

ENTREMISO

Cuaderno de estudios de Herencia



01

El pastor,
profesión de consuelo

ÁNGEL CARRERO GALLEGO DE LA SACRISTANA

Universidad Popular - Taller de Historia Local

ENTREMISO. Cuadernos de estudio de Herencia. N° 1

Coordinador

Claro Manuel Fdez.-Caballero Martín-Buitrago.
Taller de Historia Local de la Universidad Popular de Herencia.

Fecha de la presente edición

Diciembre 2017.

Edición y distribución

Ayuntamiento de Herencia .
Universidad Popular de Herencia. Taller de Historia Local.

Textos

Ángel Carrero Gallego de la Sacristana.

Diseño y maquetación

Taller de Historia Local de la Universidad Popular de Herencia.

Fotografías

Bernardo Fernández-Caballero, Claro Manuel Fdez.-Caballero, Dolores Casero, familia de Félix Iniesta, Gabriel Berríos, Jesús García-Navas, José Rodríguez-Palancas, Julio Plaza, Mari Carmen Moreno-Manzanaro, Pedro Corrales, Santiago Pérez de Bustos, Saturnino García-Mascaraque, Victoriano Romero y Fototeca municipal.

Impresión y encuadernación

Diputación Provincial de Ciudad Real.

Depósito Legal

CR-1253-2017

Índice

Prólogo	4
1. El oficio de pastor	5
2. Sobre las ovejas	8
La alimentación de las ovejas	9
La importancia de la sal	11
Algunas curiosidades alrededor de las ovejas	12
3. La leche y el ordeño	14
4. La elaboración del queso	16
5. Otros productos del ganado	20
6. Atuendos	22
8. Animales de ayuda	24
9. Las comidas del pastor	26
10. Refranes, dichos y poesías	28
11. Glosario	30
12. Fuentes orales	31

Prólogo

Sergio García-Navas Corrales
Alcalde de Herencia

¿Hay un oficio más herenciano que el de pastor? ¿Los primeros y muchas veces últimos responsables de algo tan nuestro cómo el queso?

Parecía oportuno empezar esta colección de “Cuadernos de estudios de Herencia” por un tema que nos identificara a todos como pueblo y por un autor, Ángel Carrero, que a todos nos resultara familiar. O quizás sea al revés, que el hablar de los pastores a todos nos resulte familiar y Ángel Carrero sea reconocido por todos como un amante de su pueblo.

La fecha en la que se presenta este primer cuaderno no podía ser más señalada. En el día en el que celebramos lo que somos como españoles, en el Día de la Constitución, ponemos esta primera piedra de lo que somos como herencianos.

En cualquier caso, lo importante es lo que tienes entre tus manos. El primero de lo que espero sea un extenso número de publicaciones en torno a lo nuestro. Unos sencillos cuadernos que guardarán entre sus páginas la tradición y la idiosincrasia de nuestra Herencia, nuestras costumbres, personajes ilustres de nuestra villa o acontecimientos relevantes que han sucedido en nuestro pueblo en sus más de 775 años de historia.

El rigor histórico o científico no está reñido con la llaneza del lenguaje o el entretenimiento, de tal manera que a todos resulte atractivo el aprender o el curiosear sobre su patria chica, sobre sus raíces. El leer cualquiera de los cuadernos, por ejemplo éste, avivará en algunos la nostalgia de tiempos pasados, de experiencias vividas, de recuerdos de familiares y amigos que a la primera identificarán en las fotografías...Para otros será una forma de conocer más acerca de esas cosas que tan sólo les llegaban de oídas en tertulias familiares, una herramienta para encontrar respuestas en el pasado a muchos porqués que nos hacemos en el presente.

En definitiva, querido lector, tienes en tus manos el primero de los cuadernos con los que este Ayuntamiento, a través del Taller de Historia Local de su Universidad Popular y en colaboración con la Diputación Provincial de Ciudad Real, quiere favorecer la transmisión de nuestras señas de identidad y de nuestra historia.

Espero que disfrutes con su lectura.

Pastor. Profesión de consuelo

Ángel Carrero Gallego de la Sacristana



Imagen 1: Pastoreando en las “Eras Altas”. En la fotografía Mariano Núñez Moreno-Manzanaro, Bernardo Fernández-Caballero Moreno-Manzanaro y José Ángel y Jesús Romero Núñez. Años 50 siglo XX.
Foto cedida por Bernardo Fernández-Caballero “Carpuela”.

1. El oficio de pastor

Sin terminar la escuela o sin haberla pisado, esta profesión como otras, empezaba a muy corta edad, entre 7 y 8 años; el que comenzaba a los 9 ya era mayor.

Antes de desmenuzar la profesión, conozcamos la definición.

Pastor es la persona que se dedica a la cría, guía y cuidado del ganado.

Para llevar a cabo la definición, el pastor tiene que estar en la práctica de la profesión. Para lo cual necesita conocimientos, espacios, medios, tiempo y voluntad de superación.



Imagen 2: De izquierda a derecha, Victoriano Romero Corrales, Justo Moreno-Manzanaro Iniesta, Manuel Romero Corrales, Francisca Romero Corrales y sus hijas, Adoración y Antonia, Isidoro Gómez-Calcerrada, Miguel Corrales “el Caminero” y el casero de la casa del Monte de los Arenales. Año 1963.

Foto cedida por Victoriano Romero Corrales.

Es una profesión y no la única que, desde tiempo inmemorial se viene saltando a la torera el Estatuto de los Trabajadores, al menos en los que se refiere a las horas trabajadas en una semana.

El trabajo, digamos que no es duro físicamente, aunque si ha de ser puntual y de dedicación exclusiva, que no permite dejarlo para luego, ya que el retraso perjudica a los animales grandes y pequeños; por todo ello, el pastor no necesita calendario para hacer cuentas de fiestas y puentes, para él todos los días son iguales a excepción de los tres días de *rodeo* (descanso personal dedicado a otros menesteres) que le corresponde cada 15 días. El mayoral, que normalmente tiene la mujer “en el tajo”, no guarda turno de rodeo, aunque sí los coge para

sus menesteres y procurando hacer el menos extravío posible.

Dentro de la profesión de pastor existe el escalafón siguiente: Mayoral, ayudaor, zagal grande y simplemente pastor. En el orden de mayor a menor van implícitas las responsabilidades, obligaciones y por qué no decirlo, la retribución económica o sueldo.

El 29 de junio de cada año, festividad de San Pedro, era el día que se daba por bueno el ajuste y cambio de personal con sus enseres personales; cuando digo se daba por bueno, es debido a que con bastantes días de antelación a la fecha citada, el mayoral tenía al *amo* al corriente de la situación y los dos estaban de acuerdo. He de resaltar, que en la mayoría de los casos

el amo delegaba en el mayoral la búsqueda de pastores ya que él era el que tenía que tratar con ellos.

A parte de la retribución económica, el pastor tenía una retribución en especie, la *piara*, que era un número variado de reses que, según categoría, el pastor aportaba al rebaño del amo. Esta *piara* la mantenía el amo y sólo disponía de la leche, el pastor hacía cuenta del cordero y de la lana.

Después de lo expuesto voy a tratar de profundizar más en esta profesión que empezaba a muy temprana edad, sobre todo a finales de los 40 y principio de los 50. Ello ocurrió por varias circunstancias, una de ellas decía: *“mi chico está de pastorcillo, por lo menos está recogio y alguna leche beberá”*; del final de este párrafo he cogido lo de profesión de consuelo.

Antes dije temprana edad, ahora digo temprano despertar y es verdad, cuando se dormía en el rastrojo si este pillaba lejos de la casa, había que madrugar para llegar a la hora de hacer el queso.

En la casa “El Preso” a las cinco de la mañana ya estaban calzados y prestos para empezar la faena; lo primero que hacían era ver cuántas ovejas habían parido y a continuación ordeñar.

Al final del párrafo anterior se dice que lo primero que hacían era ver las que habían parido pues había

que averiguar los machos y hembras que había con el fin de determinar los que se han de dejar para la ganadería. El resto pasaría a carne. En este apartado también se han de observar los partos dobles o triples y que algún recién nacido haya muerto para, si es posible, practicar el *pellicao*, o lo que es lo mismo, poner la piel de un cordero muerto a otro vivo para que sea reconocido por la madre del primero.

Por tanto ya tenemos animal y carne y, acto seguido, la leche. Ello nos da pie a continuación, de hablar de varios temas.



Imagen 3: Félix Iniesta, padre e hijo, con el ganado. Año 1937. Fotografía cedida por los familiares de Félix Iniesta.

2. Sobre las ovejas

Las ovejas tienen varios nombres según su edad:

- **Cordera**, hasta los seis meses.
- **Borrega**, al año.
- **Primala**, hasta los 2 años, tiene 2 dientes.
- **Andosca**, de 2 a 3 años, tiene 6 dientes.
- **Cerrada**, cuando terminan de mudar, ya no se les puede calcular la edad.

Según información recogida, la oveja manchega fue negra si bien predomina la blanca. Es un animal más bien torpe, duro, adaptado a las temperaturas extremas, no muy exigente en pastos aunque prefiere los de la sierra. En cuanto al agua sí es exquisita, detecta cuando el pastor se lava las manos en el pilón, el agua salitrosa no la quieren, les hacían un truco para hacérselas beber *“echar unas gotas de Zotal en el agua que la ponía blanquecina y se la bebían”*. En la casa *“Las Colum-*

nas” había un pozo cuya agua no podían beber las ovejas, en caso de que lo hiciesen enfermaban del bazo.

El ganado se encuentra mejor en la sierra, sobre todo en invierno y tiene su explicación, para resguardarse del agua y del viento buscan los abrigos; el verano también por la sombra prefieren la sierra y el monte.

En verano cuando se dormía, en los barbechos, al raso, el pastor se ataba al pie o a la mano, la oveja que denominaban *“la mansa”*, y que en realidad era una de las ovejas más inquietas del rebaño. El objetivo de esta acción es que si mientras dormía el pastor, la oveja quería irse a comer a algún rastrojo, pasto o viña cercana, el pastor se despertaba de inmediato para recoger a las ovejas otra vez.



Imagen 4: Rafael Álvarez, Ascensión Ramos, Luis Moreno-Manzanaro, Máximo Moreno-Manzanaro, Vicente Rodríguez y los niños Juan y Máximo Moreno-Manzanaro, en la *“Vega de Don Vicente”* mientras pastaba el ganado. Año 1934. Imagen extraída del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

La oveja como rumiante que es, en cuanto deja de andar empieza a rumear. Para legos en la materia, os informo que la oveja tiene ocho dientes abajo y ninguno arriba.

El término medio de vida de una oveja está estimado en 5 años, ello va acorde con un parto al año, aunque ahora se llegan a dos partos, con lo cual la vida se les acorta.

Cuando el tiempo va pasando, a la oveja se le mira el diente, si las palas están horquilladas o esparcidas, es conveniente *esviejar* o lo que es lo mismo, vender las ovejas viejas. Para ello se *socalaban* que era el modo de señalización que había, y que consistía en echarle un poco de cal espesa en los lomos para que se le quedara la lana dura y pegada y así, independientemente de que fueran ovejas blancas o negras, saber cuales eran las que había que vender al carnicero llegado el momento. En un ganado de 500 cabezas, la reposición podía ser de 100.

La oveja no sólo termina por su edad, también es mermada por enfermedades, como la fiebre aftosa, glosopeda, pedéo y alguna otra, que son combatidas con productos veterinarios y algún remedio casero.

¿El ganado barrunta el tiempo? Sí, pero no al 100%, hay varias señales, corretear, sacudirse por las noches, etc.

Lo que olfateaban y bien, era la proximidad del lobo, cuando los había.

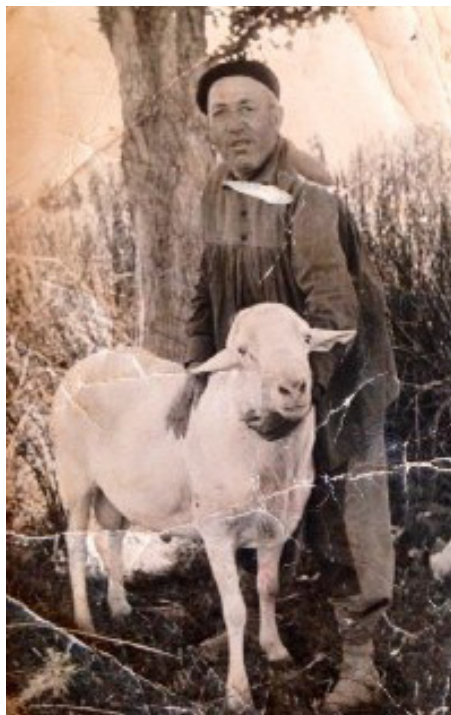


Imagen 5: Victoriano García-Navas. Finca de la Solana (Herencia). 1968.

Fotografía cedida por Jesús García-Navas.

La alimentación de las ovejas.

Los pastores me cuentan que el ganado sabe de la buena calidad del terreno ya que al comer su hierba se agarran bien. Es una observación más.

Como se ha dicho antes, no es muy delicada, comen de todo y les gusta variar, para la oveja es un manjar la paja de *semillas*.

El amapol es bueno como lechero, pero malo si se come en exceso. La alfalfa si se come verde ha de estar segada, si la comen sin segar



Imagen 6: Ganado de Julio Plaza en el paraje de “Palanquillas”. Año 2006.
Foto cedida por Julio Plaza

les está muy apetecible, comen sin control y revientan como les ocurre con la amapola.

Una hierba denominada *cañadeja* se la comían bien cuando se daba en la sierra, pero en la vega había una zona que no la podían probar, porque se les quedaba la boca encajonada, el animal moría y la carne se ponía amarilla. Aquello tuvo una solución. escardar esa zona para que no floreciera, ya que la flor amarilla era la que producía la enfermedad. Con el “tribulillo”, que es lo mismo que la alfalfa pero en estado silvestre, ocurre tres cuartos de lo mismo que con las anteriores.

Prueba de lo comentado ocurría con las ovejas de la sierra de Palmero “las Palmeras” que, cuando bajaban de la sierra a la parte baja, comían con hambre y reventaban por asfixia o hinchamiento.

Los mayores, conscientes de lo que ocurría cuando entraban a los rastrojos y viñas por primera vez, lo hacían de manera ligera para evitar que se les sobrecargase el estómago a los animales.

A las ovejas preñadas se les ofrece el mejor pasto, no ocurre lo mismo con el *vacío*, que son los borregos, las borregas y las ovejas que se quedan sin leche para que sean cubiertas por los borregos.

En invierno, por la falta de pasto se le ayudaba con un pienso por la mañana y otro a la tarde, éste consistía en avena, cebada, yeros, siempre envueltos con paja de semillas. Como se suele decir, no quiero dejarme en el tintero que al ganado también se le ofrecía las ramas de oliva podada que, hecha haces, dejaban completamente pedradas.

Muy importante, la cebada aumenta el celo.

La importancia de la sal.

No es que sea importante, oyendo a los ganaderos, es que es imprescindible y rentable.

Es precisa para evitar la inapetencia de beber agua, lo cual acarrea una posible deshidratación y una

falta de apetito en el ganado, lo que el pastor llama “quitarles la entera”.

Está demostrado, que cuando el animal toma la debida sal se encuentra más vigoroso, con aumento de la productividad tanto en cantidad como en calidad de carne y leche; así como también se notaba en la fertilidad.

Cuando se hablaba de la sal marina, se decía que se le daba en la sierra, efectivamente, en la vega no se les ponía sal porque la hierba salitrosa ya la lleva incorporada.

La sal se le suministra al ganado en dos modalidades, sal marina menuda y sal pedrés o piedra de sal.



Imagen 7: Mercenario Berrio junto a un rebaño de ovejas manchegas en la casa “Carlos”, en la Sierra de las Tres Fuentes también conocida como de la Solana. Año 2015.



Imagen 8: Máximo González-Román y María Dolores Alameda con sus hijos, Mercenarío, Rosa y Máximo, cuidando del ganado junto al hoy parque municipal. Año 1946.

La sal marina se les daba en la sierra aprovechando la parte lisa de una o varias piedras, en cuya superficie se hacían círculos de sal para que la tomaran; no se le encuentra explicación de que los martes y viernes no se les pusiese sal, quizá la negativa de esos días viniese de muy atrás y se halla perdido el por qué.

En cuanto a la sal pedrés o de Cardona, se les ponían terrones o trozos en los distintos comederos, donde el animal los lamía hasta que quedaban cubiertas sus necesidades. Aquí no había límite, la tomaban a placer.

Hemos mencionado la sal y su importancia, pero no se ha hecho alusión al agua, que está en torno a los 4 o 5 litros diarios, según la alimentación recibida.

Algunas curiosidades alrededor de las ovejas.

Cortar el rabo.

Se busca la coyuntura entre hueso y hueso, se corta con una navaja o tijera, se ata con trozo de guita para sujetar la sangre, últimamente se usa una goma bien apretada que termina haciendo la misma función que el corte.

¿Porque se les corta? Para favorecer la cogida del macho, para que no entorpezca a la hora de ordeñar y al mismo tiempo evitar que lo metan en el tarro de la leche.

El mandil del carnero.

Esta prenda que hacía de preservativo, se le ponía para regular la producción, bien por la falta de pastos o por las coyunturas de

mercado. Para ello tenían en cuenta que el embarazo de la oveja dura 5 meses.

¡Y las cencerzas!



Imagen 9: Cencerzas denominadas picotes normales boquiestrechos, propiedad de Pedro Corrales.

A parte de delatar la presencia de las ovejas, también tienen la misión de aunar el ganado en su marcha y si alguna oveja tiene muy poca vista se orienta por el sonido y no se pierde. El uso abusivo en número, dio lugar al apodo “Tonto las cencerzas”.

Como curiosidad, comentan los pastores entrevistados para la elaboración de este trabajo, que hubo un pastor que, junto a la mojonera o linde que delimita el terreno de cada ganadero, dejaba un saco con varias cencerzas y una nota que decía estas son las que me han sobrao, dando a entender que todas llevaban la suya.

Después de tanto ruido, los pastores me han recordado el nombre de algunas de ellas: grillete, la ruza, la pesetera, el picote (estrecho y ancho), las campanillas y la zumba.

Las marcas de las ovejas.

Antiguamente cada pastor marcaba las ovejas para saber de que ganadero eran por si alguna vez se mezclaban, perdían o incluso robaban. Lo normal era que estas marcas, llamadas de señalización, consistieran en un arpón, que era un corte en alguna de las orejas del animal. Así podía haber ovejas con un arpón, dos arpones, o arpones en ambas ovejas, etc. También se solían hacer muescas, que consistían en cortarle en escuadra o en forma de triángulo el pico de alguna oreja.



Imagen 10: Claro Ramírez con su rebaño por Herencia. Año 2002.

Fotografía de Bernardo Fdez.-Caballero Moreno-Manzanaro

3. La leche y el ordeño

La leche será uno de los elementos más importantes extraídos de la oveja y que en el caso de Herencia marcará el desarrollo de una parte muy importante de su economía en tanto en cuanto la industria quesera será una de las más famosas de toda la región.

Para la obtención de la leche es fundamental el ordeño. Éste es un trabajo meticulado, tanto en la forma como en el tiempo. Se ha de hacer causando el menos daño posible, pues la oveja detecta la mano del profesional y de no hacerlo bien, el animal se vuelve arisco. En cuanto al tiempo siempre se realiza a la misma hora, dependiendo si es invierno o verano. En verano cuando se regresa de pastar, entre las nueve y las nueve y media de la noche, (a la tarde se solía sacar el rebaño a pastar sobre las cinco).

La oveja para ordeñarla hay que ir a por ella y se puede ordeñar a banda, cogiendo oveja a derechas y a izquierdas. Para facilitar esta labor se hace un *bardisco* largo y estrecho de manera que los animales salgan encauzados.

Para el ordeño se usaban tarros cónicos de madera, con una capacidad de 15 a 20 litros.

La producción en término medio, es de medio litro por oveja.

En la calidad de la leche intervienen dos factores: el pasto y el



Imagen11: Victoriano Romero, padre e hijo, junto a Beatriz García-Peñuela, ordeñando con la ayuda de una jaula en “La Vega”. Años 90 del siglo XX.

tiempo. El pasto de la sierra de Herencia da calidad y el de la vega da cantidad. En cuanto al tiempo, es mejor la de la tarde que la de la mañana.

¿Por qué? La calidad de la mañana es más baja porque está más tiempo en el cuerpo del animal, se necesitan 5 litros de leche para 1 kilo de queso; en la de la tarde ocurre lo contrario, está menos tiempo en el animal y se precisan 4 litros de leche para 1 kilo de queso.

Antes de dejar de ordeñar, el “amo” decía al mayoral, “cumplir con los compromisos”.

¿Qué quiere decir lo anterior? Que había que hacer los quesos para regalar: al guarda del campo, al

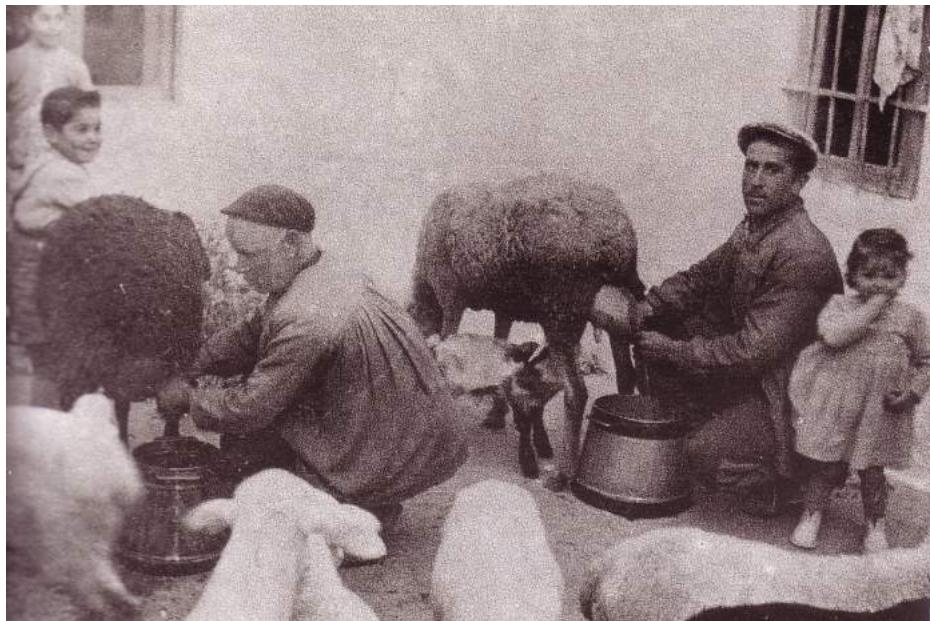


Imagen 12: Máximo y Juan Moreno-Manzanaro ordeñando en la década de los 50 del siglo XX. Imagen extraída del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

guardia civil, a los que se les ha cogido las viñas, etc. Lo que se llama, "untar el carro".

El suero se cocía por la tarde y es el de mejor calidad.

Calostros.- Es la primera leche segregada por las glándulas mamarias inmediatamente después del parto. Digamos que es una leche basta, grasienta, de un color amarillo fuerte y que produce grumos, ésta se produce en los dos o tres primeros días. Dicen que son muy buenos (yo no los he probado).

Requesón.- Como es natural, es de color blanco, mantecoso y se hace cociendo el suero sobrante de hacer el queso.

Muy bueno con azúcar y mejor con arroje.

Suero.- Cocido en su punto optimo, echándole azúcar, sopas de pan y dejándolo reposar en sitio fresco, está apetecible y da galbana.



Imagen 13: Marcelino, Pedro y Alfonso González-Román ordeñando. Principios de los años 60 del siglo XX. Imagen del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

4. La elaboración del queso

Es compleja y meticulosa si se ha de hacer queso artesanal. Además, como dice el refrán popular: “cada maestrillo tiene su librillo”.

El queso de leche cruda normalmente se hacía por la mañana, juntando en un recipiente adecuado, normalmente de zinc, la leche de la tarde anterior con la recién ordeñada por la mañana, toda junta al fuego hasta alcanzar 30°.

Conseguida la temperatura se procede a colar la leche en una tinaja

de cinc, con dos o tres paños, mejor tres; ni que decir tiene, que han de estar perfectamente limpios. Después se procede a echar el cuajo, una sustancia que se utiliza para coagular la leche, y que puede ser obtenida de manera natural al secar el cuajar y luego machacarlo, o bien echando el cuajo seco con agusal en una botella o frasco tapado durante 48 horas hasta que éste se hacía líquido. Si el cuajo era natural el mayoral ya tenía hecha su cucharilla de caña para la dosis adecuada a la cantidad de leche. Con el tiempo lo dosifica con la punta de la navaja y no falla. Cuando el cuajo es industrial, trae su dosificador.



Imagen 14: Rafael Álvarez, Ascensión Ramos, Claudio, Mercedes Corrales y Luis Moreno-Manzanaro elaborando queso en 1934.
Imagen extraída del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

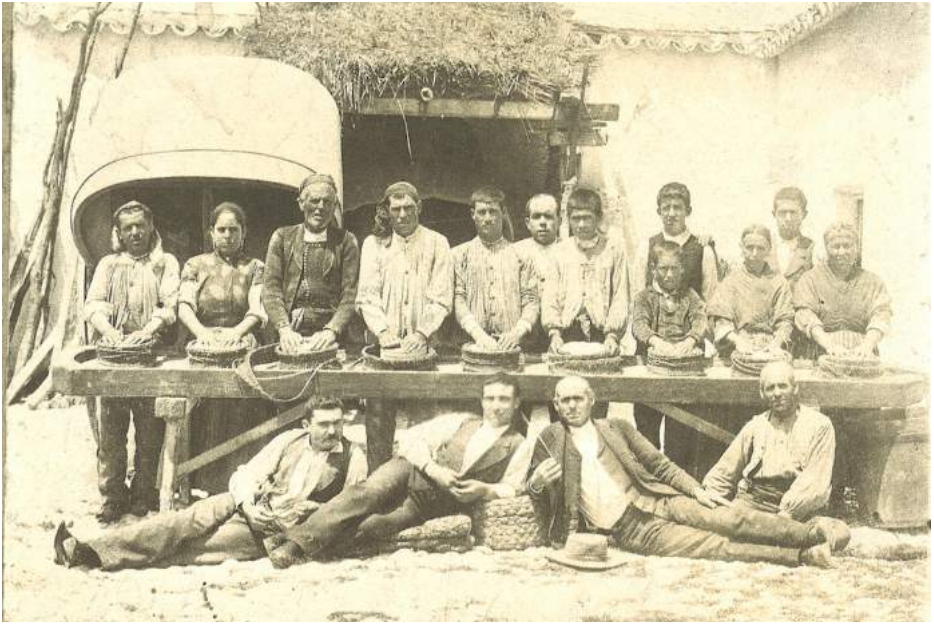


Imagen 15: Elaboración de queso en un entremiso de la finca “Los Arenales” durante el último tercio del siglo XIX.

El mayoral, el tercero por la izquierda, es Toribio Fernández de la Puebla.

Imagen extraída del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

El cuajo cumple su función en media hora o cuarenta y cinco minutos, en contadas ocasiones llega a la hora. Para saber cuándo termina dicha función, se procede a pasar un dedo en sentido vertical en la leche cuajada, si sale limpio, misión cumplida; otra forma consiste en pasar el dedo alrededor de la tinaja de zinc o cubeta por su parte interior, si la leche cuajada se desprende de la pared, también misión cumplida. Seguro que hay otros métodos, tanto unos como otros, todos son válidos; como vale también la percepción visual del profesional con veteranía.

Conseguida la cuajada de la leche, se vaciaba la tinaja en el entremiso

y se procedía al *espisco*, consistente en desmenuzar con las manos la cuajada para conseguir trozos pequeños que soltaban suero con partículas, siendo esta acción el primer proceso para deshacerse del suero. Desde aquí echaba andar el queso conforme a las etapas que se explican en los siguientes párrafos.

Una vez cuajada la leche se procede a *dar bastón* (mover con garrote toda la masa, haciéndolo de forma circular), con el fin de que la parte sólida se decante al fondo y el suero quede en la parte de arriba para ser evacuado con facilidad. A partir de aquí y habiendo eliminado la mayor cantidad de suero posible,



Imagen 16: Julián Moreno-Manzanaro y Ramona Corrales haciendo quesos.

Años 70 del siglo XX. Foto cedida por Mari Carmen Moreno-Manzanaro.

el queso va ir cogiendo forma en distintas etapas que someramente se detallan:

- a. En un paño limpio se echa una porción de masa, que pasará a un molde hecho de pleita con un fondo de madera labrada, donde escurrirá por su propio peso durante unas horas.
- b. Se quitará el paño, se ceñirá la pleita y con una tabla puesta en la parte superior, se le pondrá peso moderado durante un tiempo, pasado el cual se le da la vuelta al cilindro ya formado, poniendo como tapa una madera labrada con las iniciales o marca de la casa. Al hablar de iniciales, un pastor me apunta que él utilizó las que se hacían con cuero, después fueron de plástico y en la actualidad de caseína.
- c. Se procede al prensado, que en principio utilizaban piedras o bloques de hormigón; más tarde empezaron a usar un sistema de contrapesas a distintas distancias, cuanto más al extremo se pone la contrapesa, que solía ser una cañonera, más fuerza hace sobre la materia a prensar; hoy el procedimiento ya es mecánico, terminado este proceso se saca del molde.
- d. Ahora empieza el salado que, como el prensado, empezaron de una manera y terminaron con otra, con ambas formas se consiguieron los fines deseados. De primeras se empezó restregando el queso con sal fina dos veces al día, se fajaban las piezas con pleitas viejas para evitar que se deformen, así durante dos días, pasadas las 48 horas, el queso se lavaba, se ponía a escurrir y pasaba

a la estantería. Luego vino otra modalidad que consiste en echar las piezas en agua salada (salmuera) preparada al punto con "prueba del huevo" donde permanecen durante 48 horas. Una vez concluido el tiempo se sacan, escurren y pasan a la estantería. Otros tienen el queso en salmuera durante 24 horas y después le restriegan el queso con sal seca una vez al día, durante 6 u 8 días y sin más pasa a la estantería. Todo lo expuesto demuestra que, cada mayoral tiene su manera de matar pulgas.

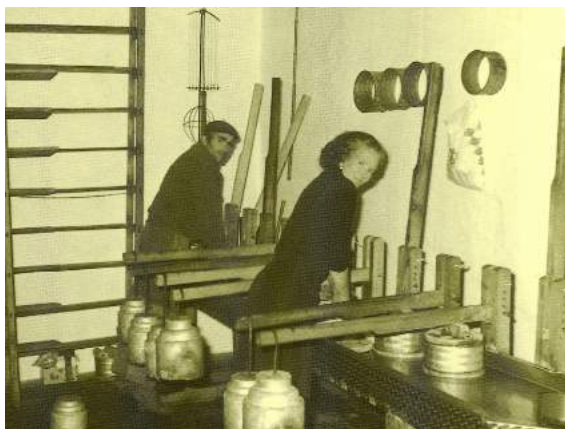


Imagen 17: Pedro Corrales y Leocrecia Berrio haciendo quesos en la finca de "Monte Guerras". Años 60 siglo XX. Foto cedida por Pedro Corrales.

- e. La maduración, está entre 20 o 25 días y se ha de hacer en lugar fresco y si es natural mejor. En unas estanterías de tabla curada se colocan las piezas separadas sin ninguna superpuesta, evitando la corriente de aire y cambiándolas de posición de cuando en cuando; en ocasiones es preciso que entre un poco de aire, pero nunca directo a las piezas.
- f. La curación está a partir de 90 días y hasta los 2 años.

Aprovecho este apartado para dar a conocer cuando empezó la Denominación de Origen "Queso Manchego". En Orden del 23 de noviembre de 1995, se ratifica el

consejo Regulador de la Denominación de Origen "Queso Manchego" y se publica el lunes 11 de diciembre de 1995 (BOE Núm. 295).



Imagen 18: Francisco Moreno-Manzanaro en su quesería en la calle Ronda. Años 60 del siglo XX. Fototeca Municipal.

5. Otros productos del ganado

Seguimos hablando de productos del ganado y lo hacemos con la **lana**, ésta es el abrigo de la oveja, que se le quita en el mes de mayo por personas especializadas. Es un trabajo duro para el esquilador que lo hace manualmente y para el pastor también lo es, ya que tiene que prepararle las ovejas y sacar adelante el trabajo habitual de todos los días. Ese esfuerzo es compensado con el mejor cordero cocinado, regado con buen vino fresquito; y a la tarde volver a empezar.

Ahora los esquiladores se desplazan con vehículos y vienen provistos de máquinas eléctricas y otros utensilios modernos.

La lana negra es de mejor calidad aunque la industria prefiere la blanca por la facilidad de coger el tinte. Hay que decir que la lana manchega contiene algo de pelo.

¿La lana se vende al peso o por unidad de vellón? En el año 1956, el kilo de lana valía 100 pesetas. Ahora, las nuevas fibras acrílicas han mermado el interés por la lana, llegándose a pagar a 4 pesetas kilo e incluso a no tener precio.

¿Quién no recuerda aquellos colchones de lana, que a la mañana siguiente parecían hueveras? ¡Qué calenticos! Ahora, la evolución de la industria colchonera ha hecho desaparecer la profesión de colchonero.



Imagen 19: Pastores esquilando, en la conocida como “Casa del Cerro”, propiedad de los frailes mercedarios de la localidad. Año 1949.

Imagen extraída del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

Recuerdo a José Antonio García-Morato Moreno-Manzanaro, de profesión pastor, hilar la lana para su uso familiar.

La **carne** es sin duda otro de los productos estrella derivados del ganado. A este campo pertenece el degüello del cordero o cordera, y está supeditado a la clase de carne que se quiera ofrecer al mercado o que éste demande: lechal, pascual o reccental; dentro de esta variedades existen unos baremos de peso que determinan el precio.



Imagen 20: Grupo de esquiladores y pastores en un corral de la calle Nueva a principios de los años 60 del siglo XX. Entre otros Juan Esteban Martín Abad, Santiago Pérez de Bustos, José Corrales Corrales, Basiano Martín Abad y Manuel Martín-Buitrago.

Foto cedida por Santiago Pérez de Bustos.

Por último el pellejo, que también lo buscaban y algunos se curtían para ponerlos a los pies de la cama.



Imagen 21: Degollando corderos en la finca "Ruiz García", en Marañón.

En la foto aparecen Gabriel Ramos, Bonifacio López, Ángel Calero, Luis Gómez-Calcerrada y Mercenario García. Años 60 del siglo XX.

Imagen extraída del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

6. Atuendos

Los comunes del trabajado en el campo y acorde con las estaciones del año, calzoncillos cortos y largos o como dicen los modernos, gayumbos; camisetas –eso no se conocía–, la camisa, la mayoría de kaki. Los pantalones eran de pana o azul vergara. El autendo se completaba con una blusa o chaqueta cuyos bolsillos eran ocupados por el moquero (pañuelo), cerillas o mechero, algún trozo de cuerda o gramante y si el pastor fumaba, la petaca y el librillo de papel.

La buena navaja cabriterera con algunas llaves irían en los bolsillos del pantalón.

Para cobijarse del agua usaron el impermeable de hule, mas incomodo que un

paraguas abierto debajo el brazo. Los capotes militares, de segundo uso, también dieron buen juego hasta la llegada del plexiglás.

El calzado, como todo, ha evolucionado. Empezaron las albarcas, luego llegarían las botas de piel de serraje, más tarde las de cuero y, por último, las de goma; todas han cumplido la función para lo que fueron hechas.

Para mi gusto, las albarcas bien hechas con todas las terminaciones en redondo, eran una obra de arte, como arte también es, atarse los peales y los bajos del pantalón con ese rabillo de lana; tejido a mano por el pastor, que empezaba dando vueltas a partir del tobillo, hasta poco menos de media caña de la pierna.

Imagen 22:

Bernardo Moreno-Manzanaro Peral, de profesión pastor. Mediados de los años 60 del siglo XX.



El zurrón.- Al hablar de esta bolsa, nos vamos a referir al zurrón del pastor, no al del cazador. El zurrón del pastor sólo tenía un compartimento y los hacía con dos pieles de choto con el pelo hacia fuera, cosido con ojetas de cuero y cerrado en su parte superior, utilizando dos tablillas a veces labradas a punta de navaja y sus correspondientes cordones que en uno de los extremos solía tener un adorno. El zurrón se colgaba en los hombros y en él se echaba la merienda y poco más.



Imagen 23: Albarcas hechas por el pastor, Pedro Corrales Berrío.

Imagen 23: Zurrón del pastor, Saturnino García-Mascaraque García-Navas.



Imagen 25: Los pastores Isidoro Gómez-Calcerrada con su hija en brazos, Justo Moreno- Manzanaro, Miguel Corrales “El Caminero” y los hermanos Vitoriano y Manuel Romero en la finca “Casas Viejas”. Año 1963. Foto cedida por Victoriano Romero.

7. Las comidas del pastor

Las habituales almuerzo, comida y cena, en los días largos algo de merienda. En invierno el almuerzo casi seguro que eran unas gachas tempraneras, luego alternaban las coñas con los mojetillos de huevo. Al mediodía algo de puchero que cuidaba el zagal y a la noche muy frecuente, las sopas de leche o algo de fiambre.

La merienda, que era sobre la marcha, consistía en un racimo de uvas, un tomate o pepino. Los artículos mencionados siempre iban engañados con un poco pan, en al-

gunos tiempos, el engañado fue el pan.

Como se observa, las comidas del pastor eran, por lo general, sencillas y adaptadas a las necesidades y condiciones del oficio, sin embargo, los pastores, como muchos otros hombres de campo, solían ser grandes maestros culinarios. Famosa son las calderetas de cordero de La Mancha, que aunque no eran un plato común en el día a día, tampoco eran del todo infrecuentes en los esquilos, degüellos o celebraciones y fechas especiales.



Imagen 26: Jóvenes pastores celebran la Navidad en los años 50 del siglo XX con una comida a base de cordero. En la imagen: Pedro Corrales, Román Tajuelo, Florencio Molina, Manolo, Isidro Mateos y Antonio Gómez-Calcerrada.
Imagen extraída del libro *Herencia. Imágenes de Antaño*.

En la actualidad, la gastronomía pastoril se ha convertido en todo un arte culinario, aunque muchas de sus recetas son hoy poco conocidas entre la población más joven. A continuación se detalla una de ellas, conocida como “Besos de Pastora” según receta de Bernardo Fernández-Caballero Moreno-Manzanaro (Carpuela).

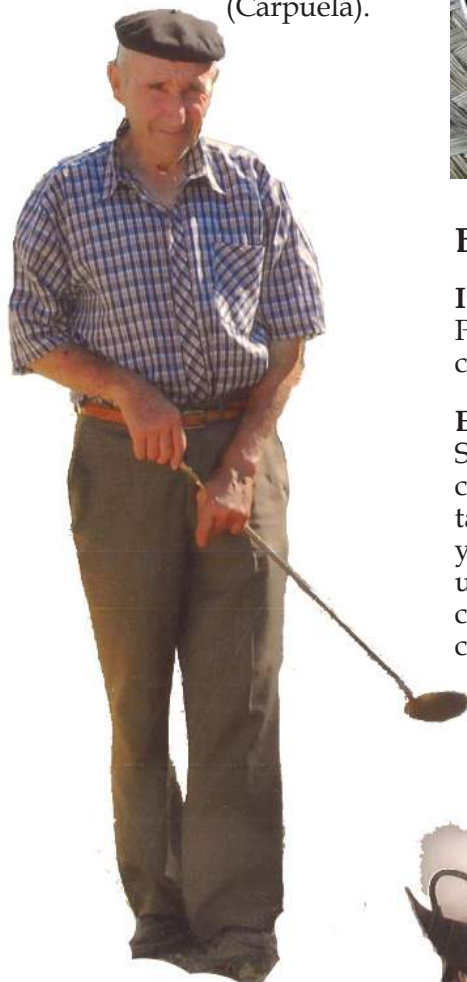


Imagen 27: José Rodríguez-Palancas Sosa, pastor jubilado, haciendo una caldereta.



Imagen 28: Besos de pastora.

Besos de pastora

Ingredientes:

Patatas, aceite, sal, ajos, pimiento choricero y leche.

Elaboración:

Se confitan los ajos y el pimiento choricero. Luego se fríen las patatas al vapor, mientras que los ajos y el pimiento se machacan bien en un mortero. Posteriormente el machacado se diluye en leche hasta casi cubrir las patatas. Acto seguido se pone la sal y cuando hierve un minuto ya está listo para comer. Además en su elaboración, hay que tener en cuenta que cuando tenga el caldo, no hay que remover.



8. Animales de ayuda

Para la realización de su trabajo diario el pastor contaba con la ayuda de varios animales.

Cabras

En primer lugar las cabras, que dependiendo del tamaño del rebaño, pero siempre en un número no inferior a cinco o seis, tenían la función de tirar del ganado hacia delante, de tal forma que cuando estas se ponían en marcha, las ovejas las seguían. Además, las cabras también suministraban leche al pastor para sus comidas, ya que la leche de la oveja se reservaba para el queso. Por último, cuando había corderos “mamantones”, es decir aquellos que no tenían madre porque ésta se hubiera muerto o porque su madre no lo quería o incluso porque no tuvieran leche suficiente para alimentar a sus corderos, solían amamantarse con las cabras.



Imagen 29: El pastor Félix Iniesta, amamantando dos corderos con una cabra. Año 2002.

Foto cedida por los familiares de Félix Iniesta.

Perros



Imagen 30: Mastín cuidando de un rebaño de ovejas.

Fotografía de Dolores Casero.

El perro era otro de los animales imprescindibles. Además de hacer algo de compañía al pastor, su trabajo era muy grande. Primeramente los perros que solían acompañar al pastor eran los conocidos como mastines, que vigilaban el ganado por las noches, y avisaban con sus ladridos al pastor cuando se acercaban personas o alimañas, entendidas estas últimas como los lobos, zorros, etc.

Más tarde llegarían a los rebaños los carea, fundamentales para ma-

nejar un rebaño de muchas ovejas. Antes de su aparición para cada 100 ovejas se necesitaban dos pastores, pero con la llegada de los perros carea, un único pastor y un carea se podía hacer cargo de un rebaño de más de 200 ovejas. Este pequeño animal desempeña un trabajo grande. Es importante porque ahorra sueldos y ayuda al pastor, pero a su vez causa aburrimiento al pastor, ya que no tiene con quién hablar.

Un pastor dice: *“que sin careas y sin coches ya había desaparecido la profesión”*, creo no le falta razón.

El primer carea en Herencia aparece entre los años 1965 y 1966, y lo tuvo un tal Melquiades.

Borricos

Los borricos eran otro de los animales que no podía faltar en un



Imagen 31: Borrico del ganado de José Gómez-Calcerrada

rebaño. Sobre su lomo la albarda de enea y las aguaderas de esparto donde portar la ropa de dormir, un poco apaño y la botija del agua. Si se daba el caso tenía que apechugar con los corderillos que hubiesen nacido en el campo.



Imagen 32: Los pastores Isidoro Gómez-Calcerrada (“Tipitín”), Victoriano Romero Corrales y Máximo Moreno-Manzanaro en el Monte de los Arenales. Año 1957.

Foto cedida por Victoriano Romero Corrales.

10. Refranes, dichos y poesías

El mundo del pastoreo también ha dado lugar a numerosos refranes, dichos y cantares, alguno de los más famosos son:

- Al cordero la hoja que no le gusta es la del acero.
- Oveja que bala pierde bocado.
- Reunión de pastores, ovejas muertas.

También recogemos aquí una fábula o cantar popular que antiguamente los pastores se aprendían de pequeño y que todavía recuerda de su juventud como pastor, Bernardo Fernández-Caballero Moreno-Manzanaro y Victoriano Romero. Dice así:

Coplilla popular

Estando un pobre pastor
al abrigo de una retama
vio bajar siete lobos
echando suertes
a ver a cual le tocaba.

Le tocó a una loba tuerta
y un poco encorvada
que dio una vuelta al redil
y no pudo sacar nada.

Dio otra media vuelta
y cogió la cordera blanca,
hija de la oveja negra,
nieta de la mal mellada.

El pastor asusó los perros
arriba Siete Cachorros
arriba perra Guardiania.

Si me traéis la cordera
tendréis la cena doblada,
siete calderos de leche
y otros siete de cuajada.

Los perros al oír aquello
no corrían, que volaban.
La corrieron siete leguas
por unas vegas muy llanas
y otras siete la corrieron
por una agresca montaña.

A eso de soles pone
la loba se ve cansada
aquí tenéis la cordera
os la entrego sana y salva.
No queremos la cordera
magullada y mal tratada,
que queremos tus tripas
para cuerdas de guitarra
y tu pellica para el pastor
que se haga una zamarra.

También se quiere plasmar en estas líneas alguna poesía popular escritas por el pastor Saturnino García-Mascaraque García-Navas, que durante 55 años estuvo de pastor por los campos de Herencia. Por ejemplo, la llamada “Cerro de los Cuatro Vientos”, cuyas estrofas pueden leerse en el punto geodésico del Navajo:

Cerro de los Cuatro Vientos

Cerro de los Cuatro Vientos,
centinela de tu Región,
no tienes mas compañía
que la que te hace el pastor.

Cerro de los Cuatro Vientos,
tú has sido testigo
de cuantos subieron a tu cima
con poco pan y poco abrigo.

En la memoria de todos
aquellos que allí estuvieron,
siempre te recuerdan
como un buen compañero.

En los días de agua y viento,
entre jaras y romeros,
subieron aquellos hombres
que ya los tienes muertos.

Que darían desde su tumba,
Cerro de los Cuatro Vientos,
cuantas veces estuvimos
acariciando tus vientos.

Los cortos días de invierno,
los largos de primavera,
siempre el pastor estuvo
muy cerca de tu ladera.

Que darían desde su tumba,
Cerro de los Cuatro Vientos,
por volver aquellos hombres
a acariciar tus vientos.

Bernanrdo Fernández-Caballero
Moreno-Manzanaro, hijo y nieto
de pastores, recuerda también con
estas estrofas la labor del pastor:

Al pastor

Esto va por ti pastor
y por tu larga soledad
por esos campos de Dios
donde nadie quiere estar.

Careando tus ovejas,
por llanuras y montañas
y aunque nadie lo crea
los más arrastrados de España.



Imagen 33: Saturnino García-Mascaraque
García-Navas, pastor durante 55 años.

Cuando llega soles pones
también por la madrugada
cogen el candil y el tarro
y al corrio a ordeñar.

Ordeñan la Patiblanca,
la Negra y la Malmellada
y cuando llenan el tarro
a la cocina a vaciar.

Que bueno está el queso,
el cordero, si señor,
que ricos los requesones,
que ha hecho el pastor.

Quince días en la majada
hasta volver de rodeo
si no me pilla la feria,
este año no la veo.

11. Glosario

- **Aguaderas.** Aparejo que se colocaba sobre las caballerías para transportar agua, alimentos y otros enseres.
- **Albarca.** Calzado rústico elaborado principalmente en cuero crudo, que cubre solamente la planta de los pies, y se asegura con cuerdas o correas sobre el empeine y el tobillo.
- **Albarda.** Pieza almohadillada del aparejo de las caballerías que se pone sobre el lomo para que no les lastime la carga.
- **Andosca.** Dícese de la oveja que tiene de 2 a 3 años.
- **Bardisco.** Espacio hecho con haces de leña, para evitar que las ovejas se esparzan y que los depredadores les ataquen.
- **Borrega.** Se denomina así a la oveja que tiene entre los seis y los doce meses de edad.
- **Cerrada.** Oveja de más de tres años.
- **Cordera.** Se refiere a la cría de la oveja desde que nace hasta los seis meses.
- **Dar bastón.** Durante la elaboración del queso se refiere a la acción de mover con garrote y de manera circular toda la masa formada una vez cuajada la leche.
- **Entremiso.** Mesa inclinada de madera con bordes laterales y una abertura en su parte baja para que salga el suero.
- **Espiscao.** Desmenuzar con las manos para conseguir trozos pequeños de cuajada.
- **Esviejar.** Vender las ovejas viejas del rebaño.
- **Peal.** Trozo de manta que se liaba al pantalón hasta la altura de las rodillas y que se ataban con unos rabillos de lana de dos metros aproximadamente. De esta forma llevaban protegidas y calientes las piernas.
- **Pellicao.** Acción consistente en poner la piel de un cordero muerto a otro vivo para intentar que sea reconocido por la madre del primero y así lo amantara y criara.
- **Piara.** Número variado de reses, que según categoría, el pastor aporta al rebaño del "amo".
- **Primala.** Se denomina así a la oveja que tiene entre uno y dos años.
- **Rabotar.** Cortar el rabo a los corderos y corderas que se dejaban para criar.
- **Rodeo.** Descanso personal dedicado a otros menesteres y que normalmente se disfrutaba cada 15 días en caso de los pastores.
- **Socalar.** Señalar las ovejas viejas para su posterior venta.
- **Vacío.** Se denomina así a los borregos, las borregas y las ovejas que se quedan sin leche para que sean cubiertas por los borregos.

12. Fuentes orales

Yo, de pastor, sólo tengo la idea básica de cualquier ciudadano de a pie, y como mi interés es hacer un escrito lo más amplio posible, es por lo que sin menospreciar a los profesionales he jugado con dos barajas (pido perdón por ello) o dicho de otra forma; con dos cabezas bien amuebladas, que llenaron mi ánimo de escribir para que sirva de recuerdo e ilustración a generaciones venideras.

He elegido dos, pero sé y me consta, que Herencia ha sido y es cuna de muy buenos profesionales en la materia que hemos desarrollado.

A continuación doy a conocer los elegidos:

Uno, **Victoriano Romero Corrales** de 76 años de edad, vecino de esta localidad y apodado "Gorrinero", pero más conocido por "Los Medios".

Otro, **José Rodríguez-Palancas Sosa** de 85 años de edad, nacido en la finca de Madara y vecino de esta localidad. De apodo "Algaria" por su padre y "Salsilla" por su madre.

Los dos que me han vaciado su entender y saber, son profesionales por los cuatro costados. Lo han hecho desinteresadamente, aguantando mi bombardeo de preguntas y lo más primordial, el agrado con el que

me han atendido; por todo ello, y a partes iguales les hago partícipes del noventa por ciento del escrito, a la vez que les doy las ¡GRACIAS!

También ha sido fundamental para el desarrollo de este pequeño trabajo las aportaciones de Bernardo Fernández-Caballero Moreno-Manzanaro, de 71 años de edad, hijo y nieto de pastores, profesión que él mismo ejerció durante varios años, así como a Saturnino Fernández-Cañadas, pastor durante 55 años, que también nos ha facilitado así como algunas de sus poesías referente a la vida pastoril.

Agradecer también la colaboración de los componentes del Taller de Historia Local de la Universidad Popular de Herencia, que han contribuido buscando fotografías con las cuales ilustrar este trabajo, así como a todos los donantes de las mismas.



Imagen 33. El pastor Jesús Félix González-Román con las ovejas de Gabriel Berríos en las afueras de Herencia. Año 1989. Foto cedida por Jesús Félix González-R.

