



EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA  
CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE

*Yuri Millares*

# RUTA DE PASTORES

Un recorrido por las vivencias e historias  
de hombres y mujeres de la Gran Canaria  
más rural y ancestral

Gran Canaria, Febrero 1996

*Yuri Millares*



# RUTA DE PASTORES

Un recorrido por las vivencias e historias  
de hombres y mujeres de la Gran Canaria  
más rural y ancestral



EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA  
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE



... pues tampoco  
... al pasto

... días antes en el campo de...  
... sando a los conductores de...  
... dad de ganado se ha...  
... que ha ocurrido un...  
... discos son para...  
... de estar el ganado...  
... que está pasando y...  
... tierra", dice Amín. "y...  
... llevamos". Y...  
... ron el último el...  
... mión, "es cosa de...  
... que con los discos...  
... tienen que..."

... Amparado es el...  
... gamberrado han...  
... ble a quien a...  
... chas de Amín...  
... do amén...  
... dejas...  
... comer el...  
... al pasto...  
... lo han...  
... fruto de...  
... res, que...  
... partes, y...  
... un...  
... de..."





sechos del ganado, incluidos los cuernos de los que mueren, y otros materiales vegetales, sirven para elaborar el compost. Un abono natural de gran calidad que sale del reciclado y aprovechamiento del estiércol y los otros materiales citados.

... ciclo productivo, pues, es común...  
... finca, que también tiene...  
... producción de miel. En...  
... se dedican...  
... com...

plementarias. "Así podemos construir una serie de cosas prácticas y artesanales". Él, por ejemplo, construyendo y reparando los comederos de los animales. "Olga trabaja las lanas, los tejidos, de nuestras mismas ovejas que teníamos antes". Porque también tuvieron ovejas, a pesar de que en el vecindario les explicaron que El Risco no es lugar bueno donde criar ovejas por su clima más cálido. Pero ellos quisieron comprobarlo.

"Después de trasquilar, lavábamos la lana y la cardábamos, ella la tiñe con tintes naturales de plantas recogidas en la zona y se pone a hilar con el telar". Reconoce que la rentabilidad de lo que hacen no es comparable a otras actividades similares realizadas por industrias en las ciudades. "Pero en el campo tenemos una riqueza cultural y una influencia en el desarrollo del ser humano que es muy importante". Esa riqueza cultural, sin embargo, "no tiene la valoración que se merece", se lamenta. "Hoy en día hay muchas ayudas para la agricultura y la ganadería", afirma, "pero no pasa a ser algo real" cuando recibe ayudas para invertir en infraestructuras en la finca "y, después, ponen... comercialización".





Foto YURI MILLARES  
PELLAGOFIO.es





foto YURI MILLARES  
PELLAGOFIO



## Dinámica de un día de trabajo

El reparto del trabajo entre los hombres y las mujeres de la familia de Pepe Suárez sigue las pautas tradicionales. Los hombres están con el ganado, pendientes de las cabras, ordeñándolas; las mujeres, en el cuarto del queso, se encargan de elaborarlo según van llegando las lecheras cargadas. Santiago es el hijo más joven y a sus 25 años conoce de sobra el trabajo de pastor, aunque su hermano mayor, Miguel, sea el más veterano y el que más querencia tiene por el ganado.

"Nosotros nos levantamos sobre las cinco y media o seis y lo primero que hacemos es echar un poco de cabras para adentro", explica Santiago, sentado en la cocina de la cuartería donde vive. Pronto empiezan a ordeñar y al aclarar el día meten al resto del ganado en los corrales. Durante seis y siete horas no harán otra cosa que ordeñar más de 1.200 cabras, metiéndolas de 24 en 24 por cada lado de la ordeñadora mecánica.

En un desvencijado Land Rover van cargando y transportando las lecheras, de cuatro en cuatro, rápidamente, hasta el cuarto del queso, "porque la leche fría no es conveniente hacer el queso con ella". Allí, lo primero que se hace es colarla "y se le echa un líquido que le llamamos nosotros el yogur, un fermento que mata los virus de la leche, porque si se suelta el queso, la ganancia...



Tras el ordeño, se traslada la leche inmediatamente en lecheras al cuarto del queso, donde se cuele.

A continuación se echa el cuajo, que tarda unos 20 minutos en actuar. "Entonces se ensuera: baja la leche y sube el suero, eso todo con la mano. Se queda un ratito, que baje toda la cuajada al fondo". A partir de ahí ya se puede empezar a hacer el queso, cogiendo esa cuajada del fondo y apretando "con un trapo y un aro", explica. "Hay quien lo hace...

pica un poquito", hace el gesto con la punta de los dedos pulgar e índice de la mano derecha, "para que la cuajada añadida pegue con la otra".

Virando el queso y vuelta a apretar se llega al momento en que el queso está hecho...

foto YURI MILLARES  
PELLAGOFIO





Foto YURI MILLARES  
PEL'AGOFIO





foto YURI MILLARES  
PELLAGOFIO.es



"Trotador con botas brutas y macuto, todo un soñador con máquina de retratar y grabadora, el compañero certifica que, curtido por montañas y barrancos, José Suárez no se separa nunca del garrote cuyo extremo protege con cuidado del 'ferrugio', por mor de haberse visto, un día que perseguía apurado a un puño de cabras, si volaba o no volaba desde lo alto del Pico del Guirre"

*Martín Moreno*



EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA  
CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE

La familia de Antonio Suárez sube a verlo pastorear  
los cabrales como hace 25 años lo hacía su padre.

## 25 años del libro 'Ruta de pastores'

