

# Mantequilla

**U**n comentario de don Tertulio: -Entre los productos pasiegos más acreditados, sobaos aparte, está, sin duda alguna, la excelente mantequilla de nuestros montes, presente en todos los mercados regionales, portada, como los quesos, en la típica cesteña, especie de cesto que va sobre el cuévano.

-¿Quién no ha tomado la merienda de niño consistente en una rebanada de pan impregnada de mantequilla? -preguntó don Corolario.

-Y muchas amas de casa de nuestros barrios, tras hervir la leche, iban reservando la nata resultante para elaborar una mantequilla casera -terció don Zenón.

-Ya los cántabros hacían en los montes una especie de requesón o mantequilla, y nuestros pastores sabían muy bien lo que era 'baratar' la leche para conseguir esa manteca tan típica, para lo que disponían de un recipiente especial llamado 'barata', que luego se empleó en los valles pasiegos para conseguir una mantequilla excelente de la leche de sus

vacas de capa avellana -dijo don Asépalo.

-Fuera de la comarca pasiega, en el vecino Campoo de Yuso, en el lugar de Lanchares, también se conseguía una mantequilla de gran calidad que, incluso, llegó a enviarse a la Corte de Madrid, como donativo al rey Alfonso XII, el cual la elogió; y nosotros, por nuestra parte, diríamos que aquello fue una 'real mantequilla' -intervino don Ceanúreo.

-¿Pues qué tenía esa mantequilla? -quiso saber don Penicilio.

-La campurriana tenía un cierto gusto a regaliz debido a que las vacas de Lanchares pastaban en el Páramo de la Vilga una hierba que tenía este sabor, que luego, lógicamente, lo producía en la propia leche y, por tanto, en la mantequilla -explicó don Tertulio.

-O sea, que la fama de la mantequilla de Lanchares llegó tan lejos como la pasiega y, quizá, con tanta o más fama que la tradicional de Soria -concluyó don Corolario.