

## **LOS OFICIOS DE MI PUEBLO**

Por  
**ROSETA**

Fuertescusa es uno de los pueblos menos poblados de la serranía conquense. El último censo, con datos de 2012, lo integran 82 personas y sólo una es menor de 14 años. Hace mucho que no hay escuela ni se crea empleo excepto el que generó la apertura de una tienda, hace cuatro años, donde se despachan pan y dulces elaborados en pueblos vecinos y productos básicos de alimentación, higiene personal y limpieza.

Desde hace poco más de un año dos jóvenes comparten el pastoreo de un rebaño de vacas. Junto a quienes que atienden los dos bares, un albañil, la encargada de la limpieza de los edificios municipales y dos personas que durante uno o dos meses en verano se ocupan de la limpieza urbana, son los únicos vecinos que desarrollan aquí su actividad laboral.

No siempre fue así. En 1910, tras un descenso de población importante, Fuertescusa tenía 500 habitantes que en su mayoría trabajaban en el pueblo compaginando varias tareas agrícolas y ganaderas. Oficios familiares para garantizar la subsistencia.

De ellos quiere guardar memoria Roseta en lo que fue una cuadra hace ocho décadas. Tras una puerta vieja de madera coronada por un cartel que reza "Los oficios de mi pueblo", encontramos lo que dentro de poco será un pequeño museo etnográfico. Un espacio distribuido en áreas temáticas donde Roseta recopila la historia de oficios que se realizaban en el pueblo.

La primera se dedica a la siega, labor dura que tenía lugar en julio cuando las espigas de cereal, doradas y bien granadas, estaban listas para recolectar.

Si el terreno era suficientemente grande, se trabajaba varios días de sol a sol con las pausas correspondientes para almorzar y comer a la sombra en compañía de un botijo con agua fresca y, a veces, una bota de vino.

Algunas siembras estaban alrededor del pueblo pero otras, ubicadas en parajes como Los Altos, El Ordeñairo o las Modorras, exigían un desplazamiento largo. Por eso, las familias al completo se trasladaban allí a pasar pequeñas temporadas, pues tras segar había que trillar. De esta labor agrícola dan muestra varias fotos en blanco y negro de hombres agachados cortando espigas con las hoces mientras protegen cuatro dedos de su mano izquierda con la zoqueta, una pieza de madera que sólo deja libre el pulgar para agarrar la mies. Después de cosechar procedía separar el grano de la paja lo que se hacía con la trilla, una plancha de madera con el frente curvado hacia arriba y muchas de piedrecillas de sílex en la parte inferior, como la que Roseta acaba de restaurar para el museo.

Tras extender la parva en la era, una caballería -generalmente mula o macho- guiada por un campesino subido en la trilla, arrastraba esta hasta completar el trabajo.

El siguiente paso era aventar. Había que esperar la llegada de la tarde y con ella de una ligera brisa muy útil para limpiar el grano. Sólo a Los Altos llegaba, ya después de cenar, "la burra" un aire

continuo que durante dos o tres horas facilitaba la labor. Entonces, con una pala, se lanzaba al aire la mezcla de grano y paja obtenida al trillar. La brisa desplazaba la paja hacia un lado mientras el grano caía en el mismo lugar.

El arnero y la criba terminaban con las últimas impurezas antes de guardar grano y paja hasta el momento de sus distintos usos.

"Para vender la cosecha de cereal se utilizaban como medidas el almud, el medio almud y el celemin", explica Roseta mientras señala unos recipientes de madera llenos de trigo y cebada.

"Estos oficios no son tan remotos. Quienes tenemos entre 40 y 50 años podemos recordar algunos" añade, y cuenta que en Fuertescusa se trilló hasta avanzada la década de los 70 del siglo XX. "En los últimos años era una labor casi testimonial que se realizaba en eras próximas al núcleo urbano y proporcionó entretenimiento varios veranos a quienes pasábamos aquí las vacaciones mientras compartíamos con nuestros mayores algunos retazos de su vida".

De ello da fe una pantalla que proyecta grabaciones en Súper 8 donde aparecen niños que se alternan para subir a la trilla.

A su lado vemos, palas y un gran sombrero de paja que protegía a segadores y trilladores del sol del verano.

El espacio siguiente Roseta reúne objetos y archivos gráficos para rememorar el pastoreo de ovejas y cabras que hubo por estos parajes y disminuyó poco a poco hasta desaparecer hace unos años.

Oficio duro que requería pasar muchos días a la intemperie ya hiciera calor, frío, lloviera o nevara, y muchas noches al raso con la única protección de una manta "de lana con cuadros blancos y marrones y flecos como esta", dice Roseta alcanzando una pieza de tacto áspero cuyo peso imagino empapada de lluvia mientras el ganadero alcanzaba un cobijo. ¿Cuánto tardaría en secarse?

El atuendo del pastor se completaba con albarcas, un morral o talego con algo para comer y la navaja, herramienta siempre imprescindible en estas tierras.

Solía ser un trabajo en familia cuyos miembros se alternaban en la tarea de llevar las reses en busca de agua y alimento y de cerrarlas algunas noches en pajares o tinadas.

Si los rebaños eran numerosos se buscaba un pastor externo, cuyo sustento corría a cargo del propietario de los animales que, en ocasiones, también vendía carne en un pequeño establecimiento propio. A final de la primavera, llegaba el momento de esquila, lo que permitía obtener beneficios por la venta de lana y refrescar a las ovejas de cara al verano.

En los pasados años 50 había en el pueblo dos esquiladores, padre e hijo, que se unían otros seis u ocho de Cañamares para, en cuadrilla, esquila las ovejas de estos dos pueblos y de Poyatos.

La tarea comenzaba en Cañamares, la más cálida de las tres localidades y donde había más cabezas de ganado. Allí iban cada día en bicicleta los de Fuertescusa mientras duraba la temporada que continuaba en Fuertescusa y concluía en Poyatos donde permanecían durante 10 ó 12 días alojados en distintas casas.

Si bien este oficio no ha desaparecido, ha dejado de hacerse al modo tradicional, el que Roseta muestra en su museo. Aquí podemos ver las herramientas que utilizaban los esquiladores: tijeras especiales bien afiladas; piedra de afilar; cuerdas y tiras de piel para inmovilizar a los animales y polvos de carbón machacado, que llamaban "moreno" y se utilizaba para cicatrizar las heridas que las tijeras pudieran causar a las ovejas y evitar que las moscas pusieran huevos en ellas.

El día previo a la esquila, se encerraba a los animales en las tinadas para que sudasen facilitando así un trabajo que se hacía en un lugar luminoso y a la sombra.

Un buen esquilador, además de ser rápido y hábil en el manejo de la tijera, sacaba el vellón de lana entero y hecho una bola para que no se estropease ni ensuciase.

La cuadrilla se repartía las tareas: unos acercaban las ovejas para que otros las prepararan atándoles las cuatro patas a la altura de las pezuñas con una atadura en forma de lazada para facilitar agilizar el desatado.

El esquilador permanecía doblado por la cintura e inclinado hacia delante y se ayudaba de las piernas para sujetar la res.

Tras la esquila el ganadero marcaba a fuego a sus reses. Para ello utilizaba un hierro con pez caliente en una que quedaba pegada a la piel del animal y permitía identificarlo si se mezclaba con otro rebaño.

El que se muestra aquí, al lado de un vellón de aspecto impecable tiene la letra C, inicial del apellido de la familia de Roseta. Un audiovisual muestra cada fase de estas tareas.

Cuando el trabajo lo permitía, los pastores realizaban otras faenas como la fabricación de cucharas y útiles afines, más habitual en el caso de los hombres y el hilado de lana en el caso de las mujeres.

Los primeros utilizaban madera de buje, muy abundante en Fuertescusa. Tras varios días en remojo para facilitar su tallado, le daban forma con una navaja bien afilada. Los más hábiles utilizaban escofinas y limas para mejorar el aspecto de estos objetos elaborados generalmente para uso doméstico propio. Si era posible, se vendía alguno para mejorar la economía familiar.

Aún quedan al menos dos cuchareros aficionados en Fuertescusa. El más joven realiza, también con buje, piezas de bisutería de gran belleza. Las pastoras reservaban algún vellón para convertirlo en hilo con la ayuda del huso de mano, un simple palo con un disco pequeño en el extremo sobre el que se retorcían varias fibras cortas para unir las y obtener una hebra continua.

"Cuando el huso está lleno la fibra hilada se desenrolla manualmente o con una devanadera como esta" explica Roseta mientras hace girar una herramienta de madera que a través de una hebra conduce hasta el huso. A su lado exhibe un cardador, toquillas y piales que su abuela tejió después de hilar ella misma la lana.

El siguiente espacio temático tiene sabor dulce para explicar al visitante el oficio de mielero.

En él podemos ver y tocar distintos colmenas de vaso y de caja, marcos, paneles vacíos y llenos de miel todavía cubierta por la cera que Roseta permite rascar con los dedos para acceder al dulce manjar. También todo lo que necesita un apicultor: traje, careta y guantes, fundamentales para no recibir picotazos; ahumador, que atonta algo a las abejas y disminuye su agresividad; cepillo para limpiar los panales de abejas; gancho para sacar los panales de la colmena; cuchillos para rascar la miel; extractor para "centrifugar" los panales y criba para limpiar la miel que, por supuesto se puede probar.

Es una miel producida en Fuertescusa donde el "oficio" se mantiene. Varios vecinos cuidan colmenas, generalmente para consumo familiar, aunque alguno, con más unidades, vende la miel. La cosecha tendrá un reconocimiento mayor dentro de poco, pues está a punto de llegar al mercado la primera miel envasada con la Marca de Calidad "Miel de Cuenca".

Esta iniciativa pretende aportar valor añadido a un producto que comparte parámetros de calidad con el englobado en la Denominación de Origen (DO) "Miel de la Alcarria" pero no está tan valorada ya que, aunque dicha DO aglutina también a apicultores conquenses se suele relacionar sólo con la provincia de Guadalajara, según fuentes de la Asociación de Apicultores de Cuenca, para cuyos responsables la miel de la Alcarria y las sierras conquenses "tiene muchísima calidad y debe ser reconocida".

"Quizás sea una oportunidad para dinamizar la economía de la zona y atraer a algún emprendedor", desea Roseta.

Al final de la zona de museo habilitada hasta el momento, un tronco de pino resinero, con su vaso original sirve para explicar, con la ayuda de unos paneles, el oficio de la resina, quizás la actividad económica más fructífera que se ha realizado en Fuertescusa. También una de las más duras.

A su lado otros paneles explican el trabajo de herreros y ebanistas vecinos del pueblo que fabricaron muchas de las herramientas citadas y otros aperos de labranza que completan la exposición: carretillas, azadas, guadañas, hachas, rastrillos, picos, etc.

Al terminar vemos la trompeta de la última pregonera del pueblo cuya voz auténtica podemos escuchar gracias a la tecnología: "Por orden del señor alcalde se hace saber...". Está al lado de la "centralita" que regentó la última telefonista.

La mayor parte de los objetos recopilados han pertenecido a familiares de Roseta. Pero, algunos vecinos al conocer la iniciativa colaboran con sus aportaciones y se ofrecen para relatar a los jóvenes sus propias experiencias en estas tareas.

En Fuertescusa hay dos molinos con los elementos del ciclo del agua y de la molienda bien conservados, testigos del oficio de molinero. Roseta quiere convencer a sus dueños y al Ayuntamiento para iniciar los trámites de declaración de Bienes de Interés Cultural. Y quiere hacer lo mismo con el viejo horno. Pero esta será otra historia.