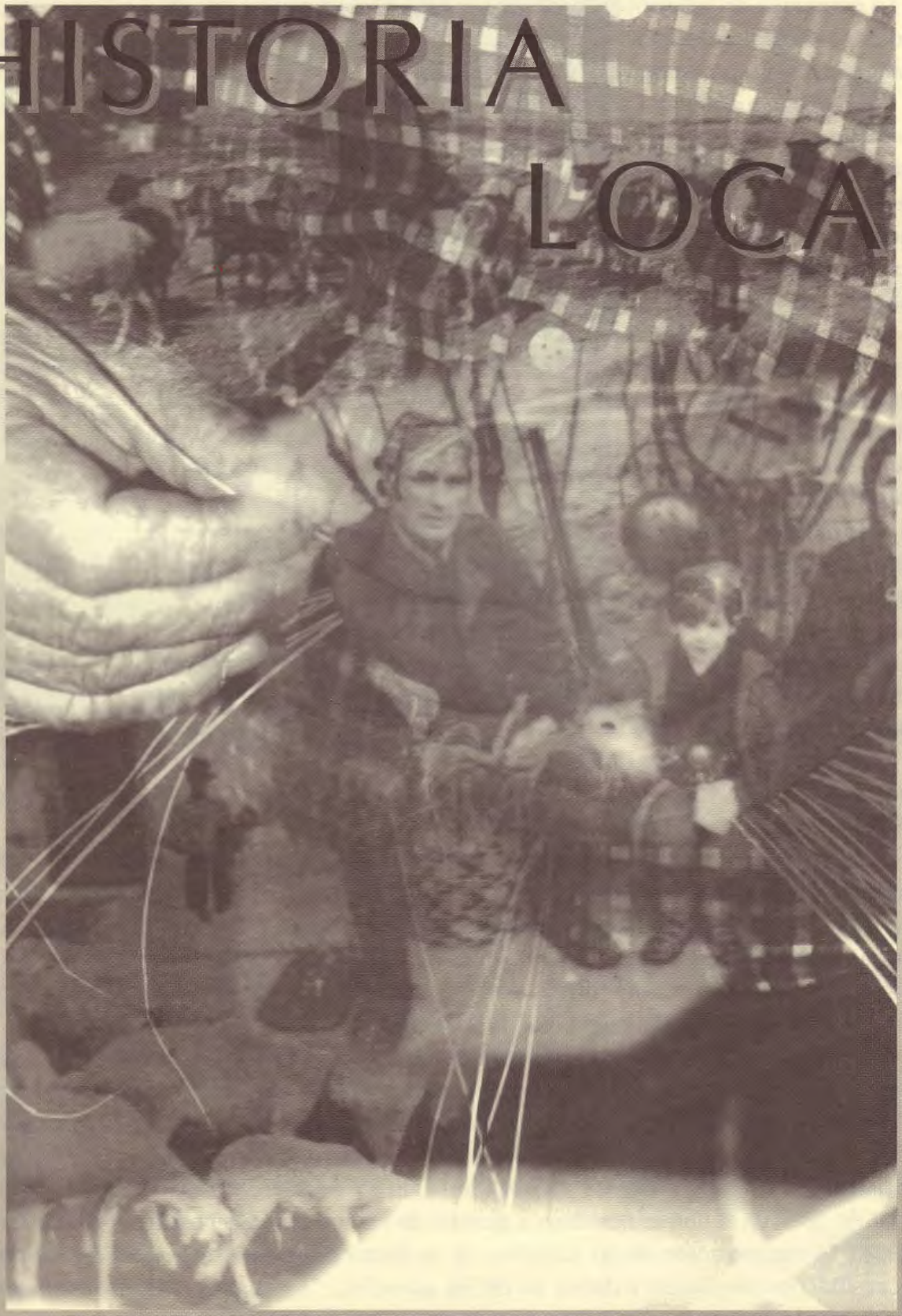
FASCÍCULOS DE HISTORIA LOCAL



Número 2

EL PASTOR

AYUNTAMIENTO DE VILLARROBLEDO

PRODER Mancomunidad Mancha-Centro VILLARROBLEDO - MINAYA

up UNIVERSIDAD POPULAR

1. INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

La economía de Villarrobledo, desde sus orígenes, ha estado ligada al mundo agrícola y ganadero. La figura del pastor con el ganado por las extensas llanuras manchegas es una de las imágenes más representativas de nuestro paisaje.

Los restos arqueológicos encontrados en distintos yacimientos de la región confirman que esta actividad ya era practicada por los primeros pobladores; los fragmentos de queseras y cuencos perforados pertenecientes a la Cultura de las Motillas y Edad de Hierro son piezas representativas de una sociedad pastoril. Con el paso de los años, la oveja manchega ha destacado por la calidad de su carne y leche, propiedades que ya eran conocidas y apreciadas en época romana y visigoda como aparece reflejado en varios documentos de historiadores de este período, Periplo, Diodoro, Apio Claudio.

La selección de la raza ovina para obtener mejores resultados en la obtención de carne, leche y lana se impulsó en nuestra comarca durante la ocupación musulmana, un proyecto que ha continuado hasta nuestros días llegando a éxito con la creación de la Asociación de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega. El interés por la ganadería creció aún más en la Reconquista, época en la que el ganado ovino estaba en manos de los grandes terratenientes y de las Órdenes Militares, para mantener sus privilegios se creó el Real Concejo de la Mesta de los Pastores de Castilla (1273), organismo encargado de regular el tráfico de los ganados por tierras castellanas. Los pastores que se trasladaban con los rebaños a los pastizales utilizaban su propia infraestructura, eran vías pecuarias repartidas por las tierras del reino y divididas según su anchura en cañadas, veredas o coladas.

El término de Villarrobledo está atravesado por varios de estos pasos, conservándose en la actualidad algunos tramos: la Cañada Real de Murcia, viene desde El Provencio llevando su recorrido a caballo sobre la línea jurisdiccional con el término municipal de San Clemente, tiene una longitud aproximada de 16 km y una orientación NE-E; la Cañada Real de Socuéllamos, discurre en toda su anchura junto a la línea jurisdiccional de Villarrobledo, tiene una longitud de 25 km orientada de NO a SO.

Las veredas que atraviesan nuestro término municipal tienen una anchura de 20.89 m, destacando la de Carrión o Moharras, la de San Isidro y la de Las Pedroñeras; estas vías comienzan su recorrido en el casco urbano de nuestra ciudad. De menor anchura y longitud encontramos las Coladas de Socuéllamos, de San Clemente y de la Fuente del Espino, aquí localizamos el Abrevadero del mismo nombre con una superficie aproximada de 11 áreas enclavado todo en el término municipal de Villarrobledo.

La creación de la Mesta originó grandes tensiones entre los agricultores y ganaderos; conflictos que se repetirían a lo largo de la historia local. En las Ordenanzas Municipales (S. XV-XVII), creadas para legislar aspectos económicos, sociales... del pueblo se nombrarán a los caballeros de la sierra, encargados de vigilar los montes y los campos y de evitar los abusos que pudieran cometer ganaderos y agricultores. En el Archivo Municipal se encuentra un Decreto de 1793 en el que se nombran a guardas de campo por la necesidad *"de personas que cuiden de la conservación de las siembras de su término, porque según se tiene informado padecen muchos perjuicios y daños ya de los ganados..."* Un siglo más tarde éste cargo es sustituido por la Policía Rural (Ordenanzas Municipales de 1873, Archivo Municipal).

Con el paso de los años estos conflictos se fueron suavizando, los agricultores y ganaderos locales han llegado a convivir en perfecta armonía y entre ambos han formado la base de la economía local.

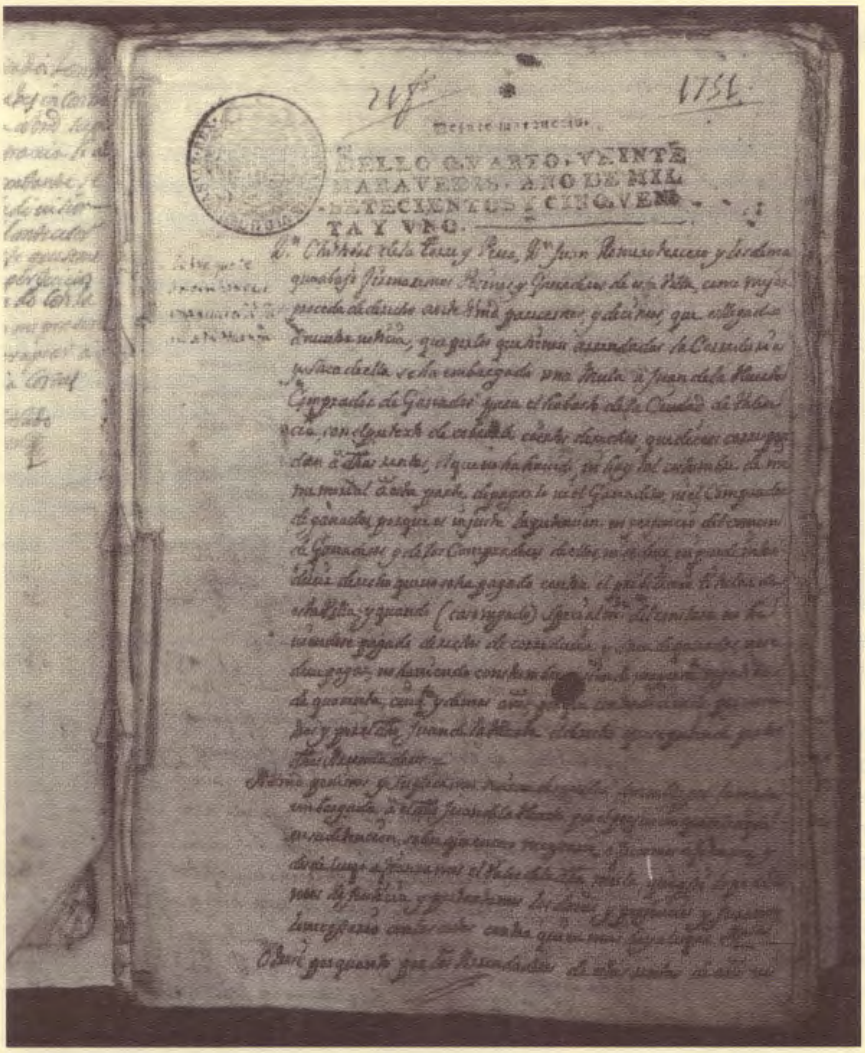


Foto realizada por Mª José Bonillo

Intervención del Concejo de la Mesta en Villarrobledo A. H. P.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
DIRECCION GENERAL DE GANADERIA
SERVICIO DE VIAS PECUARIAS

M-2-96.

ZONA V

PROYECTO

DE

LASIFICACION DE LAS VIAS PECUARIAS

Municipio: VILLARROBLEDO

Provincia: ALBACETE

Autor: RICARDO LOPEZ DE MERLO

Año 1962

Archivo Municipal

Clasificación de las Vías Pecuarias de Villarrobledo

2. ASÍ VIVÍAN LOS PASTORES

Lo que mueve la historia de un pueblo son los hechos aparentemente intrascendentes de sus gentes. Para el estudio de la vida cotidiana de este grupo social no contamos con las mismas fuentes documentales que existen sobre los grandes acontecimientos, de ahí la necesidad de recurrir a personas que han participado directamente en esta página de la historia de Villarrobledo.

El pastor es la persona encargada de guiar y cuidar el ganado, en Villarrobledo la mayoría de estos trabajadores no eran los dueños del ganado, éste solía estar en manos de los grandes agricultores que también eran ganaderos.

Los mayores todavía hoy recuerdan la figura del pastor que iba por las calles del pueblo recogiendo las ovejas de pequeños propietarios y devolviéndolas a sus establos al caer la noche, cobrando por el número de cabezas guiadas. Estos pastores vivían en el pueblo y eran dueños de un pequeño rebaño, para aumentar su renta vendían la leche, el queso y objetos de esparto que ellos mismos y con ayuda de su familia fabricaban.

La gran extensión de las fincas de Villarrobledo así como el elevado número de cabezas de ganado ovino que éstas albergaban, hizo necesaria la aparición del pastor encargado de guiar grandes rebaños dentro y fuera de nuestro término. Estos se dividían en pastores de ganado vacío y de rebaños de vientre, en ambos casos el gran número de ovejas que estaban bajo su responsabilidad requería la presencia de varios trabajadores, mayoral, responsable ante el dueño del ganado y varios ayudantes y zagales que realizaban distintas tareas.

Los pastores de ganado vacío llevaban un "atajo" de más de 500 ovejas (machos, machorras, no preñadas...) por lo que tenían que salir un mayoral, varios pastores y un zagal. A primeros de mes el dueño del ganado repartía el "ato" al mayoral con harina, aceite, patatas..., la cantidad suficiente para subsistir el tiempo que pasaban sin ir a la finca, aproximadamente 15 días si el tiempo lo permitía, *"el 3 de marzo del año 40, estando solo, un guarda me hizo desmontar la tienda, se encapotó el cielo poniéndose a nevar y me quedé incomunicado con el ganado 9 días"*.

Con el "atajo", un rebaño de cabras y el burro, los pastores partían de las fincas hacia las majadas. La necesidad de soportar los largos y fríos inviernos manchegos les obligaba a instalar unas tiendas para protegerse, éstas las situaban en lugares de abrigo, "entre matas" y con la puerta siempre orientada al norte "ya que en esta zona el agua y la nieve casi nunca viene de allí". Las tiendas estaban hechas de tela de "musolina" para que resbalase el agua, elevándose con dos "peones", uno en cada extremo, en los que se encajaba un palo transversal llamado "tumbera", sobre la abertura de entrada caía un trozo de tela que hacía la función de puerta. En su interior había espacio suficiente para guardar el "ato" y las herramientas, también el necesario para instalar el "cameo", formado por *"tres pellejos de lana de oveja que servía de cama"*.

Muy cerca de las tiendas hacía un corral con ramas, matojos y piedras para las cabras. Gracias a estos animales no les faltaba leche ni algún que otro cabrito.

Su vida en el campo estaba supeditada a las necesidades del ganado y a los cambios climáticos, a diario y antes de partir, el zagal hacía las tortas en las brasas de la lumbre, terminado el almuerzo se dirigían con el rebaño en busca de buenos pastos eligiendo los mejores caminos y pendientes en todo momento del cuidado de los animales.

A veces la alimentación del ganado presentaba graves problemas sobre todo con la llegada de las lluvias, nevadas y heladas. Ante esta situación, el pastor debía paliar el hambre de los animales cortando él mismo las ramas de los árboles con herramientas especiales, el "segurón" para dar mochazos y el "podón" para cortar chaparros eran las más utilizadas, al mismo tiempo aprovechaban y cortaban la leña necesaria para ellos.

El ritmo de vida de estos hombres está condicionado por el ciclo natural de los animales, al llegar la noche las ovejas vuelven a las majadas donde *"cada una se acuesta en su cama"*, momento que aprovechan los pastores para descansar.

Durante el día mientras el ganado pastaba tenían tiempo para realizar otras actividades. La fabricación de la pleita es una de las más extendidas junto con el curtido de las pieles y la recogida de plantas cuyas propiedades curativas conocían a la perfección; también destacaban por la destreza al lanzar el "garrote" con el que llamaban la atención de las ovejas y que a su vez utilizaban para cazar liebres y conejos.

Cuando llegaba el verano cambiaban las lomas de los montes por las rastrojeras, *"llevábamos el ganado a Santa María, Honrubia..."* donde se encontraban los "agostaderos" con plantas de gran valor nutritivo para el ganado.

El ganado de vientre estaba formado por las ovejas preñadas y los corderos de menos de un año que todavía se alimentaban de sus madres. Los pastores que las cuidaban vivían en las casas de las fincas de los dueños del ganado, estos hogares eran semejantes a los utilizados por los agricultores. Aparte de llevar el ganado a pastar se encargaban también de ordeñarlas varias veces al día, de ayudarles a parir, curarlas cuando estaban enfermas, alimentarlas en las "tinas", hacer los quesos y la pleita..., en cambio si el ganado era numeroso se encargaban de esquilarlas, para lo que venían cuadrillas especializadas en este oficio.

No podemos olvidar la importancia que tiene en la vida cotidiana de estos hombres el perro y el burro. Día a día estos animales se convirtieron en compañeros inseparables; el burro era necesario para transportar los objetos de peso que los pastores necesitaban en sus largas estancias por los montes, en los *"aguarones llevaban el ato con el avío del mes"*, así como las sartenes y herramientas. El perro pastor siempre ha destacado por su inteligencia y amabilidad, fiel compañero en la soledad, atiende con inteligencia las órdenes de su dueño.

Foto cedida por Pedro Antonio Chillerón

Pastor con rebaño de ovejas y cabras

Foto cedida por "El Piti"

Pastor con ovejas en el corral

Foto cedida por Angel Santiago

Pastor con ovejas en "Las Tinás"

3. ARTESANÍA PASTORIL

La vigilancia y el transporte de las ovejas era la principal actividad del pastor. Las condiciones especiales de este trabajo hace posible que estos hombres puedan compaginar las tareas propias de su profesión con otras típicamente artesanales. Estos conocimientos están dentro de lo que conocemos como "cultura popular" destacando la fabricación del queso, el trabajo del esparto y el curtido de las pieles como las "otras" actividades más representativas de este grupo social en Villarrobledo.

Foto extraída de la revista Castilla-La Mancha

Pastores ordeñando ovejas

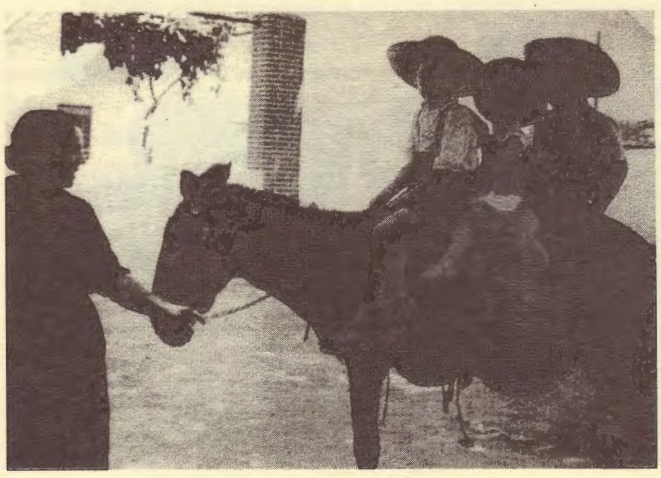


Foto extraída de la revista Castilla-La Mancha

Burro con aguaderas

Foto realizada por Mª José Bonillo

Objetos realizados por pastores

Foto cedida por Pedro Antonio Chillerón

El pastor en familia

3.1. LA FABRICACIÓN DEL QUESO

El queso manchego es uno de los productos más representativos de nuestra cultura tradicional. Ligado íntimamente a una sociedad pastoril ha logrado, con el paso de los años, destacar por méritos propios en el panorama gastronómico nacional e internacional.

Desde sus orígenes la fabricación de este producto ha sido realizada de forma artesanal por los pastores locales. En el proceso de elaboración intervienen la leche de oveja manchega y el cuajo, obtenido por ellos mismos *"de las flores de las tobas recogidas en primavera"*.

Ordeñadas las ovejas con sus propias manos depositaban la leche en los "jarrones" pasándolas a continuación por el "colador" para quitar impurezas y restos de paja que podían haber caído en el ordeño. Preparada la leche y manteniéndole siempre su temperatura natural, añadían el cuajo para obtener la "cuajada". Con una espátula iban sacando los coágulos que ponían en moldes de pleita, apretando al mismo tiempo para que saliera el suero, en esta fase utilizaban el "entremiso", una mesa alargada con ranuras y algo inclinadas, con aberturas en la parte baja. La masa obtenida la cortaban en varios trozos, volviéndola a sobar y colocando los cuajados en *"las pleitas con las flores"* sobre los que ponían los pesos durante varias horas.

Estos quesos se sumergen en recipientes con agua y sal, durante dos días dependiendo del tamaño, llevándolos finalmente a los secaderos donde se realiza "la curación", el tiempo que deben estar depende de la variedad del producto que se quiera obtener: curado, semi-curado o tierno.

Hoy en día la industrialización está presente en la fabricación del queso, los procesos artesanales de antaño, salvo excepciones, han sido sustituidos por una maquinaria moderna equipada con los últimos avances técnicos. Recogida la leche de los ganaderos en cisternas isotérmicas llega a la fábrica donde después de analizarla se procede al filtrado, homogeneización y pasterización. Garantizadas las condiciones sanitarias se inicia la fabricación del producto con la coagulación de la leche, actualmente las empresas utilizan el cuajo químico haciendo el proceso de coagulación en grandes cubas, cuando los granos de la cuajada tienen el grosor idóneo se procede a la separación de la masa y el suero, esta operación también la realizan las máquinas que automáticamente introducen en los moldes la cuajada cortada y desmenuzada en las cubas.

El siguiente procedimiento es el prensado donde se elimina parte del suero y se le da la forma definitiva al producto. Con los quesos prensados y colocados en los moldes pasan al saladero, se introducen en salmuera consiguiendo que salga el suero del interior e introduciéndole la sal, de esta forma se garantiza la conservación del producto. El tiempo de inmersión oscila entre 24 y 48 horas.

A continuación los quesos tendrán un proceso de curación y maduración, para garantizar las condiciones higiénicas y gastronómicas, normativas recogidas por el Consejo Regulador del Queso Manchego. El lugar donde se almacenan para conseguir la fermentación y maduración mantiene unas condiciones especiales de temperatura, humedad e higiene. El resultado final es un producto de gran calidad con unas características propias y diferenciadoras, condicionadas por la denominación de origen concedida en 1990.

Así es el queso manchego:

Zona de elaboración: La Mancha.
Clase de leche: Cruda o pasteurizada de oveja manchega.
Tipo de queso: prensado y duro.
Fórmula habitual: cilíndrica.
Dimensiones: de 18 a 22 cm de diámetro por 8 a 12 cm de altura.
Peso: variable entre 2 a 3.5 kg
Corteza: dura, amarillenta a pardo oscura, con las impresiones del molde (flor) en las caras y los cinchos de esparto (pleitas) en los laterales.
Pasta: firme, compacta, buena densidad, de color marfileña.
Ojos: pocos y desigualmente repartidos.
Contenido en grasa (MG/ES): mínimo 50%.
Tipo de elaboración: familiar, artesanal e industrial.
Maduración: mínimo de 2 meses y hasta 9 meses.
Presentación: conservará sus características externas naturales. Legalmente etiquetado de queserías, placa de caseína y contraetiqueta del Consejo Regulador.
Cómo escogerlos:

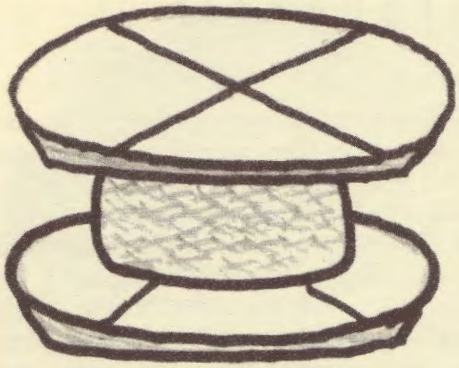
A ojo: cilíndrico, con dibujos muy característicos, amarillento o pardo oscuro.

A dedo: duro, compacto, denso, grasiento.

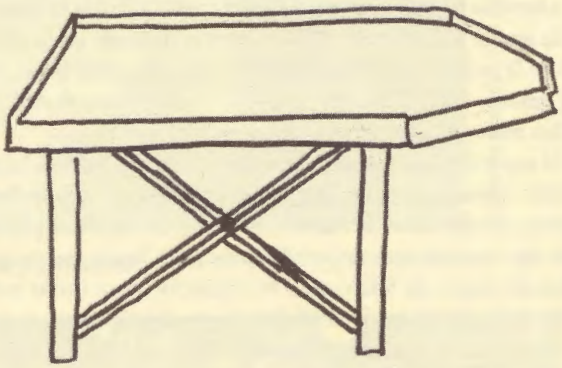
Por el olor: muy buen aroma, fuerte y característico de la leche de oveja.

Por el gusto: sabor fuerte, sabroso, buen bouquet y retrogusto.

Consumo: todo el año.
Conservación: mucho tiempo y bien; si se mete en aceite, hasta dos años.



Flores y pleita



Entremiso

Foto cedida por Coqueya

Industrialización en la fabricación del queso

3.2. EL TRABAJO DEL ESPARTO

El trabajo del esparto ha sido una actividad complementaria en la vida del pastor, con esta materia prima ha realizado objetos para uso personal y para abastecer las necesidades que surgían en las fincas donde trabajaban, necesidades relacionadas con la agricultura y con la fabricación del queso.

El clima y suelo de Villarrobledo son idóneos para el desarrollo de esta planta situándose las otochas o espartales más fértiles en las zonas S, SE y SO de nuestro término municipal. Los pastores que han realizado esta actividad recuerdan las fincas de La Casa Blanca, Los Culebros, Cerro de la Encantá, Las Beatas, La Berruga... como las más productivas.

Durante muchos años los dueños de las fincas obtuvieron importantes beneficios con la comercialización de este vegetal utilizando el sistema de arrendamiento por temporadas. Para controlar esta explotación contrataban a los guardas de montes, encargados también de la vigilancia de la caza. Los pastores tenían el permiso de los dueños para coger el esparto necesario para la fabricación de estas piezas, ya que en la mayoría de los casos los grandes agricultores eran también los dueños de los ganados.

Mientras los rebaños pastaban, el pastor recogía la materia prima que encontraba a su paso en las lomas de los montes, siendo la época idónea para su recolección después de la vendimia *"ayudados con una cogedera liábamos los manojos del esparto en la punta y con el gancho de hierro lo cortábamos, otras veces cuando necesitábamos menos cantidad lo hacíamos con las manos, sin utilizar ninguna protección, pero nunca arrancábamos la mata"*. Cuando tenían la suficiente cantidad, hacían los manojos que almacenaban en los caseríos.

El esparto se puede trabajar crudo o cocido, siendo labor propia de los pastores el primer caso. Siempre que el tiempo lo permitía, alternaban la vigilancia del ganado con la fabricación de la pleita, actividad realizada en muchos casos mientras caminaban, poniéndose de manifiesto una gran destreza y profesionalidad: "con los manojos metidos en el cinturón íbamos sacando los ramales que necesitábamos para hacer las tiras de pleita". En los meses de verano los manojos los llevaban envueltos en trozos de tela o saco humedecido para evitar que el esparto seco saltara y se quebrara, los pastores que vivían en las fincas le devolvían la flexibilidad introduciéndolos durante varias horas en cubos con agua.

Preparada la materia prima, el pastor iniciaba la fabricación de la pleita, es decir, tiras o bandas de esparto trenzado de distinta longitud y grosor dependiendo del objeto que fueran a realizar. Sobre las rodillas colocaban un manojo de esparto atado en la punta, éste lo dividían en distintos ramales, siempre de número impar y con estos iniciaban el trenzado añadiendo otros ramales a los iniciales hasta llegar a la longitud deseada.

Para coser la pleita utilizaban cordeles de esparto de tres ramales y una aguja, terminada la unión (distinta según el objeto que se hiciera) se iniciaba el "bordeo" o realización de los bordes para que las piezas obtuvieran una mayor fuerza y consistencia. A veces los pastores para dar vistosidad teñían la materia prima, proceso que realizaban introduciendo el esparto en agua con fuchina y sal, después de hervir se dejaba enfriar hasta que tomaba el color siendo el fucsia y verde los más utilizados, hoy en día los que hacen este trabajo utilizan otro tipo de tintes.

Como hemos dicho las piezas que fabrica el pastor están relacionadas con la agricultura y con objetos de uso personal, a continuación hacemos un pequeño índice de algunos de estos objetos:

Abarca: calzado hecho con esparto y piel.
Aguadera: armazón de esparto con divisiones que se coloca sobre las caballerías para llevar cántaros o barriles.
Aguaerón: armazón de esparto colocado sobre un animal de carga donde los pastores llevaban el "ato".
Baleo: felpudo circular de pleita con dos asas.
Borral: bozal de esparto para los animales de carga.
Capacha: media sera de esparto.
Capacho: especie de espuerta de esparto recio.
Cordel: cuerda fina de esparto.
Cortinas para las casas, cuadras...
Espuerta: especie de cesta de esparto con dos asas que sirve para llevar y transportar.
Estera: tejido grueso de esparto formado por varias pleitas cosidas, para cubrir el suelo.
Felpudo: estera gruesa de esparto colocada en las entradas de las casas para limpiarse el calzado.
Sarrieta: espuerta honda y alargada donde se echa de comer a los animales, también utilizada como cuna de bebés.
Sera: espuerta grande, generalmente sin asas.
Serillos: sera pequeña.
Serón: especie de sera más larga que ancha, sirve regularmente para carga de una caballería.
Soga: cuerda gruesa de esparto.
Tomiza: soguilla de esparto.
Paso: tejido grueso de esparto de forma estrecha y alargada para cubrir entradas y portales.
Pleita: tira de esparto trenzado en varios ramales.
Posete: especie de taburete realizado con varias pleitas y con asiento de piel.

Desde hace varios años el trabajo del esparto está en vías de extinción, esta actividad tradicional que se heredaba y transmitía de padres a hijos es realizada en la actualidad por un pequeño sector de la población de avanzada edad, grupo que se dedicó a labores agrícolas y ganaderas.

La aparición de materiales como la goma, plástico y caucho, así como la mecanización de los campos ha contribuido a la decadencia y casi extinción de la elaboración de estos objetos.

Foto cedida por el Centro de Mayores

Manojos de esparto naturales y teñidos

Foto cedida por el Centro de Mayores

Pastor haciendo pleita

3.3. EL CURTIDO DE LA PIEL

Entre las tradiciones artesanas el trabajo de la piel y el cuero es otra de las actividades realizadas por los pastores. La posibilidad de tener a su alcance la materia prima junto a las características propias de las pieles de los animales (flexibilidad, impermeabilidad, calor...), hizo posible que pudieran fabricar objetos de uso personal y accesorios, muchos de ellos de gran valor artístico.

Las pieles utilizadas eran las de los animales que tenían a su alcance, liebres, conejos, cabras y ovejas. El curtido se inicia introduciendo la piel en recipientes con cal o con recuelo de ceniza y agua, este procedimiento es neceario *"para que se cayera el pelo"*. A continuación y ayudados con sus grandes navajas desprendían los restos de carne que pudiera quedar en la piel. Con la materia prima limpia *"se sobaba varias veces dándole fuertes golpes y se introducía en el curtío"*. Los pastores llaman indistintamente a la acción de curtir y al líquido en el que introducen las pieles para conseguir el curtido, el preparado lo hacen ellos mismos: *"sacábamos las raíces grandes y profundas de las carrascas, con un martillo y una maza las picábamos y las descascarillábamos, a continuación las echábamos en un caldero para que cocieran"*. Cuando el líquido obtenido estaba frío introducían las pieles durante 48 horas, tiempo suficiente para que tomaran el color avellana característico del curtido. Después de sacarlas volvían a sobarlas varias veces obteniendo la flexibilidad necesaria para fabricar los objetos.

Los pastores, como hemos dicho, han realizado trabajos en este material para su uso personal, a continuación hacemos una relación de los más destacados:

Abarca: calzado realizado con cuero, sujeto con tiras del mismo material en los tobillos, a veces lo decoraban con tachuelas metálicas.

Amasaera: piel de oveja muy sobada y flexible donde los pastores echaban las tortas.

Balleta: Piel pequeña y muy flexible que utilizaban para limpiar las tortas de ceniza y brasas.

Cameo: especie de saco realizado con dos "pellejos", lo utilizaban para guardar las herramientas.

Cinturón: de gran anchura, los usaban para sujetar la navaja, el machete, el mechero, el esparto... a veces decorados con tachuelas.

Culera: especie de "mandilete" sujeto a la cintura, con él se protegían al sentarse en las piedras, en el suelo...

Chaleco: prenda de vestir sin manchas, lo hacían de piel para protegerse del frío.

Delantera: piel partida en dos, sujeta a la cintura y puesta sobre las piernas.

Montera: para proteger la cabeza, la solían hacer de piel de conejo.

Morral: especie de saco donde guardaban navajas, cuchillos, la merienda...

Petaca: donde guardaban el tabaco y la "yesca".

Foto realizada por Mª José Bonillo

Morral de piel de oveja

Foto realizada por Mª José Bonillo

Abarcas decoradas con tachuelas y puntilleras

4. LA COCINA DEL PASTOR

La cocina tradicional manchega tiene su origen en una sociedad eminentemente agrícola y ganadera. Con el paso de los años conserva sus señas de identidad y mantiene vivo el espíritu de nuestros mayores. Cocina basada en la riqueza y variedad de sus productos y relacionada directamente con uno de los grupos sociales más representativos de nuestra ciudad, el pastor.

La vida de estos hombres está condicionada en gran parte por el medio físico en el que se mueven y por la dureza del clima, estos factores influyen en sus hábitos y necesidades alimenticias. Sus largas estancias por los campos y montes favorecen el conocimiento y utilización de la flora y fauna manchega: *"conocíamos todas las hierbas del campo, unas las recogíamos para hacer tisanas y emplastes, otras para comerlas, los espárragos trigueros y de pastor, las collejas, las setas, también el tomillo y el romero para dar sabor a los guisos"*.

La abundancia de caza en los montes favorece la utilización en sus guisos de liebres y conejos cazados con el "garrote", éste utensilio lo realizaban ellos mismos con madera de chaparro, maraña o almendro. Al estar las fincas acotadas, las pieles de los animales las escondían en las mismas madrigueras, evitando una posible multa del guarda. La preparación de la carne de caza con las tortas de harina, realizadas y cocidas por los propios pastores sobre "las pastas de las ovejas" creó uno de los platos más internacionales de la cocina regional, los "gazpachos manchegos".

Uno de los métodos más comunes en la cocina pastoril es la utilización de "adobos" y "salazones" para conservar los alimentos, especialmente las carnes. Si bien estas formas eran conocidas y practicadas por el resto de la población, en sus despensas aparece un elemento nuevo, el "salón", carnes comúnmente de cabra, salada y enjuta que se consumía seca.

A los productos básicos de la despensa manchega (harina, aceite, patatas, cerdo...) los pastores añadían los propios de su profesión (carnes de cabra y oveja, leche y queso) creando una alimentación rica y variada, que culmina en la diversidad de platos: gachas, migas, gachamiga, calderetas, guisos de trigo y caza, olla de pastor...

Hoy en día estas recetas siguen realizándose de forma cotidiana en la mayoría de los hogares de nuestra ciudad, su conocimiento y uso hace innecesaria su explicación.

Foto realizada por Mª José Bonillo

Pastor cociendo tortas

Foto cedida por "El Piti"

Matanza

5. CONCLUSIÓN

Con la publicación de estos fascículos la Universidad Popular quiere dar a conocer la cultura tradicional de nuestro pueblo a través de la artesanía, folklore, oficios... Actualmente el sector de la población juvenil desconoce la base de esta cultura por lo que creemos indispensable que desde las instituciones se les acerque a sus orígenes.

Este fascículo está dedicado a uno de estos oficios tradicionales, el pastor, realizado en nuestra sociedad desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días.

Con el paso de los años las condiciones laborales de estos trabajadores han evolucionado logrando una serie de mejoras reflejadas en su actual forma de vida. La mayoría de los pastores jóvenes realizan este trabajo por tradición, heredada de sus mayores.

La esencia del trabajo sigue siendo la misma: el cuidado y alimentación del ganado, aunque las costumbres y actividades de sus mayores han sido sustituidas por las propias de la sociedad actual.

De las actividades tradicionales realizadas por los pastores podemos afirmar que están en vías de desaparecer, los más jóvenes casi no conocen el trabajo del curtido ni de la pleita, aunque la fabricación de los quesos sigue realizándose por un sector más numeroso.

En esta publicación hemos querido reflejar una visión general del trabajo y forma de vida de los numerosos pastores locales, unas tradiciones arraigadas en la sociedad local y que pretendemos conservar y difundir como parte de nuestra cultura. Estas líneas han visto la luz gracias a la colaboración de pastores que han dedicado toda su vida a esta profesión, por lo que desde aquí les damos las gracias a todos ellos y en especial a Pedro Antonio Chillerón "El Piti" y a Jesús Collado, también al Centro de Mayores de Villarrobledo, que ha actuado de enlace entre sus miembros y la redacción del fascículo.

Realizado por

María José Terrés
Monitora de Historia Local

Maquetado por

ALCAZUL