



Ellen G. White
CENTRO DE INVESTIGACIÓN
DIVISIÓN INTERAMERICANA

Panfleto No. 047

EL USO DEL QUESO

Universidad de Montemorelos, No. L., México

EL USO DEL QUESO

Por. W. C. White

Declaraciones acerca del uso del queso
como artículo de consumo alimenticio
según los escritos de la Sra. E. G. White.

La primera mención existente en los escritos de la Sra. White con respecto al queso como un artículo indeseable en la alimentación, aparece alrededor del año 1868 y está dirigida a un miembro de iglesia y su esposa, quienes le habían sido presentados a ella como "retrocediendo en la reforma pro salud".

Dice lo siguiente: Ustedes, mis queridos hermano y hermana, pueden gozar de una salud mucho mejor que la que tienen ahora, y pueden evitar muchas enfermedades, sencillamente si ejercitais temperancia en todas las cosas; temperancia en el trabajo, en el comer y en el beber. Las bebidas demasiado calientes debilitan el estómago. Nunca debería introducirse queso en el estómago. El pan de harina blanca no puede impartir al organismo el alimento que se consigue en el pan integral". Testimonios, tomo 2, p. 68.

En septiembre de 1877, en el campamento de Lansing, Michigan los acampantes trajeron un queso grande. Después de protestar en contra de su uso, un médico prudente lo compró y lo arrojó en una zanja. La Sra. White escribió en 1895 en cuanto a esto:

"Se decidió que en cierto campamento no se vendería queso a los presentes; pero al llegar, el Dr. Kellogg encontró para su sorpresa que se había adquirido una gran cantidad de queso para su venta. El y algunos objetaron el hecho, pero los que estaban a cargo de la tienda dijeron que se había comprado el queso con el consentimiento del hermano _____, y que no podrían permitir que se perdiera el dinero invertido. Entonces, el Dr. Kellogg preguntó el precio del queso, y lo compró todo. Había considerado el asunto de causa a efecto, y sabía que, algunos alimentos de los que generalmente se pensaba que eran saludables, eran muy dañinos". Carta 40 de E. G. White, 1893, pág. 5.

En Testimonies for the Church, tomo 3, p. 136, encontramos esta cita: "Generalmente le permiten a los niños comer carnes, especies, mantequilla, queso, cerdo, pastelería y condimentos... Estas cosas hacen su obra desarreglando el estómago, excitando los nervios a una acción anormal y debilitando el intelecto".

En el Ministerio de Curación, p. 232 leemos:

"Si se hace uso de leche, debe ser bien esterilizada, pues con esta precaución hay menos peligro de enfermedad. La mantequilla es menos nociva cuando se la come con pan asentado que cuando se la emplea para cocinar, pero por regla general es mejor abstenerse de ella. El queso merece aun más objeciones; es absolutamente impropio como alimento".

¿De qué clase de queso se hablaba en estos párrafos? El queso presentado en los Testimonios como inadecuado para el estómago humano, es el queso americano corriente, tal como se vende en el comercio. No tengo razón para creer que la hermana White tenía en mente el Limburger, Roquefort o cualquier otra clase de queso especialmente fuerte o madurado.

Cuando era niño, a menudo escuché discusiones entre mis padres y unos amigos fabricantes de queso en el Estado de Nueva York. Esos fabricantes de queso admitían que el queso común y corriente que se vendía en las tiendas era dañino, pero que el queso de leche descremada no era tan mala. Mientras que mamá admitía esto como verdad, aún así nunca recomendó ni siquiera el uso del queso a base de leche descremada.

Además, en la mente de la Hermana White, la "edad", o el tiempo de maduración del queso, no era el factor determinante de su condición peligrosa. Como evidencia de esto, encontramos en un artículo titulado "Los campamentos", publicado en la Review and Herald de julio 19 de 1870, lo siguiente:

"Cuando empezamos el campamento en Nora, Ill., sentí que era mi deber hacer ciertas observaciones en cuanto a su alimentación. Relacioné la experiencia desafortunada de algunos en Marion (cuya enfermedad había sido previamente mencionada en el artículo), y les dije que la atribuía a las preparaciones innecesarias que se hicieron para la reunión, y también el haber comido esas preparaciones innecesarias allí. Algunos trajeron queso, y se lo comieron; aunque era nuevo (fresco) era también demasiado fuerte para el estómago, y nunca debería introducirse en él".

"El queso cottage o requesón, llamado a veces "Dutch cheese" o "Smear-case", no estaba incluido en la condenación del queso que hizo la Sra. White. Ella y su familia usaban este tipo.

Siempre que han preguntado acerca de las nuevas clases de queso que parecen ser como queso cottage, y que abundan tanto hoy contestaba: "el asunto de su valor o peligro es para un perito en alimentación, un químico o un médico".

Declaración de un médico

Pregunta. ¿A qué clase de queso se refiere el Espíritu de Profecía como inadecuado para la alimentación?

"Se dice que hay alrededor de 350 diferentes clases de quesos conteniendo más de 250 variedades de bacterias. Casi todos los quesos son hechos con bacilos lácteos que fermentan la leche; pero a los quesos "maduros" se añaden bacterias putrefactas y formadoras de gas. El queso cottage es un producto sencillamente fermentado a base de bacterias lácteas, hecho de leche descremada y considerado como nutritivo y fácilmente digerible. Los quesos crema son mucho más ricos en grasa, con un promedio de 20 a 40 por ciento de grasa y por lo tanto más difíciles de digerir.

"El queso fresco, no madurado o añejado, tal como el queso crema Philadelphia o Kraft, es más parecido al queso cottage, pero la persona debería asegurarse de que es fresco, y consumirse solo de vez en cuando por su riqueza del contenido en crema o grasa.

"Los quesos añejados o madurados a los cuales probablemente se refiere especialmente el Espíritu de Profecía, son más o menos inadecuados para la alimentación, dependiendo probablemente de la duración del tiempo requerido para su proceso de maduración.

Indol, skatol, y tantos otros productos químicos dañinos juntamente con el amoníaco, se hallan en estos tipos de queso. Hace algunos años, el doctor Víctor C. Vaugh de Ann Arbor Michigan, encontró en el queso cheddar americano, productos dañinos, tóxicos para los conejos y otros animales pequeños.

"Creo que todos nuestros sanatorios usan queso cottage o requesón, y la mayoría de ellos el queso crema no añejado, como lo es el queso Philadelphia". Dr. O. S. Parrett, en Review and Herald, mayo 5 de 1932.

Tratamos de ser reformadores de salud genuinos. La Sra. White hizo un llamado a este respeto en la Conferencia General de 1909, del cual citamos algunas palabras:

Nunca testifiquemos contra la reforma pro salud por dejar de usar alimentos completos y agradables en lugar de los elementos dañinos de la dieta que hemos dejado a un lado. En ninguna forma se fomenta el apetito por estimulantes. Comed solamente alimentos sencillos, buenos y completos, agradeciendo siempre a Dios por los principios de la reforma pro salud. Sed sinceros y verdaderos en todo, y obtendréis preciosas victorias". Testimonies tomo 9, p. 163.

QUESO

(Declaraciones hechas por el Dr. Winea Simpson en una carta de junio 25 de 1936).

La única diferencia entre el queso madurado que hoy se produce y el tipo de queso que se hacía cuando la hermana White dio su testimonio, estriba en que casi todos los productos comerciales están ahora pasteurizados y por consiguiente los peligros de contaminación bacteriológica quedaron superados por los métodos actuales.

Hay todavía una pregunta con relación a lo saludable del queso antes de poder decir que los testimonios de la Sra. White no se aplican a este tiempo. La pregunta es: ¿Son dañinos los productos de descomposición bacteriológica existentes en el queso añejado o madurado?

Hasta donde yo sé, no se ha hecho ninguna investigación en cuanto a lo tóxico que pueda resultar el queso. Hay un trabajo de investigación que esperamos realizar alguna vez.

En conclusión, me puedo referir a algunas declaraciones basadas en modernas investigaciones científicas que señalan a los quesos añejados como tóxicos.

"El hecho de que el queso sea madurado a través de bacterias y que tal actividad bacteriana en la producción sea esencial para obtener el olor y sabor característico del producto terminado, no le quita el estigma de putrefacción o de descomposición al producto, en el cual la actividad bacteriológica indeseable ha producido un olor, un sabor o una textura anormales. Muchos productos de este tipo están bajo observación constante y se clasifican como dañinos o deteriorados y no deberían ser permitidos en el mercado de la misma manera como no se venden los tomates o el pescado dañados"., Greaves Elementary Bacteriology, p. 1932, p. 291.

"El queso fresco especialmente el queso crema y el llamado "queso cottage" son buenos alimentos. La así llamada maduración del queso, no lo mejora, sino que al contrario, le desarrolla características objetables. El proceso de maduración es llevado a cabo por medio de moho o materias fungosas, levaduras y bacterias, que están presentes en la leche o que le son añadidas a ella en el proceso de fabricación". The New Dietetics, J. H. Kellog, M. D.

"Otra posible razón para los efectos desagradables que el queso produce en el estómago es que, en el proceso de maduración, se produce una pequeña cantidad de ácidos grasos que son muy irritantes". Foods and Dietetics, M. D. p. 130.

Conozco solamente dos tipos de quesos no añejados que puedo recomendar como bueno: el cottage (requesón) y el Philadelphia.

Referencia al Queso en Ministry of Healing en Alemán

En la edición americana de Ministry of Healing, en la pág. 302, se lee: "Si se hace uso de leche, debe ser bien esterilizada, pues con esta precaución hay menos peligro de enfermedad. La mantequilla es menos nociva cuando se la come con pan asentado que cuando se le emplea para cocinar, pero por regla general es mejor abstenerse de ella. El queso merece aun más objeciones; es absolutamente impropio como alimento". Ministerio de Curación, pág. 232.

Cuando se tradujo el Ministerio de Curación al alemán, los publicadores le escribieron a la Hermana White, diciendo que el queso se usaba mucho en Europa y que había varias clases de quesos saludables. En respuesta, la Hermana White dio instrucciones de cómo responderles y el 27 de marzo de 1906, le escribí al pastor Conradi:

"En respuesta a su carta del 7 de marzo, diré que consideré su pregunta con mucha atención. Mamá leyó su carta, y de acuerdo con sus instrucciones, le sugiero lo siguiente para incluirse en Ministerio de Curación:

El queso fuerte, es aun más objetable. Esto deja a un lado la frase, es completamente inadecuado para comer. Y le añade a 'queso' un adjetivo calificativo. Si 'fuerte' no es el término usado por ustedes para indicar el queso común y corriente que se obtiene en el comercio, madurado y lleno de veneno, use por favor el término correcto".

En respuesta a este consejo, leemos lo siguiente en la cita del Ministerio de Curación en alemán: "El queso fuerte, cortante, no se debe comer" (Traducción literal)

E. G. White Publications
General Conference of S. D. A.
Takoma Park, Washington 12, D. C.
October 27, 1960

Centro White
Univ. de Montemorelos
Montemorelos, N. L.
Abril de 1980
Rev. abril de 1993