

Una pequeña historia de la leche en Gipuzkoa

PEDRO BERRIOCHOA AZCÁRATE¹

Amigo de Número de la Real Sociedad Bascongada
de los Amigos del País

Resumen:

El artículo estudia la importancia de la leche en los mamíferos y, sobre todo, su valor en la especie humana más allá de la leche materna. La principal suministradora de esta leche ha sido la vaca. Por eso, el trabajo se centra en relatar la historia de la leche vacuna en Gipuzkoa, desde fines del siglo XIX hasta los años 60 del pasado siglo.

Palabras clave: Mamíferos. Leche. Vaca. Gipuzkoa. Siglos XIX y XX.

Laburpena:

Artikuluak esneak ugaztunengan duen garrantzia eta, batez ere, amaren esneaz haratago giza espeziean duen balioa aztertzen du. Esne honen hornitzaile nagusia behia izan da. Hori dela eta, lana Gipuzkoako behi-esnearen historia kontatzea du ardatz, XIX.mendearen amaieratik 1960ko hamarkadara arte.

Gako-hitzak: Ugaztunak. Esnea. Behia. Gipuzkoa. XIX eta XX mendeak.

(1) Este artículo se ha beneficiado de la participación de su autor en el grupo reconocido por el Sistema Universitario Vasco que trabaja bajo el tema de “NACIONALIZACIÓN, ESTADO Y VIOLENCIAS POLÍTICAS. ESTUDIOS DESDE LA HISTORIA SOCIAL” (IT-1531-22; IP Antonio Rivera).

Abstract:

The article studies the importance of milk in mammals and, above all, its value in the human species beyond breast milk. The main supplier of this milk has been the cow. For this reason, the work focuses on telling the history of cow's milk in Gipuzkoa, from the end of the 19th century to the 1960s.

Keywords: Mammals. Milk. Cow. Gipuzkoa. 19th and 20th centuries.

Los humanos junto a numerosas especies pertenecemos a la clase de los mamíferos, un grupo de animales que engloba seres muy diversos: desde la enorme ballena azul al pequeño murciélago. Aún así, todos compartimos una característica común: las hembras tienen unas glándulas mamarias productoras de leche mediante las que alimentan a las crías. Y todos descendemos de un antepasado común, algún topillo que probablemente se remonta a finales del Triásico, hace más de 200 millones de años. Habitamos en la gran mayoría de ecosistemas del planeta —excepto algunas tierras heladas de la Antártida— gracias a la capacidad de adaptación que hemos demostrado a lo largo de toda nuestra historia evolutiva. Se han descrito casi 5.500 especies de mamíferos diferentes que suelen tener grandes capacidades de aprendizaje, debido a que su volumen encefálico es mayor que el de otras especies y pueden tener dietas muy variadas, algo que también ha contribuido a su mejor adaptación al medio.

Dentro de esta clase, los seres humanos somos casi la única especie que es capaz de seguir ingiriendo leche más allá del destete. Tras tomar el calostro materno, los bebés poseedores de lactasa, una enzima que metaboliza la lactosa, el azúcar de la leche, continúan tomando leche de otros mamíferos. Los que hace tiempo dejamos de ser bebés continuamos tomando leche hasta el fin de nuestros días. Además, los productos derivados de la fermentación de la leche permiten su ingesta aún sin la presencia de la lactasa.

Esta enzima es más frecuente en las poblaciones de Europa, especialmente en las del norte, que en otros grupos humanos, por ejemplo los africanos. Sin embargo, estudios arqueológicos de grupos humanos prehistóricos de hace hasta 6.000 años, han evidenciado proteínas lácteas en el sarro de sus dentaduras. Parece que provendrían de la leche de cabras y ovejas, especies propias de climas tan áridos como los de Sudán o Kenia en donde se han realizado estos estudios².

(2) <https://www.dw.com/es/investigadores-logran-rastrear-el-consumo-de-leche-en-la-ntig%C3%BCedad-en-%C3%A1frica/a-56362869#:~:text=Ciencia%20y%20Ecolog%C3%ADa-Investigadores%20logran%20rastrear%20el%20consumo%20de%20leche%20en%20la%20antig%C3%BCedad,de%20la%20leche%20en%20%C3%81frica>.

Aunque hoy corren ideas y *fakes* en contra de la leche y de los mamíferos que nos la suministran, rechazando una evolución biológica y una cultura de milenios. He de confesar lo que aprendí en la niñez y que sigue siendo una verdad palmaria: la leche es uno de los alimentos más completos para la mayoría de los seres humanos de nuestras latitudes. Tiene hidratos de carbono, grasas, proteínas (en especial la caseína), vitaminas de amplio espectro y minerales varios, en especial el calcio, por lo que constituye la principal fuente de este mineral, indispensable para nuestro sistema óseo.

Hoy, al parecer, la disposición hacia la leche está cambiando. Más y más personas manifiestan alguna intolerancia hacia la lactosa, pero, de todas formas, no deja de ser un hecho minoritario.

Todos tenemos, además de los valores científicos y nutricionales de la leche, un poso de vivencias y sensaciones ligadas a nuestra infancia que se relacionan con la leche. Para mí, era la llegada del producto desde el caserío Izuzkitza de Agineta a nuestra cocina, día tras día, y la liquidación periódica a través del billete azul, de 500 pts, con la efigie de Ignacio Zuloaga en nuestra mesa. Otra imagen es la de la recua de burros acompañados de sus lecheras de ida y de vuelta de los caseríos que comunicaban Urretxu con sus caseríos del norte o los del barrio de Aginaga (entonces Azkoita, ahora Zumárraga). Toda una verdadera vía láctea.

Con la leche en la cazuela de la cocina económica, venía el rito de hacerla hervir y ver cómo subía y subía hasta que a veces se desbordaba. A ello seguía alguna imprecación o algún cachete por no haber estado suficientemente atento. Una educación sentimental.

1. La leche: un alimento natural, cultural y civilizatorio

Es evidente que la leche no materna, la leche de otros mamíferos, fue descubierta y aprovechada allá por el Neolítico, cuando el ser humano pudo pasar de ser depredador de la naturaleza a productor y coadyuvador de ella. La domesticación de plantas y animales fue el avance más importante que ha realizado la humanidad en su larga historia como especie. Los seres humanos no tenían por qué estar al albur de la, muchas veces, caprichosa naturaleza, y podían con sus propias fuerzas procurarse de los alimentos necesarios para crecer, desarrollarse, reproducirse y sobrevivir.

Todo parece indicar que la domesticación de la vaca se adelantó a la de la oveja y a la de la cabra. En los albores de la civilización, en uno de los puntos donde surgió la escritura, en la Mesopotamia antigua, en la civiliza-

ción sumeria, ya nos aparecen vestigios de la producción e ingesta de leche de otros mamíferos.

Los egipcios, el otro punto civilizatorio, presentaban ofrendas rituales de leche y vino a los dioses. Se trataba de los elementos más importantes de la cultura, los más valiosos. La diosa Isis se representaba amamantando al faraón, mientras que su esposo Osiris era celebrado por derramar cuencos de leche, uno por cada día del año. Isis era representada con grandes pechos y cabeza de vaca con cuernos.

La cultura clásica grecolatina dio también gran importancia a la leche. El propio Zeus, el dios superior del Olimpo, fue preservado por su madre Rea de la ira de su padre Cronos, que devoraba a sus hijos, y fue escondido en Creta, en donde fue alimentado con miel y con leche procedente de las ubres de la cabra Amaltea. La leche, la miel, el vino, el pan y el aceite son la quintaesencia de la alimentación antigua y así lo han sido hasta la edad contemporánea. Ellos han sostenido y civilizado a nuestra especie desde hace miles de años.

Hera, la segunda diosa en el escalafón heleno, amamantó a Hércules, hijo bastardo de su marido Zeus. Cuando de forma abrupta, retiró su pecho y derramó su leche, cada gota se convirtió en fuente de luz y su totalidad dio origen a la Vía Láctea, nuestra galaxia, cuyo nombre proviene de *gala*, leche en griego.

Sin embargo, los griegos no parecen haber sido muy favorables a la leche cruda, a la que daban solamente cierta importancia cosmética o medicinal en caso de envenenamiento. Al contrario, fueron desdeñosos hacia los tracios, grandes consumidores de mantequilla, a los que ridiculizaron.

En la antigua Roma, se mantuvieron las mismas normas. Consumir leche cruda o mantequilla era propio de gente inferior, en especial, de gente del norte y del oeste: celtas, francos, germanos... Sin embargo, sí parece que los campesinos romanos consumían leche cruda. Los escritores Estrabón, Tácito o el propio César se asombraban de que fuera consumida por pueblos “bárbaros”, término que venía a ser como aquellos que no hablaban latín³.

El aspecto cosmético cobra tintes sensuales en aquellos baños de leche de burra a los que recurrían personajes históricos femeninos como Cleopatra o Popea. Curiosamente, la leche de burra es la más parecida a la leche humana

(3) KURLANSKY, Mark, *Milk! A 10,000-year food fracas*, Bloomsbury Publishing, 2018.

y todavía era consumida en San Sebastián a fines del siglo XIX, al parecer como lenitivo para las enfermedades pulmonares.

Tampoco es extraña esta cierta aversión hacia la leche y la mantequilla. La civilización clásica se levanta sobre el aceite de oliva, que va a ser la grasa dominante de su cocina. Se abre así una distinción milenaria entre una Europa del norte, que cocina todavía en gran parte con mantequilla, y, otra mediterránea, basada en el aceite de oliva⁴.

El otro pilar de nuestra cultura es el mundo semítico, en concreto la Biblia. Se trata de otra civilización de secanos, más incluso que la grecolatina, pobre en vacas y más rica en cabras y ovejas. De todas formas, la leche aparece rodeada de una aureola mítica. En el *Éxodo* Moisés saca al pueblo de Israel de la esclavitud de Egipto y Yahveh señala: “Prometí rescatarlos de la opresión que sufren en Egipto. Los llevaré a una tierra donde fluyen la leche y la miel”⁵, que sería una alegoría de la tierra de Canaán.

En definitiva, en el mundo antiguo la leche tuvo un valor simbólico enorme, pero no fue un alimento corriente en forma de leche cruda, salvo para los campesinos productores, y sí en cambio en forma de productos elaborados: mantequilla y, sobre todo, queso.

2. La leche antes de la edad contemporánea

Hasta el siglo XIX la leche cruda no tuvo gran importancia en la alimentación de una parte importante de la población. Sin embargo, tenemos que precisar que buena parte de ella, la población campesina, sí consumía la leche de su ganado.

Conviene recordar que la población *baserritarra* fue mayoritaria hasta bien entrado el siglo XIX. La actividad del sector primario fue la más importante en Gipuzkoa hasta la época de la I Guerra Mundial. Aún más presencia tuvo en Álava o en Navarra. En Bizkaia, con su pujante industrialización, el campo fue perdiendo terreno en su parte occidental en las últimas décadas del siglo XIX.

En consecuencia, la población campesina sí se alimentó de leche. El tazón de leche con borona de maíz (*artua*) fue unos de los sustentos de la

(4) PLA, Josep, *Lo que hemos comido*, Madrid: Austral, 2014.

(5) *Éxodo* 3: 17.

población campesina desde el siglo XVII. No así de la población urbana, en donde la leche cruda era rara en el consumo diario, y se utilizaba en circunstancias especiales: la enfermedad o la orfandad.

Este consumo de leche por parte de sus productores, entre otros factores, originó tipos mucho más saludables y fuertes que los correspondientes a la población urbana. Seguramente aquí reside, entre otros factores, la fama de buena salud y fuerza que tuvieron las chicas y los chicos del caserío, frente a la gente de ciudad, más enclenque y enfermiza. A este respecto, las acomodadas familias de España acudían a la cornisa cantábrica, allá donde existía una población vacuna importante, para reclutar nodrizas que amamantaran a lo más granado de las clases altas españolas. Las amas de leche del norte se convirtieron en un elemento clásico de la sociedad de la época. Dos de mis cuatro bisabuelas fueron amas de cría.

Tampoco podemos olvidar su corruptibilidad. La leche era fácilmente degradable, máxime en aquellas condiciones de deficiencias sanitarias, higiene escasa, transporte accidentado... Asimismo, fue considerada un alimento peligroso hasta la intervención nunca suficientemente reconocida del genio de Louis Pasteur en 1864.

No así sus productos derivados de su fermentación. El queso, tanto de oveja como de vaca, pero especialmente el primero, o la cuajada fueron alimentos bien extendidos y populares. La mantequilla tuvo un cariz más elitista en nuestros lares.

La universalidad de la leche requiere de la preponderancia del ganado vacuno. Durante toda la Edad Moderna asistimos a una cada vez mayor presencia del ganado vacuno. La vaca no solo era un animal productor de leche y de carne, era también el “motor de sangre”, la fuerza de tracción del carro (*gurdi* y *galera*), del arado (*goldea*), de la rastra (*aria*), de los instrumentos para binar (*bostortza* y otros)... Por no hablar de los bueyes que fueron la fuerza para el transporte en la ciudad, en los puertos, en las canteras, en las ferrerías y el carboneo, en el apoyo a la caballería en las pronunciadas cuestas de nuestros caminos, en tantos sitios...

Los siglos que conducen a la edad contemporánea son también un camino hacia la actual estructura y los modos de explotación de nuestro caserío familiar. En general, se puede decir que la explotación de la leche requirió de un recogimiento del ganado alrededor del caserío.

En los siglos pretéritos encontramos modos de pastoreo más diversos y laxos que los actuales. En general, los ganados pastaban mucho más libres y

más lejos de sus moradas que en la actualidad. Los montes comunales eran extensos y convivían en ellos, siempre de forma dialéctica, la explotación forestal y la de pasto. La alera foral, el “pastar de sol a sol”, ya nos aparece en las viejas reglamentaciones de los incipientes fueros, allá en la época tardo medieval. Los seles de invierno y de verano eran también espacios de pasto. Los “bustos” de ganado vacuno a cargo de un pastor (*unain*) agrupaban a vacas y reses bovinas de diferentes dueños. Lo propio sucedía con los rebaños de ovejas. Nuestra actual trashumancia ovina, frente a lo repetido por tantos, parece también un modo de explotación estacional surgida en el crepúsculo de la Edad Moderna⁶.

Paralelamente a estos cambios del modo de explotación animal, se suceden transformaciones importantes en el paisaje natural. La explotación forestal masiva llevó a una deforestación creciente. Los propios caseríos con sus campos de labor y sus prados no son más que espacios ganados al monte. Y qué decir de nuestros bosques que surtieron de navíos a la Armada para tantas aventuras bélicas o para tantas empresas coloniales y comerciales. Aunque, seguramente, fue nuestra actividad industrial, en forma de ferreterías a base de carbón vegetal, el factor más importante de su retroceso. Toda esta actividad va paralela al crecimiento demográfico, que en las provincias vascas costeras fue muy sobresaliente. La deforestación de los montes trajo consigo nuevos espacios de pastos, en especial para las ovejas y su trashumancia.

Paralelamente, en la agricultura suceden cambios importantes. El más trascendental fue el de la introducción de una planta americana: el maíz, que se adaptó de una forma envidiable a nuestros suelos y a nuestro clima. El maíz otorgó el pan de los campesinos y de la gente pobre, pero también forraje. Además, se incardinó a la perfección en la rotación bienal que transitaba por el trigo (el pan de los amos y las élites), el nabo (una forrajera vital en el invierno) y el propio maíz, que la mayoría de las veces iba acompañado por la alubia atutorada o alguna forrajera entrelíneas como la rozagante alholva (*allurbea*), que tan mal gusto daba a la leche y a la carne.

Desde el siglo XVII se produce la llamada revolución del maíz, comentada en el párrafo anterior. Le acompañó también la introducción de plantas forrajeras nuevas, en especial del trébol y de la alfalfa, que mejoraron mucho la alimentación del ganado vacuno. El número de caseríos creció en casi otra mitad, y estos treparon monte arriba, en detrimento del bosque.

(6) ARAGÓN, Álvaro, *La ganadería guipuzcoana en el Antiguo Régimen*, Bilbao: Universidad del País Vasco, 2009.

Las experiencias de los ilustrados vascos, los de la Bascongada, fueron por este camino, a la vez que procuraban aclimatar variedades de cereales, en especial del trigo y del maíz. Tenemos que comprender que el paradigma de la alimentación de la época descansaba sobre el pan, el elemento nutricional más importante. Igualmente, se introdujo la patata. A la par se hicieron ensayos sobre la manzana y la sidra, las plantas textiles, los viveros forestales, los árboles exóticos, las abejas, etc. Y, sin embargo, su preocupación por la ganadería fue mínima. Lo más importante se tradujo en su preocupación por introducir ganado ovino en Álava, en donde pretendieron erigir caseríos dispersos, a imagen de los de Gipuzkoa. Se propuso también crear una mezcla de *latxa* con merina que mejorara su lana, en perjuicio de su aptitud lechera. Es decir, para los ilustrados vascongados, se puede decir que la leche no existía como elemento de sus preocupaciones⁷. Nos movemos, en la época, en un paradigma de pan y carne.

De todas formas, todos estos cambios de explotación fueron conduciendo a la cada vez mayor presencia del ganado estante, el que se explotaba cerca del caserío, y mayormente estabulado. Fue una importante premisa para el ordeño de la leche vacuna.

3. La leche en la edad contemporánea: un proceso largo y una lucha de razas

La leche, como alimento masivo, se abre paso a fines del siglo XIX. En general podemos entenderla como una derivada de factores como la urbanización, el crecimiento demográfico, la industrialización, la mejora de la higiene, la demanda de alimentos cada vez más variados y de calidad, la pasteurización, el control público sanitario, etc. Es, pues, la resultante de múltiples causas.

Asimismo, es consecuencia de cambios sociales y de la transformación de las estructuras de las explotaciones agrarias. El caserío se abre poco a poco a un mercado cercano y cada vez más potente. Los habitantes de las ciudades y las villas del país requieren productos de calidad. Los caseríos se van especializando cada vez más en el ganado vacuno y su carne va a ser el *output baserritarra* más importante. A la carne le va a seguir a fines de siglo la leche.

(7) BERRIOCHOA, Pedro, “La Basacongada y el mundo agrario”, Lección de ingreso como Amigo de Número de la RSBAP, *Nuevos Extractos*, San Sebastián, 2019.

Estos asertos son extensibles a otras geografías. La leche fresca no fue un alimento masivo en la lechera y turgente Francia hasta fines del siglo XIX. Las vacas francesas eran también “*maigres*” y la leche no fue nunca intemporal: “*Ce n’est pas la France laitière éternelle que s’effondre, mais une création récente*”⁸.

Los caseríos del país estaban en manos de una élite *jauntxa*, que controlaba la renta de sus inquilinos (*maizterrak*) y se reservaba el bosque. A mediados del siglo XIX tres cuatros de los caseríos eran arrendados. Durante mucho tiempo, la admetería, el inquilinato del ganado, fue una práctica habitual. El dueño ponía el capital; el inquilino, el trabajo; y las ganancias eran a media (*erdira*). Era un abuso evidente y muy rentable para el dueño.

Pero los *jauntxos* comenzaron también a despreocuparse de la marcha de sus caseríos. Los grandes acudieron a la ayuda de administradores. Poco a poco cobrar la renta en especie se convirtió en algo enojoso. Era más cómoda la monetarización como regla general, algo que fue muy perjudicial para ellos en tiempos inflacionarios. Como consecuencia, decayó la renta en especie (quizás los últimos productos fueron la manzana y el trigo) y también el arriendo del ganado. La ternera que se llevaba al matadero se liberalizó, con ella el casero pudo pagar la renta en metálico. Poco a poco a la ternera carnífera, le siguió la leche de su madre.

Otro cambio fundamental fue el de la desamortización de extensos bosques comunales. Un ciclo bélico que comienza en 1793 y acaba en 1876, con cinco guerras y una constante inseguridad, hará que los ayuntamientos se endeuden de forma aparatosa y enjuaguen sus deudas a través de la venta de sus terrenos concejiles⁹. Pocos montes de pasto quedaron, al margen de las parzoneras en donde se situarán los pastos de la trashumancia mayormente ovina.

Para la producción de leche era necesaria una raza de vaca eminentemente lechera. Una lucha racial se desarrolla en toda Europa y también en nuestro país.

La raza del país, la pirenaica o *gorria*, era una raza bien adaptada al ecosistema. Era fuerte y correosa, capaz de moverse en las empinadas pendientes,

(8) MAYAUD, Jean Luc, “Des laits et des richesses”, *Memoires lactées. Blanc, biblique: le lait du monde*, Paris: Autrement, 1994, pp. 181-191.

(9) OTAEGUI, Arantza, *Guerra y crisis en la hacienda local*, San Sebastián: Diputación Foral de Gipuzkoa, 1991.

sufrida en la tracción, poco precoz, pero muy buena carnicera. Subvariantes como la del Baztán o la de Oñati eran muy apreciadas en la carnicería. Sin embargo, su producción láctea, aunque de gran contenido graso, era escasa¹⁰. En poco se parece aquella *gorria* a la evolucionada pirenaica de nuestros días, mejorada con la *blonda* de Aquitania y seleccionada genéticamente, pero con evidente y persistente debilidad lechera.

Hubo, pues, que cambiar de raza bovina. En la *tolosarra* Casa-modelo de Yurreamendi (1856-1867), un centro de experimentación agraria pionero de las Juntas guipuzcoanas, se tomaron grandes decisiones que afectaron a la ganadería vasca¹¹.

Uno de los debates fue el cómo mejorar las razas bovinas: selección, cruzamiento o importación. El primer director de Yurreamendi Jorge de Sagastume, antiguo alumno de la escuela francesa de Grignon lo tenía claro en 1859:

“No hay duda de que con el régimen alimenticio, y sobre todo la buena elección de animales reproductores se podría mejorar la raza del país; pero este medio, además de ser largo y costoso, a nada conduciría; porque nuestras vacas y toros no tienen aquellos caracteres o cualidades indispensables para adquirir una de las tres aptitudes o predisposiciones principales, cuales son la carne, leche y trabajo (...) Un medio más seguro y pronto de conseguir el perfeccionamiento que se desea es practicar cruzamientos bien entendidos, importando al efecto de otros puntos razas que posean los caracteres marcados para el objeto a que se destinan”¹².

En Yurreamendi se ensayan varias razas bovinas: schwitz, durham, normanda, la del país. Sin embargo, se apuesta por la vaca suiza, schwitz o pardo alpina como aquella mejor en las llamadas tres aptitudes: trabajo, carne y leche. Hay una filiación entre la raza schwitz introducida por el agrónomo Auguste Bella en Grignon (Francia) en 1828 y la misma incorporada a Yurreamendi treinta años más tarde. Sus técnicos Sagastume, Garagarza y Olazábal habían sido alumnos grignonistas. Otra vez, Sagastume:

(10) LAFFITTE, Vicente, *La Raza Bovina Pirenaica*, San Sebastián: Imprenta de la Diputación de Guipúzcoa, sin fecha (hacia 1920).

(11) BERRIOCHOA, Pedro, *Prácticas agrarias y relaciones sociales. La Casa-modelo de Labranza de Yurreamendi, Guipúzcoa, 1856-1867*, Madrid: La Catarata, 2016.

(12) SAGASTUME, Jorge de, *Memoria sobre la casa-modelo de Agricultura de Guipúzcoa*, Tolosa: Imprenta de la Provincia, 1859.

“Cuando se dispuso traer una raza extranjera me decidí por la suiza, que según el convencimiento que adquirí en la Escuela de Grignon, era la que más se armonizaba con las necesidades actuales del país. En efecto, esta preciosa raza, que además de ser muy buena para leche posee la gran ventaja de prestarse para el trabajo, ha correspondido completamente a mis esperanzas”¹³.

Eugenio Garagarza pasó en 1857 a la Granja y Escuela de Arkaute, en donde permaneció como director una docena de años (1857-1869). Aparte de sus enormes aportaciones (remolacha azucarera, forrajes, apoyo a la viticultura...), Garagarza introdujo también la vaca suiza en Álava, aunque también se fijó en las razas carniceras inglesas.

En Bizkaia funcionó la granja de Erandio con modelos erráticos, aunque allá también se fue introduciendo poco a poco la vaca suiza, al igual que por toda la vertiente cantábrica hasta Galicia.

La suiza fue la reina de las vacas lecheras hasta la mecanización y hasta la intensificación lechera, cerca de un siglo, siendo entonces destronada por la frisona u holandesa. La vaca suiza se consideraba buena lechera, aunque hoy nos resulten graciosos y casi prehistóricos sus seis litros de media al día de entonces. Se consideraba la vaca para todo y se optó por la importación de reproductores suizos y su cruzamiento con la pirenaica. Ya con el primer cruzamiento con la raza pirenaica desaparecían los defectos del cuarto trasero. Era más precoz sexualmente y también de cara al matadero, aunque su carne no fuera especialmente fina. Era apta para el yugo y obediente: “su docilidad y mansedumbre son tan grandes, que llaman la atención de los caseros que hasta ahora han vivido entre animales ariscos e indómitos”¹⁴.

Todavía hoy es requerida la vaca suiza, ya más bien como raza carnicera. Los caseros mayores la siguen estimando mucho por su docilidad, quizás también por sus recuerdos. Muchos de ellos la siguen prefiriendo a las nuevas razas ariscas de carne que se han ido introduciendo en el país en las últimas tres décadas. Hay también cocineros algo románticos que para determinados postres prefieren su leche más cremosa que la de la industrial frisona.

(13) *Ibidem*, p. 15.

(14) *Ibidem*, p. 19.



Cándido Mendizábal y su esposa con la vaca suiza en Baltzuketa, Andoain, a principios del s. XX.

En Yurreamendi se compró una mantequera suiza y se fabricó mantequilla que era comercializada. También se fabricó queso de vaca, tipo Gruyère. Más cambios. Sin embargo, todavía no tiene carta de naturaleza la leche fresca.

Un testimonio de la época, de 1862, nos habla de la falta de leche en las casas bien, y cómo era natural por parte de las clases acomodadas ir a los caseríos, en donde se tomaba leche de vaca. El pintor aragonés Valentín Carderera (1796-1880) viajó a Zarautz en ese año, con el fin de visitar al duque de Villahermosa y asistir a la boda de su hija. Pasó 39 días de veraneo y, por su diario, se ve la costumbre de acercarse por la tarde en excursión a algún caserío de la zona de San Pelayo y beber leche. En el palacio lo que mandaba para el desayuno no era el café con leche, sino el chocolate¹⁵.

Nuestras vecinas Cantabria y Asturias siguieron también un proceso parecido. Hasta fines del siglo XIX predominaron las razas carniceras, mientras que para fines de siglo empezaron a implantarse razas lecheras como la suiza o la frisona, especialmente en las cercanías de las ciudades.

(15) BOSQUED LACAMBRA, Pilar, “Viaje de Valentín Carderera a Zarautz y Guipúzcoa en el año 1862: jardines, paisajes y monumentos”, *Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián y Gipuzkoa*, 55 (2022), pp. 549-586.



Laitière basque (Saint-Sebastien) de G. Doré. Ilustración de Voyehe en Espagne de CH. Davillier. Le Tour du Monde. 1874.

En Santander fue hacia 1887-1889 cuando una mayoría de vacas lecheras hicieron acto de presencia en los concursos pecuarios de la Alameda¹⁶.

En Asturias el proceso es similar. Es a fines del siglo XIX y principios del XX, cuando la leche líquida se empieza a comercializar cerca de las ciudades, con el establecimiento de explotaciones orientadas a las razas lecheras. “La oferta nunca cubrió la demanda y el aguado se convirtió en una práctica habitual”, señala Alicia Langreo¹⁷. En nuestros lares también la “bendición” (*esne bedeinkatua*) de la leche fue una práctica siempre sospechosa.

La difusión de la vaca suiza en Guipúzcoa se realizó a través de las importaciones suizas, las paradas de toros suizos cada vez más numerosas y las “exposiciones” o concursos de ganado que se prolongaron anual y bianualmente hasta 1870.

La II Guerra Carlista (1872-1876) hundió y retrasó todo este proceso modernizador. Sin embargo, muchos ganaderos pioneros siguieron manteniendo la llama de la vaca suiza. Fue a fines de siglo cuando las diputaciones volvieron a empujar este proceso lechero desde las granjas provinciales de Abadiño, Arkaute o Fraisoro. La lechería de esta última fue un ejemplo de la especialización lechera del caserío. Sin embargo, aquí también la comercialización se produjo a través de un producto derivado, la célebre mantequilla de Fraisoro, que tuvo fama nacional.

Igualmente, se impulsaron los concursos ganaderos provinciales y locales. En Gipuzkoa durante 18 años (1896-1913) se unieron a las fiestas éuskaras o *lore jokoak*, y fueron otro empujón a la especialización lechera de los caseríos. Asimismo, se impulsó la importación, en especial, de toros suizos y su reparto por una cada vez mejor red de paradas, que podían ser públicas, sindicales o privadas, pero supervisadas por el personal pecuario de las diputaciones.

Aunque cerca de las capitales comenzó a introducirse la lechera vaca frisona¹⁸, esa pequeña revolución lechera corrió a cabo del resultado del cruce

(16) PÉREZ PÉREZ, Enrique, *Antecedentes de la especialización láctea en el vacuno cántabro (1840-1900)*, tesis de la Universidad de Cantabria, 1991, pp. 60-69.

(17) LANGREO NAVARRO, Alicia, *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995, pp. 54-62.

(18) Para el Concurso de San Sebastián de 1906, Olasagasti del caserío Etume, presenta unas sensacionales vacas holandesas.



Mantequilla de Fraisoro. Archivo General de Gipuzkoa.



Juan Olasagasti de Etume (Igeldo), pionero de la frisona.

miento continuado entre la suiza y la pirenaica. Un factor importante fue la mejora de las comunicaciones, en especial el ferrocarril y los tranvías, que unían las capitales vascas con su *hinterland* lechero.

Para los años de la I Guerra Mundial, se observa que una red de buenas comunicaciones: ferrocarril del Norte, ferrocarril Vascongado, Topo, tranvías varios...que confluían en las capitales vascas, convirtiéndose en auténticas vías lácteas. A San Sebastián llegaban los ferrocarriles del Norte, Topo y el de los Vascongados, y también los tranvías de Tolosa o de la zona oriental. La mujer, la marmita y la leche se convirtieron en protagonistas de las mañanas donostiarras.

Asimismo, a las villas empezaron a llegar las marmitas, junto a otros productos, en las alforjas de los humildes burros. Los burros eran “aparcados” en las calles, atados a sus argollas, y empezaron a generar problemas de olor y suciedad para escándalo de los urbanitas.

Otras veces, las mujeres se valían de su propia cabeza para sustentar pesadas marmitas y guardar un equilibrio que hoy se nos antoja circense. No



Lecheras y lechero. Indalecio Ojanguren. Archivo General de Gipuzkoa.



Mujeres y carros a San Sebastián. Petit de Meurvilla.

solo esto, filas de mujeres bajaban desde los cerros que rodean San Sebastián con *abarkas* o con los pies desnudos. A la entrada de la ciudad limpiaban sus pies en alguna fuente o pozo, y vestían sus zapatos para presentarse en la ciudad limpias y dignas.

En 1915 la introducción de una patente por parte del Ayuntamiento de San Sebastián origina una huelga de lecheras, cuyos dirigentes fueron detenidos y encarcelados¹⁹. El panorama que se nos hace presente es el de que la leche era un alimento común en villas y ciudades.

Todo este largo proceso se tradujo en un monopolio de la vaca lechera dentro del caserío vasco. Este se especializó mayormente en la leche y se orientó hacia el mercado, aunque haya estereotipos que insistan en lo autárquico del caserío. No son verdad. El caserío siempre vendió todo lo que pudo, en especial leche y carne. Antes de la Guerra Civil tres cuartos de las vacas guipuzcoanas eran suizas y la pirenaica se batía en retirada hacia los lugares de altitud elevada²⁰.

(19) BERRIOCHOA, Pedro, “1915: la huelga de la leche en San Sebastián”, *Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián*, 48, (2015), pp. 85-146.

(20) BERRIOCHOA, Pedro, ‘*Como un jardín*’. *El caserío guipuzcoano entre los siglos XIX y XX*, Bilbao: Universidad del País Vasco, 2013.

Hay también un aspecto antropológico ligado a la leche. La vaca lechera se convirtió en la niña de los ojos del *baserritarra*. Estabulada, demasiado en aquella época, era un habitante más de la casa. Podía vivir 15 años o más, por lo que su presencia era imponente: tenía su nombre, era tratada con cuidado, delicadamente por su mansedumbre y por su producción... Una corriente de afecto ligó a los habitantes del caserío (*etxeoak*) con la vaca lechera. ¡Cuántas de ellas quedaron en la memoria de sus moradores!

Otro aspecto, hoy diríamos visto desde una perspectiva de género, es la comunicación que se generó entre mujeres vendedoras y compradoras (*hartzaileak*). La llegada de la leche al domicilio generó una comunidad de tipo social y afectivo, una coalición de familias caseras y *kaletarras*. Las mujeres, sin demasiado tiempo que perder, se interesaban por sus familias y sus vicisitudes en una suerte de familia extensiva. La *txantxila* fue testigo de muchas historias. Muchas lecheras aprovechaban también los desechos de los hogares para llevarlos al caserío como *txerrijana*. Los niños caseros vestían en sus moradas ropa regalada por las casas de las villas, pues se había quedado pequeña o vieja para sus usuarios. En el caserío todo valía. Viejas relaciones de tiempos no tan pretéritos.

Frente a este impulso público de la ganadería vacuna, la ovina fue dejada de la mano de Dios. Los pastores sufrieron una suerte de desprecio por parte de técnicos, políticos y caseros en general. Se les consideraba perezosos, poco amigos de la azada y primitivos. Las granjas provinciales fueron bastante refractarias a la oveja. En Fraisoro solo entraba leche de oveja para fabricar queso, pero era de pastores ajenos a la granja. Nunca entró una oveja hasta más allá de la Guerra Civil.

Las cabras fueron el ganado de los más pobres. Sin embargo, durante todo el siglo XIX y en la mayor parte del XX fueron tratadas como el enemigo público número uno del agro. Propietarios poco responsables las hacían pastar en bosques que no eran de su propiedad, por lo que se les consideró casi como una especie de caza. Regulaciones rigurosísimas limitaron su explotación. Al mismo tiempo, alguaciles, guardamontes, policía foral... las persiguieron con auténtica saña. Particularmente severa fue la Diputación de Gipuzkoa que hizo que antes de la Guerra Civil su número descendiera por debajo de las mil cabezas²¹. En nuestra época, desde fines del siglo XX con la suiedad de bosques y terrenos rurales, la cabra conoce un nuevo renacimiento.

(21) BERRIOCHOA, Pedro, "Política anticabras de la Diputación de Gipuzkoa durante la Restauración (1876-1923)", *RSBAP*, LXIII-2, (2007), pp. 597-617.

Muy diferente fue su trato en las zonas mediterráneas del país. La aridez de su paisaje impulsó su presencia. La cabra es el animal omnívoro por excelencia y se convirtió en la suministradora de leche para las familias campesinas del sur de Álava o de Navarra.

La Guerra Civil y la dura posguerra de los años 40 que le siguió torcieron de alguna forma este proceso de especialización lechera. La autarquía oficial impuesta generó una vuelta al trigo a través del Servicio Nacional del Trigo y a una suerte de caserío de policultivo. Sin embargo, fueron buenos años para los caseros como productores en un panorama de pobreza y hambre, que de alguna forma se desvaneció con el fin de la cartilla de racionamiento en 1952 tras quince años de severas carencias alimenticias.

En los años 50 se fueron recuperando las prácticas ganaderas de antes de la guerra. La leche en polvo norteamericana que alimentó a muchos niños en las ciudades fue desapareciendo. El mismo año de la desaparición del racionamiento, y por virtud del decreto de 18 de abril de 1952 de Centrales Lecheras, se da el pistoletazo de salida para las cooperativas lecheras. Se estableció un Plan de Centrales Lecheras con varias etapas que estuvo vigente hasta 1966. Sin embargo, el plan tuvo sus consabidos retrasos, pues en 1957 todavía no se había establecido para San Sebastián, aunque sí en Bilbao y Pamplona, por ejemplo²². En 1958 el Plan afectó ya a la capital donostiarra. Así pues, a mediados y finales de los 50 surgen así estas centrales lecheras en las provincias vascas, cuyo producto afectará en principio a la venta en poblaciones mayores de 25.000 habitantes. Todo ello va a desembocar en la prohibición de la venta directa. Se va a perder así en las grandes villas y ciudades aquella relación láctea entre caseros y consumidores de tan alto valor humano.

En San Sebastián, en 1958, el conflicto entre los caseros y las nuevas normas llega a mayores con la intervención y represión por parte de la Policía Armada. Varios vecinos de Aiete me relataron aquel tumulto de septiembre de 1958. El difunto Miguel Ezpeleta del caserío Intxaurdegi se reía recordando a la policía porra en mano y las marmitas de leche vertidas por el suelo. Maite Salaberría de Indiano recuerda cómo a su tía Mikela le echaron la leche de la marmita por la cabeza y cómo las verduras fueron a parar al Urumea²³.

(22) LANGREO NAVARRO, Alicia, *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995, pp. 158-162.

(23) BERRIOCHOA AZCÁRATE, Pedro, *Aiete. Caseríos, casas y familias*, edición propia, San Sebastián, 2016, pp. 199 y 217.

Historias de caseros, que hoy se recuerdan con sonrisas, pero que causaron zozobra en la época. Poco se ha hablado de aquella “oposición antifranquista”. Hoy que, al parecer, todo el mundo participó en el antifranquismo a través de cualquier mínimo incidente de eso que ha venido a llamarse Memoria Democrática y que oculta el que Franco muriera en la cama tras 40 años de dictadura, se olvida de aquel pequeño motín que protagonizaron los caseros en nuestra capital.

José de Arteche apunta en sus memorias los hechos. Lo recojo literalmente:

“23 setiembre.- Impresionantes manifestaciones del monopolio de venta de la leche, con la prohibición de la venta a domicilio de dicho producto por las “caseras”. Absoluta unanimidad. Slogans de la protesta: *¡Que no estamos en Rusia!*, *¡Libertad!*, *¡Queremos vivir!* Circulo copias de un artículo mío prohibido por la censura, titulado “Despedida a Lushiano”. Lushiano es nuestro lechero. Digo que la consigna de la hora es esta: ¡Enriqueceos pronto! ¡Enriqueceos cuanto antes!”²⁴.

Por supuesto, los periódicos nada dijeron ni pudieron decir de estos sucesos. Sin embargo, algo pasaba, pues *La Voz de España* recoge una noticia tangencial en primera página. Se habla de una “importante reunión” presidida por el director general de Ganadería, Ángel Campano López, a la que asistieron el gobernador civil José M.^a del Moral, el alcalde Antonio Vega de Seoane, el presidente de la Diputación Vicente Asuero y el delegado provincial de Sindicatos José M.^a Navarro. Se dice que trataron de “cuestiones suscitadas con el motivo de la implantación del nuevo sistema de abastecimiento de leche en la capital”. Al director se le explicaron “las circunstancias” y se le hicieron “las sugerencias para lograr una perfecta transición de uno a otro sistema de abastecimiento de leche”. Todo ello, como era costumbre en aquel tiempo “se elevó a la superioridad”²⁵.

Esta tónica, la desaparición de las caseras con la leche en los domicilios, va a ser repetida con retraso en los pueblos en donde la venta directa no desaparecerá hasta la década de 1990. Tras la entrada de España en la CEE (luego UE) el mercado de la leche sufrió una fuerte conmoción, pues Europa disfrutaba ya de excedentes lácteos. La cuota láctea española era muy inferior a su

(24) ARTECHE, José de, *Un vasco en la posguerra, José de Arteche, un hombre de paz*, San Sebastián: RSBAP, 2006, v. I, p. 337.

(25) *La Voz de España*, 24-9-1958.

capacidad y el sector tuvo que reestructurarse en todos los ámbitos. Pero esto es una historia lejana para este trabajo.

Poco a poco, las centrales lecheras que surgieron desde los 50: Gurelesa, Copeleche, Beyena, Celesa y otras van acaparando la leche y siguiendo sus propios proyectos empresariales con fusiones y agrupamientos varios, en donde confluyen en nuevos nombres como Iparlat en los años 90 o Kaiku en la actualidad. Sin embargo, reitero, esta es otra historia que va más allá de este trabajo.

Al mismo tiempo y con raíces que venían desde la década de los 20, se desarrolla lo que en un momento se llamó el “problema” y luego la “crisis” del caserío. Muchos de aquellos caseríos tardíos creados en el siglo XIX en los viejos comunales, con emplazamientos dificultosos y parámetros difíciles se vienen abajo. El trabajo del caserío empieza a ser visto como algo ruinoso y antieconómico. Además, la alternativa era cercana: las industrias y talleres de las poblaciones de los valles del país. La honra del mayorazgo o del sucesor al frente de la centenaria casa y solar se convierte en oprobio. El hermano que se quedaba en casa pasa por sentirse preso en un contexto difícil. Las chicas se sienten poco atraídas por la dura vida del campo y prefieren ser esposas de los obreros. Los caseros se convierten en muchos casos en el lumpen proletariado, en solteros desesperados e incapaces.

Un darwinismo silencioso recorre el país. Muchos inquilinos abandonan sus explotaciones. Nadie se postula por sustituirles. Incluso algunos propietarios ven cómo envejecen y no tienen sucesión directa. Las herencias, las disputas familiares, los tejados que se abren a las goteras, las ricas tierras ganadas por la zarza y la argoma...llevan al fin de la casa, a la extenuación del solar antiguo. Es un fenómeno que no solo es propio de nuestro país, sino de tantas casas de labranza de nuestro contexto europeo²⁶: la emigración del campo a la ciudad.

Al mismo tiempo, caseríos “fuertes” fueron engullidos por la urbanización de bloques de viviendas e industrias, pues se hallaban cerca del casco de las villas. Una auténtica selección natural operó de forma inmisericorde. Muchos caseríos pequeños optaron por una fórmula que ya hizo su aparición antes de la Guerra Civil: el trabajo a tiempo parcial. Hombres y mujeres *base-rritarras* empezaron a trabajar en la industria y a compaginar sus empleos con

(26) BOURDIEU, Pierre, *El baile de los solteros*, Barcelona: Anagrama, 2006.

el trabajo en el campo. El caserío, que siempre fue una institución familiar, tuvo que echar mano de todos sus recursos humanos.

Curiosamente, el enemigo del caserío, la fábrica, el taller, se convirtió en su aliado. A través del sector secundario empezó a llegar el capital que nunca había hecho su aparición en el viejo caserío. Este fue reformado, modernizado, convertido en más confortable. Los cabezas de familia que trabajaban en la industria compaginaban su trabajo con el del campo y el ganado. Las mujeres tuvieron en muchos casos un papel importante, pues se convirtieron en las sostenedoras del *baserri*.

Muchos de los caseríos que optaron por seguir la profesionalidad agraria sucumbieron, muchos de los que se convirtieron en una segunda actividad económica resistieron, ahora con una forma diferente: más pequeño, sin cereales, con menos ganado y un poco de huerta.

4. Resistencia y especialización polivalente

En este proceso de “lucha por la vida” casero, el viejo *baserri* tuvo que rejuvenecerse a través de la mecanización, de la selección animal, de la inseminación artificial y de nuevos *inputs* que llegaban de fuera de él. A partir de finales de los 60 el motor de explosión se extendió por nuestros campos y montes, la vieja fábrica del antiguo caserío se vio rejuvenecida y afeada por nuevas construcciones: enormes castillos en forma de silos, nuevos establos, garajes...

En esta paulatina desaparición del “motor de sangre”, y su sustitución por nuevas formas de tracción, la otrora reina vacuna, la vaca suiza, vio también su declinar. La mayoría de los caseríos de los 60 vieron poblar sus establos con vacas frisonas, auténticas fábricas de leche, que multiplicaban por cinco aquella producción de la vieja vaca suiza de Yurreamendi. En el estudio que hizo la cooperativa Lurgintza a mediados de los 70 y en su grupo de caseríos ensayados, el 95% del ganado vacuno era de leche, y de esta el 90% pertenecía a la raza frisona, el 5% a la suiza y el resto a otras²⁷.

Sin embargo, no por ello la crisis del caserío lechero desapareció. Con la venta directa en entredicho, el comercio sin fronteras abrió el mercado lácteo a otras geografías y compañías lácteas españolas. El proceso se agravó con la

(27) LURGINTZA, *Estudio de la producción de leche y carne en caseríos de Guipúzcoa, Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa*, San Sebastián, 1977, pp. 46-47.

entrada de España en la Comunidad Económica Europea en 1986 (desde 1993 Unión Europea), un gran mercado común en donde ya existía un excedente de leche producido por los estados del norte. Desde entonces un panorama de inestabilidad, con perjuicios y beneficios, ha afectado a los cada vez más menguados caseríos: PAC, cuotas, ayudas, precios, procesos de concentración lechera... han sido términos que cambian de año en año, en un desarrollo procesual continuo. La leche empezó a ser puesta en entredicho.

Después de la muerte de Franco continuaron las protestas agrarias, en nuestro caso siempre ligadas al precio de la leche. Los caseros, ahora ya asociados en sindicatos, han protestado recurrentemente porque el precio que las centrales lecheras les pagaban no bastaba para cubrir los *inputs* y no garantizaba un renta digna al ganadero. Desde los años 70, los caseros se vienen quejando de que los precios no dan y periódicamente, las últimas en el verano de 2021 o en el año pasado, se vienen desarrollando manifestaciones, vertidos de leche en ciudades, etc.

Las instituciones públicas vascas, alarmadas por la paulatina y creciente desaparición del agro, han puesto también a su disposición números recursos en forma de ayudas y de formación que parece no bastan para taponar la sangría casera. Sin embargo, todos estos fenómenos escapan del marco de este artículo.

Mientras tanto, y en medio de este tsunami, muchos caseros optaron por otras producciones. La horticultura, que siempre fue más rentable, o la floricultura presentaron su tarjeta de visita. Asimismo, ya atravesando el umbral del siglo XXI, vemos una revalorización de la arboricultura del manzano, coincidiendo con un nuevo empuje a la otrora denostada sidra. Más reciente aún es la vivificación de la uva blanca y su producción para chacolí, cultivo que había estado a punto de desaparecer antes de la Guerra Civil. Extensiones de prados costeros, o cercanos a la costa, aunque también hay algunos pocos en el interior, son ganados por el viñedo que, al parecer, produce pingües beneficios.

Pero es que en la producción animal también la diversificación es un hecho. La antes denostada oveja *latxa* resistió en medio de la indiferencia de políticos y técnicos y entregó en los años 80 su tarjeta de visita como gran productora de leche y de sus derivados, particularmente a través del queso de Idiazabal. Es prodigiosa su resistencia. Un vigoroso proceso de significación, selección animal y tecnificación llevó adelante el reconocimiento de su denominación de origen en 1987. Hoy bajo su paraguas convive una diversidad local de quesos con denominación Idiazabal. Algo parecido, en menor medida, sucedió con la denominación navarra Ronkari.

Igualmente, *outputs* episódicos del caserío de antes fueron cobrando protagonismo. Me refiero a los huevos, a los pollos *lumagorri*, a otras aves más minoritarias, a los cerdos... Estos productos han visto su reconocimiento a través de denominaciones de origen y de Eusko Label.

El caserío de policultivo de antes ha pasado fundamentalmente a ser polivalente, pero especializado mayormente en un tipo de producto.

En el ganado vacuno también se ha producido un cambio fundamental. De la vaca frisona mayoritaria en los 70 hemos pasado a la dictadura de las razas vacunas carniceras. La vieja pirenaica, que estuvo en trance de desaparecer en los 70, ha visto mejorar su genética y sus productores se asocian en torno a su raza. Sin embargo, nuevas razas han acabado por hacerse presentes. Aquellos escasos ejemplares foráneos para bueyes (rubia asturiana, gallega, del Bierzo...) dieron paso a nuevas razas carniceras hacia 1970, imponiéndose entonces la charolesa. Hoy en día otras nuevas han penetrado con fuerza como, por ejemplo, la limusina. El ganado vacuno de carne exige mucho menos trabajo que el de leche y permite explotar las praderas a la vez que los habitantes del caserío pueden compaginar su quehacer en casa con el trabajo foráneo.

A pesar de todo, han quedado caseríos que han optado por seguir con aquella antigua especialización láctea. Se trata de pocos pero bien tecnificados, que cuentan con todas las ventajas de la ganadería moderna intensiva, al tiempo que las compaginan con las reglas sanitarias más rigurosas. Son mayormente explotaciones familiares que cuentan con un número de cabezas que iría desde las 50 hasta las 500 vacas frisonas.

En mis paseos en torno a San Sebastián observo algunas pocas. Una explotación pujante es Bordazar, un caserío situado en la hondonada entre los cerros Txoritokieta y San Marcos, en términos de Errentería, pero allá donde confluye con San Sebastián y Astigarraga.

La vida de los de Bordazar fue contada con amor por Salvador Zapiroain, *Ataño* (1912-2000), un capuchino hijo de este caserío. *Ataño* nos cuenta en su *Txantxangorri kantaria* (1979)²⁸ las vicisitudes de su padre Joxe Zapiroain desde la II Guerra Carlista hasta la última guerra civil. En ese caserío convive todavía la familia Zapiroain, los biznietos de Joxe. Conozco a su *etxekoandre*, Keles Larreta, mi compañera en el Instituto Peñaflorida-Usandizaga.

(28) ZAPIRAIN, Salvador, *Ataño, Txantxangorri kantaria*, Oiartzun: Auspoa, Sendoa, 2. argitaraldia. 1993.

Bordazar es un caserío con unas 150 vacas frisonas que produce cerca de 3.000 litros de leche diarios y que en parte comercializa su producto a través de dos máquinas dispensadoras de leche en San Sebastián. Los chicos de Bordazar han optado por seguir con el caserío de sus padres, abuelos y bisabuelos y producen una leche pasteurizada de gran calidad. Debe ser un motivo de orgullo y de satisfacción para esta familia que pasó tantas penalidades históricas.

No es Bordazar el único caserío lechero. Hay cerca de 250 caseríos lecheros profesionalizados en Gipuzkoa y algo menos de 500 en la Comunidad Autónoma. Son *baserritarras* que se esfuerzan por dar un futuro a la producción de leche. Hay también entre los jóvenes unas ganas de quedarse en casa, en un entorno natural y amable, pero modernizado y tecnificado. Son chicos y chicas que se han formado y ven que la vida en la ciudad presenta también problemas de todo tipo, desde la carestía de la vivienda al stress urbano. Nada parecido a lo que pasó hace 40 ó 50 años. La vía láctea guipuzcoana puede perdurar.

Escribo estas letras a comienzos de 2022, inmersos todavía en otra nueva oleada de la pandemia COVID-19. Cuando nos atacó por primera vez el virus y después, hemos visto nuestras carencias, acostumbrados a un comercio internacional que fluía y fluía sin descanso. Ciertos parones, algunos cuellos de botella, alarmantes congestiones del comercio internacional nos hicieron descubrir nuestras vergüenzas.

Los países importantes del planeta, por ejemplo los Estados Unidos o China, saben que hay sectores estratégicos que no se pueden descuidar, que se deben hacer reservas estratégicas y no fiar su supervivencia a un comercio mundial incierto. Uno de ellos es el sector agrario, el que nos da de comer todos los días, y dentro de sus producciones diversas, la leche tiene un puesto de pódium.

La leche ha sido una producción básica en nuestro centenario caserío y su *output* más importante en el último siglo. Es un alimento total y cercano en estos momentos en que se predica con el consumo Kilómetro cero. Cuidémosla.

Bibliografía

- ARAGÓN, Álvaro, *La ganadería guipuzcoana en el Antiguo Régimen*, Bilbao: Universidad del País Vasco, 2009.
- ARTECHE, José de, *Un vasco en la posguerra, José de Arteche, un hombre de paz*, San Sebastián: RSBAP, 2006, v. I.
- BERRIOCHOA, Pedro, “Política anticabras de la Diputación de Gipuzkoa durante la Restauración (1876-1923)”, *RSBAP*, LXIII-2, (2007), pp. 597-617.
- _____, *‘Como un jardín’. El caserío guipuzcoano entre los siglos XIX y XX*, Bilbao: Universidad del País Vasco, 2013.
- _____, “1915: la huelga de la leche en San Sebastián”, *Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián*, 48, (2015), 445-506.
- _____, *Prácticas agrarias y relaciones sociales. La Casa-modelo de Labranza de Yurreamendi, Guipúzcoa, 1856-1867*, Madrid: La Catarata, 2016.
- _____, *Aiete. Caseríos, casas y familias*, edición propia, San Sebastián, 2016.
- _____, “La Bascongada y el mundo agrario”, Lección de ingreso como Amigo de Número de la RSBAP, *Nuevos Extractos*, San Sebastián, 2019.
- BOSQUED LACAMBRA, Pilar, “Viaje de Valentín Carderera a Zarauz y Guipúzcoa en el año 1862: jardines, paisajes y monumentos”, *Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián y Gipuzkoa*, San Sebastián: 55 (2022), pp. 549-586.
- BOURDIEU, Pierre, *El baile de los solteros*, Barcelona: Anagrama, 2006.
- KURLANSKY, Mark, *Milk! A 10,000-year food fracas*, Bloomsbury Publishing, 2018.
- LAFFITTE, Vicente, *La Raza Bovina Pirenaica*, San Sebastián: Imprenta de la Diputación de Guipúzcoa, sin fecha (hacia 1920).
- LANGREO NAVARRO, Alicia, *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995.
- LURGINTZA, *Estudio de la producción de leche y carne en caseríos de Guipúzcoa*, San Sebastián: Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa, 1977.
- MAYAUD, Jean Luc, “Des laits et des richesses”, *Memoires lactées. Blanc, biblique: le lait Autrement*, Paris, 1994.
- OTAEGUI, Arantza, *Guerra y crisis en la hacienda local*, San Sebastián: Diputación Foral de Gipuzkoa, 1991.
- PÉREZ PÉREZ, Enrique, *Antecedentes de la especialización láctea en el vacuno cántabro (1840-1900)*, tesis de la Universidad de Cantabria, 1991.

PLA, Josep, *Lo que hemos comido*, Madrid: Austral, 2014.

SAGASTUME, Jorge de, *Memoria sobre la casa-modelo de Agricultura de Guipúzcoa*, Tolosa: Imprenta de la Provincia, 1859.

ZAPIRAIN, Salvador, *Ataño, Txantxangorri kantaria*, Oiartzun: Auspoa, Sendoa, 2. argitaraldia. 1993.