

LAS LECHERAS (I)

**Pilar Villarroya Bullido
y M^{ra} José Tejedor Alquézar**



Foto: Pilar Villarroya

Mercedes Blasco Tello



Foto: Isabel Martín-Montalvo

Pilar Alquézar

La leche siempre ha sido un artículo de consumo imprescindible aunque, así como ahora la tenemos al alcance de nuestra mano en botellas y *tetrabriks*, antiguamente no todos la consumían diariamente ya que era considerada un artículo de "lujo" y se reservaba para los niños y los enfermos. Distinguimos entre leche de cabra y leche de vaca; en este artículo nos centraremos en los cabreros y los queseros. En Andorra nadie se dedicaba en exclusividad a estos trabajos.

Entre esas familias que poseían cabras están la de Mercedes Tello Blasco y Pilar Alquézar, que con más de 80 años nos han contado su vida.

Respecto a la leche de cabra, hemos podido dialogar con Pilar Alquézar, que nació el 5 de junio de 1922, y con Mercedes Blasco, nacida el 24 de septiembre del mismo año, ambas dedicadas en su niñez a la venta de esta leche para ayudar en la economía familiar. El número de cabras dependía

de las familias; en casa de Pilar llegaron a tener 120 y "a todas conocían" y en la de Mercedes, unas 40. Se compraban en la plaza cuando venían a venderlas desde Murcia o se iban a comprar a pueblos cercanos. Pastaban por el campo, comían de todo, y se ordeñaban por la mañana justo antes de vender la leche, tarea que llevaba a cabo la madre y cuyo proceso consistía en ordeñar, colar e introducir en lecheras, unas veces de aluminio y luego de porcelana.

Pilar vivió entre mases, en el campo, "criando chotos, vacas..." hasta que se casó a los 24 años. La vida entonces era dura, como recuerda: "a los 7 años me mandaban con la burra sola a vender leche [...], iba andando tirando de la burra. Al volver me subía, me tumbaba y me dormía y la burra me llevaba ella sola a la masada. ¡Cómo me van a gustar los animales y el campo. Todos los domingos con las cabras; me ha tocado llevar cabras y reses, hacer leña y emparejar ramos de impel-

te...". También añade de manera nostálgica que aquella burra murió un día de tantos cuando atravesaba la vía del tren. Merce-



José Alquézar Bielsa



Mariano Blasco Tello, cabrero



Mercedes Blasco Tello

des vivía, sin embargo, en el pueblo, “enfrente del horno donde hicimos un cuartito para vender la leche”.

Empezaron a llevar leche más o menos a los ocho años de casa en casa, en una jarra grande de asa que luego se medía con “cacharritos más pequeños”. Mercedes salía de la escuela e iba a repartir la cantidad de leche estipulada de antemano, aunque a veces le pedían más de la que habían encargado y no tenía bastante. Pilar añade que “había días que teníamos la clientela cogida y alguna iba a casa a buscarla”. A veces también llevaban la leche a la tía Manuela, “la caminera”, madre de Plácida, que vivía en el “barriodux”, cerca de la fuente del lugar. El barredux nos dice Pilar que iba desde la plaza del Regallo a la fuente del Lugar. “Manuela nos compraba todo el cántaro, ella tenía unos más grandes con la boca más ancha, los nuestros eran más pequeños y con la boca más estrecha y, aunque se la vendíamos más barata, no perdíamos nada. Dejé de vender leche des-

pués de la guerra, cuando me casé. Más tarde, se puso mi madre enferma y repartí otra vez hasta que le dije: Si quiere tener cabras, tenga, pero yo no repartiré la leche, la tiraré por la fregadera. Entonces mis padres se quitaron las cabras y mi padre se murió.”

Todos conocemos las propiedades de la leche, esenciales en aquella época en la que no había apenas medicamentos para remediar enfermedades que hoy en día se curan con una simple aspirina. Mercedes recuerda que sacaban una cabra, la subían al banco de la fuente del lugar y se la daban a los chicos con gripe, ya que de este modo morían menos. También se necesitaba en aquellas casas donde había bebés huérfanos, como sucedió durante la guerra que vivieron Mercedes y Pilar.



José Alquézar Bielsa

Ninguna recuerda cuánto costaba el litro de leche. Durante la colectividad se intercambiaba por “papelicos del comité”. Lo que sí recuerda Mercedes es que durante la colectividad tenían que pasar cuentas todos los días.

Era habitual acompañar la venta de leche con otras tareas, como subir leña, hacer requesones y quesos pequeños cuando sobraba leche, sobre todo aquéllos que vivían en las masadas como Pilar. Cuenta que hacían cuando se iban a Valdebillido unos 14 ó 15 quesos e iban a Albalate, Alloza y Samper de Calanda un día sin otro a venderlos y subir leña a cambio de atún, aceite y chocolate cuando no había dinero. En uno de aquellos viajes, nos dice, “me tumbé en medio de la carga de leña y se creían que estaba muerta, helada, con nueve años”.

A pesar de que la fabricación de queso era algo habitual, nunca se comercializó, de tal modo que no conseguimos tener ningún “queso famoso” en nuestro pueblo, como ha pasado en Tronchón, por ejemplo.

Sin embargo, no podemos terminar sin señalar que sorprendentemente todavía hay familias que siguen manteniendo la tradición del “queso casero” y de la leche “verdadera”; pero eso es otra historia de oficios revividos... ❏



Foto: Pilar Villarroya

Utensilios del lechero