punto de convertir a Francia en un supermercado gringo, en el que todos los quesos saben igual y a nadie le da diarrea jamás, pero engordan como cerdos. Por suerte para el queso artesanal francés, y para el paladar del mundo entero, los industriales no pudieron imponer este empobrecimiento cultural.

Aquí, en lo pequeño, nos quieren también quitar lo poco que tenemos. Señor Presidente, señor Ministro de Protección Social: el gran problema de higiene de este país es el agua potable, los acueductos. No pierdan el tiempo y los recursos en perseguir a los vendedores de leche cruda y a los productores de panela artesanal. No persigan a los campesinos más pobres para favorecer a la industria de los alimentos. Sean patriotas de verdad, protejan a los más débiles en vez de perseguirlos con tonterías que no dicta la higiene, sino el interés.