



¡La Leche que te han dao!

La leche constituye un alimento esencial para la vida humana desde el momento del nacimiento. Una de los tipos de leche más populares ha sido la de cabra, animal domesticado desde la antigüedad. En muchos pueblos y ciudades, hasta mediados del siglo XX, el amanecer del día comenzaba con un sonido inconfundible, el de las esquilas o cencerros, que hacían sonar los rebaños de cabras. La vida doméstica comenzaba con la llegada del cabrero, que ordeñaba en la misma puerta del cliente, la espumosa leche de sus cabras. Las calles se llenaban del olor del rebaño caprino, de las ubres bamboleantes y de la siembra de cagarrutas que las vecinas y barrereros, escoba en mano barrían.

Este ruido de cencerros, no era siempre bien acogido por todos, como vemos en estos versos satíricos, dirigidos en 1913 al alcalde de Almería, *“Esta misma mañana serían las cinco empezó el cencerro con todo ahínco. Dignísimos cabreros ¿Qué hay quién trasnochó y dormir no deja la cabra mocha! ¿No habéis visto en la puerta los aldabones? ¿A qué llamáis entonces con esquilonas? ¿Habrá alguna persona entendida que quiera evitarnos tal cencerrada?”* La Crónica Meridional.

La leche llegaba hasta la misma puerta. En el Hospital de Almería, existía un pequeño patio, llamado el Patio de las Cabras, donde el cabrero llegaba a ordeñar las cabras y suministrar leche al hospital. En 1787, *“Francisco de Ribas Pérez de esta ciudad y ganadero.. que tiene destinadas cincuenta cabras para dar la leche que necesitan en el Real Hospital de Sta. María Magdalena para los enfermos con la obligación de no faltar en ella, por cuya razón se ha permitido pastar las cabras en la Vega.”*

En 1933, el Ayuntamiento de Almería establecía normas para el deambular de los rebaños de cabras, ordenando que la venta al pú-

blico en la población debía terminar a las 9 para las cabras y a las 10 para las vacas. Se prohibía que los animales fueran sin bozo y el paso de manadas por sus dos calles más bulliciosas y comerciales, la Avenida de la República y la calle las Tiendas, a ellas, solo se podía acceder con una sola cabra hasta la casa donde se le iba a vender.

Poco a poco, los cabreros y sus rebaños fueron eliminados de las calles por las ordenanzas municipales, que buscaban la higiene del producto, de las calles y la salud de los vecinos. Los cabreros fueron sustituidos en las ciudades y pueblos por los lecheros, que en motocicletas o furgonetas repartían en sus cacharras a domicilio, o desde los locales de venta. En las zonas rurales, la leche de cabra pervivió durante mucho más tiempo que en las ciudades.

“En Terque, en la década de 1960, no había otra leche que la leche de cabra, recuerdo tres rebaños, uno la vendía en Alhama, Diego, y los otros dos, Juan y Diego que la vendían por las calles de Terque, tenían paradas donde el pastor las ordeñaba a la vista del público, allí llegaban las mujeres y los niños con sus lecheras y se las llenaban con el cuartillo, medida que equivalía a medio litro. No siempre las cabras tenían la misma cantidad de leche, cuando las cabras estaban preñadas o tenían chotillos había menos disponibilidad, pero siempre se repartía, cuando había más, te vendían más y las madres podían hacer postres. Más tarde hubo una ordenanza municipal y las cabras dejaron de ordeñarse en la calle, pues dejaban sus excrementos. Ya repartía, la mujer del pastor, la leche con su lechera.” Justo Porrás Pastor. Terque *“La única carne que se vendía en estos pueblos era la de cabra, las otras carnes de cerdo, de conejo, pollos, los criaba cada cual en su casa en sus corrales.”* Paca Romero. Alhabia.

La cabra de la casa

En algunas casas tenían su propia cabra para la leche que necesitaban *“En mi casa había una cabra que daba suficiente leche para nuestro consumo. Cuando mi padre emigró ya no pudimos tenerla, pues mi madre no podía sacarla al campo a buscarle comida, se necesitaba tiempo para llevarla atada y que fuera comiendo las hierbas que crecían por los caminos, ya que no había ni una mata en los huertos, pues todos los vecinos tenían animales.”* Carmen Salas. Rioja.

“En aquellos años, la gente que tenía tierras, tenían también sus animales, nosotros en el cortijo teníamos una cabra que le llamábamos La Colores y que mi madre ordeñaba, con la leche que daba teníamos para desayunar, pues por el cortijo no pasaba el ganado.” Paca Romero Romero. Alhabia.

La sombra del fraude de algunos cabreros, añadiendo agua a la leche para sacarle más rendimiento, la podemos ver en diferentes noticias y ordenanzas municipales. En 1890, los vecinos de Almería se lamentaban de la mala calidad de la leche de cabra. *“Cada día son mayores las manifestaciones de disgusto del vecindario, por la malísima calidad de la leche de cabra que se expende en Almería. Se trata de un artículo del cual se surten numerosos enfermos siendo de advertir que muchas madres cuentan con otra para la lactancia de sus pequeñuelos.*

Es pues, una infamia, la que se viene cometiendo por los expendedores ambulantes de leche, mezclándola con agua. Y no solo cometen la adulteración éstos, sino los vendedores que conducen las cabras, pues parece ser que a las reses se le da sal en cantidad extraordinaria con él fin de que beban mucha agua. De este modo se consigue el objeto que por el afán de excesivo lucro se proponen, esto es, que den macha leche, pero en cambio de una calidad inferior y mala. ¿No pueden perseguirse con severidad a estos defraudadores? ¿Por qué no se analizan las leches en el laboratorio químico?” La Crónica Meridional.

Hervir la leche

La leche de cabra había que hervirla para evitar las Fiebres de Malta. Esta enfermedad era producida por una bacteria y era muy frecuente en el ganado caprino. En 1914, el médico de Terque, Enrique Paniagua advertía en la Crónica Meridional, de que mucha gente no la hervía *“... aunque eso parezca ser la práctica usual y corriente*

tenemos comprobado hasta la saciedad, que muchos, la mayoría hacen uso de leche a todo pasto, olvidándose de los peligros a que se exponen con su despreocupación.”

“Eran tiempos muy malos y había gente que se arrimaba al pastor para que les diera un poco de leche y allí sin hervirla se la tomaban cruda con su espuma.” Paca Romero. Alhabia.

En la batería de cocina no faltaba, entre las cacerolas, ollas y cazos, el llamado cueceleches o hervidor.

Se recomendaba hervir la leche recién traída, Esto se hacía en un cazo cualquiera o en los cueceleches. Estos, eran cazos de cuerpo cilíndrico, con pico vertedor y asa unido al cuerpo, se cerraba con una tapadera con un pequeño asidero en cinta y un vertedor central rodeado de otros orificios. La tapadera impedía que la leche rebosase, al hervir salía por el vertedor central y volvía a caer en el recipiente a través de los restantes agujeros. Solían estar fabricados en hierro esmaltado como los de la Fábrica San Ignacio de Vitoria o en aluminio.

Se recomendaba una cocción de 20 minutos, enfriarla y conservarla en sitio muy fresco. *“No debe detenerse la ebullición cuando la leche comienza a subir y se forma una película o nata en la superficie. Hay que romper esta telilla y seguir la ebullición franca y continuada.”* Ciencia doméstica. Ediciones de Auxilio Social. 1939



Tampoco faltaban las lecheras para traer la leche a la casa, solían ser de aluminio y más tarde de plástico. *“Ir a buscar la leche era una diversión para los niños. Manuela la de la Palma tenía un punto fijo en la era de José el Bañero, donde ordeñaba y vendía la leche. Yo llevaba una lechera de aluminio, hasta que mi madre se hartó de que perdiera la mitad por el camino, y entonces la traía en una botella de las de Anís del Mono, que tenía un cristal fuerte, aunque una vez se me rompió y José el Bañero me dio otra y Manuela me la volvió a llenar sin cobrármela, para que mi madre no se enterara.”*

Carmen Salas. Rioja

“Mi abuelo era pastor de cabras, así que en mi casa la leche no faltaba. Mi madre todas las tardes me mandaba a casa de mi abuela a que me llenara la lechera, mi abuela la vendía en su propia casa. Recuerdo las lecheras grandes y unos cacillos que eran las medidas para echarla. A veces también las servía a domicilio y eran sus hijos los que la llevaban.”

Ana Mari Valverde García. Terque



El cambio

El cambió de la leche de cabra a las nuevas leches embotelladas no fue fácil para todos y así lo recuerda Ana Mari Valverde García *"Posteriormente llegó la leche embotellada y pasteurizada a las tiendas, pero los que estábamos acostumbrados a la leche de cabra, se nos hizo un poco cuesta arriba, recuerdo aquel verano de 1979, que mis padres nos llevaron a mis hermanas y a mí a veranear a la playa del Zapillo. Mi hermana María José le dio por llorar pues no quería le leche de botella, sino la de la cabra, tanto lloró que tuvo que venir mi tía Anita en la Pasajera desde Terque para que la niña tomara leche."*



La leche migada

El tomar por la mañana, en el desayuno o por la noche, en la cena un tazón de leche migada fue muy popular *"Tazón de leche migada del primer desayuno"* *"Tomé unas ruedas de salchichón y un tazón de leche migada, me acosté al concluir"*

"Los desayunos solían ser un tazón de sopas, leche de cabra con pan desmigado, que siempre solía ser el pan duro que había quedado del día anterior." Paca Romero. Alhabia.

"Yo tomaba la leche con sopas de pan en una tacita de aluminio, para que no la rompiera. También recuerdo a mi tía Micaela, hirviendo la leche y quitándole la nata que me ponía en mi tacita con azúcar, aquello me encantaba." Inmaculada Pérez Pastor. Almería

"Cuando se rondaba a las novias, a veces los muchachos les echaban serenatas, un joven pastor de cabras que pretendía a una hija de un

panadero, le inventó una copla que decía: Niña, niña panadera tu que tienes pan caliente y yo tengo mis cabrillas comeremos sopas con leche." Paca Romero. Alhabia.

"Mi hermana estuvo mamando hasta los cuatro años, pues no quería las papillas de leche y harina tostada, a mi tampoco me gustaba la leche de la cabra, pero mi madre no me dejaba salir de casa hasta que no me la tomaba en un vaso de cristal que tenía lunares de colores, ifue una tortura hasta que mi abuela Dolores descubrió el Colacao, y aquello ya era otra cosa, ya no notaba aquel fuerte sabor que no soportaba. Mi padre tomaba en el desayuno un buen tazón de leche con malta, y mi madre otro con sopas." Carmen Salas. Rioja.

La leche se convirtió en un alimento esencial para los enfermos, en 1918, la epidemia de gripe asolaba Almería y antes de la gran demanda, las autoridades, prohibieron la venta de leche de cabra o de vaca a los cafés y restaurantes, así como les recomendaba no adquirirla a aquellos que no tuvieran enfermos o niños lactantes en su casa. No todos lo aceptaron *"El delegado de Abastos ha impuesto cincuenta pesetas de multa al dueño del restaurant El Transval y al repostero del Casino de Almería por haber adquirido leche de cabra para usos de sus establecimientos."* El Día 1918.

Señalar una cabra

"A los niños pequeños cuando ya dejaban de mamar de la madre o empezaban a ayudarles a alimentarse les daban leche de cabra; la familia lo pedían y los pastores tenían la delicadeza de señalarle para el niño una cabra, que sería la mejor de la manada, la más sana y hermosa." Paca Romero Romero. Alhabia.

La lactancia de la propia madre, fue desde siempre el sistema elegido en la alimentación infantil, por las garantías que ofrecía para la salud del niño y por motivos de sencillez y economía. Cuando la madre moría, no tenía leche suficiente o ésta no era de buena calidad, se recurría a la lactancia por medio de nodrizas. Mujeres que estaban criando a sus hijos y que por dinero ofrecían su leche. Otro recurso, era la lactancia artificial, por medio de un animal, el niño mamaba directamente de las ubres de una cabra, como vemos en esta fotografía de principios del XX en El Carmoli, Murcia (Colección Museo Etnográfico de Terque). Otra opción era la administración de leche de vaca, burra o cabra mediante la utilización de biberones.





Dolores sácame el pan

“Diego García subía con sus cabras todos los días desde Terque a Alhama, hiciera frío o calor, lloviera o escampara, las ordeñaba en la cuesta del cuartel y luego repartía por las casas. Las cacharras las dejaba al acabar en la casa de mi madre, que se las fregaba para el día siguiente. recuerdo que le decía a mi madre: Dolores sácame el pan y me ordeñaba la leche sobre el mismo pan. Lo queríamos mucho.” Carmen Iborra. Alhama de Almería.

¡A hacer leches!

“Las cabras y su leche han formado parte de nuestra vida, tanto para alimentarnos como en nuestro lenguaje con expresiones como: ¡la leche que te han dao!, ¡como te de una leche!, ¡que mala leche tienes!, ¡cuidadito con la leche del niño.! ¡A hacer leches! ¡Una leche frita! ¡estás como una cabra! ¡la cabra tira al monte. ¡Vaya camino de cabras” Juan José Yebra Quesada. Almería

La cabra equilibrista

Hasta hace unos años se podía ver por las calles de toda España un curioso espectáculo circense. El sonido de una trompeta anunciaba la llegada del *Tío de la Cabra*, sobre una escalera se colocaban unos tacos de madera, y sobre ellos una intrépida cabra se subía en un santiamén, demostrando su agilidad y equilibrio como si se tratara del pico Mulhacen. Luego llegaba el momento de recoger unas monedas entre los asistentes, con una canastilla o una pandereta. Hoy, a la única cabra que se le permite hacer exhibiciones callejeras es a la cabra de la legión que se pasea el Día de las Fuerzas Armadas al ritmo frenético de sus compañeros legionarios.

Fotografías: Portada: Juan García con sus cabras por las calles de Terque. **Página 2:** Cueceleches de hierro esmaltado y lecheras de aluminio. **Página 3:** Desayunando en la cama una taza de leche con pan desmigado. Niño amamantándose directamente de la ubre de una cabra. **Página 4:** Paca Soriano con su lechera llevando la leche a las casas de Terque. Juan García con su hijo Juan sobre el macho cabrío en el cauce del río de Terque. Colección Museos de Terque. El tío de la cabra con su trompeta en la calle Javier Sanz de Almería. Colección Eduardo del Pino Vicente.



Repostería con Leche

La Leche fue un elemento esencial en la repostería. Ingrediente que encontramos en numerosas recetas:

“Arroz con leche: Para un porrón de leche tres onzas de arroz, una raja de canela y el azúcar al palada; se deja cocer el arroz al fuego lento, y cuando está cocido se pone en una fuente polvoreado con canela.”

Flan de leche: A un cuartillo de leche se le pone doce yemas, doce onzas de azúcar. En la leche se pone una cascara de naranja que hierva un poco. Se pone canela, una copita de ron, dos onzas de almidón; se mezcla todo y se cuele sobre el molde untado con mantequilla. Se cuece al baño de maría.

Flan de leche: A una docena de yemas de huevo se le echan tres claras, media libra de azúcar, batiéndose bien. Aparte se cuece leche con canela, limón y vainilla y, cuando esté cocida y fría, se junta con el huevo echándose en el molde que ya se tendrá preparado con almíbar tostada. Se pone a cocer al baño de maría con brasas por encima hasta que este cuajado.

Natillas: A un cuartillo de leche cuatro onzas de azúcar cuatro yemas de huevos y dos onzas de almidón. Se deja cocer al gusto y se sirve.

Panecillos de leche: Se pone medio cuartillo de leche al fuego y cuando hierva se le pone harina hasta dejarla como una masa de buñuelo; cuando esté cocida se pone a enfriar en un plato y a esta masa se le añaden dos huevos batidos y se fríen a bolitas. Al servir se se le pone azúcar.

Recetas culinarias. Tadea Sola Fuentes. Almería 1937.

Leche asada: medio cuartillo de leche, 3 huevos y 4 onzas de azúcar, se bate bien y cuando estén se va echando en un molde y se cuecen al baño María.

Leche crema: A un cuartillo de leche, 5 yemas y un huevo entero, 6 onzas de azúcar, 1 de almidón y astilla de canela, se bate y se cuecen como las natas, y cuando estén, se colocan en el azafate, y ya frías se salan con azúcar, se cubren y se les pone encima una plancha caliente.

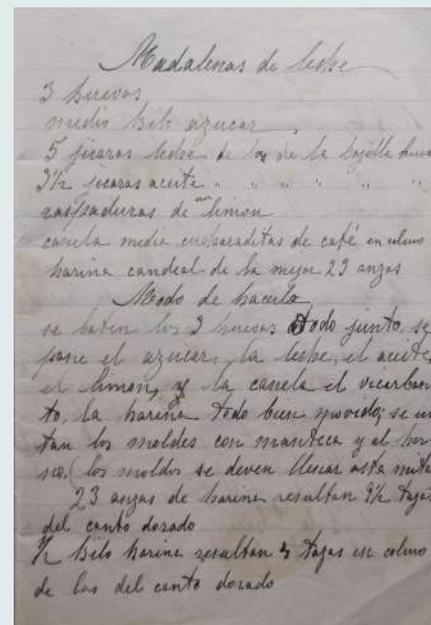
Leche frita: a un cuartillo de leche, 2 onzas de almidón desleído en agua, 4 onzas de azúcar y un poco canela molida, se bate bien todo y se cuece hasta que cuaje, y después sobre un tablero se cortan pedacitos con un molde o a capricho y se bañan con huevo batido y azúcar, y se fríen, una vez fritos se espolvorean con azúcar y canela bien finas.

Pan de aceite y leche: A una taza de aceite tostado y tibio se le pone otra de azúcar, dos de leche, alegría tostada, piñones y 6 huevos batidos, separando las claras de las yemas, se tiene preparada una libra de creciente que se amasa con lo dicho, y cuando la masa esté en condiciones se hacen las rosas o panecillos, poniéndoles encima azúcar y huevo y así se cuecen. ”

Libro de recetas escrito por Fermín González como regalo de boda a su nuera Encarnación Peregrín García. Albox . Sobre 1925

“Magdalenas de leche: 3 huevos, medio kilo de azúcar 5 jícara de azúcar de las de la bajilla buena. 3 1/2 jícara de aceite de las de la vajilla buena, raspadura de limón, canela media cucharadita de café en colmo, harina candeal de la mejor 23 onzas.

Modo de hacerlo.: se baten los 3 huevos, todo junto se pone el azúcar, la leche, el aceite, el limón y la canela, el bicarbonato, la harina todo bien movido, se untan los moldes con mantequilla y al horno, (los moldes se deben llenar hasta la mitad) 23 onzas de harina resultan 9 1/2 tazas del canto dorado, 1/2 kilo de harina resultan 4 tazas en colmo de las del canto dorado.”



Leche merengada: En una cazuela se calienta leche 3/4 de litro con cascara de limón y azúcar. A parte se baten tres claras a punto de nieve y cuando estén bien duricas se incorpora poquito a poco el azúcar unos 75 gramos. Sin dejar de batir hasta que estén bien duras. Cuando la leche hierva se va echando el merengue con una cucharada. Se cuece y se le da la vuelta para que se hagan bien por los dos lados. Se sacan, se pone en un azafate y se espolvorean con canela.” Receta de María Visiedo Gutiérrez (1890-1958) y de Salome Díaz Visiedo (1912-2011). Pechina

Postre de copas: Dos yemas, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de harina, 2 jícara de leche, la azúcar se tuesta luego aparte se deshacen las yemas en la leche esto en frío y ya se echa la azúcar y se cuece todo junto hasta quedar una crema blanda. Se echa esto en las copas que se queden medias, si se quiere encima se les pone una cucharada de coña o mistela y después se baten las claras a punto de merengue y una poquita de azúcar y se le ponen a la copa que queden con un copete y espolvoreada una poquita de canela al merengue al servir las todo frío.” Receta de Carmen Muñoz Barraojón. (1902-1984)

Gachas con leche “ A veces sobraba leche y se aprovechaba, como no había neveras, se ponía el cazo debajo de la cantarera, donde había más frescor, y se aprovechaba en la noche para hacer en la cena gachas con leche, en la sartén se hacían con harina, casi siempre de panizo, se movía el agua y la harina hasta que las gachas se ponían tiesecillas y entonces se les volcaba la leche. Las gachas solían comerse como las migas, la paila en medio de la mesa o en las estrebede y todos alrededor cada uno con su cuchara a comerse las gachas con leche.” Paca Romero. Alhabia.

Requesón

“Cuando nacía un chotillo mi abuelo nos traía la primera leche de la cabra, el calostro y mi madre lo cocía con cascara de limón, canela y azúcar, era una especie de requesón que estaba buenísimo.” Ana Mari Valverde García. Terque.

El Tiempo pasa las Fotografías se quedan



La imagen nos lleva a una cocina en la década de 1920. Sobre el mismo fogón una mujer pela patatas sobre un plato. Sobre ella la chimenea con su caramanchón cuyo repisa aparece adornada con un papel. En los vasares de las despensas, en las lejas de las taquillas y aparadores de las cocinas y comedores, en las repisas de los caramanchones de las chimeneas, en las tablas de los armarios, se puso de moda desde el XIX, adornarlos con los denominados papeles de vasares.

Los papeles de vasares eran tiras de papel de unas dimensiones aproximadas entre 60 cm. de largo por 15 de ancho, que em-

bellecían el frontal de los vasares de obra o madera, dándole a su vez una superficie más higiénica a la vajilla que allí se colocaba. Como vemos en la imagen, en un principio se hizo popular reutilizar los periódicos para adornar los vasares "Papeles que en un principio fueron periódicos no ilustrados, luego periódicos ilustrados..." La Monarquía.1890. "Suplicó al señorito que le cortase unos papeles con destino a los vasares, según el modelo que acaban de publicar los periódicos." El Correo Militar 1894.

Algunos de estos papeles reutilizados los recuerda Paqui Muñoz (Almócita, 1960) y como los preparaba su bisabuela, la "Mamita" "Las hojas de los calendarios los iba doblando en muchos dobleces y con unas tijeras los cortaba en recortes sucesivos, consiguiendo al desdoblarlo, unas bonitas tiras con cenefas geométricas festoneadas."

El director de El Globo en una carta al director de correos en 1878, acusaba a los carteros de quedarse con los ejemplares de muchos suscriptores y señalaba "esos papeles sirven para adornar los vasares de casa." Esta costumbre se fue imponiendo, hasta ser aprovechada por la industria "Y por último un artista acreditado en cometas, aleluyas y romances explotó el negocio, proporcionándose un nuevo emolumento." La Monarquía.1890. Una de estas industrias madrileñas fue la Casa Lencina "De los primeros productos de esta industria eran unos papeles con diversos dibujos picados a mano y con tijeras, después y como primer adelanto, se empleó para picarlos un sacabocados de acero... y en vista de la rapidez con que se generalizaba su uso, hizo construir un troquel de su invención." ABC. Febrero 1908

Con los años la industria fue mejorándolo, empleando en su estampación toda clase de colores y dibujos. "En la fábrica de papel de vasares La Estrella... encontrarán un numeroso surtido de papeles lisos de todos los colores iluminados, estampados, picados. Hay un bonito surtido de dibujos." El Liberal. 1890. Esa misma fábrica pedía unos años antes "Hacen falta en la fábrica de papel pintado para vasares titulada la Estrella niños y niñas de diez a diez y seis años."

Las ilustraciones se fueron haciendo de lo más variado "A los lados de la chimenea había largos vasares y éstos estaban revestidos de papeles con viñetas de corridas de toros y asaltos de bandoleros." La Ilustración Española. 1886. Composiciones geométricas que simulaban azulejos o tela de manteles, flores, frutas, vegetales, animales, motivos infantiles, paisajes o menaje de cocina.

Cementerio de Palabras

Jícara: Taza pequeña generalmente con el fondo más grueso que las paredes que se usa para tomar chocolate. "El crédito de estos chocolates es debido a la buena calidad de sus componentes y aseo que se nota en él, por lo bien molido el cacao y no dejar solaje en la jícara." La Crónica Meridional. 1883. **Azafate:** canastillo, bandeja o fuente con borde de poca altura realizado en diversas materias como porcelana, plata, latón, mimbre o paja. "Un azafate de rosas te tengo que regalar con un letrado que diga «Santísima Trinidad» La Crónica Meridional. 1894. **Porrón:** Redoma de vidrio muy usada en algunas provincias españolas para beber vino a chorro por el largo pitón que tiene en la panza. "Accedió el ama dándole un porrón de vino." La Crónica Meridional. 1882.



CUEVA DE
SAN JOSÉ
CENTRO DE EXPOSICIONES
Y CONFERENCIAS

