

LAS LECHERAS (II)

Pilar Villarroya y M^a José Tejedor

e] El oficio de lechero es muy antiguo. Sin embargo, nada tiene que ver el trabajo de lechero de épocas pasadas con el lechero contemporáneo. Los piensos y las ordeñadoras mecánicas han desplazado a las manos del hombre, que tanto elaboraba la comida de las vacas como las ordeñaba manualmente. Hasta los años 70, numerosas familias poseían vacas en el pueblo, en su mayoría para consumo propio: el Peco, el Carrasco, el Tostodia, el Chulo o los Cones. Nos cuentan que las primeras vacas fueron las del abuelo del Valero, familia que hoy en día posee una carnicería. Aunque alguna de ellas, como la del Chulo o el Con, se dedicó a vender y distribuirla además de criar terneros. Ellos nos han contado cómo era

su día a día como lecheros.

Se solía empezar comprando pocas vacas, la "herramienta" fundamental, y lo habitual era tener unas doce. Sin embargo, algunos, como los Chulos, aumentaron considerablemente el número y se dedicaron plenamente al trabajo de las vacas, a la extracción de leche y la cría de terneros.

M^a Luz Abellán Aznar nació un 30 de diciembre de 1933; fue la última en vender leche directamente de sus vacas en Andorra, sin envasar ni hervir. Todavía conserva, junto a la casa donde actualmente vive, la cuadra de las vacas, con los comederos, medidores de leche y una antigua ordeñadora eléctrica colgada en el techo llena de telarañas que recuerdan el paso del tiempo.

Luz, como todos la conocen, se casó con Enrique Bielsa Gracia, quien al regresar del servicio "se puso a trabajar con vacas".

Ejerció como lechera desde que se casó con él, además de dedicarse al campo. Tuvieron dos hijos, Angelines y Enrique, este último optó por ser agricultor y ganadero como su padre. Su madre recuerda que "aprendió a ordeñar siendo bien pequeño y desde los 10 años ayudaba a su padre en esa faena".

Tuvieron una docena de vacas, e incluso un toro para criar terneros, con los que "ganábamos más vendiéndolos cuando comenzó la competencia de la leche envasada". Enrique ordeñaba a mano mañana y tarde, mientras Luz vendía la leche: "por las mañanas de nueve a diez vendía en un despacho y luego por la tarde en casa; vendíamos mucha; era muy buena, no llevaba casi nada de agua, no como la de ahora..." Compraron ordeñadora eléctrica, pero "como con la mano, nada", apuntaba Luz. Cuando

su marido cumplió 60 años se jubiló y también cerraron el despacho donde vendían la leche, lo que a más de uno costó un disgusto, a pesar de las leches en *tetrabriks*.

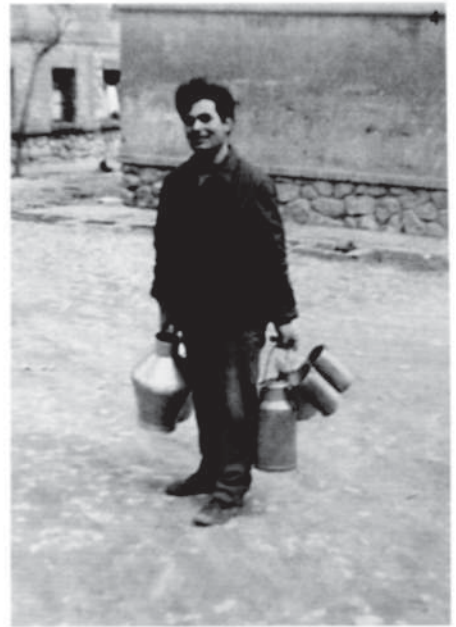
Como ocurría para la mayoría de las familias, la "tierra daba poco y mal", así que muchos como Luz y Enrique optaron por tener vaquería. Es el caso también de Macario Quilez, el Chulo, y su familia, que se iniciaron con cuatro vacas que "compré en Híjar por 20.000 pesetas todas" y llegaron a tener hasta cuarenta. Las compraban en Letux, al Marqués de Quinto, y en Valfagón de la Puebla, quienes a su vez las traían de Santander. Recuerda el duro trabajo, de siete días a la semana desde los 16 años. Macario es hijo de Rosa Lisbona y Juan Quilez. Tenía un hermano, Juan José, que murió muy joven, con el que comenzó la vaquería y que sería el que se dedicaría plenamente al negocio. "Él al reparto y yo al negocio", apunta Macario.

Macario recuerda la dureza de aquel trabajo, que nunca terminaba: alimentar, extraer la leche, ayudar a parir a las vacas, ir a comprarlas, buscar el pienso en un camión que compraron, que también utilizaban "para lo que salía". Su mujer recuerda que más de un domingo, en los que solía haber baile, cuando aún eran novios, ella se quedaba sola porque él tenía que ir a ordeñar las vacas a la granja: "no había horario, ni días de descanso, por eso, al final, decidí dejarlo". Éste era el proceso, simple y rutinario: la jornada empezaba a las 5:45 de la mañana y Macario recuerda que ordeñaban unos

400 litros de leche diarios. Había vacas que daban 20 litros al día e incluso "las buenas buenas, hasta 40", como una que tuvieron. El año 1979 fue el último año en el que Macario recuerda que su familia dejó de vender leche de este modo.

El reparto se llevaba a cabo a diario. La leche recién ordeñada en calderos de zinc se introducía en "cantaros" con los que repartían la leche de casa en casa, al principio con una vespa y un cantarito; también vendían en casa. Los cántaros más grandes tenían capacidad para 50 litros de leche, de los que se extraía la leche solicitada por el comprador con unas lecheras de cuarto, medio litro, un litro y litro y medio, que eran las medidas más comunes. Normalmente, los clientes acudían con pequeñas lecheras de su propiedad a recoger esa leche, recipiente hoy en día en "vías de extinción" por estar en desuso desde que desapareció el "lechero" en el pueblo. El litro costaba 3'50 pesetas, "lo más que costó hasta 5 pesetas". La clientela solía ser fija, y cuál era su interés que en muchas ocasiones les recordaban: "a mí no me dejes sin leche", o, cuando esto sucedía, les aconsejaban: "haberle echao una chorrada más de agua".

Actualmente no hay nadie que compre leche directamente al granjero; la forma de vida y los controles sanitarios son algunas de estas causas. Los que hoy tienen vacas se dedican a la cría de terneros, no a la extracción de leche como negocio.



1 y 2- Macario con Lucero, "el bravo", de pequeño y cuando creció.
3- Macario Quilez Lisbona
4 y 6- Juan José repartiendo leche a domicilio en el barrio de la Sindical.
5- Ángel Blasco
7- Luz con sus lecheras en la cuadra.