

## EL OFICIO DE PASTOR

Ángel Fraile de Pablo

Uno de los oficios más antiguos, y que todavía perduran en pleno siglo XXI es el de pastor. Se sabe que hace unos 10.000 años el hombre ya había domesticado las ovejas para su propio beneficio. Desde entonces en todas las culturas, ovejas y pastores han formado parte importante del paisaje universal, siendo esta actividad, un pilar básico para la subsistencia de la población. La alusión a los pastores y a las ovejas en múltiples pasajes bíblicos nos hace pensar en la importancia de estos animales en la historia del mundo.

Lo mismo ocurre en el nuevo testamento, donde Jesús enseña a sus discípulos poniendo como ejemplo al pastor y las ovejas, llegando a afirmar varias veces..."yo soy el buen pastor y conozco a mis ovejas", como así mismo reconocen los propios pastores. Todos recordamos que la narración de tantas y tantas apariciones marianas, casi siempre tienen de protagonistas a los pastores, en general gente humilde y sencilla.

Ya cada vez quedan menos pastores y rebaños de ovejas que pastan por nuestros campos. La vida ha cambiado mucho, y aquel sacrificado trabajo, aunque no ha desaparecido, se ha transformado y ahora es más habitual tener estabulados a los animales en granjas con un mayor número de cabezas.

Nosotros vamos a referirnos a aquel pastor tradicional que pasaba en muchos casos las 24 horas del día con sus ovejas y en solitario.

En Valledado se han llegado a conocer hasta 14 o 15 rebaños de ovejas de diferentes pastores. Uno pastores tenían ganado propio y otros eran asalariados. Los rebaños tradicionales eran de ovejas de raza churra, que son muy fáciles de distinguir por esa cara que tienen con una especie de antifaz que rodea los ojos y el morro también de color negro, y que les da un aspecto simpático y agradable. La raza churra está bien adaptada a las duras condiciones de nuestra tierra castellana, con la ventaja añadida de producir una lana muy fina y apreciada cuando, esta lana se cotizaba a

nivel mundial. A mediados del siglo XVIII había en Valledado unas 2000 cabezas de ganado ovino, distribuidas entre 12 pastores.

Ya hace años que se empezaron a introducir otras razas como la castellana y otros cruces, siempre mirando a la mayor producción de leche para la elaboración de quesos. El lechazo churro, es el más apreciado por toda Castilla, siendo el que más se consume por su sabor y no falta en los buenos restaurantes castellanos que se precien.

Uno de los últimos pastores que han estado en activo en Valledado, hasta hace pocos años, ha sido Bautista de laCalle, que con tan solo 11 años tuvo que dejar la escuela, para salir al campo con las ovejas. Este oficio, heredado de su abuelo Gregorio Montalvillo, es el que ha ejercido hasta que le llegó la edad de la jubilación, compaginado con algo de agricultura. En aquella economía de subsistencia de nuestros pueblos, además de ovejas, había cabras, aunque en menor cantidad. Rara era la casa o familia que no tenía una o dos cabras para el propio consumo de leche. La leche de oveja se usaba en general para la elaboración de quesos, y la de cabra para el consumo familiar. Gregorio, el abuelo de Bautista, llevaba las cabras de los particulares del pueblo a pastar por el campo. Además de sus ovejas, contaba con 80 o 100 cabras que cada propietario llevaba por la mañana temprano al corral de Gregorio, que se encontraba en plenas Cuatro Calles, donde vivía. Como la mayoría de niños, Bautista fue a la escuela hasta los 11 años, pero luego había que echar una mano para sacar la familia adelante. En su casa eran 6 hermanos: Tomasa, Bautista, Goyo, Julián, Mariano y Lucio. Gregorio y Bautista fueron los que más años estuvieron de pastores, a los que más les tiraba este oficio.

Durante todo el año se levantaban antes de amanecer. A las 6 de la mañana, en verano y en invierno, había que ordeñar las ovejas una a una, durante todos los días del año. Las ovejas no entendían de fiesta.

Terminado el ordeño salían con el rebaño al campo a pastar; Al atardecer llegando al corral otra vez a ordeñar, después de haber estado toda la jornada con las ovejas a veces en pagos lejanos del pueblo. Esta leche se usaba para la elaboración de queso. La cría de corderos o lechazos era también una buena fuente de ingresos. Los lechazos solo consumían en su

alimentación leche de sus madres, desde que nacían, por eso el nombre de lechazos, y por ello el sabor tan suave y agradable del que tanto disfrutamos. Antiguamente no era muy común el consumo de lechazo. Estos corderos se alimentaban hasta coger 15 o 20 kg para su consumo. Se apreciaba más el llamado cordero pascual. Ahora que somos más finos consumimos estos corderos con poco más de 6 o 7 kilos de peso.

Horas y horas eran las que gastaba el pastor con sus ovejas en el campo, aguantando las duras condiciones de nuestro clima. Tanto convivir con el rebaño, llegan a conocer los pastores a todas y cada una de sus ovejas. Comenta Bautista, que podía distinguir sus ovejas incluso mezcladas en otro rebaño. Las ovejas llegaban también a conocer a su amo, sobre todo por el tono de voz o quizás por su olfato.

Los pastores asalariados comenzaban su contrato en el mes de junio, concretamente por S. Pedro, que es el 29 de junio. Se convenían por un año con el amo correspondiente.

La lana de la oveja llegó a ser otro de los ingresos importantes hace ya muchos años. A la entrada de verano los esquiladores tenían trabajo, pues una a una había que esquilar de forma manual. Hoy se cotiza muy poco y no cubre ni tan siquiera el gasto del esquileo.

Además de las ovejas y cabras, el pastor tenía como compañero a uno o más perros que además de compañía le ayudaban a la hora de dirigir o de recoger el rebaño. Unos perros bien adaptados y educados que obedecían la voz del pastor cual fieles vasallos.

Este oficio, era en la mayoría de los casos heredado de padres a hijos. Desde muy pequeños, terminada la escuela, incluso antes, iban de zagales para servir al pastor, llevar la comida al mismo, ayudarle a llevar los corderos recién paridos. Poco a poco iba conociendo el oficio que un día heredaría. El rebaño iba aumentando o rejuveneciéndose poco a poco con las corderas más sanas y fuertes que el pastor iba seleccionando año a año. El estiércol de las ovejas era y es de buena calidad, y muy apreciado para el abonado de los campos. En el buen tiempo se dejaban los rebaños que pernoctaran en pleno campo. Mediante teleras de madera que se colocaban haciendo un especie de redil de forma circular, y allí se

introducía el rebaño para que descansara y pernoctara. Una de las utilidades de esta práctica era que el estiércol que generaban serviría de abonado para la tierra. Es por ello que estos rediles se colocaban en zonas o terrenos, a veces de difícil acceso o en los majuelos donde no podían entrar las ovejas sueltas por el daño que ocasionaban. Esta práctica tan habitual se denominaba "Redrar".

Las inclemencias meteorológicas tanto la lluvia como el hielo y escarcha eran perjudiciales y había que evitar en lo posible salir en esos días. Los días lluviosos no se salía a pastar, pero si el aguacero pillaba al pastor en el campo, como era habitual, las ovejas legaban con la lana empapada de agua, cosa muy perjudicial. Sin embargo a las cabras, que poseen pelo, no les ocurría lo mismo, ya que les resbala el agua. Muchos de los populares refranes castellanos nos indican la sabiduría de los pastores: *"Si quieres de una oveja hacer mil, guarda las escarchas de marzo y los rocíos de abril; y si las quieres doblar, alguna de mayo debes guardar"*.

El último pastor que ha recorrido el termino de Vallelado con sus ovejas, ha sido Felipe de la Calle, que llegada la edad de jubilación también ha dejado el oficio en pleno verano de este año.

Estos esforzados profesionales, bien merecen un reconocimiento a su sabiduría y sacrificio, que tanto ha contribuido para la vida de nuestra sociedad. Aunque adaptado a los tiempos modernos, esperamos que este oficio siga perdurando, al menos, aras al sabroso queso, y como no a los exquisitos lechazos.

No nombramos al gran número de pastores que hemos conocido por miedo a que algún nombre se nos olvide. Que estas líneas sirvan como pequeño homenaje a todos los que ejercieron esta esforzada profesión en Vallelado.