

IV Semana Veterinaria Nacional

COMUNICACION

SANTANDER

Setiembre

1966

La explotación lechera en la Vega de Pas

Por los Dres.

D. José M.^a Ahumada

Veterinario, Técnico del Laboratorio
Pecuario Regional Castellano (Santander)

D. Eladio Diego

Veterinario Titular de la Vega de Pas
(Santander)

D. Benito Madariaga

Veterinario Especialista en Sanidad
Veterinaria

La Vega de Pas está situada a 57 kilómetros de Santander, en una región cuya altitud media aproximada es de 300 metros sobre el nivel del mar. Climatológicamente es un lugar húmedo, con un clima templado, que se agudiza en ciertas épocas del año en que la nieve, la lluvia y, sobre todo, la niebla, dan al pueblo un aspecto tranquilo y de rara belleza.

La ganadería es la ocupación preferente de sus habitantes. El comercio, sobre todo de telas, e incluso el contrabando, en algunas épocas, han sido dedicaciones por las que el pasiego ha mostrado también bastante afición. Pero las dos primeras han sido, en definitiva, las especializaciones habituales de estas gentes.

El pasiego ha sido uno de los tipos más estudiados en cuanto a su origen, raza y costumbres. Se trata, por lo general, de un hombre alto, delgado, con rasgos raciales concretos expresados en sus facciones, modo de andar, psicología, ahorrativo, astuto e irónico. Estas cualidades propias del hombre del campo, parecen estar más acusadas en el pasiego.

El pueblo de la Vega de Pas tiene, repetimos, una gran belleza natural, con un paisaje de árboles, prados y cabañas. Precisamente la cabaña es una construcción típica pasiega que desempeña un papel destacado en la economía de sus habitantes.

La «cabaña vividora» es aquella que ocupan los pasiegos y que se encuentra dispuesta para servir de alojamiento a la familia y poder preparar los alimentos. En general, la primera planta de la cabaña se destina al establo y el segundo piso sirve de habitación y pajar. El lugar que sirve de vivienda representa, tan sólo, la cuarta parte del total. En el segundo piso, sobre tierra que recubre el suelo de madera, se colocan losetas encima de las cuales se encien-

de el fuego. El hecho de que las cabañas sean de techos bajos y se use la madera como material de construcción favorece el desarrollo de incendios, que son bastante abundantes en la región.

El término medio de cabañas que posee un pasiego es de ocho a diez y en algunos casos extremos asciende hasta veinte o treinta. A causa del minifundio el pasiego tiene que trasladar sus vacas de una cabaña a otra para que aprovechen los pastos contiguos a dicha vivienda. A esta trashumancia le llaman ellos «mudar la lumbre» o «ir de muda con los atavíos». En un caballo transportan los enseres y atavíos que utilizarán en la nueva cabaña. La necesidad de poseer cada ganadero varias cabañas es la razón por la cual en la Vega de Pas hay más construcciones que habitantes. Prácticamente todo el paisaje está sembrado de cabañas de tejados oscuros de lascas negras. A la casa se llega por una escalera de piedra lateral o central.

El pasiego es un ganadero especializado en la explotación del ganado vacuno de leche. No tienen, por esta razón, reses de raza tudanca o suiza. En menor cuantía atienden también algo de ganado lanar, que se recoge en una edificación separada y lateral que recibe el nombre de «colgadiza». El caballo, el asno y la mula son imprescindibles para las mundanzas, dada la topografía del terreno y también a causa de que no se utiliza el carro. El cerdo, como en el resto de los pueblos apartados de la capital, constituye la fuente más importante del suministro domiciliario de carne. La alimentación corriente del pasiego está formada por leche con sus lactínicos locales (queso, quesadas, sobaos, etc.) y pan. Igualmente hacen uso de legumbres, verduras, tubérculos, etcétera, así como de huevos, de carne de oveja y cerdo.

Los cultivos agrícolas no se dan prácticamente, a causa de que son sustituidos por el praderío, por lo cual se precisa para su consumo comprarlos en los pueblos vecinos.

El consumo de leche en la Vega de Pas es uno de los mayores de España. El término medio es de dos litros por persona, oscilando la mínima y la máxima entre uno y cinco litros.

Los lactínicos de la Vega tienen fama en el resto de España, por su calidad y lo agradable que resultan como postre o en el desayuno.

Así, la «quesada» (1) está constituida por cuajada fresca sin suero, azúcar, harina, huevos, corteza de limón rayado, un poco de canela y otro poco de sal. Se prepara en un recipiente de barro o porcelana y se impregna antes la tartera con un poco de mantequilla. El tiempo de preparación es de unos cuarenta minutos.

La composición química de este preparado láctico es la siguiente:

Agua	43,85 %
Subst. nitrogenadas	7,65 »
Grasa	9,60 »
Lactosa	38,30 »
Cenizas	10,60 »

El valor alimenticio de 100 grs. de quesada se cifra en 277,70 calorías.

(1) «El Diccionario define la «quesada» (etim. de queso) como cierto género de pastel, compuesto de queso o mantequilla, huevo, etc., que se hace en ciertas regiones de España y de Hispanoamérica».

También se consume leche frita y el llamado queso pasiego, que se fabrica con leche de vaca, utilizando el cuajo de cordero, que preparan en las casas.

El «sobao», antiguo o de masa, aunque no lleva leche, se fabrica con mantequilla y es, a nuestro juicio, uno de los mejores ingredientes que puede acompañar al desayuno con leche.

Se elaboran con masa a punto de meter en el horno (cuando está «diello», dicen los pasiegos), mantequilla, huevos, azúcar, corteza de limón rayado y un poco de sal. El tiempo de preparación en el horno es aproximadamente de media hora. Se fabrican después de tamaño pequeño, mediano o grande. El «sobao» moderno constituye una industria en el pueblo y está compuesto de harina, mantequilla, huevos, azúcar, sal y un poco de rón.

La composición química de este producto es la siguiente:

Agua	11,25 %
Subst. nitrogenadas	7,50 »
Grasa	30,00 »
Lactosa	41,60 »
Cenizas	9,65 »

Su valor alimenticio para 100 grs. es de 480,31 calorías. La composición de este producto varía de la proporción de los ingredientes, tiempo de elaboración, etcétera.

Debido al aprovechamiento de la grasa de la leche en la fabricación domiciliaria de estos preparados, se suele realizar el desnatado de la leche.

Respecto a la explotación del ganado holandés, que sustituyó a la raza indígena pasiega, diremos que el pasiego cuida con la mayor atención a sus animales y realiza una selección de las mejores reses, ofreciendo el resto a la venta. A este respecto, el pasiego cuando vende una buena vaca en gestación suele hacerlo con la condición de que la cría, si es hembra, sea de su propiedad. Para ello acuerdan en el trato de que unos días antes de parir la vaca se le notifique, con objeto de trasladarse al lugar y presenciar él mismo el parto y así evitar la sustitución de la cría.

Los establos, sin embargo, son en su mayoría antihigiénicos, de techos bajos y con una densidad de reses superior a las posibilidades del establo.

El conocimiento práctico que tienen del cuidado y explotación de las vacas de leche han hecho que el pasiego tenga fama por la calidad y producción de sus vacas. Así, a título de muestra, podemos decir que cuando tuvo lugar la absorción y luego la sustitución de la raza pasiega por la holandesa, fueron muchos los que criticaron (incluso técnicos) esta medida, que con el tiempo ha venido a dar la razón a los pasiegos.

R E S U M E N

Los autores trazan un bosquejo de las condiciones ecológicas de la Vega de Pas, región representativa, en parte, de la explotación lechera en la provincia de Santander, así como de los procedimientos seguidos para la selección del ganado lechero. Con este motivo aluden al género de vida, alimentación y composición de algunos lacticinios de uso local, muy apreciados también en el resto de España.

CONCLUSIONES

Primera.—La Vega de Pas es representativa como zona en la que sus habitantes tienen una dedicación exclusivamente ganadera.

Segunda.—La vaca holandesa es la única que atienden en sus explotaciones, sirviéndose también, en menor cuantía, para su economía del ganado lanar y de cerda.

Tercera.—El minifundio explica la transhumancia del ganado a diversas cabañas y el alto valor que posee la tierra en esta región de la provincia de Santander.

Cuarta.—La Vega de Pas ostenta una de las cifras más altas de España en consumo de leche y productos lácticos (queso pasiego, sobaos y quesada).



PANORAMICAS PASIEGAS