



VAQUERÍAS Y LECHERAS EN CALATAYUD

MARÍA SOLEDAD ALCONCHEL PINA

Resumen

Esta investigación aborda el desarrollo de las vaquerías y de la venta de leche de vaca en Calatayud desde finales del siglo XIX hasta la década de los años sesenta del siglo pasado. En este período histórico la producción de leche local en las vaquerías situadas en el casco urbano posibilitó que la población tuviese acceso al consumo de leche, que desde entonces pasó ya a formar parte de la dieta alimenticia de la población.

Palabras clave: vaquería, lecheras, Calatayud, vaca lechera.

Abstract

This investigation addresses the development of cow dairys and the sale of cow's milk in Calatayud from the end of the 19th century to the 1960s. In this historical period, the production of local milk in cow dairys located in the urban area made it possible for the population to have access to milk consumption, which since then became part of the population's diet.

Keywords: cow dairy, milk sellers, Calatayud, milk cow.

Fecha de recepción: 7 de abril de 2020

Fecha de aceptación: 26 de abril de 2020

Durante el siglo XIX la leche había sido considerada más un producto terapéutico que un alimento, a diferencia del queso y la mantequilla.¹ Su consumo era más alto en la Europa atlántica que en la mediterránea, debido al mayor desarrollo de la ganadería vacuna y a la tolerancia a la lactosa de la mayor parte de la población. El consumo de leche líquida como parte de la dieta alimentaria se inició en España a finales del siglo XIX, pero se incrementó, sobre todo, en el primer tercio del siglo XX, junto al de carne y huevos, como consecuencia de la industrialización del país y del progreso, con un ritmo distinto en las diferentes regiones.

Las vaquerías, conocidas también como lecherías, fueron durante décadas las principales proveedoras de leche en muchos pueblos y ciudades hasta la implantación de las grandes centrales lecheras. Debido tanto a las condiciones higiénicas de las vaquerías, donde las vacas estaban estabuladas, así como a las de temperatura durante la mayor parte del año, se hacía imprescindible un consumo inmediato, que se veía favorecido por la cercanía entre el producto y el consumidor. Era, pues, un negocio de proximidad, que exigía extremar las precauciones tanto en la manipulación como en el consumo de la leche.

La primera mitad del siglo XX fue la época de asentamiento de las vaquerías en España, decayendo décadas más tarde como consecuencia de los nuevos modelos de producción y condiciones higiénicas exigidas por la sociedad. El cierre de las vaquerías en los cascos urbanos fue lento. En 1961 fueron reguladas por el *Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas*, aprobado para poblaciones de más de 10.000 habitan-

1. Sobre el modelo de tránsito nutricional del siglo XIX al XX puede consultarse HERNÁNDEZ ADELL, I. (2012), *La difusión de un nuevo alimento: producción y consumo de leche en España, 1865-1936*, Universidad Autónoma de Barcelona, Barcelona en https://ddd.uab.cat/pub/tesis/hdl_10803_96856 [Fecha de consulta: 3 de enero de 2020] y HERNÁNDEZ ADELL, I.; MUÑOZ PRADAS, F. y PUJOL ANDREU, J. (2013), *Difusión del consumo de leche en España (1865-1981)*, Universidad Autónoma de Barcelona, en http://www.h-economica.uab.es/papers/wps/2013/2013_03.pdf [Fecha de consulta: 5 de enero de 2020]. Sobre la industria láctea española, se ha consultado LANGREO NAVARRO, A. (1995), *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, en infolactea.com/wp-content/uploads/2017/06/9953_all [Fecha de consulta: 4 de enero de 2020].

tes.² La norma daba diez años de plazo para su traslado. Se argumentó que las vaquerías generaban actividades molestas, por sus malos olores, por ser insalubres y nocivas, así como por provocar enfermedades infectocontagiosas. Los ayuntamientos, a través de la reglamentación de sus ordenanzas municipales, fueron los encargados de inspeccionar los emplazamientos y exigir los requisitos establecidos.

Desde entonces, varios decretos fueron regulando la comercialización de la leche y los productos lácteos, incidiendo cada vez más en que la venta directa al consumidor de leche cruda cumpliera unas determinadas condiciones sanitarias establecidas en diferente normativa, que afectaba a los animales, a las explotaciones, a los establecimientos lácteos y a la propia leche.³

EVOLUCIÓN DE LAS VAQUERÍAS EN CALATAYUD

Esta investigación se centra en el estudio de las vaquerías de Calatayud durante el periodo comprendido en el primer tercio del siglo XX, la Guerra Civil y la posguerra hasta los años sesenta, es decir, el periodo de mayor consumo de leche líquida de vacas procedente de vaquerías instaladas en la ciudad.

Conforme avanzaba el siglo, la población de Calatayud había ido aumentando, si bien a partir de la década de los sesenta se produjo un retroceso, como consecuencia de la emigración y del proceso de desindustrialización.⁴

2. Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas, BOE 292. En Madrid, por ejemplo, el final de las vaquerías llegó en junio de 1965, año en que se puso fin a la prórroga de un decreto del año anterior. Hubo numerosas quejas e incluso algunas multas por seguir con la venta, pero poco a poco las vaquerías fueron desapareciendo de la ciudad. Véase <https://www.madridiario.es/457876/fin-vaquerias-madrilenas>.
3. Aparece la legislación en: http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/Historico_legislacion_leche_cruda_9.05.2019.pdf [Fecha de consulta: 5 de abril de 2020].
4. Los datos referidos están tomados de LARRODERA, F. (1955), *Estudio de las poblaciones españolas de 20.000 habitantes. VIII. Análisis de Calatayud*, Gráficas Uguina, Madrid, y de GALINDO ORTIZ DE LANDÁZURI, M^a C. (1980), *Condiciones de existencia y nivel de vida de Calatayud, CEB, Calatayud*. Larrodera observa la lentitud de crecimiento en los años 1910-1920 y 1940-1950, en los que la ciudad se mantiene estacionaria. Atribuye el impulso de 1920 a 1940 al apogeo de la Azucarera, y, posteriormente, a la concentración militar durante la Guerra Civil.

AÑO	CALATAYUD
1900	11.526
1910	11.594
1920	12.001
1930	15.168
1940	18.419
1950	18.762
1960	17.940
1970	17.217

En el primer tercio del XIX Calatayud experimentó una notable industrialización, gracias a las harineras, alcoholeras y, sobre todo, azucareras, que posibilitaron el crecimiento demográfico ya señalado. Aumentaron los comerciantes e industriales, así como las profesiones liberales, pero la gran masa social estaba formada por agricultores, obreros y jornaleros. La ciudad seguía estando dividida en dos grandes zonas: la alta y los barrios periféricos, que albergaban a las clases sociales más humildes, y la baja, con la incipiente burguesía y los servicios básicos. Durante los tres años de Guerra Civil, Calatayud estuvo siempre en la zona franquista, convirtiéndose en un centro logístico de tropas y hospitales de guerra. Después de la miseria de la posguerra, se produjo una ligera recuperación, pero sin el empuje de antaño. Los años sesenta conocieron el fenómeno de la emigración a las grandes ciudades.⁵

En el contexto histórico señalado en el párrafo anterior se desarrolló la historia de las vaquerías de la ciudad, que proporcionaron un suministro básico de leche a la población, compitiendo entre ellas, pero también con otras de localidades y zonas próximas. Nacieron con la industrialización de la ciudad y desaparecieron con el nuevo modelo económico del desarrollismo.

Hemos localizado referencias al consumo de leche en los gastos del Hospital Municipal de la ciudad en 1855, que incluyen algunas partidas mensuales de leche de cabra, vaca y de burra, medidas en cuartillos, para los en-

5. Sobre la evolución de Calatayud en este período, puede verse: VV. AA. (2019), *Calatayud, historia, arte, arquitectura y urbanismo, una guía para salvaguardar la ciudad*, CEB, Calatayud. Sobre el primer tercio del siglo XX, véase URZAY BARRIOS, J. Á. (1995), *Educación, cultura y sociedad en Calatayud durante el primer tercio del siglo XX*, IFC, Zaragoza. Acerca de los oficios tradicionales en la ciudad, CASADO LÓPEZ, M. y URZAY BARRIOS, J. Á. (2011), "Oficios para el recuerdo y quehaceres hoy ya perdidos ejercidos durante el siglo XX", *VIII Encuentro de Estudios Bilbilitanos*, tomo II, CEB, Calatayud, pp.353-384.

fermos.⁶ Estas primeras noticias corroboran la utilización inicial de la leche como recurso específico para enfermos más que para toda la población.

Es en 1861 cuando aparecen en la contribución industrial y de comercio de la ciudad los primeros datos de establecimientos lecheros: tres lecherías,⁷ que en 1867 quedaron reducidas a dos⁸ y, a partir de 1870, a una.⁹ En las décadas de los 70 y 80 del XIX, el número de vendedores de leche osciló entre dos y uno, siempre según los datos de la contribución industrial.¹⁰ Hay que esperar a 1889 para que la lista de vendedores de leche aumente a seis;¹¹ esta brusca subida de uno a seis vendedores de leche parece debida más a cambios de criterio en el conteo de la contribución industrial que a un incremento real de las vaquerías en la ciudad. De hecho, de nuevo bajará a uno o dos hasta finales de siglo, dato indicativo de que la venta de leche de vaca todavía no formaba parte de la dieta alimenticia de la población en estos años. En cualquier caso, aún admitiendo que hubiese alguna vaquería más de las señaladas en la contribución oficial, su reducido número revela que era un producto de escaso consumo, al que incluso hacían competencia la leche de cabra y de burra.¹²

6. AMC, Caja 2734/7, 1855. Así, por ejemplo, en el mes de enero de 1885 el hospital adquirió seis cuartillos de leche de cabra y siete de vaca; en febrero, siete cuartillos de leche de cabra, siete de vaca y doce de burra; como se puede apreciar, son cantidades exiguas, teniendo en cuenta que un cuartillo equivale aproximadamente a medio litro, sólo justificables por considerar la leche más como medicina o suplemento dietético para enfermos, que un alimento. La leche aparece junto a otros suministros como vino generoso, bizcochos, coquetas, carne o azúcar.
7. AMC, 2709, Calatayud Matrícula de subsidio 1861. En la relación de contribuyentes se incluyen tres lecherías a nombre de Manuel Conde, Santiago Corral y Pascual Bel.
8. AMC, 1233-6, Matrícula industrial y de comercio 1867. Aparecen como vendedores de leche de vacas, Santiago Corral, en la calle del Viento, y Manuel Conde, en Trinidad.
9. AMC, 2682, Contribución industrial año económico de 1870 a 1871 Calatayud. Sólo aparece ya Santiago Corral y García, en San Juan.
10. A Santiago Corral García, ubicado desde hace unos años en la calle Mesones, se une en 1877 Pedro Miguel Herrero, en la calle de Las Trancas. AMC, Caja 1233-3, Contribución industrial Año económico de 1877 a 1878. Ciudad de Calatayud. En 1881 aparecen también dos vendedores de leche: el citado Santiago Corral, en la calle de Las Trancas, y Santiago Revuelto Rodrigo, en la Rúa. AMC, Caja 1233-3, Ciudad de Calatayud Año económico de 1881 a 1882, Matrícula de la contribución industrial.
11. Además de la viuda de Santiago Corral, que se había hecho cargo de la vaquería de su marido al menos desde 1886, aparecen los siguientes vendedores de leche: Hilario Calvo, en San Juan el Viejo; Ignacio Saldaña, en San Juan el Viejo; Manuela García, en La Bodeguilla; Faustino Pinilla, en la calle del Reloj; Ladislao Sánchez, en Trinidad. Véase AMC, Caja 2708, Administración subalterna de Hacienda de Calatayud, Matrícula [...] para el año económico de 1899-90 [...].
12. En 1891 aparece solo una vendedora de leche: la viuda de Santiago Corral, y dos vendedores de leche de burra: Jorge Ibáñez, en Inclusa 6, y José Moncín Perales, en Bañuelo, 8.

Estas vaquerías o *vendedores de leche*, denominación esta última utilizada habitualmente, quedaron configuradas desde el principio como establecimientos urbanos, todos ellos ubicados en el casco viejo de la ciudad, tanto en los barrios de agricultores como en el centro de la población. Las primeras estaban situadas en la calle del Viento, Trinidad, San Juan, calle Mesones, la Rúa, San Juan el Viejo, La Bodeguilla, calle del Reloj, calle Nueva, plaza del Sepulcro, calle Terrer, Calle Tenerías y otras del casco histórico.

A finales del XIX, en 1899, se contabilizan, además del punto de venta de leche de años anteriores, tres nuevos establos con vacas lecheras.¹³ Aunque no hemos localizado datos de vaquerías de la primera década del siglo XX en la contribución industrial, ello no significa que no las hubiese, pues, de hecho, la venta de leche experimentaría un aumento progresivo en los años siguientes. Así, en 1911 y años posteriores aparecen nada menos que 20 puestos de venta de leche que pagan la contribución industrial, todos ellos distribuidos por el casco urbano.¹⁴

Si comparamos estos datos de la contribución local con otros reflejados en la prensa, vemos que en 1914 se recogen en las estadísticas de la *Guía Regional*¹⁵ 40 vaquerías en Calatayud, con el nombre y apellidos de sus propietarios, lo que contrasta con las 20 de ese mismo año registradas en la contribución industrial, es decir, la mitad.¹⁶ Esta discrepancia de datos queda resuelta analizando el padrón industrial de Calatayud en 1917, en el que aparecen 46 negocios dedicados a la venta de leche, de los cuales 19 pagaban la contribución (tarifa 5^a), mientras que 17 no tributaban.¹⁷ La situación se va a repetir en los datos de años posteriores: negocios familiares de producción y venta de leche no incluidos inicialmente en la matrícula industrial, que son incorporados progresivamente o dados de baja,

Calatayud tenía 10.957 habitantes de derecho en 1891. AMC, Caja 22699 1, Padrón industrial de la ciudad de Calatayud, Año económico de 1891-92.

13. Además de Juan Hernández Ceamanos, que vendía leche en la Bodeguilla, encontramos por vez primera la mención a establos con el número explícito de vacas lecheras: Tomás García Sánchez, con tres vacas en la calle Terrer; Francisco Miñana Sánchez, dos vacas en la calle Tenerías; Pedro Miguel Herrero, con seis vacas en el Sepulcro. En AMC, Caja 2704-1. Contribución industrial. Año económico de 1899 a 1900 [...] Calatayud.
14. AMC, Caja 2704 1. Contribución industrial. Año de 1911. Calatayud. No se especifica el número de vacas ni, en algunos casos, la dirección. Sabemos que la actual calle Paciencia se conocía a principios del siglo XX como la calle de Las Vacas porque en ella se localizaban varias vaquerías.
15. *Guía regional, Zaragoza, Huesca, Teruel de 1914*, calle Democracia, 38, Zaragoza, p. 620.
16. AMC, Caja 2704 1. Contribución industrial. Año de 1914. Calatayud.
17. AMC, Caja 2704 1, Contribución industrial y de comercio. Término municipal de Calatayud. 1917. Padrón industrial.

en función de los criterios establecidos en las disposiciones legislativas u otras circunstancias.

En los años veinte del siglo pasado continuó el aumento de la producción local de leche de vaca para abastecer a la población. De hecho, en 1924, coincidiendo con la dictadura de Primo de Rivera, hay registrados 93 puestos de venta de leche, todos ellos anotados en la matrícula industrial, pagando las cuotas correspondientes.¹⁸ El número oficial de vaquerías se estabilizó en los años veinte, durante la dictadura (más de 60) y descendió ligeramente cuando llegó la IIª República (entre 40 y 50), siguiendo siempre los datos oficiales de la contribución industrial local.¹⁹

Con el estallido de la Guerra Civil, Calatayud se convirtió en un punto estratégico de los sublevados en la retaguardia, adaptando una gran parte de sus servicios y edificios a hospitales militares y alojamiento de oficiales y tropa. Es precisamente en estos años cuando aparece registrado el mayor número de vaquerías en la ciudad: 99 en 1938, con unas 170 vacas lecheras contabilizadas entre todas ellas.²⁰

Durante los años cuarenta, el número de vaquerías fue disminuyendo en los datos oficiales, iniciando un descenso progresivo desde las 45 de 1941²¹ a las 27 de 1949.²² La leche ya estaba plenamente integrada en la dieta alimenticia, si bien era un recurso que no estaba al alcance de todos y que era necesario racionar. Paulatinamente, aumentó la competencia de pueblos cercanos, como consecuencia de la progresiva incorporación de los medios de transporte con motor a la comarca, que posibilitaban una fluidez cada vez mayor en los intercambios comerciales, dentro de la escasez de aquellos años. Recuerda Trinidad Yagüe que las lecheras que baja-

18. AMC, Caja 2704 1, Contribución industrial, año de 1924-25 [...] Calatayud [...] Matrícula.
19. En 1934 se produjeron 15 bajas en los negocios de producción de leche de vaca, en AMC, Caja 2704 1, Contribución industrial, año de 1934 [...] Calatayud [...] Matrícula.
20. AMC, Caja 2704 1, Año 1938. Matrícula industrial. Recordaba Trinidad Yagüe que [...] otra vez llevaba la cántara llena y un municipal se me llevó para que la dejara en el hospital para los heridos de guerra, de baldes, por la cara. Si te cogían, pues para el hospital, venga que hay muchos heridos. Durante la guerra, una vez, un moro me hizo correr desde la plaza de Santa María hasta que me pude meter en la tintorería que había en la plaza del Mercado, que era de los Badesa, porque corría detrás de mí y me decía "ahora voy a cogerte, ahora voy a cogerte" y yo corriendo con la cántara de leche. Es que en la calle Gotor estaban los legionarios y los moros que iban con Franco y todas las noches había palos entre ellos, pero aquel día salió detrás de mí corre que te corre. Ahora que yo tenía mejor garras que él, porque llevaba esos pantalones cosidos hasta las rodillas. ¡Madre aquel día qué susto me di! Como el resto de negocios, las vaquerías no pudieron sustraerse a una economía de guerra.
21. AMC, Caja 2703, Contribución industrial, año de 1941 [...] Calatayud [...] Matrícula.
22. AMC, Caja 2703, Contribución industrial, año de 1949 [...] Calatayud [...] Lista cobratoria.

ban de los pueblos la vendían a 2 reales (50 céntimos) el litro, es decir, un poco más barata; incluso algún vendedor bilbilitano se aprovisionaba de vaquerías de pueblos próximos. Algunos establecimientos sin tradición de criar vacas vendían leche suministrada desde localidades de los alrededores de Calatayud; a veces cargaban las cántaras de 50 litros en las bacas de los autobuses de línea. También llegaba leche desde Soria, a un precio más bajo que la local, y de otras zonas de la provincia de Zaragoza. Las excelentes comunicaciones por tren en estas décadas facilitaban su transporte.²³

La estadística oficial de vaquerías registradas en la contribución siguió disminuyendo en los años cincuenta: 24 en 1950 y 11 en 1958,²⁴ si bien el número real de ganaderos y vacas era mucho mayor, una discrepancia constatada en muchos de los años estudiados.²⁵ Todo ello sugiere una economía sumergida en torno a la venta de leche, que afloraba periódicamente bajo la presión de la inspección contributiva; de hecho, durante todo el período estudiado, se observan disonancias estadísticas entre los propios datos de contribución industrial.

Una relación del año 1959 arroja el dato de 88 propietarios ganaderos con vacas de leche.²⁶ Ya se ha comentado anteriormente que, inicialmente, las vaquerías estaban ubicadas en el centro del casco histórico y barrios aledaños; sin embargo, sobre todo a partir de la posguerra, las torres de la vega también criaron vacas lecheras. En 1959 las vaquerías de Calatayud²⁷ estaban ubicadas en: plaza de San Francisco (1), calle Guedea (1), plaza de San Benito (2), Tejera de Minguijón (1), Puerta de Zaragoza (2), calle del Sepulcro (1), Barranco de Soria (2), Barrio Verde bajo (4), Transmuro (1), calle de Soria (3), calle de Morería (4), Picado bajo (1), Picado alto (2), Subida al

23. En 1946 la leche entregada al Cuartel de Artillería de Calatayud por un suministrador local provenía de Industrias Lácteas de Casetas. Llegaba a Calatayud desde dicha localidad en tren y suponía la entrega de 150 litros de leche diarios, además de 60 a 100 litros también diarios que dicho proveedor vendía en su despacho de la plaza del Carmen, 8, para la población civil. Véase AMC, Caja 2699 1, Contribución industrial, año de 1946 [...] Calatayud [...] Matrícula.
24. Véase AMC, Caja 2703, Contribución industrial, año de 1950 [...] Calatayud [...] Matrícula y AMC, Caja 2799, Matrícula industrial 1958. En la citada obra de Larrodéra, p. 26, en el capítulo de géneros alimenticios, aparecen sólo 2 lecherías en 1955, pero es obvio que había más, por lo que el criterio estadístico debía referirse a un tipo más restrictivo de establecimientos.
25. El padrón para la exacción del arbitrio sobre inspección y reconocimiento de vacas y cabras lecheras de 1960 de Calatayud censaba 148 vacas lecheras (85 vaquerías) y 109 cabras (21 explotaciones), en AMC, 1683, Ayuntamiento de Calatayud. ejercicio de 1960, Padrón para la exacción del arbitrio sobre inspección y reconocimiento de vacas y cabras lecheras.
26. AMC, 1683, Relación de ganaderos, vacas de leche en producción que poseen y domicilios respectivos de Calatayud [...] 31 de marzo de 1959.
27. *Ibidem*. Entre paréntesis, el número de vaquerías en cada ubicación.

Reloj (2), calle del Bañuelo (1), Cuartelillo (2), Puente Seco (3), Consolación (7), Barranco Pozas (1), Barrio Nuevo (1), San Torcuato (2), La Rosa (8), San Roque (2), carretera de Madrid (1), Sixto Celorrio (1), torre del Pilar (1), torre del Seminario (1), torre de San Íñigo (1), Casas Baratas (1), Cuenca alta (3), Cuenca baja (1), Jesús del Monte (1), Carretera de Munébrega (1), torre del Cuatro (1), Basureros (2), Torrúbia (1), paso nivel Valencia (1), Torre del Pílongo (1), Alto de Las Fuentes (1), torre de la Mina (1), venta del Ribota (2), Pollera de San Ramón (1), paso a nivel Zaragoza (1), río Jalón (1), torre de Vicente A. (1), torre de la Palacina (1), paso a nivel Huérmeda (1), Huérmeda (6). El número total de vacas era de 146. Cada explotación albergaba muy pocas vacas: 51 sólo tenían una vaca; 23, dos; 8, tres; 5, cuatro; 1, cinco.

A partir de los años 60 del siglo pasado, las vaquerías entraron en un declive tanto por las ordenanzas municipales, que limitaban su actividad, como por la implantación de lecherías industriales en todo el territorio nacional, produciéndose a partir de entonces una disociación entre productores y vendedores. Algunas todavía sobrevivieron hasta los años 90.²⁸

LAS VAQUERÍAS, UN NEGOCIO FAMILIAR²⁹

Las vaquerías estaban integradas generalmente en el domicilio familiar, pues precisaban de una vigilancia y cuidados constantes. Muchas de

28. Terminamos nuestro estudio en 1960, pues no ha sido posible consultar los datos de los años siguientes, por la reestructuración de los fondos del Archivo Municipal de Calatayud en otros espacios. Todos los testimonios orales aluden al progresivo declive de las vaquerías hasta su desaparición en la década de 1990.
29. Además de la bibliografía utilizada y de la documentación localizada en el Archivo Municipal de Calatayud, han sido imprescindibles para el desarrollo de este artículo, particularmente en los apartados del funcionamiento de las vaquerías y las lecheras, las entrevistas realizadas a Trinidad Yagüe Nicodemus, nacida en 1924, cuyos padres tenían una vaquería en el Barranco de Las Pozas de Calatayud, conocida como *la del tío Paterno El Zarrias*. Las frases en el texto que aparecen en cursiva son reproducciones literales de su forma de expresarse, que hemos reproducido por su riqueza expresiva.

Filomena Nicodemus Gil, la madre de Trinidad Yagüe Nicodemus, trabajaba de soltera como sirvienta en la torre de Ostáriz. Por ello, cuando se casó, el matrimonio se instaló en la torre pequeña de Ostáriz, que era la vivienda de los trabajadores, en la que también vivía otra familia. Los Ostáriz nunca vivieron allí, sólo era su lugar de recreo, pues vivían en La Rúa. Su padre, Paterno Yagüe Yagüe, compró la primera vaca cuando estaban en la torre y luego, cuando se trasladaron a vivir al barranco de las Pozas, adquirió otras más. También criaba nabos para las vacas en las fincas de la vega; la mayor parte del dinero que conseguía era por la venta de leche. Posteriormente la familia se trasladó al Barranco de las Pozas, nº 13, donde tenía el domicilio particular, la vaquería y el despacho de leche, consistente en un cuarto bajo que contaba con un mostrador de mármol y un armario para guardar los utensilios. Era una vaquería modesta, con cinco vacas y un toro. Trinidad fue al colegio Ramón y Cajal hasta los 9 años, si bien su absentismo era frecuente

las viviendas de Calatayud conservaban su estructura de casas agrícolas; de hecho, se aprovechaban otros huecos disponibles para criar gallinas, pollos y cerdas parideras, estas últimas en la corte, que así se llamaba a la pocilga; de esta forma, se rentabilizaban todos los espacios. Algunos dueños de vaquerías eran a la vez tratantes y disponían de un gran número de vacas para la compraventa.

Confirma Trinidad Yagüe que *el tamaño de las vaquerías iba desde las más pequeñas, que disponían de dos vacas, hasta las mayores. Algunas lecherías con pocas vacas, o ya sin ellas, traían leche de los pueblos cercanos para venderla en Calatayud. Otras empezaron a vender la leche en botellas y las repartían en una tartana.* Recuerda que algunos labradores de los barrios altos, como el de Soria, tenían una vaca para el consumo de leche de su familia, pero cuando sobraban excedentes de leche, la vendían por el barrio; varias lecherías ofertaban también leche de cabra, aunque en menor cantidad. A veces, rebaños de cabras murcianas recorrían las calles de las localidades de la comarca, incluida Calatayud, y eran ordeñadas directamente en la puerta del consumidor. La ciudad contaba también con una buena cabaña lanar. Los ganaderos destinaban la leche de sus ovejas para el recríó de los cordeiros y, si había algún remanente, se empleaba para hacer quesos o postres lácteos con ella para el consumo doméstico de la familia o sus allegados.

Las vacas eran de dos razas; ratinas, de color canela, y santanderinas, blancas y negras.³⁰ Para los productores de leche las mejores eran las segundas, porque daban más litros, aunque la de las primeras era más es-

porque ya iba a vender leche. Después, fue intermitentemente a clases particulares de Doña Carmen Martínez hasta los 12 años. Recuerda que la última vez que fue a la escuela fue el día que mataron a los Pandereteros, un triste suceso de la represión fascista en los primeros meses de la Guerra Civil. Trinidad se casó a los 29 años y siguió con su trabajo de lechera hasta que dio a luz a su primera hija.

También nos aportó información Felicitas López Pascual (1945), que tuvo con su marido una vaquería con seis vacas en la calle Cuartelillo, conocida como *vaquería de Luis*, una de las últimas que cerró en Calatayud.

Entrevistamos también a Manuel Casado López (1952) y Peña Cortés Yagüe (1953).

30. La ratona o parda alpina es originaria de los Alpes suizos. Es resistente, de poca producción láctea y cárnica. A finales del siglo XIX se exportó a diversos lugares de Occidente dando lugar en cada región a variedades locales. Sobre la raza parda alpina, véase RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, B. (1979), "La raza parda alpina", *Hojas divulgadoras del Ministerio de Agricultura* n° 5-6, Publicaciones de Capacitación Agraria, https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1970_05-06.pdf [Fecha de consulta: 5 de enero de 2020].

La raza denominada entonces santanderina es la vaca Holstein o frisona, procedente de Baja Sajonia y Schleswig-Holstein en Alemania, Frisia y Holanda del Norte en los Países Bajos, que destaca por su alta producción de leche y adaptabilidad. Fue adoptada en numerosos países, siendo actualmente la raza más común en todo el mundo para la producción vacuna de leche.

pesa y de más calidad. Si las santanderinas daban, por ejemplo, veinte litros al día, las ratinas daban catorce. Revolvíamos, mezclábamos la leche de las dos clases porque a veces la de las santanderinas era un poco floja.

Cada vaca tenía su nombre propio, como Florita, Ratina, Lola o Mocha, pues los dueños establecían con los animales una relación que, en muchos aspectos, los humanizaba. No todas, pero algunas vaquerías tenían, además de las vacas, un toro semental, que prestaban a otras, a cambio de un precio acordado, para preñar a las vacas.

Las vacas se estabulaban en las cuadras, atadas con cadenas; sólo salían al exterior para beber agua. Algunos abrevaderos eran los situados en el barrio de Consolación, concretamente en el Puente Seco, subiendo a San Roque; en la plaza de San Juan el Viejo; junto a la iglesia del Santo Sepulcro o en la Puerta de Soria. Esta modesta distribución de abrevaderos por los barrios de agricultores permitía dar agua también a las caballerías, imprescindible para las faenas agrícolas. Con el tiempo, en algunas vaquerías se instaló un abrevadero en la misma cuadra y, una vez al día, soltaban, las vacas y abrevaban allí mismo.

Llaman la atención las vaquerías instaladas en los conventos de las monjas, dominicas, salesas y capuchinas, explicadas por ser un recurso económico fácil de gestionar y la disponibilidad de espacio de estas instituciones religiosas. *La de las monjas dominicas era una de las vaquerías con mayor producción de leche de la ciudad.* También el Hospicio Provincial de Calatayud disponía de su propia vaquería.³¹

Era imprescindible mantener una estricta higiene para evitar contagios y enfermedades, que son, generalmente, de naturaleza infecciosa. Muchas de estas patologías son además enfermedades zoonóticas, es decir, que se trata de enfermedades que pueden afectar al ser humano si se consume su carne o leche.³² Por ello, habitualmente, todos los días se barría la cuadra por la mañana y por la tarde, a veces también a mediodía, faena que se llamaba *sacar la cuadra*, y, a continuación, se les ponía paja limpia. Algunas veces se echaba Zotal por el suelo, después de haberlo fregado.³³

Véase <http://livinglasvacas.es/el-doble-origen-de-la-raza-frisona> [Fecha de consulta: 5 de enero de 2020].

El catálogo oficial de razas bovinas en España puede verse en <https://feagas.com/razas/bovino/> [Fecha de consulta: 5 de enero de 2020].

31. Los datos de las vaquerías en conventos de monjas y Hospicio aparecen en *Guía regional...* op. cit.
32. Véase <https://www.expertoanimal.com/enfermedades-comunes-del-ganado-bovino-23400.html> [Fecha de consulta: 6 de enero de 2020].
33. El Zotal es un producto utilizado por varias generaciones, comercializado en España desde hace más de un siglo. No es de origen español, sino inglés, por parte de la compañía

Las vacas eran ordeñadas a las ocho de la mañana y a las siete de la tarde. Ordeñar era un trabajo duro y requería destreza; algunas vaquerías buscaban ocasionalmente ordeñadores para que les hiciesen la faena. *La vaca que era buena, buena, podía dar cada día 30 litros. Cuando los ordeñadores, mi hermano y mi padre, terminaban de ordeñar por la mañana, se comían un plato de patatas con bacalao, todos los días.* Se ordeñaba con pozales de zinc que sólo utilizaban para la leche, siempre bien fregados previamente. Luego la leche era colada con una tela comprada para tal efecto y era pasada a las cántaras. *La tela era la tarlatana, que era la entretela que utilizaban los sastres para poner en las chaquetas, la lavábamos bien cuando la comprábamos y luego la lavábamos después de colar, así no pasaban motas, porque con los coladores pasaban.*³⁴

En torno a las vaquerías surgió una red de abastecimiento de pienso y forrajes, de aprovechamiento de recursos (por ejemplo, el sobrante de las harineras), así como de venta y trato de animales. Por sus características, las vaquerías se integraron plenamente en la economía bilbilitana, que mantenía, por una parte, un componente agrario muy relevante, que garantizaba los suministros para las vacas estabuladas, y, por otra, una clientela cada vez más mentalizada del consumo de leche.

El mantenimiento de una vaquería implicaba un trabajo constante y dedicación plena durante toda la jornada. Por la tarde, una vez ordeñadas, se las limpiaba, se echaba de comer y se les cerraba la puerta. *La casa era muy fría pero en la cuadra se estaba mejor.* Había que recortarles las puntas de las pezuñas, aunque no a todas, para que no les creciesen demasiado y evitar de esta forma inestabilidades y cojeras. Las vacas eran cepilladas todos días, con un cepillo de púas de metal y otro de raíces. En las cuadras se acumulaban las moscas, que eran combatidas con las tiras de papel adhesivas que colgaban del techo, con insecticidas, como Cruz Verde, o con el mencionado Zotal.

Los dueños de las vaquerías compraban o bien cultivaban en sus propias tierras el alimento para sus animales. Los recursos alimenticios se

Burgoyne Burbidges de Londres, fundada en 1741, que fabricó este insecticida y desinfectante, comercializándolo a nivel mundial. Véase <https://desinsectador.com/2013/07/21/notas-historicas-sobre-el-zotal/comment-page-1/> [Fecha de consulta: 6 de enero de 2020]

34. La tarlatana es un tipo de tela muy rígida y áspera originaria de la India, parecida a una gasa de vendaje. Es un entretrejido con una trama muy ancha por lo que deja entrever lo que hay detrás. Es muy utilizada en arte, encuadernación, grabado, restauración, moda textil, collage y escayolas. Véase <https://totenart.com/noticias/tarlatana-que-es-y-como-se-utiliza/> [Fecha de consulta: 6 de enero de 2020]

obtenían de la vega de Calatayud y de los pueblos cercanos.³⁵ Adquirían yeros, panizo y lentejas negras forrajeras, cultivadas específicamente para el consumo animal, que traían, sobre todo, de la vega del Perejiles. Se mezclaba todo y se molía para que sirviese de pienso por la mañana y por la noche. Al mediodía se les daba *alfalce* seco y agua. La alimentación del ganado se completaba con medio pozal de *manzanas del suelo* por cabeza, o bien nabos forrajeros y zanahorias moradas y coloradas, todo ello convenientemente troceado. *A veces comprábamos un saco de hierba, de la de los ribazos, pero cuando venía alguno: ¿Quieres este saco de hierba? Pues sí. Y se la comían los animales. La traía el tío Tijeras.*

Para reconvertir algunos alimentos en pienso, era necesario molerlos previamente en los molinos de la ciudad, situados en la puerta de Terror, en la calle Ramón y Cajal, en la puerta de Zaragoza, en la calle San Miguel o en la calle Gotor. Con el tiempo, algunas vaquerías disponían de molino propio, como recordaba Trinidad Yagüe: *... en un cuarto grande que era el cuarto del pienso, últimamente teníamos un molino y molíamos el pienso, porque nos lo requisaban, no podíamos ir a los molinos. Teníamos allí un molino para dar vueltas.* Hay que contextualizar esta frase en los años del racionamiento y del estraperlo, que en Calatayud alcanzó especial relevancia por ser un nudo ferroviario importante.

El tipo de alimentación influía en la calidad de la leche. *Cuando las vacas comían nabos, enseguida nos decían los clientes que tenían un gusto especial, que habíamos cambiado de comida, porque lo notaban en el sabor. Los nabos forrajeros daban un gusto diferente a la leche.*

En cada pesebre, las vacas disponían de una bola de sal, que se compraban a un proveedor, para lamerla a discreción. Si la cuadra disponía de pila con agua, se soltaba a las vacas una vez al día y bebían allí, como ya se ha dicho.

Las vacas parían una vez al año. *Se echaban al toro cuando estaban en celo, para que pudiesen quedarse preñadas. Cuando se preñaban las vacas, ya empezaban a dar menos leche y, cuando ya estaban muy adelantadas, ya no se podía ordeñar. Estaban nueve meses preñadas y durante los dos meses últimos no daban*

35. En 1934 la distribución de los cultivos en los regadíos de Calatayud era la siguiente:

Cultivos hortícolas	26 Ha.
Plantas forrajeras	82 Ha.
Leguminosas	321 Ha.
Cereales	712 Ha.
Remolacha azucarera	850 Ha.
Raíces, tubérculos, bulbos	280 Ha.

Datos tomados de RUBIO VERGARA, J. M. (1934), *Guía de Calatayud*, Editorial José María Rubio, Calatayud, p. 193.

ni una gota de leche. En la cuadra había bombillas; cuando iba a parir alguna vaca teníamos que estar toda la noche, porque había que ayudarles.

De los que parían las vacas, se guardaban siempre dos o tres terneros, para criar y venderlos para carne, y el resto, los vendían. No se reservaban terneras pequeñas para criarlas y que llegasen a dar leche porque tardaban mucho tiempo y no compensaba. Las vacas daban leche durante cuatro o cinco años y después había que cambiarlas y comprar otras. Cuando quitábamos las vacas, las vendíamos a los carniceros.

Cada año había feria de ganado, que tuvo diferentes ubicaciones en la ciudad, a la que traían vacas. Dentro del colectivo gitano había tratantes acreditados, que también entendían del cuidado de los animales. Además, los dueños de las vaquerías se desplazaban a otras zonas, como el Bajo Jalón para adquirir vacas lecheras (Ricla, Bárboles, Pleitas, Plasencia de Jalón...).

Los animales muertos eran llevados, a cambio de un dinero estipulado, que pagaba el dueño del animal, a unas instalaciones en la zona del barranco del Guano o La Longía, donde se aprovechaba no sólo la piel de la vaca para su venta posterior, sino también sebos, grasas y otros elementos para fabricar gelatinas utilizadas, por ejemplo, para elaborar pinturas y jabones.

Las enfermedades más frecuentes de las vacas eran combatidas con remedios caseros, pues rara vez se avisaba al veterinario, ya que ello implicaba un desembolso económico que muchas veces no estaba a su alcance.

Se les caían los cascos y la lengua, que la lavábamos con bicarbonato y sacábamos toda la piel entera. Era una enfermedad que donde caía había que quitar las vacas porque ya no daban leche. Teníamos que lavarlas todos los días y fregar el suelo con Zotal. Cuando tenían mucha leche, se les subía y tenía que venir el veterinario y les ponían una trócola, que decían, y les hacían una sangría. Les salía la sangre a chorros y así se les pasaba. Una vez se alcoholizaron de comer remolacha y andaban con las patas como los borrachos. Para curarlas les dábamos hígado con sal. Lo partíamos a tiras, mi padre les abría la boca y yo les metía la mano para darles el hígado con sal. Cuando a veces se veía que estaban enfriadas, les dábamos un huevo y coñac batidos, lo metíamos en una botella y hasta que se lo bebían todo.

Les dábamos mucha manzanilla, venía un hombre de Mara o Miedes, de esa zona, a vender manzanilla a Calatayud y cuando ya no podía vender más, venía a mi casa y mi madre le compraba la que le quedaba, todo el cesto, se lo ponía barato porque ya no podía vender más. La manzanilla siempre estaba presente, para cuando orinaban poco o hacían poco y llevaban atascón: que tiene un atascón, venga, a hacer una tanda de manzanilla, y les dábamos dos o tres veces manzanilla. Cuando tenían alguna herida utilizábamos la malva, ortigas y hojas de encina. Cocíamos

una lata y con eso las curábamos enseguida. Lo cocíamos en una lata de esas de escabeche y luego les dábamos en la herida que llevaba y se curaba muy bien.

Una vez que se mojaron mucho, porque entró el agua en la cuadra, compramos vino en la señora Irene, la que vivía en el Puente Seco; compramos 10 ó 12 litros de vino, lo calentamos y con un saco les íbamos dando friegas.

En una ocasión, como el veterinario estaba enfadado con mi padre, porque sabía mucho de curar las vacas y algunos lo llamaban a él, y lo pilló en dos ocasiones que mi padre estaba cuidando a la vaca, fue el veterinario y le dijo que lo iba a meter a la cárcel, no dejó que se vendiese la carne de una vaca y tuvimos que llevar un saco de sal y salar toda la carne para llevárnosla a casa, no nos la dejó vender. Ahora que comimos una cecina de buena, la que no hemos comido nunca. Mi padre, sabía de las vacas porque como hacía tantísimos años que estaba con ellas, pues lo llamaban los otros vaqueros.

Las vaquerías daban para vivir con cierta holgura, dentro de las penurias de la época, sobre todo las sufridas durante la Guerra Civil y la dura posguerra. Los dueños de las vaquerías eran gente trabajadora y emprendedora, generalmente de extracto social humilde, que compatibilizaba ese negocio con otros quehaceres, como el cultivo de la tierra.³⁶

EL REPARTO DE LECHE: LAS LECHERAS³⁷

Puesto que era un negocio familiar, todos sus miembros colaboraban para sacarlo adelante. Para rentabilizar el negocio, se repartía la leche a domicilio, fidelizando de esta forma a la clientela y buscando nuevos consumidores. Eran generalmente las más jóvenes y fuertes quienes se encargaban de repartirla. La estampa de lechera con sus cántaros por las calles de Calatayud fue muy habitual durante décadas, como en otras ciudades de España.

36. Procurar la rentabilidad de todos los recursos domésticos era imprescindible para la economía doméstica: *Ya no teníamos vacas y mi madre les alquilaba (la cuadra) a unos murcianos que venían a labores de la fruta, eran 12 ó 14 y venía con ellos una viuda, vestida de negro y con pañuelo, para hacerles la comida, le pagaban el sueldo entre todos. Mi madre les dejaba llenarse sacos de paja para dormir. Por lo menos vinieron 3 ó 4 ó 5 años. En una era que había arriba ponían cepos para coger pajarillos, que algunas noches sólo cenaban pajarillos. Les echaban un poco de limón, los asaban y a la tripa.*
37. Sobre la evolución histórica del control sanitario de los alimentos, puede consultarse CAMPOS DÍEZ, M^a S. (2011), "De la policía sanitaria en el Antiguo Régimen al orden constitucional", *AHDE*, tomo LXXXI, en <https://dialnet.unirioja.es › descarga › articulo/3802323.pdf> [Fecha de consulta: 5 de enero de 2020].

Según su testimonio, Trinidad Yagüe empezó a vender leche por las calles desde muy niña, cinco o seis años, por las mañanas; el día que hizo la primera comunión, le regalaron una cántara de leche, porque antes la llevaba con cantarillas pequeñas. Toda una declaración de intenciones.

Para vender la leche que solicitaba la clientela, llevaban habitualmente una medida de medio litro. Trinidad Yagüe recuerda que se vendía el litro de leche, antes de la guerra, a 12 perricas (60 céntimos), llamadas también perras chicas o pequeñas (5 céntimos de peseta). Cuando llegaba a su casa, después de repartir la leche, entregaba el dinero a su madre, *que tenía muy buena cabeza, no sabía leer ni hacer cuentas, pero sabía más que latín*. Cuando dejó de vender leche, en el año 1953, el precio del litro había subido a 3 pesetas.

Se pagaba al Ayuntamiento un impuesto. Todos los días, antes de empezar la venta, debían pasar obligatoriamente por las dependencias municipales de la plaza del Mercado, donde el responsable graduaba la leche que llevaban. *Después, en un sitio u otro le echábamos agua, nos metíamos en alguno de los patios que tenía grifo de agua y la bautizábamos.*³⁸ Por este motivo, cuando iban por la calle a repartir la leche en las casas particulares, en ocasiones las paraban los guardias urbanos para medir de nuevo la calidad de la leche, pues sospechaban que podían haberle echado agua. Si se habían excedido en la cantidad y la leche no tenía la calidad exigida por la normativa, les ponían una multa y les tiraban la leche al suelo. Algunas lecheras, para evitar la multa, pues eran conscientes de que en esa ocasión habían echado demasiada agua, simulaban un traspies y se caían, derramando todo el contenido de la cántara al suelo. Perdían la leche, pero conseguían evitar la multa.

Cada lechera tenía su propia clientela, que procuraba conservar, en competencia con otras, pues entre ellas se quitaban a veces sus clientes, aunque fuesen asiduos.

Las lecheras formaban un colectivo alegre, bullicioso y desenfadado, que vendían la leche todos los días del año. *Algún día nos juntábamos una cuadrilla de lecheras y decíamos ¿nos comemos un pastel? Y nos comprábamos un pastel para cada una en la pastelería de Carnicer. Era petisús: llevaba crema por dentro y por encima, chocolate*. Cuando les sobraba leche, se juntaban todas

38. Añadir agua a la leche era una práctica habitual en muchos lugares de la geografía española, argumentando incluso que, de no hacerlo, sabía demasiado fuerte. Véase al respecto AFONSO MARICHAL, A., *Lecheras: las circunstancias y la vida*, Sociedad Cooperativa del Campo "La Candelaria", Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2017, en <https://mdc.ulpgc.es › collection › teniq › filename › 64.pdf › mapsto › pdf> [Fecha de consulta: 6de enero de 2020].

en la plaza Bardají, junto al bar Sevilla y, si alguna necesitaba más, se la vendían. Durante décadas, las lecheras formaron parte del paisaje humano de las calles de Calatayud, junto a aguadores, barrenderas, serenos, afiladores, mieleros, carboneros, estañadores, silleros, pregoneros y un largo etcétera de oficios ya perdidos.³⁹

En los últimos años Trinidad Yagüe llevaba un delantal blanco para vender la leche, pero siempre llevó una bata limpia de percal: *la lavabas y al cuerpo*. Recuerda que llevaba una cántara de doce litros *al ancón* y otra de nueve, colgando; a veces, *echaba dos viajes*. En la cantarilla pequeña llevaba *las perras*. Alguna vez tenía que ir otra vez a la vaquería a por más leche, según la venta de ese día.⁴⁰

Cuando les sobraba una cantidad significativa de leche de un día para otro, la hervían y la mezclaban con la leche fresca. Algunas clientas de buen paladar se daban cuenta del sabor a tastinado. Yo, *si se agriaba la leche, no hacía nada, pero había una lechera que le ponía bicarbonato a la leche y le daba muchas vueltas para que no se le echara a perder. La leche duraba sin hervir un día y medio*. Una estampa frecuente de las calles bilbilitanas eran los cuecelecheros en las ventanas, colocados para que se conservase fresca. La medida más inmediata cuando se compraba, era hervirla, al menos una vez, para garantizar su conservación. La leche se conservaba dos o tres días, en la ventana, la fresquera o la bodega.

En las vaquerías, con la leche sobrante elaboraban varios productos, todos ellos para el consumo propio. El requesón se cuajaba con un *pajarillo*, que así era llamado el estómago, ya seco, de un cabrito que sólo se había alimentado de leche materna. Se comía endulzado con un poco de miel. También elaboraban quesos de pequeño tamaño, sobre todo en verano, cuando había dificultades para vender la producción. La leche producía también mucha nata, que era consumida en rebanadas de pan con azúcar. No había tradición de elaborar mantequilla.

Hacían los calostros con azúcar, dándoles muchas vueltas, hasta darles la consistencia deseada. El calostro es la leche que producen las vacas

39. Véase CASADO LÓPEZ, M. y URZAY BARRIOS, J. Á. (2011): "Personajes populares de las calles bilbilitanas durante el siglo XX", *VIII Encuentro de Estudios Bilbilitanos*, CEB, Calatayud, pp. 459-474; CASADO LÓPEZ, M. y URZAY BARRIOS, J. Á. (2011): "Oficios para el recuerdo y quehaceres hoy casi perdidos, ejercidos durante el siglo XX", *VIII Encuentro de Estudios Bilbilitanos*, CEB, Calatayud, pp. 353-384.
40. Trinidad Yagüe dejó de vender leche el día de San Roque de 1953. El 8 de septiembre de ese año nació su hija mayor, Peña. Entonces tenía Trinidad 30 años. Poco tiempo después la familia se quitó la vaquería. Las últimas vaquerías de Calatayud desaparecieron unas décadas más tarde.

los primeros días después del parto. No se vendían, sino que se regalaban a las clientas más fieles.

También cocinaban sopas de leche, con rebanadas de pan y azúcar, y arroz con leche, con un poco de agua, azúcar y canela. Las pulladas son una masa espesa de harina con agua, como una bechamel muy espesa, que se dejaba enfriar una vez cocida. Entonces, se cortaba a trozos pequeños como dados y se ponía en un plato. Se les echaba bastante azúcar y se llenaba el plato de leche; se comían como unas sopas.

Algunas veces, cuando se juntaba una cuadrilla de chicos y había leche sobrante, colocaban trozos de hielo en un pozal y dentro metían una cantarilla con leche. No paraban de darle vueltas a la cantarilla hasta que se granizaba la leche; entonces le ponían azúcar y canela.

En las casas a las que vendían la leche, consumida preferentemente en el desayuno, se elaboraban flanes, arroz con leche, leche frita, torrijas, natillas. También se utilizaba en recetas de cocina, por ejemplo, para hacer albóndigas o salsa bechamel.

CONCLUSIONES

En Calatayud, el binomio formado por vaquerías y lecheras quedó enmarcado en un período histórico concreto (fundamentalmente, la primera mitad del siglo XX, aunque se había iniciado a mediados del XIX, prorrogándose hasta los años ochenta) y en el contexto de una sociedad agraria con cierto desarrollo industrial, que asumió el consumo de leche como parte de su dieta, consecuencia de las tendencias sociales del momento.

Estos establecimientos de producción y venta de leche no eran conocidos por la población con la etiqueta de vaquerías o lecherías, sino por el nombre o, mejor, por el apodo de su propietario.⁴¹ Fue siempre un negocio

41. A pesar de ser una ciudad que durante todo el siglo XX se ha acercado a los 20.000 habitantes, en Calatayud la gente es conocida por sus apodos. A nadie sorprende que en las esquelas que todavía se colocan en los puntos estratégicos de la ciudad aparezca, junto al nombre y apellidos, el apodo correspondiente para facilitar la identificación del fallecido. Trinidad Yagüe recuerda los apodos por los que eran conocidas algunas vaquerías: Los Moñigos, Los Mielgas, La Puchera, Las Ostaquias, Las Cachupas, Los Capellanes, Los Pesetes, El Iñiguete, La Robatrigos, El Sobrestante, La Burrera, El Machín, Los Sordillos, Los Pílongos o La Costodia. Recuerda también Trinidad Yagüe que en la posguerra se localizaban en: el barranco de las Pozas; en la calle subida de la Virgen de la Peña; zona del Bañuelo; plaza de San Torcuato; Calle de San Torcuato; plaza de la Higuera; cerca del puente ladrillo sobre el Jiloca, en el camino de Galápago; barrio Nuevo, cerca de la Casa de las Aguas; barrio de las Casas Baratas; barrio de San Roque; el barrio del Cristo; barrio Picado; zona de Los Hiladores; en La Pollera, cerca de San Ramón; en la torre de



Fig. 1. Trinidad Yagüe Nicodemus repartiendo la leche por las calles de Calatayud. Facilitada por Trinidad Yagüe Nicodemus.



Fig. 2. Vaquería de Paterno Yagüe en el barranco de las Pozas. Facilitada por Trinidad Yagüe Nicodemus.

familiar, pero que habitualmente no se transmitía, de padres a hijos, sino que era puntual, sin apenas continuidad en cada grupo familiar; de hecho, durante todo el período estudiado hemos contabilizado más de 260 negocios de venta de leche, con frecuentes altas y bajas, muchos de ellos con apenas unos años de actividad, que desaparecían o se iban añadiendo, sustituyéndose unos a otros.

La gestión de una vaquería implicaba un trabajo diario de plena dedicación, emprendido por familias humildes, para quienes suponían un recurso económico complementario, aunque en ocasiones derivase en su principal fuente de ingresos. Eran negocios muy pequeños, de una a cuatro vacas cada uno, excepcionalmente hasta seis, que fueron viables gracias al aprovechamiento integral de los espacios de la planta calle de las casas tradicionales del casco histórico de la ciudad, con sus cuadras y corrales. Estaban distribuidas por todo el casco urbano: es rara la calle de la ciudad que en un momento determinado de su historia no contase con una o varias vaquerías. A partir de la posguerra, se detecta una concentración progresiva en los barrios tradicionales de agricultores (Barranco de las Pozas, Rosa, Consolación, barranco de Soria y zonas limítrofes), así como en las torres de la vega y caseríos dispersos.

Las vaquerías tradicionales posibilitaron la incorporación definitiva de la leche a la dieta de muchos bilbilitanos.⁴² Conforme el consumo de leche se fue generalizando, los negocios familiares de vaquerías productoras y vendedoras de leche en Calatayud se vieron complementados por un sistema de aprovisionamiento que incluyó a vaquerías de otras localidades cercanas y, progresivamente, a grandes industrias lácteas con unas condiciones higiénicas y productivas que desplazaron definitivamente a las vaquerías tradicionales urbanas.

Marivella; Puerta de Zaragoza; plaza de San Francisco; Puerta de Soria; barranco de Soria; la Chopera; la torre Ostáriz. Son datos concordantes con los localizados en la contribución industrial que hemos consultado.

42. De la importancia de la leche en la dieta alimenticia occidental es reveladora la donación, en el marco de los acuerdos entre EE.UU. y la España franquista, de leche en polvo, queso y mantequilla en la década de los cincuenta, que se prolongó hasta bien entrados los años sesenta. La leche en polvo repartida en las escuelas forma parte de la memoria colectiva de toda una generación.

