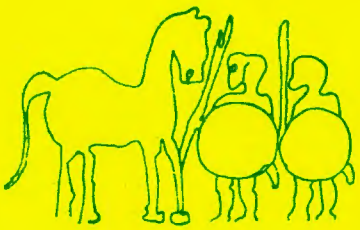
INSTITUCION CULTURAL DE CANTABRIA

ANALES

DEL

INSTITUTO DE ESTUDIOS AGROPECUARIOS

Vol. II



DIPUTACION PROVINCIAL DE SANTANDER

1976

LA ELABORACION INDUSTRIAL Y ARTESANA DE LA LECHE EN LA MONTAÑA.

COMENTARIOS CON MOTIVO DE UNA EXPOSICION

Por

PEDRO CASADO CIMIANO

Anal. Inst. Est. Agropecuarios, **2** : 225 - 240 (1976)

Tiene mucha fama Holanda
para quesos y mantecas,
pero yo prefiero a todos
los quesucos de pasiega.

Pocas exposiciones han tenido tanto éxito en Santander como la celebrada en los meses de abril y mayo de 1976 sobre las "Industrias artesanas de la leche y sus derivados".

En esta exposición —que ha sido organizada por los Institutos de Estudios Agropecuarios y de Etnografía y Folklore de la Institución Cultural de Cantabria, con la valiosa colaboración del Dr. Manuel Arroyo— se ha expuesto una colección de los utensilios más representativos utilizados para la elaboración artesana de mantequilla y queso en nuestra provincia, así como en los comienzos de algunas de las industrias lácteas montañesas.

Resulta francamente difícil en estos tiempos en que se dispone para la elaboración de los productos lácteos de tecnologías tan avanzadas, como las que permiten obtener continuamente con una sola máquina rendimientos horarios de 5.000 kilos de mantequilla o 3.000 kilogramos de leche en polvo, el acordarnos de los antiguos métodos, que han sido la base y fundamento de los modernos sistemas de producción aplicados en la actualidad.

Sin embargo, la espectacular evolución de la tecnología lechera de los procedimientos artesanos a los empleados industrialmente hoy en día se ha realizado tan solo en los últimos 100 años, ya que tanto en Europa como en América su desarrollo comenzó en el último tercio del siglo XIX.

Así, algunos de los acontecimientos que promovieron el comienzo del desarrollo de la industrialización de la leche en el mundo fueron la invención del primer procedimiento industrial para la condensación de la leche patentado por Gail Borden en 1856; la celebración en Hamburgo en 1877 de la Exposición Internacional de Lechería; la construcción en el año 1879 por el ingeniero sueco De Laval de su separador centrífugo para desnatar la leche; la fabricación en Ber-

lín en el año 1882 del primer aparato para pasterizar la leche; la invención en 1883 del procedimiento de elaboración de leche malteada, que fue el primer producto lácteo en polvo elaborado a escala comercial en los Estados Unidos; la fabricación de botellas de vidrio (1884) y de equipos mecánicos de embotellado (1886); el patentarse en Norteamérica en los años 1884 y 1887 por Meyenberg el procedimiento para la elaboración de leche evaporada esterilizada en botes metálicos y también en Norteamérica en 1893 las grandes mantequeras cilíndricas provistas de mecanismos para el batido; la aplicación en Dinamarca en el año 1891 por primera vez de forma sistemática de la pasterización de la nata y su acidificación artificial; la presentación de la primera leche homogenizada en la Exposición Universal de París en el año 1900; las patentes registradas por Just en 1902 y Hatmaker en 1904 para la elaboración de leche en polvo para el secado por rodillos; y las aportaciones y patentes de Gray (1913) y Rogers (1917) para la elaboración de leche en polvo mediante el secado por atomización.

Estos descubrimientos y avances en los procedimientos de industrialización de la leche fueron seguidos y adoptados en nuestra provincia, en donde el desarrollo de la industria láctea se realizó paralelamente, en cuanto a su cronología, con los demás países extranjeros.

A esto contribuyó indudablemente la gran experiencia y tradición que existía en el tratamiento de la leche, como lo atestiguan numerosos documentos existentes en archivos y bibliotecas, que comenzando en las citas del famoso geógrafo griego Strabón, dan fe de la antigüedad e importancia de este quehacer lácteo.

No está en nuestro ánimo el tratar aquí de esa lejana historia, que personas más conocedoras del tema han expuesto ya con anterioridad, sino solamente, alentadas nuestras inquietudes por todo lo referente a la lactología con motivo de la Exposición, hacer un pequeño esbozo sin mayores pretensiones de la historia más reciente y paradójicamente tal vez menos conocida de nuestra industria láctea, la de nuestro siglo, con el fin de que sirva de base para posteriores estudios más profundos y completos, que impidan el que con el tiempo pueda caer en el olvido.

BREVE HISTORIA DE LA INDUSTRIA LACTEA MONTAÑESA

La importante industria láctea de que hoy dispone la provincia de Santander tuvo sus comienzos con nuestro siglo.

La situación en que se encontraba la industrialización de la leche a principios de siglo la conocemos por la información que nos dan los hermanos Alvarado (D. Juan y D. Ventura) en sus "Impresiones de un viaje rápido por la provincia de Santander, estudiando sus in-

ductrias lácteas", del año 1911, y Don Francisco Rivas Moreno en su libro "Lecherías y Queserías Cooperativas", del año 1905, en el que se describe la situación de la industrialización de la leche en varias provincias, y entre ellas, la de Santander.

Los Hnos. Alvarado citan la existencia en Reinosa de las queserías de Boffard y de Errazti, así como también que el Marqués de Huidobro había establecido allí una magnífica quesería, pero que en ningún momento había conseguido recoger más de 1.500 litros, cifra que, sin embargo, superaban las queserías antes mencionadas.

En la Vega de Pas citan la fábrica de quesos y manteca de la Vda. de Daniel Pelayo, así como la sucursal que durante el verano tenía en Puertos de Trueba, donde dicen producía en esta época del año los mejores quesos de la fábrica.

Exponen que la región del valle de Pas es la más conocida en la provincia como productora de leche, queso y manteca. Los pasiegos llevan y venden de pueblo en pueblo, suprimiendo intermediarios, sus famosos quesos frescos de Pas y manteca pasiega.

Entre los quesos que más importancia tenían citan, además de los de Pas, el queso duro de Aliva, los de Tresviso y Beges, y los quesitos de Lebeña, unas veces frescos y otras ya endurecidos. Entre las mantequillas, las de Población, Corconte y Lanchares, sobresaliendo esta última muy acreditada, igual que la de Pas, en los mercados de la provincia.

Don Francisco Rivas Moreno cita también la fábrica de quesos de Reinosa, y concretamente expone que el Marqués de Huidobro había mandado a su hijo a una de las mejores queserías del extranjero, poniéndole después al frente de una fábrica de su propiedad en Reinosa.

Las fábricas de Molledo y Obregón también dan productos que son muy estimados en los mercados en que se presentan.

Relata haber visto fabricar en la Montaña las variedades de quesos extranjeros de más renombre y que mejores cotizaciones alcanzaban en el mercado, no explicándose las causas de que fracasaran iniciativas que todos consideraban bajo el punto de vista mercantil muy bien orientadas.

Pone como ejemplo a Santander por ser la primera provincia de España donde se había acudido a la asociación para explotar en gran escala la leche y sus derivados, exponiendo la constitución con un capital de 500.000 ptas. de la Universal Explotadora, cuyo fin era llevar leche a Madrid y a otros puntos de la península empleando los últimos adelantos, con objeto de garantizar la pureza del producto y poder competir al propio tiempo en cuanto al precio con las lecherías de los mercados. La bondad de la elección de nuestra provincia para la instalación de esta empresa lo corrobora el hecho, dice, de

haber sido también elegida por la célebre casa extranjera Nestlé para fabricar la conocida harina lacteada de dicha marca.

Expone que para juzgar las condiciones de las leches que da el ganado montañés, basta conocer las famosas mantecas de los valles de Toranzo y de Pas, que son resultantes de una industria casera que desconoce los adelantos modernos y que opera con arreglo a los procedimientos tradicionales.

Como puede apreciarse, de lo anteriormente expuesto se deduce que a principios de siglo existía en la provincia una considerable industria artesana para la elaboración de quesos y mantequilla, con productos bastante acreditados en el mercado, reduciéndose prácticamente la industrialización fabril a la existencia de algunas queserías en las zonas de Reinosa y Vega de Pas.

Partiendo de esta base, y de la aptitud y vocación industrial lechera, que sin duda tiene nuestra provincia, es como comenzó el desarrollo de la industrialización de la leche.

A partir de la instalación de la Nestlé, que marca el primer y principal hito de este desarrollo industrial, se fueron creando nuevas industrias lácteas, que con una cada vez mayor capacidad total de transformación, posibilitaron la absorción de la cada vez también más creciente producción láctea. De esta forma los desarrollos de la producción e industrialización de la leche se complementaron y fueron paralelos.

A continuación exponemos brevemente algunos datos históricos de las principales industrias lácteas que en el transcurso de los años se fueron instalando y los productos por ellas elaborados.

En el AÑO 1905 se instaló en La Penilla la SOCIEDAD NESTLE A.E.P.A. La instalación de esta empresa fue decisiva para la transformación de la ganadería en nuestra provincia, ya que permitió absorber el espectacular aumento de producción de leche que supuso la sustitución del ganado indígena por el importado de Holanda, a la vez que fomentó el desarrollo de la ganadería y la producción láctea.

Cuando esta empresa abrió sus puertas en el año 1905 contaba con 35 proveedores y una recogida de unos 140.000 litros; el número de cabezas de ganado vacuno en la provincia era entonces de unas 100.000.

A los 25 años de su instalación la empresa contaba con más de 6.000 proveedores y una recogida de unos 30 millones de litros de leche, mientras que el ganado vacuno alcanzaba la cifra de unas 200.000 cabezas.

Instalada en un principio para la fabricación de harina lacteada, posteriormente amplió sus instalaciones para la elaboración de otros productos. Así, en el año 1917 comenzó la fabricación de leche condensada; en el año 1928 la de chocolates y productos de confitería;

en el año 1933 con el Eledón la de los productos para la alimentación infantil, cuya gama completó en años sucesivos: en 1945, el Pelargón; en 1955, el Celac y Nestum; en 1960, los Nido, etc. En el año 1955 comenzó la fabricación de Nescafé y en 1960 la de Nescafé descafeinado y Nesquick.

Recientemente, en el año 1974, ha comenzado la elaboración de yogures, flanes, etc., de Chamburcy.

En el AÑO 1907 comenzó a funcionar en Cóbreces la FABRICA DE QUIROS para la elaboración de quesos y mantequillas como consecuencia de la fundación creada por los Hnos. Bernaldo de Quirós (D. Manuel y D. Antonio), estando desde entonces regida por los padres trapenses.

Los quesos que esta fábrica ha elaborado han sido principalmente de los tipos de nata y de bola, y entre las marcas de quesos más conocidas debemos destacar las de "Guillermina" y "Trapa". La mantequilla se elaboraba tanto con como sin sal.

Actualmente se sigue fabricando queso y, ocasionalmente, mantequilla, y hace de centro de recogida de leche para otras industrias.

En el AÑO 1908 se instaló en Bárcena de Pie de Concha las LECHERIAS COLLANTES para la fabricación de quesos y mantequilla.

En el año 1930 se comenzó a enviar leche pasterizada en ollas a Madrid, y en el año 1934, leche pasterizada concentrada.

Al establecerse en Madrid el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche destinada al abastecimiento público, y no pudiendo seguir vendiendo allí leche concentrada, se comienza la elaboración de leche esterilizada en botella de vidrio.

En el año 1963, se instala otra fábrica en Villaverde de Pontones, en la que se elabora leche condensada, leche en polvo, mantequilla y leche esterilizada en botella de vidrio.

En el año 1975 se ha comenzado la elaboración de leche esterilizada en botella de plástico.

En el AÑO 1915 se instaló en Boo de Camargo la GRANJA EL HENAR. Esta empresa recogía la leche y la mandaba a Madrid en ollas de 60 litros, fabricando también mantequilla.

En el año 1931 montó nuevas instalaciones en La Concha de Villaescusa para la elaboración de queso, tipo bola, y mantequilla, siguiendo enviando leche pasterizada a granel en ollas a Madrid.

También se elaboró durante algún tiempo harina malteada, marca "Maltarina".

Pasados los años dejó de hacer queso y se convirtió en centro de recogida y refrigeración de leche para la Cooperativa Lechera SAM, que la adquirió, hasta el año 1969 en que cerró definitivamente.

En el AÑO 1916 inició sus actividades en la calle Consolación de Torrelavega la GRANJA POCH, pasando tres años más tarde a la calle Julián Ceballos. En el año 1925 se continuaron en la fábrica construída en la calle Fernández Vallejo (junto al actual ferial).

La principal actividad fue el envío de leche pasterizada a Madrid, que hasta 1929 se hizo en ollas de hierro estañado y bombonas de vidrio, que diariamente se facturaban por FF.CC. desde la estación del Norte de Torrelavega. A partir de esta fecha los envíos se hacían por medio de tanques isotermos de acero inoxidable o vitrificados, adaptados a vagones que enlazaban en la estación del Norte con la fábrica. La leche se enviaba a Madrid en el correo de la noche, llegando entonces a la capital al día siguiente de su ordeño.

Hacia 1930 comenzó la fabricación de quesos de bola con las marcas "El Molino" y "El Martillo", y frescos tipo "Gervais", "Petit Suisse", "Carré", etc.

En 1942 inició la fabricación de quesos de pasta azul, "Pok", tipo Cabrales, y otros tipos de nata, gouda, etc.

En el año 1953 presentó suspensión de pagos, que finalizó con la quiebra en 1955, cesando definitivamente en todas sus actividades.

En el AÑO 1916 también se fundó CASA MORAIS en la Serna de Iguña para la fabricación de quesos, tipo nata, y mantequilla.

Hacia el año 1943, al prohibirse la fabricación de queso (se prohibió la fabricación de queso desde el año 1942 hasta agosto de 1949) se comenzó a enviar leche pasterizada concentrada a Madrid.

Posteriormente se han ido ampliando sus instalaciones en el transcurso de los años para la elaboración de otros productos, como leche condensada, y leches en polvo, que se comercializan con la marca "Frixia".

En el presente año de 1976 ha lanzado al mercado un nuevo producto, la leche esterilizada en botella de plástico, y está realizando una importante ampliación de sus instalaciones de elaboración de leches en polvo.

En el AÑO 1925 se instaló en Castillo Pedroso EL BUEN PASTOR para la fabricación de queso y mantequilla, trasladando sus instalaciones al año siguiente a San Vicente de Toranzo.

Hacia el año 1945 se inició la fabricación de leche concentrada, que se enviaba a Valencia en ollas, y en 1950, la de leches en polvo.

Recientemente, en el año 1974, ha comenzado la elaboración de leche aséptica en botella de plástico.

En el AÑO 1926 se instaló en Torrelavega la SOCIEDAD LECHERA MONTAÑESA para la fabricación de harina lacteada y leche condensada, marca "El Niño".

Esta empresa se unió en el año 1929 a la Sociedad Nestlé A.E.P.A.

"La Granja Poch"

Medios de transporte para la recogida de la leche a principios de siglo. Al fondo la primitiva instalación fabril de la Sociedad Nestlé en La Penilla.

PARA PEDIDOS

DIRIGIRSE AL

Sr. D. RAFAEL ROMERO

DE JEREZ DE LA FRONTERA

ÚNICO AGENTE EN TODA ESPAÑA

15 DIPLOMAS DE HONOR

18 MEDALLAS DE ORO

25 AÑOS DE ÉXITO

SE VENDE EN LAS FARMACIAS

RECOMENDADA POR LAS AUTORIDADES
MÉDICAS DE TODOS LOS PAISES

ÚNICO AGENTE EN TODA ESPAÑA
DE JEREZ DE LA FRONTERA
Sr. D. RAFAEL ROMERO
DIRIGIRSE AL
PARA PEDIDOS

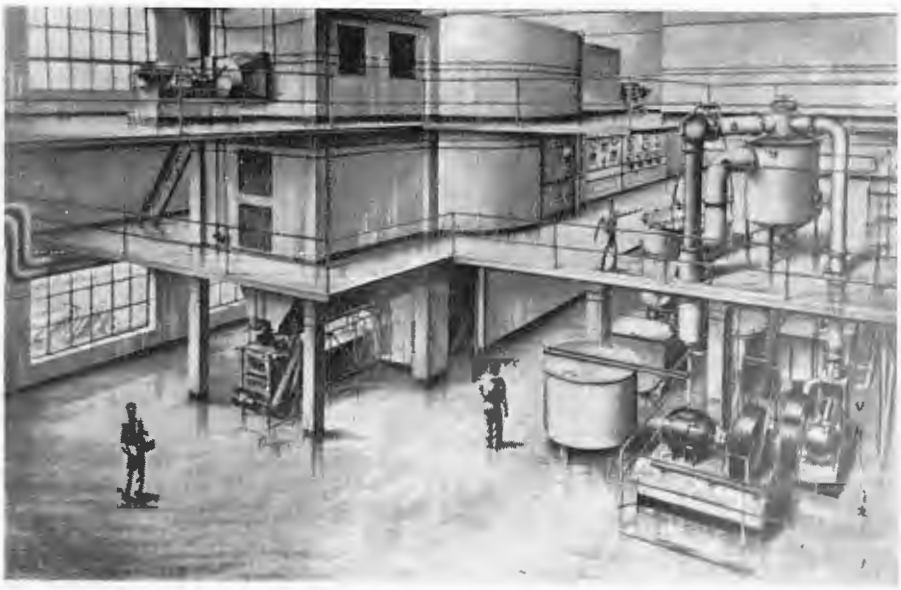
¡¡Esta!!

LA LECHERA

Insuperable

El Ilmo. Sr. D. José Eguino y Trecu, Obispo de Santander, junto con los fundadores D. Lauro Fernández y D. José Santos, bendiciendo algunas de las primeras instalaciones de la Cooperativa Lechera SAM.

Primitiva instalación fabril de la Cooperativa Lechera SAM, en el año 1932 en Renedo de Piélagos.



Instalación para la elaboración de leche en polvo de la Cooperativa Lechera SAM. Esta torre de desecación comenzó a funcionar en el año 1933.

Envase de cartón parafinado utilizado por la Cooperativa Lechera SAM en el año 1932 para la venta de leche pasterizada.

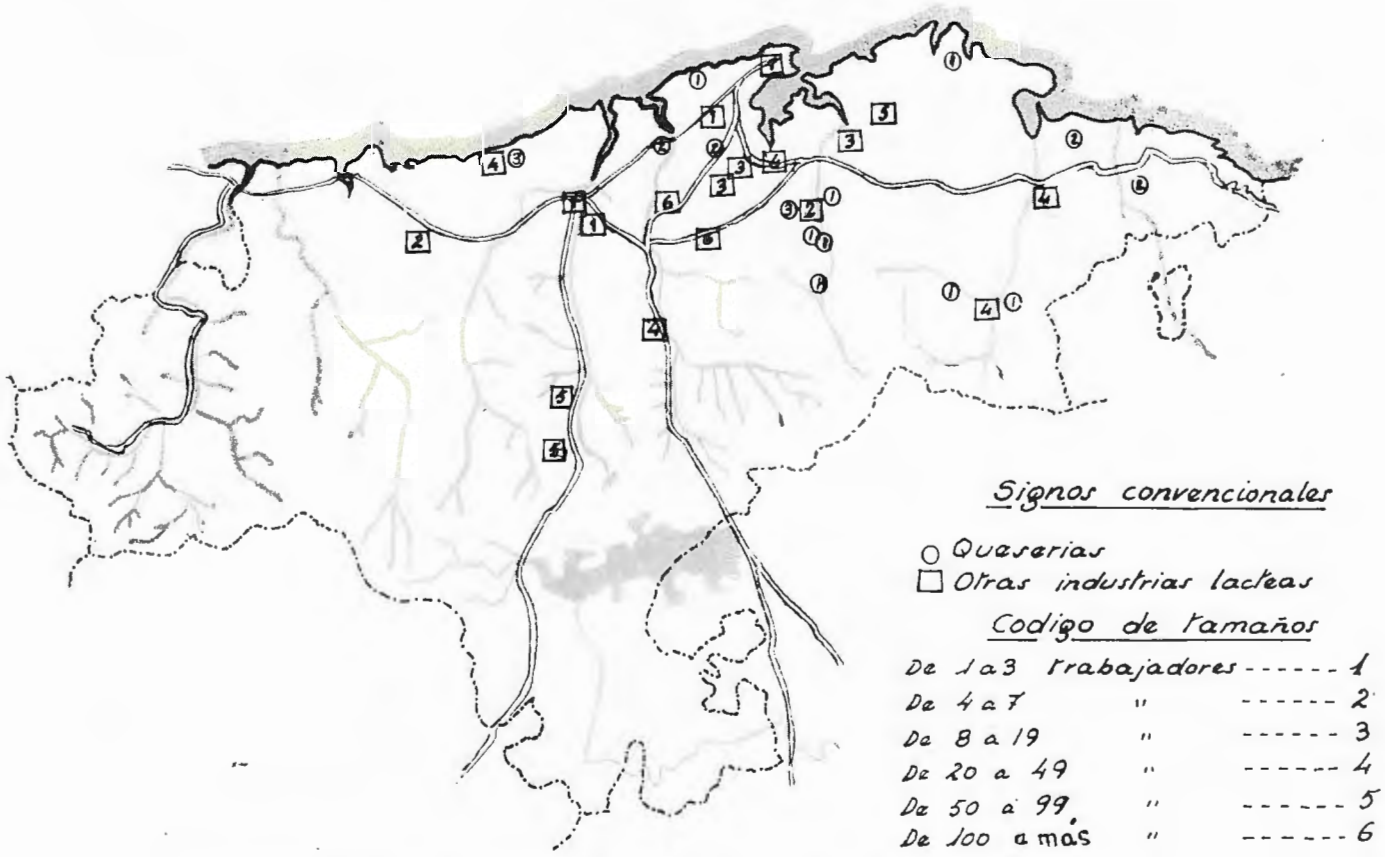
Envase de cartón parafinado utilizado por la Cooperativa Lechera SAM en el año 1933 para la venta de refrescos de leche con cacao.

SAM
LECHE EN POLVO
más fresca que la leche fresca
Leche en polvo

SAM
Babeuhr
EN POLVO

SAM
Harina Lacteada

MALTARINA
EL ALIMENTO MEDICINA.
HACÈ HOMBRES FUERTES
DE NIÑOS DÉBILES.
Halonso
HALONSO
LABORATORIOS FARMACÉUTICOS
de
GRANJA "EL HENAR" S.A.
La Concha de Villaescusa
SANTANDER
MALTARINA
HARINA MALTEADA HALONSO
AUTODIGESTIVA
NUTRITIVA RECONSTITUYENTE
Gusta a todos
y a todos
les sienta bien
ALIMENTO DIETÉTICO
Especial para
NIÑOS Y ESTÓMAGOS
DELICADOS



Distribución en el mapa provincial de las diversas industrias lácteas instaladas actualmente.

En el AÑO 1932 comenzaron a funcionar las instalaciones fabriles de Renedo de Piélagos de la COOPERATIVA LECHERA SAM, que nació como Sección de Ventas en Común de la Federación Montañesa Católico-Agraria.

Esta Cooperativa se creó en unos momentos verdaderamente críticos para la supervivencia de la ganadería de la Montaña, debidos a que las empresas transformadoras entonces existentes no eran capaces de absorber toda la leche producida, lo que daba lugar a excedentes de leche que no encontraban comprador y a una baja del precio de la misma.

Al año siguiente de la puesta en marcha de la fábrica se recogieron ya unos 6 millones de litros, que fueron aumentando año tras año, revalorizando de esta forma y promoviendo la producción de leche. Es, por tanto, muy grande el servicio que esta empresa ha rendido y, sin duda, ha de seguir rindiendo en el futuro, a la economía lechera montañesa.

En el año de su creación (1932) elaboraba mantequilla, y principalmente leche pasterizada en envase perdido de papel parafinado de 1/4 y 1 litro. Fue la primera empresa que vendió leche pasterizada en España en envase perdido.

En el año 1933 comenzó a elaborar refrescos de leche con cacao en envase perdido de papel parafinado de 1/4 de litro, que adquirieron por su novedad una enorme popularidad. También en el mismo año inició la fabricación de leches en polvo.

En el año 1934 comenzó la elaboración de leche condensada. Más tarde desarrolló y lanzó al mercado una amplia gama de productos dietéticos para la alimentación infantil, las Maternizadas, Harina Lacteada, Babeurre, Aciláctica, Descremada Malteada y Albuminosa.

En el año 1957 comenzó a enviar leche concentrada pasterizada en ollas a Madrid, haciéndolo después en botellas de vidrio.

En el año 1971 le fue adjudicada la concesión de Central Lechera para el abastecimiento en exclusiva de leche pasterizada a Santander.

En los últimos años ha lanzado al mercado con su marca SAM los siguientes productos. Las leches en polvo de solubilidad instantánea en 1972; la leche esterilizada en botella de vidrio en 1972 y en botella de plástico en 1975; y la leche aséptica en envase de cartón en el presente año de 1976.

En el AÑO 1939 se fundaron en Oruña de Piélagos las QUESERIAS CANTABRAS para la fabricación de queso de bola.

Al prohibirse la fabricación de queso, se comenzó a enviar leche concentrada en ollas a Madrid.

Actualmente elabora queso de nata, marca "Los Campesinos" y mantequilla.

En el AÑO 1953 se comenzó en la FINCA EL CASTRO de Cóbreces a fabricar queso y mantequilla con la leche producida por la ganadería existente en la finca.

En el año 1959 se inició la elaboración de leche pasterizada concentrada, que se enviaba principalmente a Madrid.

En el año 1970 sus instalaciones son adquiridas por la Lactaria Española, que las amplía para la fabricación de leches en polvo.

Además de las anteriores, se han instalado en nuestra provincia muchas industrias lácteas más, algunas de las cuales han desaparecido, mientras que otras subsisten en la actualidad.

Así, entre las desaparecidas podemos citar a PRODUCTOS LACTEOS QUIJANO en, primero, Carranza y después en Beranga; LECHERIAS LERRESA en San Salvador; VDA. DE RECIO en Liérganes; PRODUCTOS ALES en Puente Agüero; QUESERIAS REUNIDAS en Torrelavega; RABA Y GUTIERREZ en Cabezón de la Sal; VICTOR WAN DEN EINDEN en Puente San Miguel; la fábrica de PRODUCTOS DIETETICOS WERLOBIT en Entrambasaguas, etc.

En este recuerdo a un pasado industrial, no debemos olvidar tampoco los comienzos de la elaboración del yogur en Santander, de la que fue pionero el Sr. Ortiz, que en su farmacia de la calle de Burgos comenzó ya a elaborarlo en plan comercial en el año 1942, así como a los industriales montañeses que se dedicaron después a la elaboración de este producto en pequeña escala para el consumo local, con marcas como Santa Pola, Dunker, Niro, Botella Blanca, etc. que llegaron a ser muy conocidas, pero cuya subsistencia fue muy difícil al aparecer en el mercado las marcas de las grandes firmas con fama y respaldo internacional.

Entre las industrias actuales, dedicadas en su mayor parte a la elaboración de queso, podemos citar LA INDUSTRIAL LECHERA DEL ASON y LA SUIZA SOBANA en Ramales; MARINO HAYA en Bezana; JULIO CORTAZAR en el Valle de Ruesga; JACINTO LOPEZ en Revilla de Camargo; JAVIER COBO en Miera; QUESERIAS EL ANGEL en Igollo; FELIX HINOJAL en Los Corrales de Buelna; MANUEL COBO, HIJOS DE B. RUIZ, QUESERIAS COTERO, MANUEL SAINZ Y MARGARITA VEGA en Liérganes; VDA. DE CRESPO en Suesa; JOSE MARIA RUIZ FRANCO en Guriezo; QUESERIAS LAFUENTE en Heras; MANUEL MUJICA en Islares; GRANJA SAN CELEDONIO en Liencres y CUEVAS HERMANOS en Bárcena de Pie de Concha.

Todas estas industrias han contribuído o contribuyen en mayor o menor escala a mantener nuestro potencial industrial lácteo, que es fundamental para el mantenimiento y desarrollo de nuestra ganadería y producción láctea, constituyendo uno de los principales pilares de la riqueza provincial.

No toda la leche recogida con fines industriales es, sin embargo, industrializada en las fábricas instaladas en nuestra provincia, ya que una gran parte es recogida, refrigerada y transportada en cisternas isotermas para su transformación en otras industrias foráneas, que disponen aquí de centros de recogida, como los que tiene Clesa de Madrid en Puente Agüero y Unquera; Copeleche de Pamplona en San Salvador; Danone de Valencia en Heras; Beyena de Bilbao en Ampuero; Gúrelesa de San Sebastián en Liérganes; y Mantequerías Arias de Oviedo en Cabezón de la Sal.

No queremos terminar esta breve referencia de nuestra historia y realidad actual, sin mencionar a las industrias suministradoras de productos y materiales para la industria láctea instaladas en la provincia y que, sin duda, tanto han contribuído a su desarrollo.

Destacaremos entre ellas por su indudable importancia a escala nacional a los TALLERES GERMAN MARCOS de Cartes (Torrelavega), una de las industrias más importantes de España para la fabricación de maquinaria lechera, y a los LABORATORIOS ARROYO de Santander, por su doble vertiente, como suministradores de materiales y productos, y como organizadores de los Cursos de Quesería, que desde hace 15 años se celebran anualmente en Santander.

Esta importante faceta de la enseñanza y preparación de los especialistas y técnicos que han de ocupar los puestos de responsabilidad de la industria láctea, así como el perfeccionamiento y puesta al día de los conocimientos de los que hoy les ocupan, ha sido y está siendo lamentablemente muy descuidada en nuestro país.

Santander, que fue una de las pioneras en la enseñanza lechera con su famosa, y hace ya mucho tiempo desaparecida, Escuela de Quesería de San Felices de Buelna, debía disponer de un Centro Oficial de Enseñanza Lechera en el que se impartieran las enseñanzas correspondientes a todos los grados de formación profesional, en las diversas especialidades lecheras, y en el que periódicamente se celebraran también cursos de perfeccionamiento para postgraduados. La creación de este Centro sería, sin duda, de enorme importancia para el desarrollo futuro de la industria láctea provincial y nacional.

LA EXPOSICION DE INDUSTRIAS ARTESANAS DE LA LECHE

En todos los países y regiones el tratamiento artesanal de la leche a través de los tiempos se ha reducido prácticamente a la elaboración de dos productos lácteos: el queso y la mantequilla.

La provincia de Santander no ha sido una excepción y, por tanto, en la exposición que tratamos de comentar se han presentado principalmente los utensilios utilizados para la elaboración de estos productos.

Expondremos a continuación agrupados, según las fabricaciones y usos a que eran destinados, los principales utensilios y objetos expuestos.

La elaboración de mantequilla

El que el griego Strabón cite en su famosa Geografía, al tratar de los cántabros, el hecho de que utilizaran la mantequilla, nos da una idea de la antigüedad de que goza en nuestra provincia la elaboración de este producto.

Gran fama han alcanzado las mantequillas elaboradas artesanalmente en muchos de nuestros pueblos y muy especialmente las de Lanchares y Pas.

Varios son los métodos seguidos en la elaboración artesana de la mantequilla. Los más frecuentes son los que separan la nata o crema de la leche y después la baten, aunque también se utiliza el consistente en batir directamente la leche, sin separación previa de la crema.

Las operaciones principales del método basado en el batido de la crema son:

a) Desnatado o separación de la crema contenida en la leche.
b) Batido de la crema y separación del suero.
c) Lavado y amasado de la manteca.

Para la realización de estas operaciones se han utilizado, según las épocas y zonas, diferentes técnicas y utensilios, siendo entre éstos tal vez los más característicos los empleados para el batido, el cual puede realizarse mediante cualquier tipo de recipiente capaz de ser balanceado o que permanezca estacionario mientras un elemento móvil o batidor produce una agitación dentro de él.

En la exposición se han presentado algunas muestras representativas de estos utensilios utilizados para la elaboración artesana de la mantequilla en Santander, entre los que podemos destacar varios jermosos, las mantequeras de Liébana y de Lanchares, una mantequera de cristal con batidor, una masera, un cuerno con paleta, etc.

La elaboración de queso

El origen de la elaboración de los diversos tipos de quesos está rodeado en todo el mundo de mística y tradición. La mayor parte de los quesos han tenido su origen en las granjas, pero algunos proceden de los antiguos monasterios y de las cocinas de los grandes señores.

En una región, como Santander, en la que frecuentemente existen fuertes excedentes de leche, es lógico que ésta se tratara de conservar cuajándola y dando lugar a diversos tipos de quesos, según el sistema seguido para su elaboración.

Así, existen excelentes quesos, como son los de Aliva, los de Pas y de Liérganes, los de Tresviso, Lebeña, etc., los cuales no son tal vez muy conocidos por carecer de la necesaria tipificación y no haber sido adecuadamente comercializados.

Los utensilios utilizados para la realización de las diversas fases de la elaboración de estos quesos —transporte, filtrado y calentamiento de la leche, cuajado y corte de la cuajada, desuerado, prensado, salado— eran y son muy variables, como es siempre característico de la elaboración artesana, sujeta al gusto y posibilidades de cada elaborador.

En la exposición se han presentado muchas piezas, algunas muy antiguas, perfectamente representativas de nuestra industria quesera artesana.

El "vejigo" (piel de animal acondicionada) y las zapitas de madera para el transporte de la leche, también usadas para recoger la leche durante el ordeño.

El colador con su rejo para el filtrado y el pequeño jermoso para el cuajo.

Las jarras de madera donde se mantenía la leche a la temperatura de coagulación poniéndola al calor de la cocina, o donde se calentaba con piedras caldeadas al fuego directo.

Las ollas de barro para templar la leche y el soporte de hierro para acercarlas al fuego.

La artesa de madera empleada para cuajar, que se confeccionaba generalmente de una sola pieza de un tronco de árbol.

Las cucharas para cortar la cuajada, de diferentes formas y clases de madera.

La amasadora para el queso de Aliva. Moldes de madera. Artesas para el suero. Molde de madera para el queso de Aliva, con "suereru" y banco de soporte. Un banco-prensa y varias colecciones de saleros.

En parte destacada de la exposición se exhibía una cocina típicamente montañesa, con todos los utensilios propios de la misma y con los necesarios para la elaboración del queso.

La cocina ha sido siempre y sigue siendo la parte principal de las casas de los pueblos montañeses, ya que es donde al calor de la lumbre se reúne y convive la familia, después del trabajo del campo, en los duros días, fríos y lluviosos, del invierno. En ella es donde también se fabrica el queso, aprovechando su calor para atemperar y mantener la leche a la temperatura de cuajada.

En la cocina presentada, además de los utensilios para la fabricación del queso a que antes nos hemos referido, se encontraba un vasar con diversos utensilios de cocina; un banco que a la vez sirve de mesa, llamado mesa "perezosa"; el candil o candilejo; el trébede, el especiero, la caldera de cobre, el tajo de cocina, etc.

Si bien la parte más importante de la exposición correspondió a los utensilios utilizados artesanalmente, se han expuesto también en la misma algunos de los que fueron empleados en los principios de nuestra industria, como las primeras ollas metálicas para la recogida de la leche y la primera paleta quesera empleadas por las queserías Boffard de Reinosa; los moldes de madera para mantequilla y queso que utilizaba la Granja El Henar, calderas de cobre, desnatadoras, mantequeras, etc.

No faltaban tampoco en la exposición el cuévano pasiego, construído con maderas de avellano entrelazadas; los quesos frescos descansando sobre el "cerbellán", etc.

Un rarísimo sello del Canciller de Castilla, que intervenía en la ordenación de pastos de nuestras tierras, del siglo XVI; varias excelentes tallas de personajes y escenas típicas de la Montaña; una copia del famoso friso sumerio existente en el Museo Británico; un mapa detallando la ubicación de las industrias queseras de Santander; una colección de libros antiguos sobre temas lactológicos, fueron un complemento de excepción a las muestras presentadas configurando la historia de la elaboración artesana e industrial de la leche en la Montaña.

La presentación de la exposición, mediante técnicas audiovisuales, realizada con la colaboración de la Sección Técnica de Cine Cien-

tífico de la A.N.Q.U.E. fue también de gran ayuda a los visitantes para un mejor conocimiento de los objetos expuestos.

No queremos terminar este comentario sobre esta exposición, cuyo éxito ha sido fruto de una perfecta organización y de la importante colección de objetos presentados, sin felicitar a todos los que han intervenido en la organización de la misma o han colaborado en su realización, ya sea con la participación de sus colecciones, como el Museo Etnográfico y los Sres. Gomarín y Núñez, o aportando su trabajo y dedicación personal, como, los Sres. Silva y Díaz Gómez.

En este capítulo de felicitaciones, no podemos por menos destacar la aportación valiosísima tanto en cuanto a asesoramiento técnico como con la participación de su excelente colección particular del conocido lactólogo montañés, D. Manuel Arroyo, y la gran dedicación y entusiasmo prestados por el Director del Instituto de Estudios Agropecuarios, D. Angel de Miguel, y D. Joaquín González Echegaray y D. Benito Madariaga, del Instituto de Etnografía y Folklore, que han sido los promotores y verdaderos artífices de esta exposición.

Finalmente, diremos que consideramos que esta exposición no debe ser sino el comienzo de otras que de una forma periódica podían desarrollarse sobre la misma temática, para de esta forma ir completando y perfeccionando la colección de objetos antiguos de que actualmente se dispone.

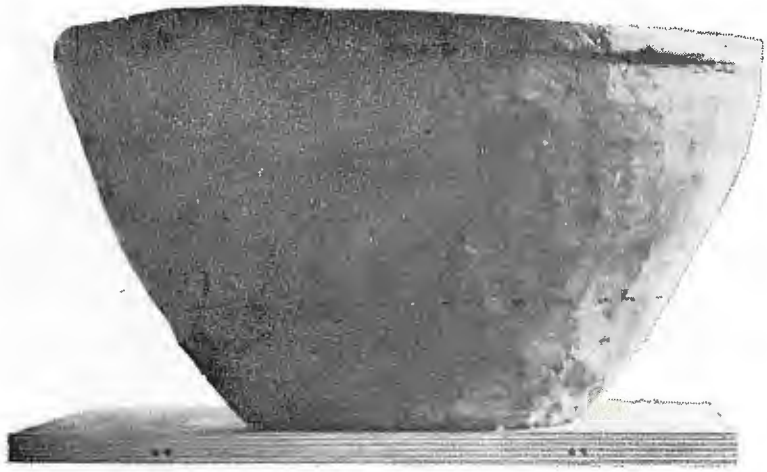
Aún mejor sería el conseguir que los objetos expuestos fueran el núcleo de creación de una exposición permanente, en forma de Museo, para que pudiera ser visitada en cualquier momento y fuera un claro exponente de la importancia e interés que la industrialización de la leche tiene en nuestra provincia.

En este sentido, podemos poner como ejemplo, el Museo Nacional Suizo de las industrias de la leche, que se ha instalado recientemente en Kiesen (Suiza), cerca de Berna, ubicado en una fábrica de queso muy antigua, fundada en el año 1815. Del éxito de este Museo informa suficientemente el elevadísimo número de visitantes en el primer año de abrirse al público.

.....

Estando ya estos comentarios en la imprenta, pendientes de publicarse, podemos informar con gran satisfacción que la Exposición ha sido presentada de nuevo en las fiestas del Día de la Montaña de Cabezón de la Sal y en la IV Feria Nacional de Ganado Vacuno de Raza Frisona de Torrelavega donde, igual que primero en Santander, ha sido visitada por numerosísimo público. Esperamos que estas nuevas pruebas de su éxito e interés sirvan para hacer prosperar nuestro deseo antes expuesto de una consolidación definitiva de esta importante muestra de nuestras industrias artesanas de la leche.

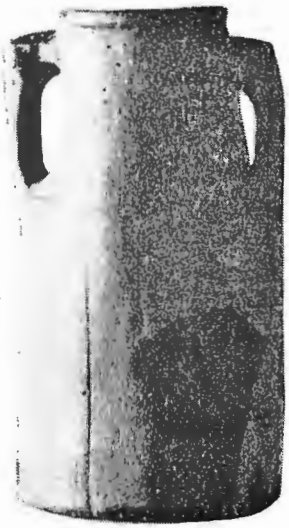
Jarra de madera para leche.



Cuenco de madera para leche y derivados.

Zapita

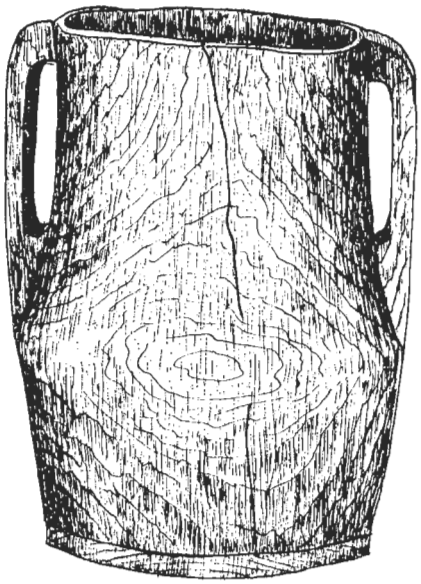
Jermoso →



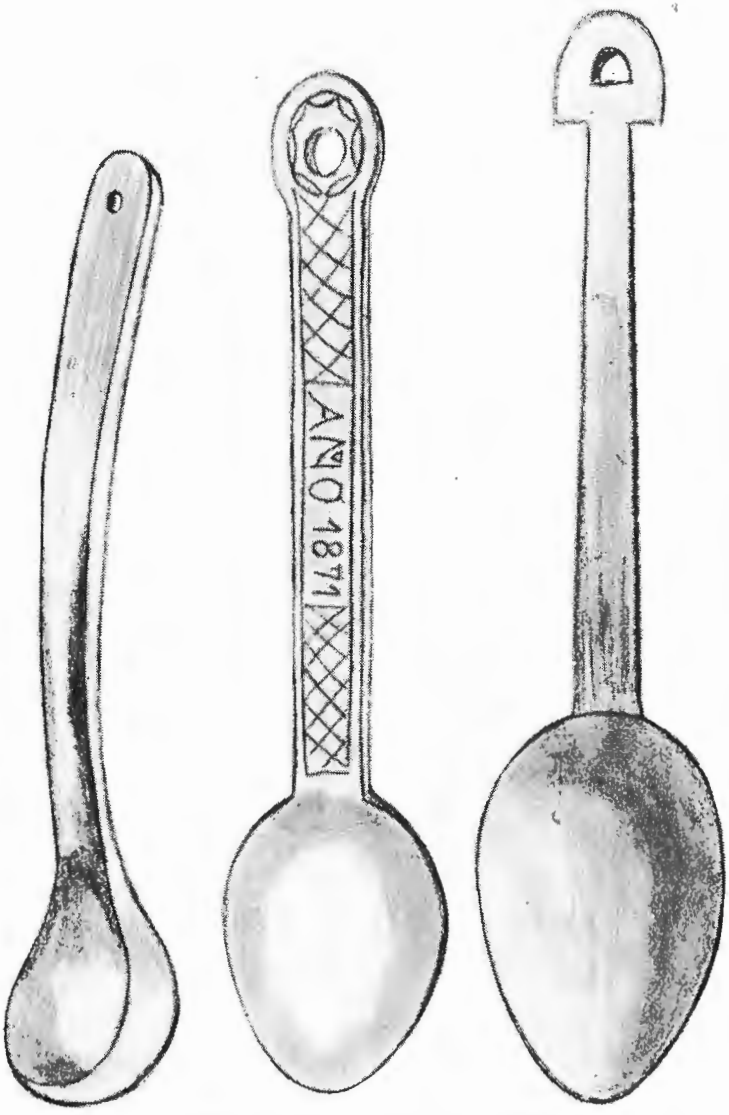
Jarra

Jarra de madera de Tresviso.

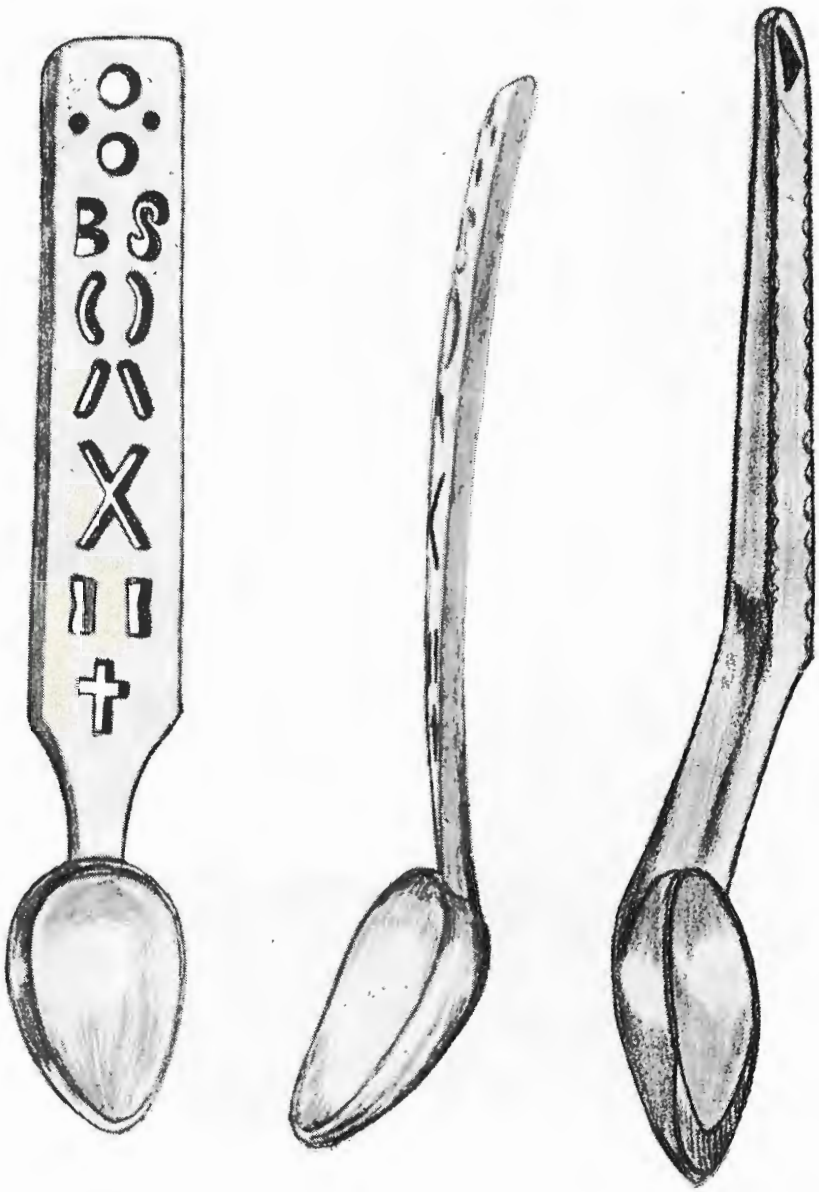
La leche que se depositaba en ella se calentaba con piedras caldeadas al fuego directo, y que se trasladaban con unas pinzas al recipiente.

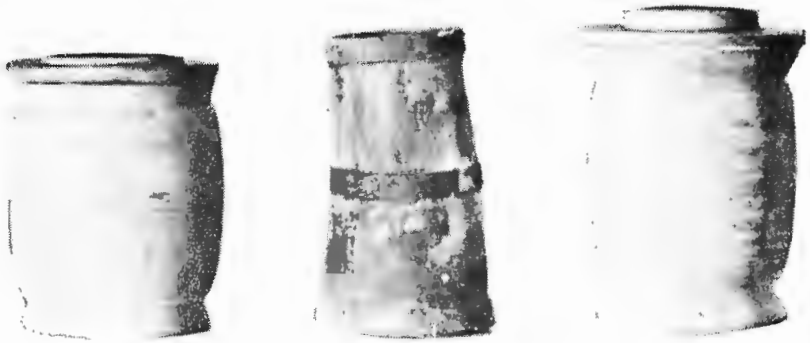


Jarra grande de madera para leche, de Beges. Una vez calentada la leche se añadía el cuajo, se trabajaba la masa coagulada con una cuchara y se vertía en los moldes.



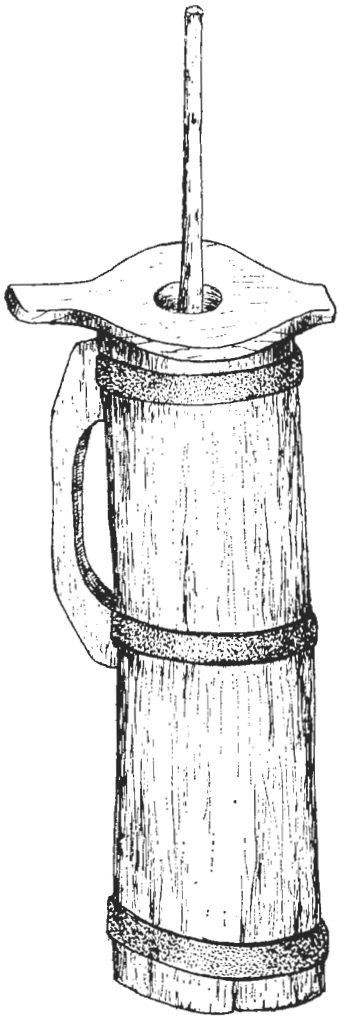
Distintos tipos de cucharas de madera,





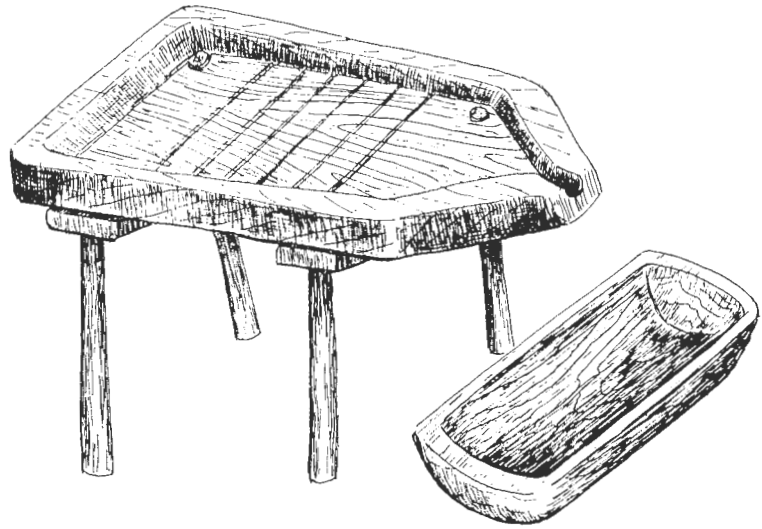
Mantequeras de Liébana.

Cubo y colador.



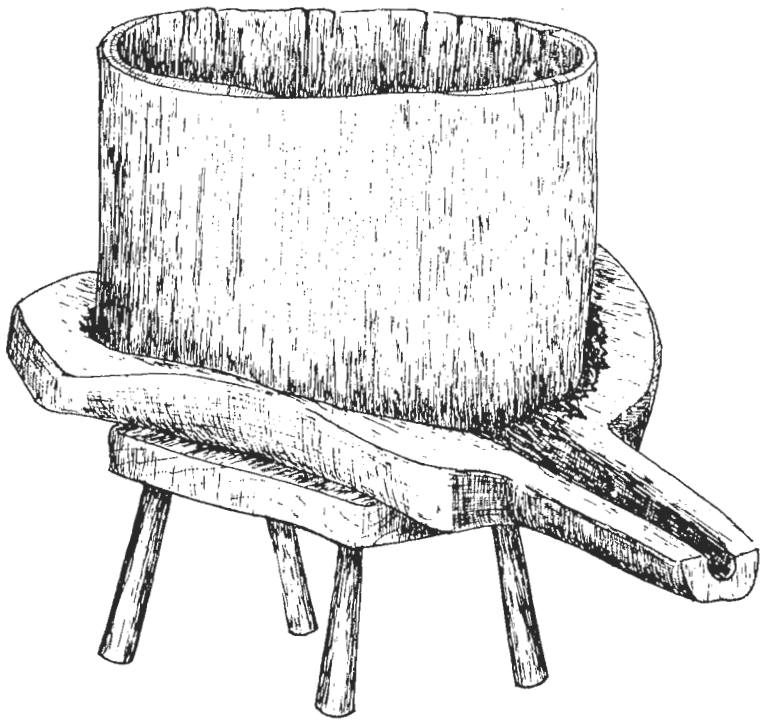
Mantequera de Lanchares (Campoo de Yuso).

Las natas colocadas en su interior se mazaban con el batidor, una vez obtenida la acidez apropiada.

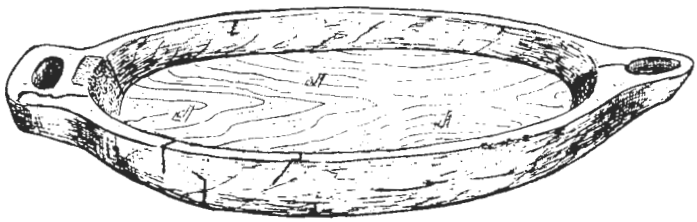


Amasadera para el queso de Aliva.

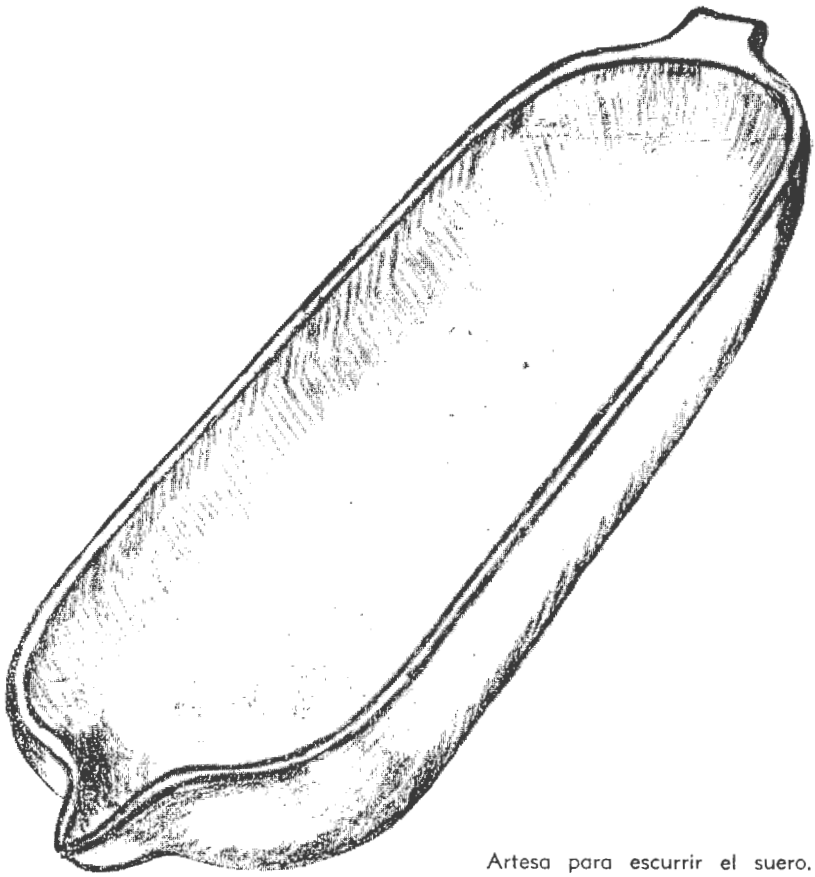
Artesa para el suero.



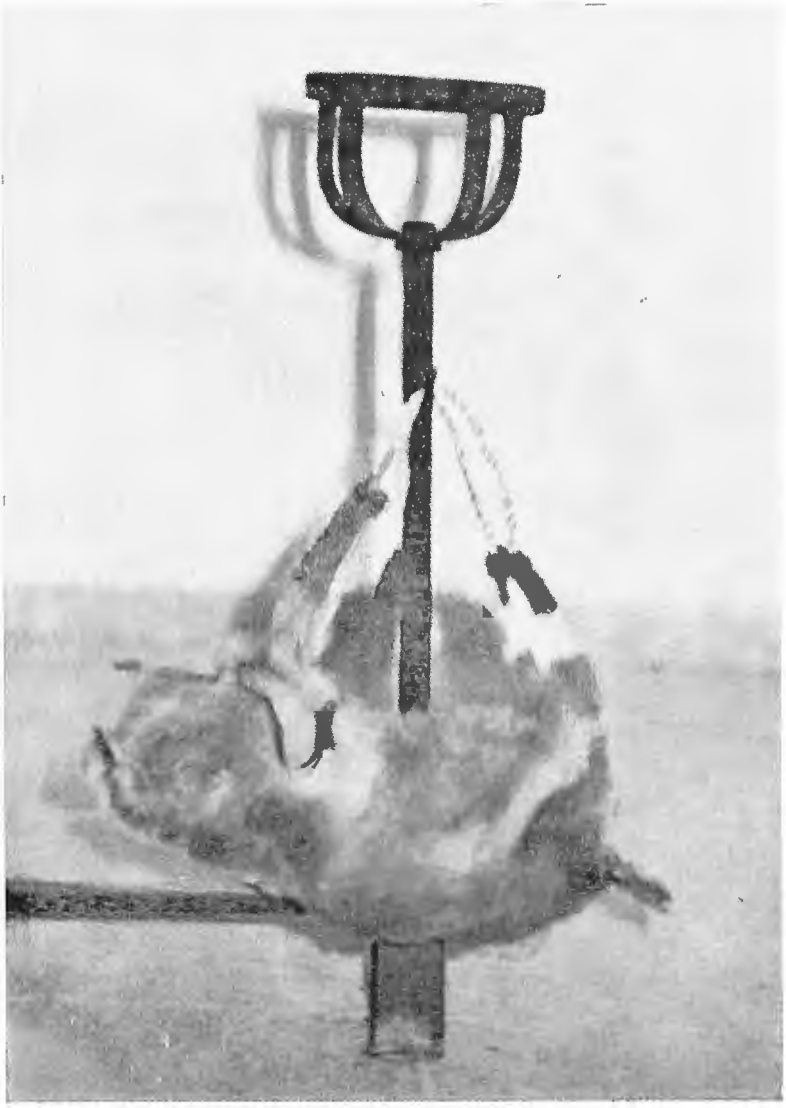
Molde de madera para el queso de Aliva, con "suereru" y banco de soporte.



Artesa de pico para el desuerado del queso.

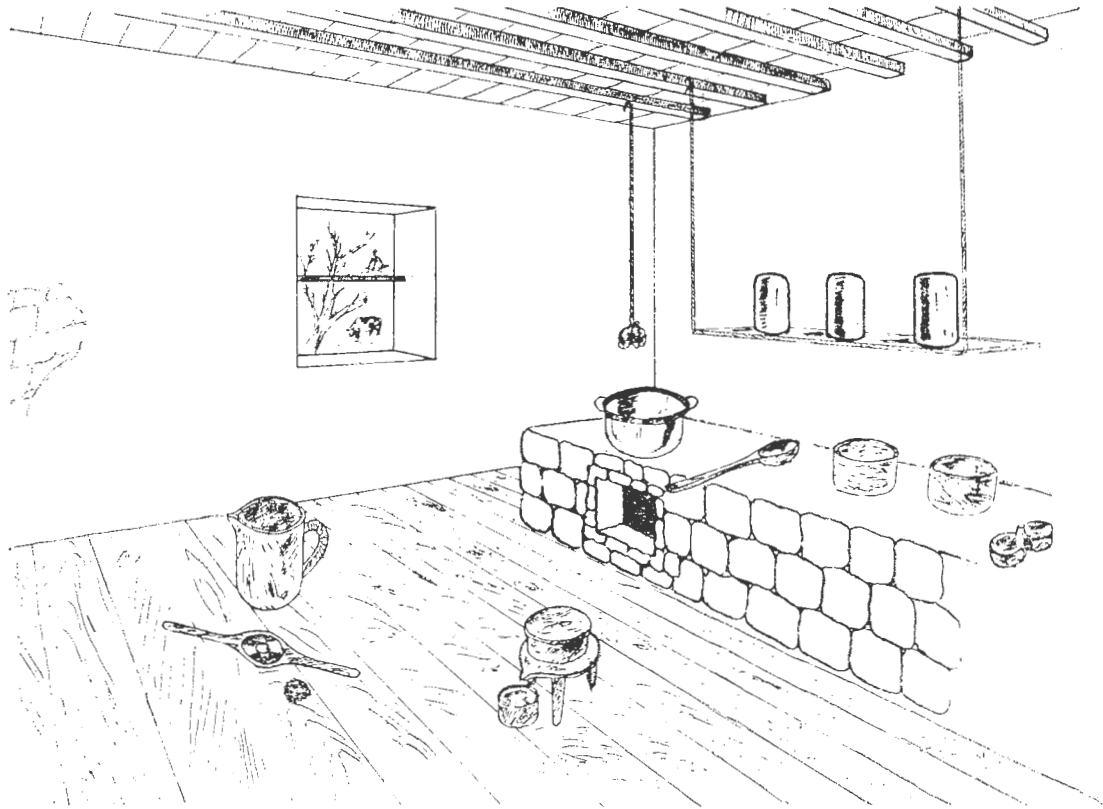


Artesa para escurrir el suero.

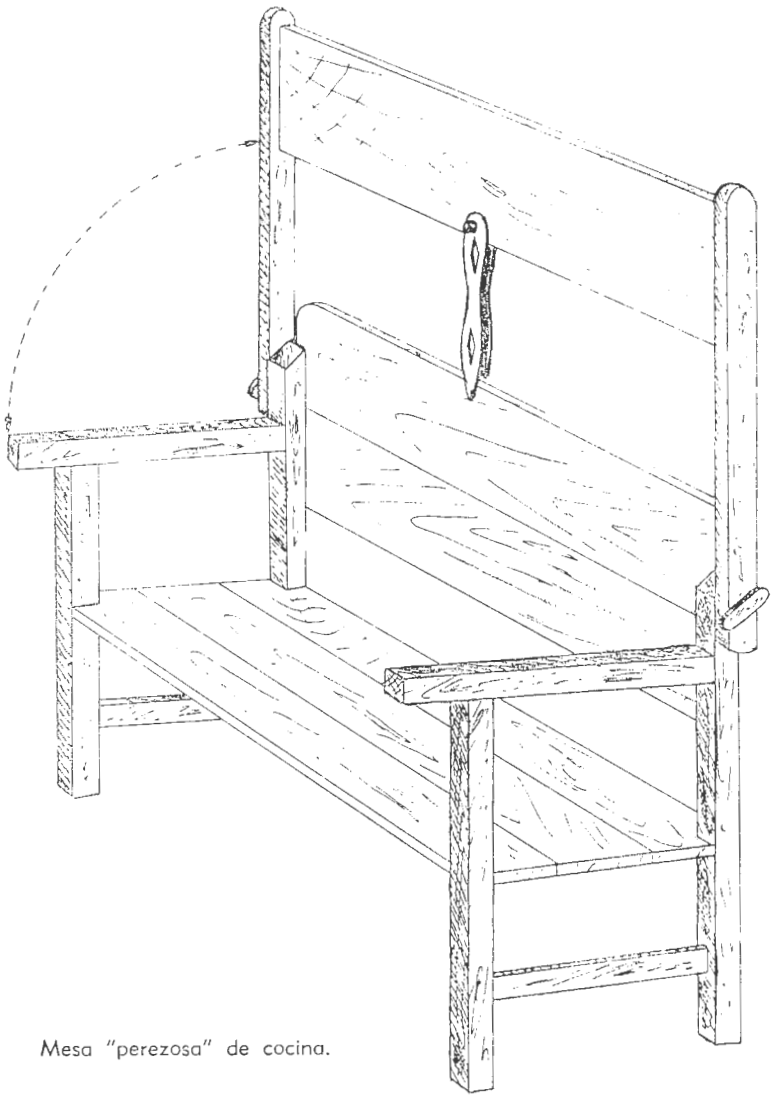


Soporte de hierro para acercar al fuego y calentar las ollas de barro que contenían la leche. Sobre él aparece colgado un zurrón de pastor.

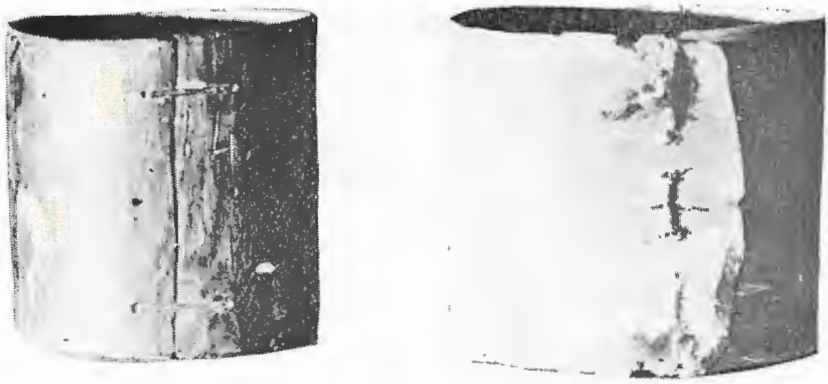
Vasar con los utensilios de cocina.



Cocina preparada para fabricar queso.

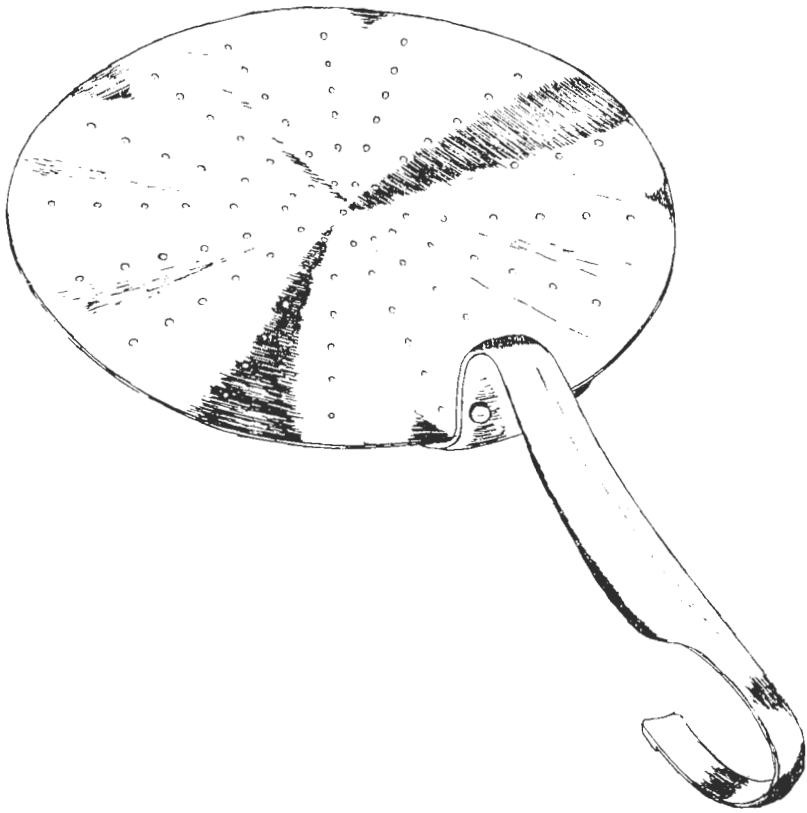


Mesa "perezosa" de cocina.



Moldes de madera para el queso.

Mantequera de cristal.



Paleta quesera de Napoleón Boffard.

Fue el primer instrumento de este tipo usado por la quesería industrial del señor Boffard, fundada en Reinosa en 1880. Era la primera quesería de España, cuando empezaba entonces la decadencia de las instalaciones artesanas.