

# EL OFICIO TRADICIONAL DE LECHERO-CABRERO EN LA ZONA OESTE DEL CAMPO DE CARTAGENA

*Dedicado con todos mis respetos a Perico el Gachas*

*María del Carmen Berrocal Caparrós*

Universidad de Murcia

Centro Asociado de UNED. Cartagena

## RESUMEN

Tras unas reflexiones generales, subraya la dureza del oficio y la falta de continuidad familiar en el mismo al menos en los últimos decenios; describe las instalaciones que suele necesitar para producir y destruir su mercancía; examina los problemas del ganado principalmente caprino, de su léxico y de sus particularidades de todo tipo; de los modos de su cría y cuidado; describe el transporte de la leche, los contenedores y las operaciones comerciales a que da lugar, las actividades complementarias como el la fabricación del queso; y el folklore que origina una parte importante del cual es el léxico.

## ABSTRACT

After some general thoughts, the paper highlights the difficulties of the job and the discontinuity of the familiar tradition, at least in the last decades. The paper also describes the equipment that is usually needed to produce and destroy the merchandise; it also examines the problems of livestock, especially goats, about its lexicon and its peculiarities. It also analyzes the raising and caring of the livestock; the transport of milk, the containers and commercial transactions involved, as well

as the complementary activities as the cheese manufacturing, and the folklore that sources an important part of the lexicon.

## 1. PRÓLOGO

El oficio de cabrero cuenta con un largo arraigo en la tradición popular hispana, es descrito por Cervantes en *El Quijote* aludiendo a su hospitalidad, su cultura, su vida en común y a sus costumbres gastronómicas. Las pinceladas humanas del cabrero cervantino bien pueden asimilarse al perfil humano del cabrero-lechero de siglos posteriores.

A mediados del siglo XIX, la explotación del ganado caprino ligada al aprovechamiento de ecosistemas locales, supuso una fuente importante de beneficios y de renta para los propietarios y campesinos murcianos, localizándose preferentemente en las montañas de Caravaca para la producción de carne y en los valles del Guadalentín y el alto Segura para la producción de leche. A finales de dicho siglo, se inició un proceso de especialización lechera de la cabra que tiene su mayor amplitud en torno a las principales ciudades de la Región: la huerta de Murcia, Lorca, la comarca del Altiplano y sobre todo en el Campo de Cartagena.

En este contexto socioeconómico que va a perdurar hasta el último tercio del siglo XX, basado en una ganadería caprina muy repartida y con explotaciones de reducida extensión, se ha desarrollado gran parte de su actividad laboral la población de mayor edad de la zona oeste del Campo de Cartagena (La Aljorra, Cuesta Blanca, San Isidro, La Magdalena, Galifa, Los Puertos...). A pesar de los cambios acaecidos durante los últimos veinte años con una actividad manifiestamente regresiva hasta el año 1984<sup>1</sup>, estos pobladores nacidos y residentes en el ámbito rural siguen manteniendo un recuerdo vívido de tiempos anteriores, son gentes en las que el sector agropecuario sigue primando (con la lógicas adaptaciones funcionales) sobre otra cualquier faceta productiva. Debido a estas características, la zona occidental del Campo de Cartagena mantiene todavía una profunda raigambre con los usos y costumbres del pasado, convirtiéndose en un lugar óptimo para documentar antiguos oficios.

Para recabar la información que a continuación exponemos, se ha realizado en primer lugar una búsqueda en el medio rural de antiguos lecheros que hayan sido a la vez cabreros, junto a los cuales hemos incluido a sus esposas como una parte sustancial de su actividad productiva (ver anexo de informantes).

La particularidad principal de los informantes reside en que todos ellos se han dedicado a estas profesiones a tiempo completo, durante un mínimo de 20 años, tienen una edad similar, se iniciaron en la profesión tras cumplir el servicio militar

---

1 Desde esa fecha ha experimentado un continuo auge, representando el 2,4 % de la cabaña nacional.

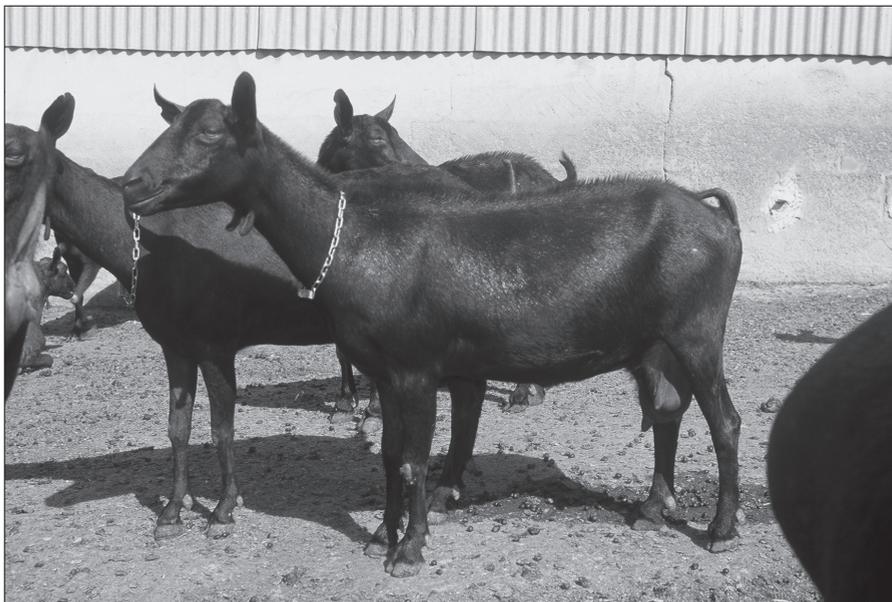


LÁMINA 1. *Cabras de la raza murciano-granadina.*

a comienzos de los años 50 y dejaron de trabajar en este oficio hacia el año 1975, cuando se abre la Central Lechera de Cartagena y se prohíbe la venta a granel de leche, al tiempo que se establece la obligatoriedad de la pasteurización como método de higienización de la leche.

La metodología que hemos seguido es la realización de entrevistas consecutivas con planteamientos distintos, mientras que en la primera toma de contacto la conversación fue libre para ver las posibilidades temáticas de cada uno, en las siguientes encuentros se siguió un cuestionario pautado (elaborado a partir de la conversación inicial) en el que se iban definiendo y especificando los diversos aspectos de interés. Conversaciones posteriores fueron acompañadas de visitas a antiguas y modernas instalaciones lecheras con el fin de contactar directamente con el objeto de esta industria artesanal, la cabra.

Los informantes con grandes conocimientos prácticos sobre el oficio, han mostrado en todo momento una gran colaboración y paciencia con nosotros, a pesar de nuestro desconocimiento inicial sobre el tema. Desde estas líneas queremos agradecerles su amable actitud y excelente disposición para la realización del presente trabajo, cuya extensión resulta insuficiente para recabar el señorío y la calidad humana de estos hombres y mujeres que han desarrollado con gran dignidad un duro oficio tradicional del sector primario, hoy completamente desaparecido.

## 2. INTRODUCCIÓN EN LA ACTIVIDAD

De un modo unánime ninguno de los lecheros entrevistados se han dedicado a ésta profesión por tradición familiar, lo usual parece ser que debido a la dureza de las labores agrícolas tradicionales que venían desempeñando en sus hogares desde los 7-8 años, a la vuelta del servicio militar<sup>2</sup> buscaban un mejor acomodo laboral en otra actividad más rentable económicamente, más agradecida que la agricultura y no demasiado ajena a su vida cotidiana, ya que todos habían colaborado con trabajos relacionados con las cabras desde su más tierna infancia puesto que en sus casas había ganado para abastecimiento familiar.

Una vez tomada la decisión de cambiar de oficio y asesorados generalmente por un familiar o amigo lechero, al principio no disponían de ganado propio y ordeñaban *por cuenta ajena*, para ello llegaba a un compromiso verbal realizado con *formalidad* con los *corraleros*, los propietarios de las cabras. En el acuerdo se estipulaba un dinero concreto por cantidades concretas de leche que se cuantificaba por *azumbres* de 2 litros y por *medidas* de cuarto y medio litro (según la capacidad de los recipientes).

Una vez la leche había sido ordeñada se esperaba a que se bajase la espuma, la leche extraída era medida diariamente en presencia del lechero y el corralero, previo acuerdo en el total de la cantidad, se apuntaban los litros de leche extraídos indicando expresamente los azumbres y las medidas. El importe solía pagarse de semana en semana.

Como nota anecdótica, nos han comentado que para evitar que la espuma subiese y aparentase mayor volumen de leche, se utilizaba un truco para que la leche no espumara tanto y para ello se pasaba una pastilla de jabón por el borde interior de las cacharras.

Como vemos, el lechero en sus comienzos iba *de sitio en sitio, de tená en tená*, en la bicicleta cargada con recipientes, para ir ordeñando y así llegaba a acumular hasta 70-80 litros para venderlos en distintos lugares. El comprar leche de otros propietarios era una labor que tuvieron que seguir haciendo siempre, aunque tuviesen cabras propias, porque la necesidad de leche para vender era continua y además finamente salía más barato comprar la leche de otros corrales que la procedente de sus propias cabras que había que mantener, pastorear, etc....

No obstante, la necesidad de leche ajena era más acuciante en los meses de frío, entre septiembre y enero se producía menos leche (aunque era de mejor calidad y más grasa debido a la mejora de los pastos), el motivo —según nuestros informantes— es que el frío *mete las tetas de las cabras hacia arriba* y hay menos espacio para la leche.

---

2 El servicio militar suponía una inflexión en la vida del muchacho, que volvía *hecho un hombre* y necesitaba instalarse por su cuenta.



LÁMINA 2. *Imagen frontal de la casa del lechero-cabrero, anexa las instalaciones agropecuarias.*

Había turnos de lecheros que vendían por la mañana, para lo que tenían que realizar el ordeño de madrugada, pero por lo general, el lechero ordeñaba durante la mañana hasta aproximadamente las dos de la tarde, llegando en su peregrinaje para la obtención de leche con la bicicleta y los recipientes hasta largas distancias<sup>3</sup>, a continuación volvían a su hogar a comer y después ligeramente aseados salían a realizar la venta a domicilio.

### 3. INSTALACIONES

La vivienda del lechero y sus instalaciones artesanales suelen estar contiguos para abaratar gastos y facilitar la participación familiar en los trabajos cotidianos. Los ambientes se articulan en torno a un patio trasero, configurando la tipología tradicional de la casa abierta o disociada (Sánchez Marcos, 2000, 18), lejos de la casa tipo bloque o dispersas. Como en otros muchos casos de arquitectura popular

---

3 Perico el Gachas en su ruta mañanera salía desde el Paraje Castillejo (entre San Isidro y La Aljorra) y llegaba hasta Fuente Álamo. Pedro Díaz salía a las 4 de la madrugada con su motocicleta desde Galifa y recorría Garcerán, Balsa Pintada, el Estrecho de Fuente Álamo, El Escobar, Fuente Álamo y volvía a Galifa con las cacharras llenas de leche.

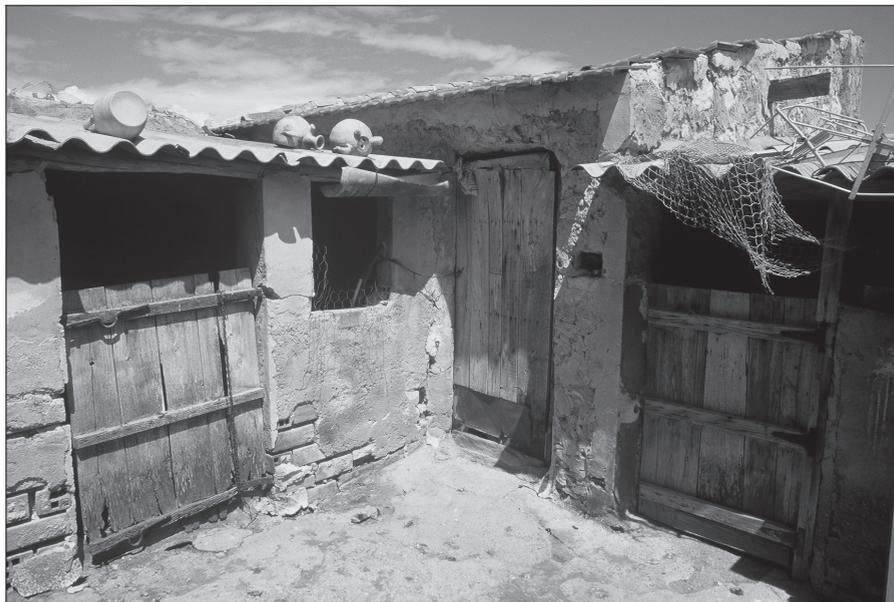


LÁMINA 3. *La trasera con el patio y las tenás.*

(Domínguez y Rodríguez, 2004)) las edificaciones están completamente adaptadas a las necesidades agropecuarias y orientadas al desarrollo de las actividades ganaderas propias del área rural en que se insertan.

La vivienda familiar por lo general de planta rectangular está construida a la *antigua usanza*, edificada con muros de carga perimetrales, realizados en mampostería de *piedra del terreno* (calcárea) trabada con mortero de cal, posteriormente recubiertos con un toско enlucido, mejor acabado en el interior y finalmente encalados. La cubierta es a doble vertiente, con una estructura de cerchas de madera y tejas planas, a una cota más baja se coloca un cielo raso compuesto por un cañizo trabado con pequeñas cuerdas de esparto y finamente enlucido en su cara inferior.

De este modo se conformaba la vivienda unifamiliar de planta sencilla, muy tradicional en todo el campo de Cartagena, con una pequeña entrada-distribuidor que disponía los dormitorios a ambos lados, aireados con ventanas hacia la calle. A continuación se accede a un comedor con ventana al patio y en cuyo lateral se encuentra la cocina, el retrete y la salida al patio o la *trasera*.

La fachada, usualmente orientada hacia el medio día, está encalada y suele estar acondicionada con un rebanco o poyete adosado a la misma, usualmente se documenta un emparrado para proporcionar sombra en verano.

Saliendo de la cocina por la *puerta de trapa o de surtidero*, se accede a la parte trasera de la vivienda donde en el entorno del patio se distribuyen los gallineros, las cuadras y las tenadas o *tenás*.



LÁMINA 4. Forrajera corría adosada a la pared.

Las *tenás* son los habitáculos destinados a albergar a las cabras (distintos de los corrales que no tienen cubrición) no tenían agua corriente ni sumideros, el suelo de tierra batida permitía una cómoda limpieza del mismo con un sencillo barrido con rastrillo fino o escoba de palma. Suelen tener distintos tamaños dependiendo de la funcionalidad a las que se destinaba, la mayor de las *tenás* con unas dimensiones de 5 x 12 m. estaba destinada al rebaño o maná principal, también según las necesidades se separaban en habitáculos de menor tamaño a las mejores productoras de leche, a las madres con sus crías o en ocasiones tan sólo almacenaban avituallamiento del ganado como alfalfa y cáscara de almendra seca.

Todas las *tenás* se caracterizaban por *forrajeras corrías* en la pared que llegaban a tener 12 m. de largo, se trataba de comederos de apenas 50-60 cm. de altura y unos 35 cm. de profundidad, que permiten un acceso fácil del ganado caprino. Realizados en madera encastrada en la pared en cuyo interior se encuentra un rastrillo de madera inclinado en el que se vierte la comida, el comedero por su anchura (7,5 cm. entre barrotes) y disposición no permite que se tire al suelo la comida por los movimientos del ganado.

En los corrales exteriores también había forrajeras pero en este caso móviles, de sección rectangular que repetían las dimensiones y la estructura de las forrajeras de pared, aunque en este caso eran exentas.

La construcción de estas edificaciones ganaderas surgía según las necesidades productivas, se trata de una arquitectura funcional con un predominio del sentido



LÁMINA 5. Detalle de la cubierta y la pared de la tená.

utilitario por ello tenían adaptaciones interiores continuas (Bellido Blanco, 2002). Las construcciones de mayor envergadura y que necesitaban cubierta eran dirigidas por un maestro albañil ayudado por el cabrero y sus familiares. La obra se realizaba con *pedra del terreno* de tamaño mediano, extraída de la costra calcárea característica del subsuelo, trabada con mortero de yeso y arena de rambla, todo ello supone el aprovechamiento de los materiales adyacentes con el mínimo costo físico y económico<sup>4</sup>.

Tradicionalmente los corrales se hacían con unos muros anchos, de unos 45 cm de grosor, que componían una pared recia de apenas 1 m. de altura sobre la que se levantaba un *tibicón o tabicón* de 20 cm. de anchura que completaba el alzado hasta la altura mínima necesaria para el tránsito en el interior. Las paredes exteriores tenían pequeños ventanucos de forma cuadrada o circular, cerrados por un entramado de troncos de alzabarrón.

Las puertas de las tenás, muy irregulares en cuanto a dimensiones y por lo general reutilizadas, solían tener unos pequeños huecos inferiores con cierre independiente para permitir el paso de las crías, pero no el de las madres.

4 El aprovechamiento de materiales en la arquitectura rural se reseña en prácticamente todos los trabajos elaborados sobre este tema sobre áreas tan extensas como Castilla-León (Sánchez Marcos, 2000), Guadalajara (Ortiz Carrascosa y Sacristán Tordesillas, 2000), Las Hurdes (Cáceres) (Barroso Gutiérrez, 2001).

La cubrición de las edificaciones se realizaba mediante colañas de rollizos de eucalipto y también de alzarbón, en los que se enrollaba una fina cuerda de esparto para permitir la sujeción de una capa de cañizo revestido en su parte superior de barro, sobre el cual se colocaba directamente la teja, conformando un tejado a una sola vertiente.

#### 4. ACTIVIDADES DEL CABRERO-LECHERO

En este apartado vamos a hacer un breve reconocimiento de todas las actividades realizadas por los cabreros-lecheros, que implican desde la cría del ganado hasta la venta del producto ya sea leche o queso, el desarrollo de estos trabajos requiere necesariamente la colaboración familiar, muy especialmente de la esposa del lechero. Se trata de una empresa familiar en la que el trabajo del hombre y la mujer son complementarios e insustituibles para la marcha del negocio.

Por ello cuando nos referimos al lechero nos estamos refiriendo a la parte más visible de las actividades de esta profesión, por utilizar una palabra actual sería el *comercial*, que sin lugar a dudas no podría trabajar sin una infraestructura básica en la que participa muy activamente la mujer en muchas facetas, desde *echar las cabras al monte* para pastorearlas, hacer el queso, colaborar en el ordeño, lavar los recipientes del transporte de la leche, recoger productos agrícolas (forraje, almendras, garrofas...), sin olvidar la realización de las labores domésticas de la casa y la cría de los hijos.

##### 4.1. EL GANADO: Características y problemática

La base de esta industria artesanal es el ganado caprino, concretamente la cabra de raza granadino murciana. Localizándose en el sureste español, el lugar de origen de esta raza de cabras de mejor producción lechera del país.

Se trata de un animal rústico, bien aclimatado al calor y la aridez de las regiones mediterráneas, pero con siglos de selección genética para la producción de leche que se caracteriza por un rendimiento quesero elevado debido a su composición. Tienen una anatomía estilizada, el cuerpo fino y su carácter independiente<sup>5</sup> tan pronto es cariñoso como huidizo, algunos de los cabreros nos indican que *las cabras son unos animales misteriosos y muy curiosos, nadie sabe qué le preocupa o en qué piensa*.

Los atributos de este animal de tamaño medio son una piel de color entre caoba y oscuro, en ocasiones más claras (*rubias*) de pelo fino y corto (sólo los machos tienen

---

5 Al respecto son varios los refranes que hacen referencia al particular carácter de la cabra, paralelizándolo con el de la mujer, baste como ejemplo: *A la mujer y a la cabra/ si quieres tenerlas contentas./ átalas con sogas largas/ o si no déjalas sueltas.*



LÁMINA 6. *Cabra rubia*.

perilla), generalmente con cuernos, extremidades fuertes y ubres amplias, simétricas, voluminosas, con pezones algo divergentes y ensanchadas por su base.

Entre las ventajas manifiestas de las cabras, se pueden reseñar que pueden comer los alimentos que otros animales no utilizan, por ejemplo muchas plantas arbustivas, evidenciando una completa adaptación a áreas secas de la España mediterránea<sup>6</sup>. Necesitan poca agua pero ésta debe ser limpia. Es una raza de elevada prolificidad, tienen crías con facilidad durante todo el año aunque con mayor concentración en los meses de enero a marzo.

La cabra Murciana se caracteriza por una gran productividad, pues con una sola sesión de ordeño diario, y un parto anual, una cabra produce más de 600 kg de leche por temporada, con un estupendo rendimiento para producción de queso.

#### - *Enfermedades del ganado caprino y tratamientos tradicionales*

En las fechas a las que nos estamos refiriendo para el desarrollo de la actividad localizadas entre los años 40 y 60, los ganaderos no disponían de la posibilidad de un veterinario para atender a las cabras que enfermaban. Por lo general el cabrero

---

<sup>6</sup> Aunque las cabras comen de todo, hay una excepción como es la adelfa o *baladre*, «el único arbusto que —porque es venenoso— respetan las cabras» (Valverde Álvarez, 1995, 219-120).



LÁMINA 7. Detalle de las ubres de las cabras.

observaba el comportamiento de los animales y podían deducir de sus síntomas una serie de enfermedades a las que aplicaban tratamientos tradicionales.

La capacidad del ganado caprino de comer gran variedad de plantas ocasionaba diversos trastornos gastrointestinales, como la **diarrea tierna** que era tratada con un collar hecho de bolaga o bien de esparto tierno con 7 o 9 nudos, siempre impares. Una enfermedad muy grave era la **lusa** producida al comer hierbas *relentás* por las mañanas, cuando se *enlusaban* las cabras se *esfurriaban* y morían en pocos días, un remedio apropiado era el darle *huevos gárgoles* aunque no solía ser muy efectivo y el desenlace era casi inevitable.

**Las ubreras** era otro problema frecuente, se trataba de una mastitis en la que *las tetas se les endurecían como una piedra y se les taponaba el caño*, produciendo una infección con pus, el tratamiento en este caso era limpiarles las ubres con jabón casero y aplicar aceite de oliva para evitar las grietas, también se les aplicaba a modo de untura greda disuelta en agua y amasada. Algunas veces, tras superar la enfermedad se les caía la ubre completa haciéndoseles un gran agujero que recuerdan con desagrado nuestros informantes.

Cuando las cabras **se resfriaban**, tosían y tenían mucosidad, para paliar estos síntomas se les daba simiente de albahaca cocida y camisa de culebra cruda que se ponía en el interior de un higo seco, al que las cabras no se podían resistir por golosas.

Cuando la cabras comían hojas de higuera se les **bufaba la boca**, sin duda por una reacción alérgica ante la naturaleza de estas hojas, en estos casos se les aplicaba aceite con azufre o aceite solo.

Por lo general en los dientes no suelen tener problemas, puesto que el *ganao de rumeo* cuenta con una dentición escasa ya que tiene muelas arriba y abajo pero dientes sólo en la mandíbula inferior.

En las orejas les salía **usagre o sarna** para lo que se les aplicaba aceite y azufre.

En los ojos la enfermedad más grave es la **galacea o galasia**, que les cubre los mismos con legañas y un velo blanco que deja al animal ciego, el tratamiento era sencillo limón restregado e incluso se le soplaban polvo de huesos de jibia molidos para quitar la *telilla blanca* que cubría los ojos.

**El mal de pezuña** era muy frecuente en invierno, la humedad podía producir una grieta en la *raya donde comenzaba el pelo* que llegaba incluso a producir sangre y por ello se le podía retirar la leche. Para esta afección se les aplicaba directamente aceite de oliva, aunque para las caballerías ante este mismo mal se aplicaba *aceite de alacrán* que era aceite macerado con uno o varios alacranes.

Otro caso muy frecuente eran **las roturas de las extremidades**, por un mal salto e incluso por una *pedrá* del propio pastor<sup>7</sup>, ante esta problemática se tendía la cabra en el suelo, se le recomponía en la medida de lo posible la rotura y se cortaba unas astillas de caña para proceder a encañarle la pata envuelta con filetes o cordón de esparto. Al mismo tiempo se picaba retama y excremento de gallina, o mejor de pavo, para ponerle *un pegao* en la pata, finalmente todo se envolvía en un trapo y a los 15 días se levantaba el apósito. Algunos animales podían quedar finalmente bien, pero la mayoría curaban con las patas torcidas hasta el punto que parecían cruzarse las extremidades como si las patas estuviesen *anudás*.

En cuanto a **las heridas** producidas de un modo accidental, tradicionalmente se aplicaba aceite mezclado con ceniza, algún tiempo después se dispondría del agua oxigenada y alcohol.

Para evitar que se topasen las cabras entre sí, se les cortaban los cuernos ya que las **cabras cornúas** no las quería nadie por el peligro que entrañaban<sup>8</sup>, según el grosor de los cuernos se cortaban con unas tijeras o con un cable, cuando salía sangre se

---

7 La *pedrá* o *cantazo* del pastor era involuntario, se originaba accidentalmente al tirarle en las proximidades del ganado una piedra o canto con la intención de advertirles de un cambio de dirección o de un peligro, sin embargo un error en la trayectoria del proyectil ocasionaba un golpe directo al animal, situación que al parecer solía ser frecuente, así lo cita respecto a las ovejas en el pastoreo tradicional de Revilla Vallejera en el Camino Real de Burgos (Cerrato Álvarez, 2004, 117-118)

8 Son diversos los accidentes que se relatan debido a que las cabras han topado violentamente contra alguna persona que se encontraba agachada y distraída, causándole incluso la muerte al desnucarse por caer de cabeza.

le aplicaban telarañas<sup>9</sup> y ceniza o yeso para taponarle la hemorragia. Cuando más pequeños eran los animales más fácil era cortarles los cuernos y posteriormente le crecían menos.

El **proceso de parir** para una cabra es sencillo y fácil, si bien podían surgir complicaciones, por ello si la cabra se ponía de parto antes de salir al campo se la dejaba en el corral, porque cuando paría en el campo había que trasportar la cría recién nacida a cuestras y resultaba muy molesta de transportar porque no dejaba moverse y era *muy tierno*, al tiempo que se atendía al perro y al resto del ganado. Cuando paría se colocaba a la madre y su cría aparte del rebaño, para evitar los rechazos se la encerraba en un sitio estrecho para que prohijsese adecuadamente al recién nacido, llegando incluso a amarrarla para que amamantase al *choto*. Al día siguiente la cabra salía de nuevo a pastar, mientras que el *choto* —todavía débil— se queda en el corral.

Cuando en este proceso la cabra no expulsaba **las parias**, es decir la placenta, se le daba *ruda* cocida, agua de albahaca o azafrán dentro de un higo seco.

En partos especialmente complicados el pastor ayudaba al nacimiento, rompía la placenta y sacaba directamente al *choto*, pero cuando *se metían las manos* las cabras quedaban irremisiblemente dañadas y a los dos o tres días morían de sobreparto, pudiendo tan sólo salvar la vida de la cría.

## 4.2. La actividad pastoril y ganadera

El ganado caprino según la producción lechera que proporciona, tiene un tipo u otro de trato por parte del pastor, las cabras menos productoras de leche están en la tená o corral más exterior, por lo general de tamaño más grande y menos protegido de las inclemencias. El rebaño se sacaba diariamente al campo (salvo en caso de viento o tormenta ya que el ganado se altera) con la intención de que pastasen libremente en los campos y su crianza fuese menos gravosa.

Por lo general, si se trataba de un pastor que no se dedicase a la venta de leche, los animales se sacaban dos veces al día: en verano la primera salida se iniciaba temprano hasta media mañana, se recogían durante las horas de más calor y se volvía a salir por la tarde para recogerse al anochecer. Al respecto hay que tener en cuenta que el ganado caprino no suele comer con excesivo calor y manifiesta una actitud característica ante el sofoco, ya que *se acarran*, es decir se hacían un cordón para posteriormente juntarse haciéndose *una pelota y metiendo la cabeza* para resguardarse del sol, en esta situación tensa no comen<sup>10</sup>. En invierno, los días más cortos ocasionaban salidas también más reducidas.

9 El uso de un emplasto de telarañas para cortar las hemorragias, era un remedio ya utilizado en época romana según cita Plinio el Viejo, *Nat. Hist. XXIX*, 114.

10 Por el contrario las ovejas —en esta misma situación— se colocan en fila, a modo de cordón, agachando también la cabeza.



LÁMINA 8. *La maná de cabras en la tená.*

En el caso del cabrero que ejercía funciones de vendedor de leche, la salida del ganado tan sólo podía realizarla a media jornada, ya sea por la mañana o por la tarde, para dedicar el resto del día a la venta. Por ello colaboraba en el pastoreo algún miembro familiar como la esposa o algún hijo mozo.

Una vez en el campo, y como hemos indicado con anterioridad, las cabras comen todo lo que se cruza a su paso, hierba, plantas arbustivas, ramonean las ramas de todo tipo de árboles, etc..., por ello el pastor tiene que vigilar para que con su avidez característica el ganado no destrozase árboles recién plantados, como por ejemplo las higueras pequeñas, y para ello se colocaba una *cachuflera* o cono trenzado de esparto de 60 cm. de alto, sobre el brote tierno y lo protegía a modo de campana impidiendo el acceso a las cabras<sup>11</sup>.

Tanto a la hora de la salida como de la vuelta, el ganado bebe agua limpia en un pilón rectangular de obra, bien enlucido en su interior que se encuentra junto al pozo por lo general en dirección de la marcha. En el patio, junto a las tenás también solía haber un pilón, en este caso más bajo y tradicionalmente realizado en piedra *tosca*.

---

11 Tenemos referencia oral de un pastor, el antiguo cartero de San Isidro, de que resultaba muy efectivo para ahuyentar las cabras de las plantas impregnarlas con una tintura realizada con excremento de gato y agua. Información que no ha sido corroborada por otros informantes.



LÁMINA 9. *Sarría y capazo de esparto.*

Los cabreros que vivían cerca de Cartagena sacaban a pastar las cabras en sus inmediaciones, aprovechaban el paseo con los animales para adentrarse en la ciudad y realizar la venta directa de leche al público. Esta modalidad era muy puntual, aunque muy recordada por los vecinos por lo pintoresco que resultaba el paso de las cabras por la zona urbana.

Cuando las manadas se recogían a final de la mañana o de la tarde, ya encerradas en sus corrales se les echaba el condumio diario. La comida del ganado se vertía en las *comederas o forrajeras* que tienen el rastrillo central de madera y consistía en habas secas, avena en grano, alfalfa seca (que se compraba en garbas), complementado con piedras de sal natural necesaria para los rumiantes. Por supuesto durante el día comían hierba en el campo pero daban mejor leche comiendo productos más alimenticios en *la pesebrera*.

Para transportar la hierba hasta los comederos se utilizaba una bolsa rectangular, a modo de sobre, denominada *sarría*, de 90 cm. de longitud por 53 de altura, realizada en esparto<sup>12</sup> trenzado. Aunque también se usaban para otros menesteres pequeños *capazos de esparto*. Cuando la hierba era larga, para poder echársela al ganado, se cortaba utilizando un *cortaor*, una especie de hoz pequeña compuesta

---

12 La *sarría* se realizaba de una pieza y con esparto tieso, sin picar, para que no se doblase y facilitar de este modo su carga.

por una hoja metálica curva adosada a un tronco de olivera que podía sujetarse a la pared o apoyarse en el suelo, con una longitud de hoja no mayor de 30 cm.

Un grupo selecto de cabras de mejor raza y por lo tanto las mejores productoras de leche, estaban recluidas en otros corrales más cercanos a la casa, situados en el entorno del patio. Estas cabras solían estar amarradas del cuello con una sogá de esparto trenzado que se anudaba a una argolla de hierro fijada en la pared para evitar que se topasen entre ellas. Este grupo seleccionado disponían de comida continuamente y eran alimentado con aportes alimenticios extraordinarios de forma que mantengan una producción lechera de calidad y abundante, consumida en parte por la propia familia del lechero.

Las tenás, como hemos indicado con anterioridad, solían tener un pavimento de tierra batida sobre el que echaba una cama de paja diaria, especialmente en invierno, para evitar el fango que se formaba con los orines de los animales. La limpieza del suelo de las tenás suponía un trabajo agotador, rutinario y poco agradable, que era necesario acometer con gran asiduidad, especialmente en verano cuando era obligatoriamente diario ya que el *sirre* o estiércol produce calor al fermentarse y enrarecía el ambiente en el corral. Para el arrastre y carga de la cubierta orgánica de las heces se utilizaban diversos utensilios como rastrillos, horca, legón, pala, ganchos...etc.

### 4.3. El ordeño<sup>13</sup>

Una vez al día y a la misma hora, por lo general sobre las 4 de la madrugada, se procedía a la actividad de ordeñar a las cabras en la tená propia y en los corrales ajenos, la jornada se alargaba sobre todo entre los meses de octubre y marzo en los que la producción lechera disminuía a la mitad cuando por el frío les metía a las cabras *las tetas hacia arriba*.

El ordeño es una tarea aparentemente fácil que depende de la docilidad de los animales. Hay cabras que son *muy duras*, con las *tetas retorciás*, en las que había que apretar con maña y *saber hacerlo*, otras tenían los agujeros de los pezones muy finos lo que también dificultaba la extracción de la leche.

Para la extracción era necesaria una banqueta baja, realizada en madera, de asiento rectangular con dos laterales sujetos con travesaños para evitar que basculase y con cuatro puntos de apoyo en el suelo para mayor sujeción. De este modo, sentado sobre la banqueta y ligeramente inclinado hacia delante, el lechero alternando las manos rítmicamente sobre las ubres, presiona con los dedos los pezones hacia abajo

---

13 La leche es un líquido blanco, opaco, de sabor ligeramente dulce. Su densidad, o peso específico, tiene un valor promedio casi constante, a 15°C: 1,020 g/ml < p < 1,033 g/ml. A pesar de nuestra alimentación actual exclusivamente con leche de vaca, la leche de cabra es muy digestiva y especialmente recomendada para niños y ancianos. Actualmente se está reintroduciendo la leche de cabra en el mercado debido a la gran cantidad de niños con dificultades para digerir la leche de vaca.



LÁMINA 10. *Perico el Gachas ordeñando.*



LÁMINA 11. *Bicicleta del lechero.*

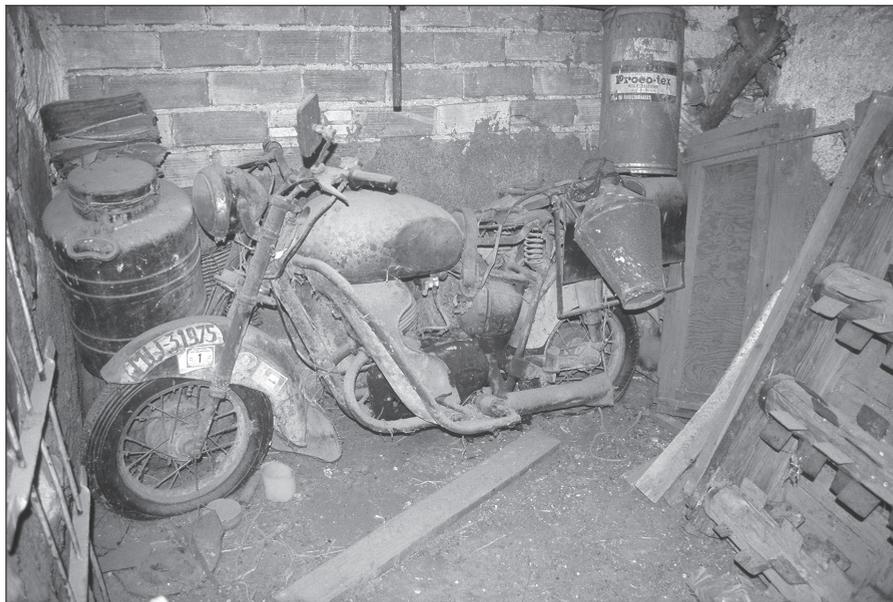


LÁMINA 12. *Motocicleta del lechero con el cántaro colgando.*

de modo que va obteniendo un chorro de leche que cae en un cubo de zinc de 15 litros o una *cacharra de pico* vertedor, sobre los cuales se colocaba un colador para eliminar pelos y otras injerencias no deseables.

Cuando se ordeñaban muchas cabras y las *manás* eran muy grandes se condolían las muñecas de la repetitiva operación. En verano el trabajo era especialmente duro, cuando el lechero se metía en la *tená* con las altas temperaturas y el calor del propio corral.

#### 4.4. Transporte y venta de leche

Una vez extraído el producto volvía a casa sobre las 10 de la mañana, comía, cargaba el producto y comenzaba el proceso de venta directa a la clientela: Ciertos lecheros, cercanos a Cartagena entraban en la zona periférica de la ciudad con su punta de cabras que eran ordeñadas a la vista del cliente en las mismas puertas de las casas. Frente a este tipo de lecheros periurbanos (Monerri Murcia, 1989,107), se encontraban un grupo mayoritario que vivía en pleno campo y que traían a la ciudad el producto lácteo en recipientes. Por ello el transporte de la leche suponía un proceso muy relevante para obtener un rendimiento de la actividad ganadera caprina.

Antiguamente el transporte se realizaba en carros tirados por caballerías, pero nuestros informantes han utilizado sin excepción la bicicleta que era el medio de

transporte más usual en la España de los años 40 y 60. Sustituyendo las bicicletas con posterioridad posteriormente por motos de pequeña cilindrada.

El lechero llevaba su producto distribuido, equilibrada y proporcionalmente, en recipientes de mayor y menor tamaño sobre los laterales de la bicicleta, utilizaba la barra del cuadro para dos bidones de más de 25 litros y el portaequipajes para la caja del queso y otros dos grandes recipientes laterales, llegando hasta un total de 80 litros. Tenían prohibido por la Guardia Civil el colgar los bidones del manillar porque dificultaba la maniobrabilidad del vehículo. El transporte era bastante dificultoso sobre todo para los que vivían en zonas topográficamente muy accidentadas y con *muchas cuestas* como es el caso de Galifa.

A estas dificultades logísticas se sumaba un considerable control de los impuestos en los momentos difíciles años de la posguerra, que afectaba tanto los vehículos como a los productos. A pesar de llevar una sencilla bicicleta nada ostentosa, el lechero pagaba los *impuestos municipales por uso y el rodaje de vehículos*, cuya constatación era una placa metálica de forma circular o alargada que se colocaba bien visible en el transporte, la chapa justificativa era oficialmente precintada a la bicicleta mediante alambre y un pequeño plomo en el Parque de Bomberos. También, se pagaba el *derecho de ambulancia*, una especie de seguro para el transporte en caso de accidente que nunca tuvieron que utilizar los informantes.

Además de los tributos relacionados con el vehículo, existía un *impuesto directo sobre el producto*, recaudado mediante los conocidos *cobradores de arbitrios* que duraron hasta comienzos de los años 70, cuyas pequeñas oficinas o casetas estaban estratégicamente situadas en las entradas de la ciudad de Cartagena y en los alrededores de la misma junto a las principales vías de acceso.

En el viaje de llegada lechero circulaba sobre la bicicleta y solía ir muy cargado, cuando llegaba a una caseta de control se le hacía una valoración del producto y se le indicaba mediante recibo el pago del impuesto según la cantidad que portase. Este recibo era mostrado por el interesado ante otras inspecciones y se lo *picaban* en diversos controles.

Por supuesto la picaresca y los chascarrillos que surgen entorno a este incidente de los arbitrios es muy extensa, se decían cantidades menores del producto transportado para rebajar el pago, además se desplazaban por caminos muy secundarios con la intención de evitar los cobradores, algunos productos se ocultaban para no pagar las tasas.

A las inspecciones fiscales habría que añadir las que *controlaban la calidad del producto*, para ello otros inspectores, por lo general veterinarios o funcionarios municipales, recorrían las lecherías y la calle, encargándose con un densímetro<sup>14</sup>

14 La densidad de la leche se mide con un lactodensímetro, se trata de un vástago graduado con una numeración 15 al 40 del que pende una pequeña pesa. Cuando el artilugio se suspende en el interior de la leche, sin tocar las paredes del recipiente, se señala al nivel de la superficie la medida con la densidad de la leche.

de medir el espesor de la leche, para evitar las aguadas excesivas de la misma. Si la leche no llegaba a un mínimo de consistencia era vertida en plena calle como actuación ejemplarizante ante el fraude.

Por otra parte, también se emitieron otras disposiciones legales que afectaron directamente a los lecheros, como la que prohibió colocar las bicicletas apoyadas en las fachadas de las viviendas con la excusa de que molestaban a los vecinos y se les obligó a colocarle una pequeña pata metálica para sostener la bicicleta derecha sin apoyarla en la pared. Así mismo, se les prohibió el paso por la calle Mayor montados sobre el vehículo y en mangas de camisa, por parecer una ropa poco decorosa.

El transporte en bicicleta tenía también otros inconvenientes directos sobre la leche, sobre todo en verano con el calor y el movimiento había muchas posibilidades de que la leche se cortase y perder el jornal del día. Para paliar esta situación se colocaban alrededor de los cacharros sacos humedecidos en agua que permitiesen un frescor adicional al producto. En caso de pinchar una de las cubiertas de la bicicleta en verano el problema se agudizaba doblemente, al tener que maniobrar y demorar la entrega de la leche.

En invierno las dificultades podían venir de las bajas temperaturas, para soportarlas el sufrido lechero se ponía un plástico en el interior de la ropa, especialmente sobre el pecho. En ocasiones extremas la leche llegaba hasta a congelarse, como ocurrió una vez a comienzos de los años 70.

Para el transporte y venta se disponía de diversos recipientes metálicos, todos ellos de gran capacidad y muy proclives a la oxidación:

- El *bidón* recipiente cilíndrico de unos 56 cm. de altura y 19 cm. de diámetro, con tapadera encajable con unos sencillos mecanismos laterales, que podía albergar más de 26 litros.
- El resto de recipientes recibían el nombre genérico de *cántaros* o *cachararras*, realizados en estaño u hojalata, tienen cuerpo troncocónico, cuello cilíndrico diferenciado y dos asas laterales, todos ellos con tapadera ajustada y encajada por un pequeño asidero superior. Había cántaros de tres tamaños: Los *cántaros pequeños*, denominados específicamente *azumbre*, con una altura de 26 cm. y un diámetro de boca de unos 9 cm. tenían una capacidad de 2 litros, y contaban con un pico vertedor para facilitar el trasvase de leche en la venta. Por otro lado estaban los *cántaros medianos* con una altura de 40 cm. y una capacidad de 7 litros, y los cántaros grandes que llegaban hasta los 12 litros, todos ellos se distribuían a ambos lados de la bicicleta o la moto.

El consumidor era el eslabón final en el proceso, la *parroquia*, se hacía *llevando buen género*, por lo general eran antiguas clientas de otros lecheros que las pasaban a otros compañeros porque tenían demasiada demanda y le faltaba *género*.

Las clientas salían a la puerta de sus casas con un cazo, un hervidor e incluso colocaban una *cacharrica* en el picaporte de la puerta. Cuando se trataba de pisos



LÁMINA 13. Caja para transporte del queso y bidón para la leche.



LÁMINA 14. Cantaros y azumbre.

el lechero subía con un *azumbre* o dos, y se colgaba del brazo la medida que servía para cantidades más pequeñas.

El pago de la compra se hacía según modalidad acordada previamente, ya fuese por días, semanas e incluso por meses, también había morosos pero según la información recogida eran esporádicos.

La transacción monetaria la realizaba el lechero con sumo cuidado, solía llevar calderilla para los cambios y de este modo evitar que no se le pagase la leche por falta de cambio y acumular las deudas. Al principio, se disponía de una *bolsica* de tela para las monedas, pero por mayor comodidad y rapidez se llevaban sueltas en el bolsillo del pantalón, al que había que poner constantemente refuerzos de tela recosidos para evitar los agujeros. Los billetes se llevaban aparte, agrupados en un taco en la cartera, abultando en ocasiones bastante, ya que por ejemplo al final del día podían acumular hasta 200 pesetas en papel que por aquel entonces eran un fajo considerable.

Una vez comprado el producto, la conservación casera era sencilla, bastaba hervir brevemente tres veces la leche cruda durante unos segundos<sup>15</sup> para lograr su esterilización y evitar las fiebres maltas, con cuidado que no se saliese durante el proceso y se *pegase* al hervidor y la cocina causando un intenso olor a *pegao* (quemado). A continuación, se la mantenía alejada del fuego, a temperaturas por debajo de 10° C para impedir que los microorganismos pudieran desarrollarse, conservándose la leche hasta un día.

## 5. ACTIVIDADES FEMENINAS

### 5.1. Elaboración del queso

Cuando había excedente de leche en los meses de calor, se hacía el queso fresco tradición de gran raigambre en nuestra zona. Era una actividad que se hacía por la tarde con la leche ordeñada durante la mañana.

Este queso de factura tradicional, cuenta actualmente con denominación de origen «Queso de Murcia Fresco», es un queso<sup>16</sup> de pasta ligeramente prensada, no cocida y no madurado. Presenta una forma cilíndrica de corteza prácticamente inexistente, con los grabados característicos de la pleita y la parella. La masa es compacta al corte, de textura blanda, poco salada y aroma suave, presentando un color blanco intenso y prácticamente sin ojos.

El procedimiento de elaboración, era sencillo pero delicado, procediendo en primer lugar a verter la leche en un barreño grande dedicado a estos menesteres, donde inmediatamente se le echaba el *cuajo* al líquido. El cuajo es portador de

---

15 Era suficiente el hecho de que la leche *subiese* tres veces en el proceso de hervido.

16 Sobre el queso en [www.lomejordemurcia.com/Lmdm\\_gatrom\\_quesos.htm](http://www.lomejordemurcia.com/Lmdm_gatrom_quesos.htm)



LÁMINA 15. Pleitas de esparto para conformar el queso.

enzimas que al actuar sobre la caseína, la transforman en coágulos semisólidos y solidifican la leche, conformando el queso.

Un método natural de obtener *el cuajo*, y ampliamente usado en épocas anteriores, era la leche cuajada que directamente se extraía de la tripa del cordero lechal. Aunque los informantes recuerdan que más antiguamente se obtenía el cuajo por la fermentación de una pequeña parte de la leche al sol. Existen otros métodos naturales de cortar la leche como el limón o el vinagre, muy aromáticos pero de escaso rendimiento quesero, utilizados para consumo de las propias familias.

Lógicamente, los cuajos naturales anteriormente citados contenían muchos agentes no deseados y con *el cuajo de farmacia* se elimina ese problema. Así que contemporáneamente y sobre todo por razones de higiene, se ha usado el cuajo químico (compuesto por la misma bacteria que se encuentra en el natural pero criada y reproducida en laboratorio) preparado con mucosa desecada de la cuarta cavidad estomacal de terneros, cabritos y corderitos mamones, esto es, exclusivamente alimentados con la leche de sus madres.

Una vez vertido el cuajo, la mezcla se movía con una varilla y se dejaba entre 1 y 1,30 horas en reposo para la formación de grumos compactos, a continuación se le hacían cortes con una varilla y afloraba superficialmente el suero que con un cacillo era sacado poco a poco, abocándose a un recipiente cubierto por un cedazo sobre el cual se ha colocado una parella o tela fina destinada a recoger la leche cuajada

para que escurra (ya que puede ir entremezclada con el suero). El suero de la leche sobrante se reutilizaba en el engorde de los cochinos.

A continuación, se colocaba el núcleo de cuajo sobre una nueva parella y se rodeaba con la pleita de esparto<sup>17</sup> conformando la forma del queso, mientras ambos elementos marcaban el queso superficialmente se terminaba de escurrir el producto lácteo sobre una tabla que contaba con un surco rematado en una punta final que para que escurriese el suero líquido excedente. Una vez escurrido, se le daba la vuelta al queso para marcar la parella por la parte superior, escurrido el queso éste era metido en agua sal durante la noche, se sacaba para escurrir y se vendía al día siguiente.

El transporte también se realizaba en la bicicleta y al tiempo que se llevaba la leche, pero en este caso el producto se situaba en el *portaequipajes*. La delicada consistencia del queso, hacía necesario recolocarle la pleita otra vez a modo de embalaje natural y posteriormente colocarlo en el interior de una caja de madera (31 cm. x 46 cm. x 17 de altura) forrada con una plancha de zinc para evitar que escurriese sobre la bicicleta la corrosiva agua salada que despedía el queso.

### 5.3. Otras actividades:

Una vez vendida la leche y realizado el queso, las mujeres —principalmente la esposa— hacía una actividad primordial en el proceso como era la limpieza de los recipientes utilizados en la manipulación, transporte y almacenaje de la leche.

Los recipientes eran concienzudamente restregados con estropajo de esparto, carbonato y tierra pómez para el *robín* del metal, y finalmente enjuagados con agua extraída del pozo, en numerosas ocasiones agua caliente. Esta labor de lavado tenía que ser exhaustiva ya que cualquier residuo de leche, por muy pequeño que fuese, cortaría la leche que se le vierta posteriormente.

Además como indican algunas informantes, leche *era delicada*, y los restos de la misma en los cántaros cerrados son *muy pestosos* por lo que la limpieza era muy importante para una adecuada venta del producto.

Las mujeres además de colaborar sistemáticamente en las labores ganaderas<sup>18</sup> (pastorear, suministrar comida a las cabras, ordeñar las de uso doméstico, alimentar y cuidar a los cerdos para consumo familiar) y agrícolas (recoger forraje, almendras, garrofas, olivas, habas, pésoles...), también se encargaban de limpiar la casa, cocinar, coser y sobre todo zurcir las raídas ropas de trabajo del esposo. Una actividad

17 La pleita con una longitud de 1,10 m. y una anchura media de 7 cm., tenía un extremo redondeado con una cuerda de 50 cm. para enrollarla alrededor del queso.

18 Al casarse con un pastor o un cabrero las mujeres tenían que trabajar duramente en el pequeño negocio familiar, diversas coplas populares recoge esta situación de un modo recurrente respecto a otras profesiones, sirva de ejemplo: *No te cases con pastor/que te llamarán pastora/ Cásate con un labrador/te llamarán señora*. Además el trabajo comienza al día siguiente de casarse: *Me casé con un pastor/creyendo de ser señora/y al día siguiente me dijo/coge la cacha pastora*.(Alonso Ponga, 1981)

relevante que realizaba cada ocho días aproximadamente era la realización del pan, para mantenerlo seco y aislado los panes se colocaba en alto, sobre un *sarso* o cañizo horizontal suspendido del techo sobre el que se colocaba el pan envuelto en un mantel o *parella*.

## 6. LA FIGURA DEL LECHERO: PICARESCA Y CHASCARRILLOS

El lechero solía vestir para los trabajos ganaderos ropas viejas muy remendadas y un calzado rústico de esparto anudado al tobillo, los *apargates* (alpargatas) que se realizaba en la propia casa. Cuando se desplazaba a la ciudad, se aseaba y vestía con una ropa de mejor calidad, aunque por lo general también muy usada, con sus inseparables *apargates*. Era característico ver al lechero con el pantalón recogido en los tobillos con unas pinzas para que no interfiriese en la cadena de la bicicleta, al tiempo que portaba en el brazo las distintas medidas y en la mano la *cacharra* con varios litros de leche. Siempre llevaba la cabeza cubierta, en invierno con una gorra y en verano con un sombrero de palma de ala ancha que compraban en una sombrerería del Barrio en Cartagena.

La dieta del lechero y su familia era muy sencilla, basada en productos agrícolas del entorno más próximo. Por la mañana muy temprano antes de marcharse al ordeño, tomaba un café de cebada y una tostada con aceite, a medio día cuando volvía y antes de marcharse a vender la leche, comía un *guisao* de garbanzos, arroz, lentejas, etc..., acompañado por una ensalada de tomate y cebolla aderezada con aceite de oliva, de postre higos, almendras y olivas. Curiosamente hemos observado que a un porcentaje significativo de cabreros y sus cónyuges, no les gusta la leche, incluso su ingesta les sienta mal, probablemente se deba al hartazgo de la manipulación del producto y por el olor desagradable que desprende cuando está deteriorado.

El lechero ha sido siempre una figura familiar que diariamente y por lo general a primera hora de la tarde llegaba a las viviendas, tenía un trato directo con la población femenina en tiempos en que las mujeres permanecían dentro del hogar y recibían en la puerta a los repartidores. Tanto el lechero, como el panadero, llegaban a la casa cuando la mujer estaba sola y entablaban un trato cotidiano con ella, por eso desde una perspectiva masculina, ambos oficios llegaron a asociarse con la galantería. Innumerables chascarrillos de entonces hacían referencia a la infidelidad femenina con el lechero<sup>19</sup> o el panadero, modernamente sustituidos por el *butanero*.

Dejando aparte estas leyendas urbanas cuya veracidad es difícil de evaluar, lo cierto es que los lecheros por lo general han mostrado en el desarrollo de su trabajo, un carácter muy afable en su trato con el público, mostrándose corteses, amables

---

19 Hay diversos chistes recogen esta pícaro situación, sirva como ejemplo: Mama, mamá, el **lechero** está aquí, ¿tienes dinero o tengo que salir a jugar a la calle?



LÁMINA 16. Fotografía del lechero Perico el Gachas con su bicicleta y los cántaros. (década de los 50).

y campechanos, al tiempo que cuando la situación lo permitía eran caballerosos y proclives al piropo.

A pesar de no haber asistido a la escuela, poseen una educación instintiva en la expresión verbal y las *cuentas*, cuentan con un manifiesto *don de gentes*, no olvidemos al respecto que son vendedores y basan su negocio en la confianza de las *parroquianas*.

Las críticas que más abundan sobre los lecheros están relacionadas con la *adulteración de la leche mediante la adición de agua*, lo que disminuye la densidad y por lo tanto la calidad de la misma. La adulteración de la leche ha sido usual desde

épocas inmemoriales<sup>20</sup>, pero no era considerada una circunstancia grave puesto que el agua no era dañina, se admitía socialmente con benevolencia, como una marrullería, sin intención lesiva y reconocida por todos. Las coplas populares son claras al respecto:

*Leche y agua van vendiendo  
y yo creo que dirán  
el lechero una mentira  
el aguador una verdad*

*Cuando llegue a tu puerta  
no digas que soy el lechero  
di que soy el aguador,  
porque el que dice mentiras  
no tiene perdón de Dios*

Un dicho español<sup>21</sup> indica que efectivamente era una falta banal, existiendo otras cosas mucho más graves, porque...*al lechero no lo mataron por echarle agua a la leche... sino por.....* aquí se incluye el motivo punitivo que se argumenta, por lo general *...hablar de más*.

Otras razones de descontento son las que se refieren a exactitud de las cantidades que se adquirirían, los clientes se quejaban de que parecía mucha leche la que se vertía en la cacharra en el momento de la venta y poca la que encontraban cuando ésta se *aposa* en casa, incluso se decía que las *medidas* tenían doble fondo (Monerri Murcia, 1989,107). En estas circunstancias tenía un papel destacado la espuma que hace la leche al verterla con brío, cuyo volumen favorece sin duda al vendedor, para paliar esta situación y aminorar la desconfianza del cliente, una vez realizada la medición y en el último momento se añadía una *chorrá* (Monerri Murcia, 1989,107), es decir un chorro extra, vertido enérgicamente lo que provocaba una nueva subida de la espuma y dejaba la lechera a rebosar.

Esta tendencia a la simulación y el escamoteo en la calidad y cantidad de la leche, ha generado que existan conceptos peyorativos relacionados con el término lechero. El diccionario de la Real Academia de la Lengua Española establece<sup>22</sup> en

---

20 Nos podemos remontar a las adulteraciones de leche y vino en el país galo durante el siglo XV, en época de Luis XI, cuando los fraudes eran especialmente severos. Así, algunos eran condenados a consumir vino aguado o leche aguada. La norma indicaba «*A todo el que venda leche aguada se le meterá un embudo en la garganta y se le echará leche aguada hasta que un médico o un barbero declare que el hombre no puede tragar más sin peligro*».

21 El refrán es muy utilizado en Sudamérica, sobre todo aplicado a los que hacen filtraciones de índole política.

22 <http://www.rae.es>

la cuarta acepción de lechero y con uso coloquial, el adjetivo *cicatero*, es decir *mezquino* y *que escatima lo que debe dar*. En este mismo sentido, el Diccionario de la Zona de Barbate<sup>23</sup> define como *fullero* y *mentiroso* en su única acepción al término lechero.

Eran tiempos de gran penuria económica, en los que el lechero intentaba con frecuencia rentabilizar económicamente el producto aumentando el volumen del mismo con agua o espuma. Hay que tener en cuenta que estas actitudes pícaras estaban generalizadas a todos los niveles de la economía restrictiva de posguerra, en la que los lecheros no eran una excepción.

Precisamente por estas circunstancias, la relación que se establecía entre la clientela y el lechero se basaba en la confianza en su producto y por lo tanto en su persona, eran profesionales muy apreciados, recomendados por sus compradores a familiares y amigos, con una clientela que le era absolutamente fiel, evitando así a los advenedizos y gentes faltas de escrúpulos. En situaciones especiales, con enfermos o niños de corta edad, se llegaba a un acuerdo previo con el lechero de adquirir tan sólo *leche pura* (sin aguar) que era pagada a un precio algo más elevado.

El lechero suponía por su relación cotidiana con el público, el enlace más directo entre el medio rural y la sociedad urbana de clase media en la que estaba muy integrado. Era un oficio ligado a las más antiguas tradiciones campesinas y ganaderas, que aprovechaba racionalmente los recursos naturales y sabía desenvolverse comercialmente y personalmente en el ámbito urbano.

## 7. VOCABULARIO

*Acarrarse*.- En el caso de las cabras, juntarse o unirse con la cabeza hacia abajo para resguardarse de calor intenso

*Alzabara*.- Pita, planta vivaz, de la familia de las Amarilidáceas, con hojas o pencas radicales, carnosas, en pirámide triangular, con espinas en el margen y en la punta, color verde claro, de 15 a 20 cm.

*Alzabarón*.- Bohordo o tallo sin hojas que sostiene las flores y el fruto que se desarrolla en el centro de la pita pasados varios años, entonces se eleva en pocos días a la altura de 6 ó 7 m.

*Azumbre*.- Cántaro metálico para venta de la leche con una capacidad de 2 litros.

*Baladre*.- Adelfa

*Bidón*.- Recipiente metálico para transportar leche con una capacidad mayor de 26 litros.

---

23 <http://www.tobarbate.com/atutue/DICCIO.htm>.

*Bolaga.*-Arbusto leñoso con ramas flexibles cubiertas por una borra blanca algodonosa que sobrepasa más de 1 m. de altura, perteneciente a la familia de las Tímeleáceas.

*Cacharra.*- Recipiente metálico para adquirir y transportar leche de tamaño intermedio, mayor que la *cacharrica*

*Cacharrica.*- Recipiente metálico para adquirir y transportar leche de poca capacidad

*Cachuflera.*- Cono realizado en trenzado de esparto para proteger los brotes de plantas o árboles recién plantados.

*Cántaro.*- Recipiente para transportar leche, de cuerpo troncónico, cuello cilíndrico y dos asas, realizado en estaño, con una capacidad de 7 o 12 litros

*Comedera.*- Pesebre, comedero

*Cornúol/ Cornúa.*- Dícese del animal que tiene cuernos

*Corral.*- Espacio abierto delimitado por un vallado para albergar animales diversos.

*Corraleros.*- Propietarios de gran número de cabras que arrendaban, bajo acuerdo previo con el lechero, la extracción y venta de la leche.

*Cortaor.*- Hoz, hoja metálica curva de pequeño tamaño para cortar hierba asentada sobre una madera que en ocasiones se fijaba a la pared o sobre el suelo a modo de cuña para apoyar el pié.

*Esfurriarse.*- Defecar con diarrea

*Forrajera.*- Pesebre, comedero

*Forrajeras corráas.*- Comederos de barrotes de madera y base de obra adosados a la pared de la tená o el corral

*Forrajeras móviles.*- Comedero realizado con barrotes de madera separados que permite el acceso al forraje, que se sitúa - según las necesidades- en el centro de la tená o el corral

*Ganao de rumeo.*- Ganado rumiante, caprino y ovino

*Género.*- Producto para la venta, en este caso leche o queso

*Hierbas relentás.*- Hierba húmeda en la que había caído el relente durante la noche y primeras horas de la mañana, son indigestas.

*Huevos gárgoles.*- Huevos hueros, empollados pero finalmente malogrados, adquiere un color oscuro y al trasluz no muestran el perfil del embrión.

*Mamones.*- Terneros y chotos que todavía no han sido destetados

*Maná/ Manaica.*- Rebaño de cabras de reducido tamaño

*Medida.*- Medida de venta de la leche con una capacidad de cuarto y medio litro.

*Parella.*- Tela de sacos de pita blanqueada. Por lo general define a cualquier tela blanca que sirva para diversos menesteres, como la cubrición del pan en el *sarso*, colado del cuajo....

*Parroquia.*- Clientela

*Pegao*.- Cataplasma o emplasto con fines curativos

*Pesebrera*.- Comedero en el pesebre

*Piedra del terreno*.- Denominación popular de la piedra calcárea que se extraía fragmentando la costra calcárea característica del subsuelo de esta zona.

*Puerta de trapa o de surtidero*.- Puerta de salida de la casa al patio, gallineros y cuadras.

*Punta*.- Rebaño de cabras de gran tamaño

*Ruda / Ruta*.- Hierbas de olor fuerte y desagradable de la familia de la Rutáceas con varias especies en Murcia. En medicina popular se considera sudorífica, las flores (de mayo a julio) se usan para elaborar bálsamos antisépticos, aceites y pomadas.

*Tabicón o tibicón*.- Muro de la tená de 20 cm. de ancho, sobrelevado sobre un muro ancho de 45 cm. y apenas 1 m. de altura. El tabicón completa el alzado de la estancia.

*Sarso*.- Cañizo colocado en horizontal y situado en alto a modo de bandeja para almacenar el pan envuelto

*Sirre*.- Sirria, estiércol o chirle

*Tená*.- Tenada. Habitáculo cubierto para albergar las cabras.

*Tosca*.- Piedra arenisca

*Trasera, la*.- Definición genérica de las construcciones agropecuarias en parte posterior (trasera) de la casa, principalmente se refiere al patio, gallineros, tenadas, las cuadras...etc...

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- ACÍN FANLO, J.L. 1996: «En una comunidad de Pastores», *Revista de Folklore*, nº 183, p. 96-102.
- ALONSO PONGA, J.L. 1981: «Algunos aspectos de la cultura pastoril en la Tierra Llana Leonesa», *Revista de Folklore*, nº 1, p. 29-31.
- CAMPOS, M. y PUERTO, J. L. 1987: «Vida pastoril en Villacidayo», *Revista de Folklore*, nº 84, p. 183-189.
- CARO BAROJA, J. 1983: «La vida agraria tradicional», en *Tecnología Popular Española*. Artes del Tiempo y del Espacio. Editora Nacional. Madrid, p. 15-26.
- BARROSO GUTIÉRREZ, F. 2001: «Consideraciones en torno a la vivienda tradicional de las Hurdes», *Revista de Folklore*, nº 251, p. 147-160.
- BELLIDO BLANCO, A. 2002: «Apuntes de arquitectura popular», *Revista de Folklore*, nº 262, p. 114-119.
- CASTELLOTE HERRERO, E. 1990: «Arquitectura y trabajo: construcciones auxiliares agrícolas y ganaderas en la Alcarria». *Arquitectura Popular en España*. Dir. Julio Caro Baroja. Instituto de Filología. Biblioteca de dialectología y tradiciones populares XXIV. CSIC. Madrid, p. 551-558.

- COFRÉ, B. P. (ed). 2001: *Producción de Cabras lecheras*. Instituto de investigación Agropecuaria. Chillán. Chile
- DOMÍNGUEZ BLANCA, R. y RODRÍGUEZ MORO, A. 2004: «Arquitectura popular en Candelario (Salamanca)», *Revista de Folklore*, nº 278, p. 57-72.
- Monerri Murcia, J. 1989: «Aguadores, lecheros, posada y cosarios» en *La Cartagena que se nos fue*. CAM. Alicante, p. 107 y sig.
- ORTIZ CARRASCOSA, O. y SACRISTÁN TORDESILLAS, M. 2000: «Arquitectura rural en la serranía de Guadalajara. Las parideras y los casillos», *Revista de Folklore*, nº 247, p. 28-32.
- REY AYNAT, M. del, 1990: «La casa rural de origen moderno en el territorio valenciano». *Arquitectura Popular en España*. Dir. Julio Caro Baroja. Instituto de Filología. Biblioteca de dialectología y tradiciones populares XXIV. CSIC. Madrid, p. 525-540.
- SÁNCHEZ, A. CONTRERAS, A. CORRALES, J. y MARCOB, J. 2001: *Epidemiología de la infección intramamaria caprina*. En <http://www.fao.org/dopcrep/W6437T/w6437to5.htm>
- SÁNCHEZ MARCOS, M. 2000: «Arquitectura popular de Castilla y León. Procesos constructivos, técnicas y materiales utilizados en época preindustrial», *Revista de Folklore*, nº 235, p. 3-19.
- VALVERDE ÁLVAREZ, I. 1995: *Cartagena Entrañable*. Ed. Inmogolf, S. A. La Manga Club. 3ª edición.
- VV. AA. 1995: *Enciclopedia de la Región de Murcia*. Ayalga ediciones. Vol. 2 y 8
- VV. AA. «Denominaciones de origen Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino». *Revista La Cabra. Especial Murcia*. Cabra Murciana. Feria de Jumilla. Murcia, p. 6-8

### **Páginas web:**

- <http://www.agrogaceta.com/DOquesos%20murcia.htm>
- <http://www.cabra-murciana.com>
- <http://www.comersinriesgos.com.ar/historiaalimentacion.htm>
- [http://descargas.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/12604390887041538532624/024249\\_0002.pdf](http://descargas.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/12604390887041538532624/024249_0002.pdf)
- <http://www.dominiospromocion.com/oficios.htm>
- <http://www.fao.org/dopcrep/V5290S/V5290500.htm>
- [http://www.sra.gob.mx/internet/información\\_general/programas/fondo\\_tierras/manuales/manejo\\_cria\\_rep.pdf](http://www.sra.gob.mx/internet/información_general/programas/fondo_tierras/manuales/manejo_cria_rep.pdf)
- <http://www.rae.es>
- <http://www.tobarbate.com/atutue/DICCIO.htm>

## 9. INFORMANTES

### Conesa Sánchez, Dolores.

- Año de nacimiento: 1932
- Natural del Caserío de Los Sastres (La Aljorra)
- Padres: Juan (agricultor por cuenta ajena, arrendatario) y Dolores. Naturales de los Sastres, sus abuelos son del Castillejo y Cuesta Blanca
- Conocimientos adquiridos por trabajo familiar y matrimonio con Pedro García Sánchez (21-XII-1957)
- Profesión: Además de las labores de la casa, ha trabajado en las labores del campo, en el cuidado de las cabras, lavado de cacharros, confección del queso, etc...

### Conesa Vera, Simón.

- Año de nacimiento: 1934
- Natural de San Isidro
- Padres: Juan (agricultor) y Purificación. Naturales de San Isidro y Cuesta Blanca
- Conocimientos adquiridos por tradición familiar, desde muy niño con 7 años comenzó en las labores del campo y con los animales, no pudo ir a la escuela.
- Profesión: Labrador, pastor y repartidor de alimentación

### Díaz Díaz, María.

- Año de nacimiento: 1938
- Natural de Galifa.
- Padres: Juan Díaz (agricultor y marchante de animales) y María Díaz. Naturales de Galifa. Nieta del Tío Ginés, Molinero de Galifa
- Conocimientos adquiridos por trabajo familiar y matrimonio con Pedro Díaz Ros (29-6-1964)
- Profesión: Además de las labores de la casa, ha trabajado en las labores del campo (recogida de almendras, garrofas, olivas, habas, guisantes, etc...), ha colaborado muy activamente en la limpieza de las cabras y vacas, ordeño, lavado de cacharros, confección del queso, etc...
- Ha tenido gran interés que su único hijo no se dedicase a la dura vida rural, incentivándolo y haciendo grandes sacrificios para que estudiara una carrera universitaria e idiomas.

### Díaz Ros, Pedro.

- Año de nacimiento: 1930
- Natural de Galifa.

- Padres: Ginés Díaz (tendero, carnicero y agricultor) y Rosario Ros. Naturales de Galifa
- Conocimientos adquiridos por tradición familiar: A los 10 años ya estaba labrando con un par de mulas una fanega de tierra diaria y dedicándose a las labores agrícolas. Muy joven se fue voluntario al servicio militar, tras estar cuatro años en el ejército, vuelve a los 22 años y se hizo lechero como una posibilidad de mejora económica.
- Profesión: Lechero de cabras y vacas.

**García Sánchez, Pedro. *Perico El Gachas*.**

- Año de nacimiento: 1931.
- Natural de Finca Casa Grande (La Aljorra)
- Padres: José (agricultor por cuenta ajena, arrendatario) y Dolores. Naturales de Finca - Casa Grande y Finca el Pino (El Palmero).
- Conocimientos adquiridos por tradición familiar, a los 7 años comenzó a trabajar por necesidad, sus primeros trabajos fueron guardar pavos y cabras y segar, también solía atablar (alisar la superficie de la tierra después de la sementera) Iba a la escuela en el paraje de Los Nietos (Aljorra) para lo que caminaba unos 2 km. Abandona el colegio a los 9 o 10 años y comienza a trabajar con dedicación exclusiva, de un *modo formal* en sus propias palabras. Sus actividades eran de tipo agrícola: cavar pésoles, segar forraje para las caballerías, trillar, guardar pavos, meter paja, así estuvo hasta que hizo el servicio militar con veinte años. Tras dos años dedicado a la milicia (1951-53), vuelve a la casa paterna y dada la dureza del trabajo hasta ahora desempeñado y la falta de futuro, decide buscar una nueva actividad, le gustaba el ambiente de los lecheros y tenía un cuñado lechero (todavía no estaba casado pero tenía novia desde hacía 10 años) que le orientó sobre el oficio.  
Se dedicó como cabrero-lechero desde el 1953 hasta comienzos de los 70, quizás hasta el año 73, un total 20 años.
- Profesión: Cabrero y lechero de cabras

