

LA MANTEQUILLA

Si hay una zona de Soria en la que la vinculación entre la leche y sus gentes sea notable esa es la comarca de el Valle. Este trozo de la provincia, que se extiende a ambas orillas del truchero Razón y en el regazo de la sierra Cebollera y la más pequeña Carcaña, tiene una estampa característica en la que paisaje y paisanaje se funden. Las abundantes precipitaciones y la rica vega de su río facilitaron la configuración de prados. Estos fueron conformándose tras la tala de ciertas áreas del bosque, cercanas a las poblaciones tratándose de formaciones naturales de gran diversidad, raras a nivel regional y nacional y muy bien conservadas, con un alto valor cultural y natural. Están compuestos por comunidades herbáceas y rodeadas a menudo por un seto de matorrales espinosos.

Pero si bien la producción de leche tuvo su explosión en el S. XX, existía un derivado de la misma que mucho tiempo antes ya venía elaborándose de manera generalizada en toda la zona, la mantequilla. Se aprovechaba la grasa que emergía en la superficie de la leche y la batían con un preparado con agua y azúcar. En el diccionario estadístico sobre Soria de Pascual Madoz, publicado en 1845, ya se hacía mención al Valle como zona lechera y productora de mantequilla. También en el periódico "El Noticiero de Soria" de 1899 aparecía un anuncio de la confitería La Azucena con este producto como parte de su oferta, como proveedor de la misma de la Casa Real y como confitería premiada en la exposición regional de Logroño. También Anastasio González Gómez en su libro "La legión del Valle" escribió en 1931 sobre el proceso de elaboración de este producto, los utensilios y la creación de la Sociedad Cooperativa Soriana de Lechería que desarrollaría en Valdeavellano de Tera una incipiente industria láctea. Su uso fue afianzándose poco a poco para la pastelería.

La elaboración artesanal se hace con un 50% de manteca de vaca, un 25% de azúcar y un 15% de agua. Se pone a derretir al azúcar con agua en el fuego y cuando rompe a hervir, se separa el recipiente del calor y se deja enfriar, añadiéndolo poco a poco a la nata. La mezcla se bate enérgicamente y con paciencia, antaño con el manzadero, cilindro de madera preferentemente de sauce con una especie de émbolo llamado rolda que apretaba la nata abajo mientras que la leche subía arriba por sus orificios y por supuesto más adelante con batidoras eléctricas. Una vez batida, la mantequilla se pone en una manga pastelera con boquilla y sobre un papel parafinado se forman con ella bloques que deberán guardarse en lugares frescos. Su color recién hecha es blanco, de suave sensación al paladar y dulce gusto, esponjosa, con la forma de crema que da la manga pastelera. Se suele presentar con adornos de color rosa que no son sino mantequilla con colorante en unos envases con la tapa transparente de diferentes tamaños.

El mismo proceso pero sin el azúcar como ingrediente sigue la mantequilla natural, de alta calidad, buen aroma y sabor, presentada en bloques de 1´4 y 14 kilogramos. Igual se fabrica la salada pero añadiendo ese producto, aumentando se periodo de conservación y presentándose esta en rollos y latas de 240 gramos y 500 gramos. Aún recuerdan los más mayores como se producía la mantequilla en los pueblos del Valle y a primera hora de mañana, a lomos de mulas, se llevaba a la capital para ser vendida.

Varias son las palabras que desde este rico producto han surgido y se han incorporado al vocabulario de los habitantes de la comarca. Por ejemplo *Manzador o Manzadero*, el utensilio de madera descrito anteriormente; o la *Rolda*, que es el palo con el que se agita la leche dentro del cilindro de madera; *Manzar*, que es la acción de agitar la leche en los anteriores artefactos; o *Leche Manzada*, que es la leche a la que se ha quitado la nata, aunque se usaba también para decir que alguien bebía leche de baja calidad.

El 15 de junio de 2004 se publica la ORDEN AYG /960/2004, de la Consejería de Agricultura y Ganadería por la que se protege la Denominación de Origen “Mantequilla de Soria” y se crea su Consejo Regulador.