



Antton Mitxelena

Es un hecho ciertamente reseñable, que una empresa cumpla 150 años de vida. Lo es todavía más, que toda ella se realice en la misma población. Y causa definitivamente asombro, que haya sido regentada por una misma y única familia, a lo largo de cuatro generaciones, y se prepare para un quinto relevo generacional.

Todo ello concurre en el caso de la Panificadora Lecuona, y merece sobradamente, por ello, que hagamos un breve recorrido por su devenir histórico, como reconocimiento a su buen y largo hacer.

Creada hace 150 años, la vida de esta empresa familiar ha estado siempre ligada a Erretería, donde ha tenido tres ubicaciones diferentes a lo largo de este siglo y medio y ha estado regentada por cuatro generaciones sucesivas de la familia Lecuona.

Como no podía ser de otra forma, la vida y evolución de esta empresa y de la villa han ido parejas desde la fundación de aquella y se pueden seguir en ellas las huellas de sus historias paralelas.

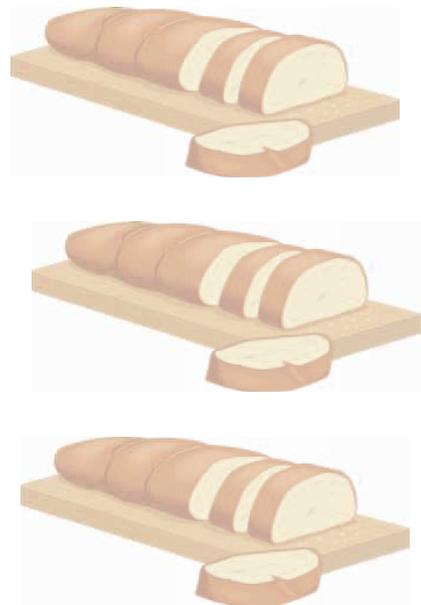
Inicios de la Panificadora e industrialización de la villa

El joven Aitor Lecuona nos da cuenta de los inicios de la misma.

A.L.: *“Los inicios de LEKUONA como empresa familiar se remontan al año 1858. El matrimonio formado por Balbina Etxeberria, renteriana, y Leonardo Lecuona, carpintero natural de Andoain, dan inicio al pequeño negocio familiar de panadería, que abre sus puertas en Erretería, Calle Medio 6, (donde se halla actualmente “Txustirendenda”) con un obrador equipado con horno de leña y que vendía sus productos en el mismo obrador. En realidad, era Balbina quien se ocupaba de la marcha del negocio”.*



Leoncio Lecuona Echeberria.



 Septiembre de 1933. Cruzando el río Oyarzun.

La apertura de este negocio de panadería se produce unos años más tarde de la ubicación en nuestra villa de la Sociedad de Tejidos de Lino, en 1845, y en paralelo con el nacimiento de la era industrial de Erreterría, que traería consigo una auténtica revolución en los modos de vida.

En un período de 30 años se duplicó la población: frente a los 1.651 habitantes que registraba el padrón de 1842, el de 1871 recogía 3.223. En Erreterría se invirtió el flujo migratorio, cesando la salida de emigrantes y convirtiéndose la villa en un importante polo de atracción demográfica.

Los hábitos de vida conocieron también importantes alteraciones y así, en lo referente a la alimenta-

ción, el vino sustituyó a la sidra como bebida habitual, sobre todo en el ámbito urbano, y el pan de trigo al de maíz.

No cabe duda, que el aumento de la población y el cambio en las costumbres alimenticias, unidos al trabajo y dedicación de los miembros de la familia, contribuyeron a que el negocio consiguiera crecer y consolidarse en el sector.

Leoncio Lekuona, segunda generación en la gerencia de la industria, se puso al frente del negocio familiar en 1902, regentándolo hasta su muerte, que le sobrevino siendo todavía joven y dejando siete hijos, que no podían ponerse al frente del negocio, a causa de su corta edad. Debido a ello, la panificadora fue



 Horno circular de 3,5 m de diámetro. Erreterria, Calle Medio.

regentada, durante 14 años y tras la firma del conveniente contrato, por su hermana M^a Antonia Lekuona, casada con Garmendia.

La incorporación al negocio de Genaro, tercera generación en la línea troncal, puso fin a este período en el que la panadería estuvo regentada por el matrimonio Garmendia-Lekuona, que decidió inaugurar un nuevo obrador en la calle Kapitan-enea 24 al finalizar dicho contrato, en los locales actualmente ocupados por el bar Kelly's, para trasladarse con posterioridad a Oiartzun, donde continúa su actividad.

La crisis de la guerra y la posterior consolidación de la empresa

Es, sin duda, a partir de la incorporación de Genaro, cuando se produce el momento de mayor actividad y el despegue definitivo de esta empresa familiar que sufrió, sin embargo, momentos de gran inestabilidad y zozobra, derivados de la crítica situación socio-política de la guerra y la posguerra.

Para hablar de estos momentos y de sus vivencias, recurrimos al mismo Genaro Lekuona que, con sus 92 años largamente cumplidos, ya que nació en 1915, es el auténtico patriarca de las nuevas generaciones y que, acompañado de su hijo José Luis, nos recibe amablemente en Hondarribia, donde reside en la actualidad.

G.L.: Yo había realizado mis estudios de primaria en Bayona y cursado primero de bachiller en Vitoria, pero tuve que dejarlo con quince años

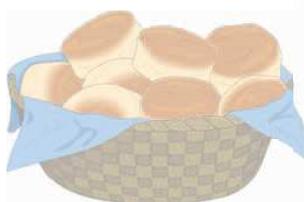
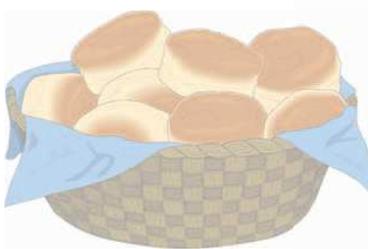
e incorporarme a la panadería para trabajar en ella y hacerme cargo del negocio familiar que, tras la muerte de mi padre, estaba en manos de mis tíos. Yo era el segundo de los hermanos y el primer varón de la familia.

Se trataba de un pequeño obrador de producción y venta de pan, donde trabajaban 3 ó 4 personas. Además de la venta en el local de la calle Medio, se realizaba el reparto con carro y caballo. Recuerdo perfectamente tres de ellos y el nombre de los mismos, que terminaron sus días en la plaza de Toros del Chofre. Teniendo yo 18 años adquirimos la primera furgoneta. Fue un gran adelanto.

O.: Así pues, el comienzo de su actividad en la panadería estuvo unido a un momento de particular trascendencia en la historia de Errentería, como es el final de la república y el desarrollo de la guerra civil. ¿Cómo vivió la empresa y usted mismo este período?

G.L.: El comienzo de la guerra no supuso el cese de la actividad, pero sí trajo consigo un cambio importante ya que era el ayuntamiento, quien nos procuraba la harina, para poder hacer el pan. No existía otro modo de aprovisionamiento.

Por otro lado, yo estaba afiliado a las milicias vascas de San Juan, donde iba diariamente en compañía de un perro, pero el ambiente fue tensándose a lo largo del mes de agosto, sobre todo a raíz del asesinato de una mujer, mientras recogía almejas, en los terrenos donde se encuentra actualmente la central térmica.



José Luis Lekuona y Genaro Lekuona. Año 2008.



Flota de furgonetas de reparto.

En el mes de septiembre, provisto de nuestra furgoneta, me incorporo al frente, primeramente a Saturrarán adonde llego cojeando y apoyándome en un bastón, porque un amigo me había herido involuntariamente de un balazo. Debido a mi furgoneta, soy destinado al cuerpo de intendencia de las milicias vascas, hasta la caída de Bilbao y la retirada a Santander.

La intendencia estuvo establecida en Bilbao, en el Hotel Carlton. Desde allí, tuvimos que realizar muchos y variados servicios, como el aprovisionamiento de pan desde Durango, adonde íbamos todos los días. Algunos de estos servicios fueron inútiles, como la recogida de unos rudimentarios y larguísimos fusiles rusos (espingardas) en Getaria, pero que carecían de munición.

El bombardeo de Guernica nos pilló mientras realizábamos uno de estos servicios y, a duras penas, pude escapar junto con Gervasio Inciarte, tras una larga marcha de tres horas hacia Bermeo.

Mientras, en Errentería, mis hermanas Balbina y M^a Pilar se hacían cargo de la marcha del negocio y así continuaron haciéndolo tras la guerra, mientras yo cumplía condena en Batallón de Trabajadores 18 en Guadalajara y durante el posterior servicio militar, que hube de realizar en Loyola.

O.: Sabemos que la época de la posguerra fue particularmente dura y llena de privaciones. ¿Cómo se reflejaron estas carencias en una empresa de alimentación básica, como la panadería?

GL.: Finalizada la guerra y pasados los años del Batallón de Trabajadores y del servicio militar, cuando yo me incorporo al trabajo de la panadería, el problema del abastecimiento era importantísimo. La harina estaba racionada y

solamente disponíamos de 70 Kg. para la fabricación de pan. El pan que se fabricaba y consumía era fundamentalmente de centeno, ya que se carecía de harina de trigo.

La empresa seguía teniendo una reducida dimensión, con una plantilla de 3 ó 4 trabajadores, algunos de los cuales mantuvieron una fidelidad muy destacable con la misma, alcanzando en ella su jubilación Recuerdo especialmente a Laureano Manajo y Emilio Villanueva.

No siempre la relación con los trabajadores era sencilla y no me puedo olvidar de uno de ellos, a quien con mucha frecuencia debíamos ir a buscar a su casa para que acudiera al trabajo, ya que sus andanzas de la víspera le impedían tener la suficiente claridad de ideas como para poder hacerlo. Justo es reconocer que su mujer era mi principal aliada y le sacaba de la cama, bien a su pesar.

O.: Sin embargo, pasados esos años de la posguerra, la empresa supo ajustarse al ritmo de los nuevos tiempos y modernizarse de modo adecuado para, además de mantener el mercado local, plantearse nuevos retos y abrirse a nuevos mercados, vendiendo sus productos por la comarca. Nos gustaría saber cómo se produce el salto tecnológico necesario para ello y si existió algún momento especialmente difícil en este proceso.

G.L.: Ciertamente este proceso de acoplamiento a las nuevas tecnologías tuvo momentos de especial dificultad, pero estábamos convencidos de que era el único camino.

Recuerdo un momento de singular dificultad, que tuvo lugar hacia 1950. Habíamos instalado un horno de fuel-oil y quise acoplar un tubo a dicho horno. Desconozco todavía las razones, pero lo cierto es que un bidón de fuel-oil explotó y se produjo un terrible incendio en el local de la calle Medio 6. Afortunadamente no hubo que lamentar desgracias personales, pero yo salvé milagrosamente la vida, lanzándome a la calle Medio, a través de una ventana y en medio de las llamas. Mi familia, que vivía encima de la panadería, con entrada por el portal número 3 de la calle Iglesias, hubo de ser desalojada y atendida por la familia Elorza, que vivía frente al Ayuntamiento.

Durante estos años de posguerra y posteriores, disputábamos el mercado local empresas familiares eminentemente renterianas, sin la injerencia de otros competidores, que hoy en día

acapan gran parte de la producción y venta del pan, como la grandes superficies y las empresas que hornean al momento masa congelada. Aquellas empresas fueron desapareciendo poco a poco, alguna recientemente, y somos los únicos que continuamos todavía en Errentería, ya que Garmendía dejó de operar en nuestro pueblo, tras su traslado a Oiartzun: Albisu, Villarreal, Aduriz (antiguamente Etxeberria) y la ya mencionada Garmendía.

La necesidad de acomodarse a los nuevos tiempos y de poder competir en condiciones ventajosas nos exigía cada vez unos mayores niveles de tecnificación y así lo hicimos. Prueba de ello es que, estendo todavía el obrador en la calle Medio, al comienzo de los sesenta, disponíamos ya de 5 furgonetas de reparto. Pero no era suficiente y había que dar un salto cualitativo y disponer de unas instalaciones que nos permitieran hacerlo.

Con este objetivo, compramos al señor Collin, representante de Galletas Olibet, una parcela de 1.800 metros cuadrados, que se ajustaba a nuestras necesidades y que estaba situada en la margen derecha de la ría. En ese solar nos instalamos en 1963 y hemos permanecido durante 44 años, hasta que el año pasado la empresa pasó a una nueva ubicación en el polígono de Masti, junto al caserío Loidi, siempre en el término municipal de Errentería.

Período de expansión unido al estallido demográfico

A partir del traslado en 1963 a la nueva ubicación, la Panificadora conoció un desarrollo extraordinario y fue evolucionando hacia una concepción más moderna y diversificada de su actividad. Este desarrollo y esta diversificación se ajustaban a las nuevas exigencias del mercado, generales en gran parte de Euskal-Herria, pero que en nuestro pueblo adquirieron unas dimensiones exageradas.

En esta década de los 69, se produce el alocado crecimiento urbanístico de Errentería y el consecuente despegue demográfico de la villa, que va a ver duplicada hasta alcanzar los 48.000 habitantes, hacia 1973, fecha del comienzo de la crisis petrolífera.

Es en este período, cuando la Panificadora Lecuona, que se había consolidado en los años anteriores como una empresa estable y solvente, va a conocer su mayor desarrollo, convirtiéndose en un pequeño gigante del sector, extendiéndose por toda la comarca y añadiendo a su actividad panificadora una producción pastelera, que ocupaba cada vez mayor espacio en el volumen de negocio.



Amasadora inglesa "Tweddy" en funcionamiento desde 1963 hasta 2007.

Para tener una idea más exacta de cómo ocurre este cambio radical, conversamos con José Luís, hijo segundo de Genaro y que forma con sus hermanos Jesús M^a y Maite la cuarta generación familiar, que se pone al frente del negocio, y que lo dirige en la actualidad. Él nos habla de esos momentos y de la actividad frenética de los mismos.

J.L.L.: *Realmente fueron unos años de una actividad terrible. El consumo de pan había aumentado de una manera descomunal. Baste decir que trabajábamos diariamente 4.500 Kg. de harina. Si los comparamos con los 70 Kg. diarios, que mi padre trabajaba en los días de la posguerra nos parece increíble, pero también si los comparamos con los 1.700 Kg. que laboramos en la actualidad. Es verdad que la competencia que actualmente realizan las grandes superficies y otros tipos de fabricación impide conocer el valor real de estos datos, ya que han variado las circunstancias.*

Esta actividad, que se disparó durante los años 60, exigió una dedicación de la familia al cien por cien. Mi hermano Genaro, que estudiaba conmigo en Oronoz y que ahora ya no toma parte en la empresa, tras los estudios se integró al trabajo primeramente y yo con posterioridad. Trabajábamos con tres hornos y la empresa tuvo también necesidad de aumentar el número de trabajadores y la flota de furgonetas de reparto. Se trataba de unas furgonetas Sara-Austin y Ebro, que se hicieron muy habituales en el paisaje de Errentería.



La empresa mira al futuro.

O.: El crecimiento de la empresa trajo consigo, además del aumento del número de trabajadores una mayor tecnificación del trabajo y la apertura de un buen número de despachos de venta en toda la comarca. Hasta qué punto llega esta mecanización, cuál es el número de trabajadores y cuántos los puntos de venta?

J.L.L.: *La mecanización tiene un punto óptimo que no debe ser sobrepasado y eso es algo que tenemos muy en cuenta. Los procesos artesanos están reñidos con la excesiva mecanización, ya que después del amasado hay que procurar no castigar la masa, darle los reposos necesarios para que fermente del modo más natural posible y hornear en su justa medida. Por eso, para la consecución de un pan de calidad, además de la conveniente tecnificación, se debe poner el cuidado en la selección de las mejores materias primas y en el tratamiento de las masas.*

En cuanto al número de despachos de venta de pan propios, la empresa centró sus esfuerzos en su apertura y en este momento,

además de la panadería central, contamos con amplia red de despachos propios, 7 situados en Errentería, uno en Pasajes Ancho, uno en Trincherpe y 5 en Donostia.

El número de trabajadores, incluyendo los repartidores, dependientes y operarios en la elaboración de los productos, es de 52, sin bien el número de jornadas laborales completas es algo menor.

Pensando en el porvenir

Pero la empresa no se detiene, mira hacia el futuro y, al tiempo que renueva y moderniza sus instalaciones, dotándose de nuevas tecnologías en el nuevo pabellón de Masti-Loidi, de 2.200 metros cuadrados, ha incorporado ya a su activo a la quinta generación familiar, que trabaja con ilusión y fe en el futuro. Aitor y Unai Lekuona son la nueva savia de esta estirpe familiar, que aprende el oficio del modo tradicional, como la han hecho siempre, pero centrandos sus esfuerzos en la formación, innovación y calidad.

Aitor Lekuona nos da cuenta de cómo plantean ese futuro y de los esfuerzos dirigidos a poder plantearlo con garantías.

A.L.: *De cara al futuro, damos gran importancia a la preparación de nuestros trabajadores, con cursos anuales temáticos en el mismo centro de trabajo, dirigidos por maestros panaderos cualificados como los mejores en el estado, al tiempo que procuramos estancias del encargado de producción en "Le Centre de Recherches Meunières de France", sito en la localidad de Lamotte Beuvron.*

Además de ello, se investiga a diario para mejorar las recetas y poder ofrecer una mejor y más amplia variedad, tanto en panadería como en pastelería. Fruto de ello y para festejar el 150 aniversario de la fundación de la casa, hemos introducido en el mercado un nuevo producto, en el cual hemos puesto mucha ilusión y que ha tenido una estupenda acogida. Se trata de "Los Lauburutxos de Lekuona", una pasta artesana

100% mantequilla, en forma de galleta con un lauburu en relieve. Está disponible en tres sabores: avellana, chocolate y seca.

Han transcurrido 150 años, la empresa continúa, se renueva, mira al futuro, preparando una quinta generación Lekuona, que no se quiere detener y apuesta por la modernización y la investigación, sin renunciar, por ello, a los modos tradicionales, que garantizan el buen tratamiento de los productos.

La vida de la panificadora Lekuona ha estado siempre vinculada a Errentería, pero el destino ha querido que esta vinculación siga existiendo, también de un modo diferente. El Ayuntamiento ha decidido que en los pabellones utilizados por Lekuona desde 1963 hasta el pasado año se instale la nueva Biblioteca Municipal. El antiguo edificio quedará definitivamente unido a la vida cultural de la villa. Curiosa circunstancia, que vuelve a unir, esta vez de un modo singular, las historias de Errentería y de la Panificadora Lekuona.

Felicidades y larga vida. ■

