

MESTO



Cuadernos monográficos de Tentudía

número IIb

Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía  
*Rufino Acosta Naranjo (coordinador)*  
*Antonio Luis Díaz Aguilar y Santiago Amaya Corchuelo*

# Memoria de la tierra, campos de la memoria

Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía

Volumen 2: Olivar, viñas, huertas y otros



# **MESTO**

## ***Cuadernos monográficos de Tentudía***

CENTRO DE DESARROLLO COMARCAL DE TENTUDÍA

### **CONSEJO EDITORIAL**

**Presidente:** Juan Murillo Toro

**Vicepresidente:** Ceferino Muñoz Sayago

**Secretario:** Lourdes Melgarejo Viñals

**Tesorero:** Antonio Parra Atienza

**Vocales:** Manuel Vázquez Villanueva,

Daniel Ambrona Garrote, Manuel Bonilla Sánchez,

Juan Antonio Navarro Lobato, Manuel Rodríguez Pardo,

Carmen Galán Rubio, Antonio Luis Cid Guerra,

Manuel Agudo Sánchez, Antonio Mateos Cobos,

José Antonio Méndez Artero, Miguel Ángel Garrón Albújar,

Cayetano Ibarra Barroso, Julián Pérez Girol,

José Pedro Rubio Marrón, Jesús Aldeanueva López,

Silvestre Martínez Chaves, Antonio Bermejo Ledesma,

Mario Megías Castellón, Luis Maya Montero,

Rafaela Cordero Medina

(El Consejo Editorial de Mesto es ejercido por el Consejo Ejecutivo del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, órgano gestor de la entidad editora).

### **EQUIPO DE REDACCIÓN**

**Director-Gerente:** José María Lama Hernández

**Editor:** Jordi Macías Macías

**Redacción:** Antonio Morales Recio,

María Jesús Duarte Márquez, Arturo López Gallego,

María Luisa del Viejo Escolar, José Antonio Pecellín Garrote.

(El Equipo de Redacción de *Mesto* es el propio Equipo Técnico del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía)

### **COLABORADORES**

Maurizio Catani, Rufino Acosta Naranjo,

Andrés Oyola Fabián, Santiago Amaya Corchuelo,

Antonio Luís Díaz Aguilar, Felipe Lorenzana de la Puente,

Francisco Figueras García, Manuel Mateos García,

José Enrique Capilla Nicolás, Nicolás Duran Jiménez

\* \* \*

Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía  
Avenida de Portugal, 29  
06260 - Monesterio

Teléfonos: 924 517193, 924 517201

Fax: 924 517 169

[www.tentudia.com](http://www.tentudia.com)

[www.asociacionesenred.org](http://www.asociacionesenred.org)

[correo@tentudia.com](mailto:correo@tentudia.com)

TENTUDÍA - EXTREMADURA 2001





*MESTO Cuadernos monográficos de Tentudía*

# Memoria de la tierra, campos de la memoria

Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía

Volumen 2: Olivar, viñas, huertas y otros

*Rufino Acosta Naranjo (coordinador),  
Antonio Luis Díaz Aguilar y Santiago Amaya Corchuelo*

**Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía**

*Tentudía, 2001*

© Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía  
Avda. de Portugal, 29  
06260 Monesterio  
(Badajoz)

**Autores del texto:** Rufino Acosta Naranjo (coordinador)  
Antonio Luis Díaz Aguilar y Santiago Amaya Corchuelo

**Fotografías:** De los autores del texto  
y del archivo gráfico CEDECO - Tentudía  
(J. Enrique Capilla Nicolás)

**I.S.N.N.:**  
(en trámite)

**Depósito Legal:**  
BA-671-2001

**Fotomecánica e impresión:**  
Imprenta RAYEGO, S.L.  
C/. Santa Brígida, 1  
06300 Zafra  
(Badajoz)

[El Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía no comparte, necesariamente, las reflexiones y opiniones de los autores que aparecen en *Mesto*]

# ÍNDICE

## (Volumen 2)

<b>1. ELOLIVAR</b>	7
1.1. El olivar en la zona	9
1.2. Las variedades de aceituna y el manejo del olivar	19
1.3. La recolección y el destino de los productos	45
<b>2. LA VIÑA</b>	61
2.1. Localización y caracterización	63
2.2. El manejo de la viña	73
2.3. Usos y destinos	92
<b>3. LA HUERTA</b>	105
3.1. Localización y tipos de explotaciones hortofrutícolas	108
3.2. El ciclo productivo de la huerta	114
3.3. Ciclo específico de las especies hortofrutícolas	129
3.4. Uso, aprovechamiento y destino de hortalizas y frutas	141
<b>4. EL CASTAÑAR</b>	151
4.1. El castañar en la zona	153
4.2. Características de los castaños de la comarca	157
4.3. El manejo	160

4.4. Recolección y destino de los productos	171
<b>5. EL HIGUERAL</b>	183
5.1. El higueral en la zona	185
5.2. El manejo	193
5.3. Recolección y destino de la producción	203
<b>6. LAS FORMACIONES DE ÁRBOLES MADERABLES</b>	217
<b>7. LAS COLMENAS, LAS ABEJAS Y LA MIEL</b>	233
7.1. Las colmenas en la zona	235
7.2. El manejo	240
7.3. Los productos y su destino	250
<b>CONCLUSIONES. A modo de análisis transversal de los agroecosistemas tradicionales de Tentudía</b>	255
Consideración previa	257
Agricultura y ecología	261
Estrategias de manejo campesinas	275
Economía	279
Las clases y las relaciones sociales	297
<b>ANEXOS</b>	307
Entrevista a Jenaro Becerra, piarero de Fuente de Cantos (11, agosto, 1998)	309
Entrevista a Antonio Pacheco, recovero de Monesterio (29, febrero, 1999)	297
<b>Bibliografía</b>	329

**NOTA.**

*Para una comprensión cabal del contenido de este libro, reiteramos en parte la referencia a las autorías que ya hiciéramos en el volumen anterior. En este segundo volumen, Rufino Acosta se ha encargado de la síntesis final; Antonio Luis Díaz de los capítulos de viñas y huertas, y Santiago Amaya del olivar, higueral, castañas, árboles maderables y colmenas.*

*Por otro lado, volvemos a advertir de que las abreviaturas situadas tras los testimonios de los informantes hacen referencia al nombre de éstos y a la localidad de vecindad de cada uno: Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Cabeza la Vaca, Calera de León, Fuente de Cantos, Fuentes de León, Monesterio, Montemolín, Pallares, Santa María de Nava y Segura de León.*

# **1. El olivar**



### **1.1. El olivar en la zona**

Antes de abordar directamente el análisis del agroecosistema de olivar en este área geográfica queremos caracterizar y contextualizar al olivar en nuestra cultura latina y cómo se fue extendiendo por el Mediterráneo al compás de las oleadas que marcaban las culturas en expansión, tales como fenicios, griegos o romanos.

El olivo y la vid se encuentran entre las plantas cultivadas que son citadas en la literatura desde la antigüedad, así la ramita de olivo en el pico de aquella paloma que envió Noé para observar el mundo después del Diluvio. Pero quizás donde encuentra el olivo un contexto cultural propicio para resurgir como un referente importante es en la cultura griega, y concretamente en su mitología. De este modo es nombrado en la fundación de Atenas, un bello mito en que Neptuno y Minerva competían por ofrecer el más importante don a la recién nacida; Neptuno, golpeando el suelo con un tridente, hizo surgir el caballo, pero Minerva lo superó haciendo brotar el olivo, ganando con ello el derecho en disputa de dar nombre a la nueva población. Al mismísimo Aristeo, hijo de Apolo, se le consideraba inventor del sistema primitivo de extracción del aceite.

Continuando con la importancia y el significado que el olivo y el aceite tuvieron en Grecia, sabemos que este árbol estaba consagrado a la diosa Minerva o Atenea, y estuvo muy relacionado con las demostraciones atléticas, en especial los antiguos juegos olímpicos, cuyos triunfadores eran coronados con ramas de olivo silvestre, y los atletas, que actuaban completamente desnudos, untaban o unguían sus cuerpos con aceite de oliva; o bien los luchadores añadían a su capa de aceite otra de mugre y barro, con lo que conseguían una adecuada capa resbaladiza y grasienta.

El nombre latino, concretamente romano de *olea*, puede derivar del celta *olewo* del griego *elaia*. En cualquier caso si la encina es el árbol silvestre mediterráneo por excelencia, el olivo lo es entre los cultivados, hasta el punto que su identificación con el Mare Nostrum es total y completa (Parra, 1988: 77 y ss).

Algunos autores modernos restringen el lugar original del olivo a la zona oriental mediterránea que va de Siria a Grecia, pese a que la forma silvestre llega hasta la Península Ibérica y el norte de África. Por lo que se refiere a nuestro país, se atribuye a los fenicios su propagación, con las primeras colonias ibéricas, en el litoral mediterráneo. Lo cierto es que durante la dominación romana el olivo fue extendiéndose más y más, hasta cubrir las necesidades de una población que en tiempos de Trajano, en el siglo I de nuestra era, se estimaba en cuarenta millones de habitantes en todo el Imperio. Las invasiones bárbaras trajeron aparejada la merma de este cultivo íntimamente ligado a la Antigüedad clásica, no en vano las grasas animales tenían mucha más importancia entre los hábitos alimenticios de los centroeuropeos y no conocían el olivo. La dominación árabe volvió a propiciar su surgimiento. El español se formó así en el culto romano al olivo, asentándose una tradición española propia en las extensas regiones olivareras de Andalucía y transformando radicalmente sus hábitos (Parra, 1988).

Se supone, como hemos dicho, que el cultivo del olivo en España fue introducido por los fenicios, se expandió durante la dominación romana, decayó algo con la invasión de los godos, para recobrase bajo la influencia árabe y retrocedió nuevamente durante la Conquista, hasta que en el siglo XVI la exportación a América -donde estuvo prohibido su cultivo durante los reinados de Felipe II y Felipe III- aumentó de nuevo su superficie, especialmente en Andalucía. Pero fue en el siglo XIX cuando se inició el auge sin precedentes impulsado por diversos factores, entre los que se contaba la Desamortización -que en cambio, como se dice en el capítulo del encinar, fue un factor de regresión de su arboleda- y la liberación de su comercio. Durante los años veinte del pasado siglo, desmantelado nuestro principal competidor, Italia, se produjo la verdadera "época de oro del olivar" (Parra, 1988:92). Otra regresión del olivar y del aceite se produjo debido a la crisis que provocó el descubrimiento de aceites minerales para lubricación, aunque luego se recuperó el consumo y mejoró la calidad del aceite para consumo humano (Garrabou y otros, 1986: 455-498). De este modo la superficie del olivar alcanza un máximo en el año 1967 con 2.392.000 hectáreas, triplicándose las existentes un siglo antes e iniciándose, a partir de entonces, un proceso acelerado de degradación que ha llegado casi hasta nuestros días. Otra coyuntura importante para el olivar ha sido la última ampliación del cultivo del olivo al amparo de las subvenciones de la Unión Europea.

Característico de nuestras regiones de clima más benigno, genuinamente mediterráneo, su área geográfica se extiende entre las latitudes 18° y 45° del hemisferio norte, aunque fuera de estos límites también puede vegetar excepcionalmente de forma achaparrada o arbustiva. La faja olivarera que circunda el Mare Nostrum aparece modificada por factores orográficos que aumentan o disminuyen la profundidad de su penetración. En la península, desde la frontera portuguesa llega a Salamanca y el antiguo reino de León, desciende por el río Tiétar y la vertiente meridional de la Sierra de Gredos, y enlazando a Madrid con el Henares

llega a Zaragoza, la cuenca del Ebro y la Rioja alavesa hasta unirse a Cataluña y las primeras estribaciones de los Pirineos, la costa gerundense. El olivo conquista todas las latitudes españolas por debajo de esa línea, sobre todo Andalucía, alcanzando los máximos rendimientos en los olivares del valle del Guadalquivir. En España el olivo, especie arbórea típica del Mediterráneo como ya se dijo, comprende las grandes superficies de Andalucía, Valencia, Castellón, Tarragona y también Extremadura, donde se adapta merced a su estructura xerófila, a los secanos de extremadas temperaturas estivales, siempre que disponga de suelos profundos. El olivo vegeta en más de dos tercios de España, estando ausente en grandes cantidades, aunque existan pies aislados en Galicia, Valladolid, Segovia, Palencia, Oviedo, Burgos, Santander, Vizcaya, Guipúzcoa y Tenerife, y aparece escasamente en León, Zamora y Gran Canaria (Parra, 1988).

El olivo es rústico y duro, resistiendo mínimas de  $-6^{\circ}$  y hasta de  $-8^{\circ}$ , siempre que las heladas no sean prolongadas y el deshielo se produzca poco a poco, pues aun muriendo el follaje, la vitalidad del árbol permite que rebrote la cepa. Aunque habita valles, es característico de planicies, laderas y mesetas, donde no sufre tan directamente el efecto pernicioso de las nieblas. Busca deshielo lento, sufre daños considerables por el brusco tránsito térmico y la rápida fusión del hielo tras la salida del sol. La costa también perjudica debido a la acción de la salinidad. No soporta suelos compactos ni muy húmedos, adaptándose al resto.

El olivar, como la vid y en menor medida el algarrobo, se ha extendido por suplantación del bosque mediterráneo original de encina, de modo que son antiguos encinares la mayoría de los olivares que podemos contemplar en la España seca como los de la cuenca del Ebro, Castilla la Nueva, Extremadura, Andalucía, Valencia y Cataluña. En Extremadura, Badajoz incluye comarcas olivareras como la del sur, de Llerena y Fuente de Cantos, la de la zona de Barros, con Almendralejo, Mérida y Badajoz, y ya en el límite con Ciudad Real, la de Puebla de Alcocer, Monterrubio y Talarrubias.

Pero una vez que hemos procedido a la contextualización histórica de este árbol y de este cultivo, de su importancia en la cultura mediterránea y de su evolución en la Península Ibérica, vamos a pasar al caso concreto que nos ocupa, el del agroecosistema de olivar de la comarca de Tentudía. Para ello lo primero que haremos será establecer la superficie de olivar que había en cada una de las poblaciones (ver cuadro 1).

Lo más destacable de este cuadro es el elevado número de hectáreas que encontramos en Fuentes de León, equiparable a Bienvenida con un 12,2% respecto al total de su término municipal. En este caso podemos decir que la cantidad de olivar en una población de campiña donde predomina el cultivo, la vid y el olivar, es semejante a la de un pueblo serrano que suelen dedicarse a la explotación ganadera en la dehesa. Pero sobre todo destaca Cabeza la Vaca, con un 18,6% de olivar del total de su superficie. Sobresale también el caso de Monesterio por su escasez en olivar, apenas el 1,4%, propio de un municipio con los mayores latifundios serranos de la comarca como ya hemos dicho.

---

**CUADRO 1. SUPERFICIE DE OLIVAR POR MUNICIPIOS**


---

	<b>Ha. olivar</b>	<b>%Total</b>
Bienvenida	1.136	12,2
Bodonal de la Sierra	336	4,9
Cabeza la Vaca	1.191	18,6
Calera de León	144	2,08
Fuente de Cantos	1.056	4,2
Fuentes de León	1.370	12,5
Monesterio	480	1,4
Montemolín	605	2,8
Segura de León	752	7,06

---

Elaboración propia a partir del *Plan General de Ordenación Económico-Social de la Provincia de Badajoz.*

Los olivares que había en los años cincuenta en esta comarca mayoritariamente provenían de las siembras que se hicieron en los siglos XVIII y XIX. Ello no quiere decir que no se sembraran nuevos olivos como así se hacía con diferentes métodos, mediante estacas principalmente. Este olivar mantenía en parte características y elementos del bosque mediterráneo, sobre todo en los árboles, algunos de ellos centenarios como decimos y de gran porte, que brindaban cobijo a multitud de especies animales, a las que también servían otros testigos de aquel ecosistema en las lindes y caminos, como las retamas, coscojas, lentiscos, chaparros y otros arbustos (Acosta, 1999).

El olivar que hemos estudiado garantizaba la producción sostenida de excedentes basándose fundamentalmente en recursos de la zona, valiéndose para ello de la integración de la agricultura y la ganadería, que brindaba tracción y estiércol. Algunos cultivos esporádicos en el olivar, como las leguminosas, aportaban también fertilizante orgánico (Acosta, 1999). Si la sostenibilidad del sistema procedía en parte del aporte nutricional del estiércol, este era contrarrestado por la erosión, principalmente en las zonas escarpadas de la sierra de la comarca.

En otras ocasiones la vocación fundamentalmente olivarera perdía importancia en pos de cultivos herbáceos de manera constante, provocado esto por la penuria y escasez de la época unas veces, otras por la poca posibilidad de acceso y/o tenencia de tierras, y otras por los criterios y costumbres de poblaciones determinadas que imprimían una lógica al olivar tendente a su producción de granos a pesar de la merma de la cosecha de aceitunas. Incluso en casos específicos, como pasó entre los pequeños propietarios de Fuentes de León, se combinó la vocación olivarera con la ganadera.

La realización sistemática de las labores culturales mantenía un bajo nivel de fitopatologías. El estiércol brindaba también calor al árbol y prevenía enfermedades. Prácticas como el estercolado, la quema de las ramas caídas en la limpia, la misma limpia periódica que despojaba los árboles de todas las ramas secas y sobrantes, etc., favorecían la salud de los árboles (Acosta, 1999). Precisamente, a raíz de la constancia de estas prácticas, el nivel de enfermedades era tan bajo, y no es que no conocieran las plagas o enfermedades que podían atacar a los olivos. El hecho es que, tal como lo expresaron nuestros informantes, no había más enfermedades de las que ellos conocían y se manifestaban en los árboles, fundamentalmente la mosca y la palomilla.

Como ya dijimos, en la comarca de Tentudía no se llegó a dar un monocultivo del olivar, sino que éste era uno de los espacios agrarios que integraban todo el sistema agrario, existiendo entre los distintos espacios un alto grado de complementariedad (Acosta, 1999). Esto ha quedado de manifiesto cuando hemos tratado los cultivos mixtos, entre los cuales quizás debimos considerar a los mismos cultivos herbáceos, pero hemos preferido restringirnos a especies arbóreas que como se verá eran fundamentalmente la vid y en segundo término la higuera, las que acompañaban al olivo en el mismo espacio. No olvidemos también cómo dependiendo de las poblaciones hemos encontrado incluso bruños, almendros, etc., entre olivos. Todo ello, y aunque la vocación primera fuese la olivarera, proporcionaba una amplia variedad de recursos destinados tanto al consumo doméstico como ganadero, con lo que los olivares fueron espacios determinantes para la subsistencia de los grupos domésticos que disponían de suficiente cantidad durante la etapa de posguerra.

En cuanto a ocupación de mano de obra se refiere, la posible simplificación que suponía el olivar se vio contrarrestada con la presencia de estos cultivos asociados como el caso de la viña y de la higuera lo que ofrecía mayor estabilidad, diversificación biológica y productiva y sobre todo desde el punto de vista del trabajo, espaciamiento de las labores y épocas de trabajo, así como una constante necesidad de mano de obra. (Acosta, 1997: 130)

El olivar era un cultivo social en la medida en que facilitaba un buen número de jornales a lo largo de todo el año, y a veces era la única fuente de peonadas en ciertas épocas, especialmente en el caso de las mujeres. Si algunas labores exigían de gran especialización como podía ser el caso de la limpia, otras como el apaño permitían la incorporación de personas sin cualificar, y sobre todo, como hemos visto, mujeres que temporada tras temporada engrosaban las cuadrillas que se encargaban de apañar en las mismas fincas. Además, el trabajo de estas cuadrillas era muy importante en la conformación de su cultura del trabajo, respecto al conocimiento del territorio y de la toponimia, y a sus relaciones de grupo.

Dentro del agroecosistema de olivar en la comarca, destaca la importancia que en él tiene la pequeña y mediana propiedad. El olivar es apropiado para este tipo de explotaciones por la discrecionalidad y flexibilidad en la realización de las labores que ofrece en su manejo, por la posibilidad de articularlo con otras actividades y procesos de trabajo y por requerir bastante mano de obra como hemos dicho antes (Acosta, 1997:132).

En cuanto al régimen de tenencia el olivar en el patrimonio familiar de los grupos domésticos de la comarca era una parte muy importante de éste. Aunque las propiedades fuesen de un tamaño reducido -en la estructura de la propiedad abundaban las suertes y cercados-, siempre se intentaba disponer de algunos olivos para que proporcionaran aceite, y por supuesto aceitunas, ambas para el autoconsumo. Si la propiedad predominaba como el modo habitual de tenencia del olivar, también hemos encontrado arriendo a muy pequeña escala, comparado con otros agroecosistemas. Aunque había estas modalidades de tenencia la percepción sobre la propiedad y los propietarios en el caso concreto de este agroecosistema era un tanto contradictoria. Por un lado hemos encontrado campesinos con una idea sobre el agroecosistema del olivar que ensalzan sus virtudes de sustentabilidad, requerimiento de poca mano de obra o agradecidos ante las pocas labores que exigía. Por otra parte estaban los que creían que el olivar suponía un cultivo delicado del que había que estar pendiente y por ello asociado a la clase más pudiente que podía ser prolija en atenciones con los olivos. No por ello se dejaba de reconocer que *olivos tenía to el mundo*:

“El olivar más grande era el de D. Vito de unas 100 fanegas”

R. M., PI.

“Se traían arrendaos, otros como mi abuelo que tenía una fanega o dos, lo mismo que ahora, qué más da, hombre, y los había los ricos que tenían fanegas y fanegas de olivares”

L. J., Fc.

“Siempre se dijo que el olivo era una finca de señoritos. El olivo pa el agricultor medio, que es la parte esta nuestra o minifundio, el olivo casi era una finca de mimo, era donde se... donde se pasaba el día que no tenías otra cosa que hacer te ibas al olivar y se tenía como una finca como casi que no productiva.”

O. M., Bv.

En los olivares llegó a haber una serie de viviendas. Encontramos desde algunas zahurdas en la mayor parte de las poblaciones, casillas de apenas una estancia donde vivía una familia, hasta cortijos en extensiones considerables de olivar como el de La Viña del Comandante<sup>1</sup> en Monesterio, el de La Gordona en Pallares o el de Doña Rosa en Bodonal. En muchas ocasiones las viviendas disponían de estancias propias de otros agroecosistemas, tales como pajares, graneros, doblados, zarzos, etc., ya que el olivar era uno de los agroecosistemas de la finca, junto a huerta, higueral, o encinar, incluso con castañar en algunas propiedades de Cabeza la Vaca principalmente.

En muchas ocasiones coincidían los propietarios de las grandes extensiones de olivar con los detentadores de los molinos aceiteros, a excepción del caso de Monesterio donde no se daba este fenómeno. Lógicamente estos grandes

(1) Recibía este nombre porque estuvo sembrado en su mayor parte de olivos en combinación con vides.

propietarios disponían de capital para establecer dichas infraestructuras, en las cuales buena parte de la materia prima que se transformaba procedía de sus terrenos. Además, ejercían mediante este monopolio un control sobre el resto de la población, ya que no tenían otra posibilidad de transformar y/o vender su producción de aceitunas, reforzando y ampliando así el sistema latifundista y el caciquismo.

En cuanto a la distribución, los olivares se daban tanto en la parte de llanura o campiña como en las poblaciones de sierra de la comarca. Encontramos pueblos como Calera que disponía de abundantes y productivos olivares en las zonas serranas y eran, como decimos, olivos de los que sus propietarios hablan bien en cuanto a su producción y calidad, llegando algunos a asegurar que *la sierra es lo más propio para el olivo*. Pero debemos recalcar que se trataba sobre todo de pequeñas propiedades, como ocurría en toda la comarca.

Otra población en la que se sitúa su agroecosistema de olivar sobre todo en sierra es Santa María y concretamente la sierra en la que estaban la mayoría de olivares era la que se conoce con el nombre de Cachonera, en la solana que parte de la misma población. Un informante señala que contando toda esta parte de sierra más otros trozos dispersos no llegaban a cien las fanegas de olivo en este pueblo.

Generalmente, como suele pasar con las higueras o las viñas -muchas veces plantadas en asociación con los olivos-, la mayor parte de los olivares los encontramos situados alrededor de los pueblos, en las zonas más parceladas donde domina el minifundio, las huertas, los cultivos, etc. Esta era la zona característica del minifundio, de las suertes y cercados distribuidos como propiedades de una parte de los grupos domésticos de cada población. A veces se asentaban en terrenos que durante el siglo XIX se vendieron en la Desamortización, generalmente eran propiedades de los Ayuntamientos, terreno de Propios, donde se fomentó la siembra de olivar tras estas ventas. Es el caso por ejemplo de parajes conocidos como El Monte o Las Viñas en Bodonal. Son zonas colindantes a la población de muy pequeña extensión, predominando el minifundio y donde se alternaron hace décadas los olivares con las viñas y los cultivos mixtos de ambas plantas, hasta que las viñas desaparecieron dejando paso al más longevo olivo. A pesar de que en los años cincuenta ya apenas quedaran viñas estos parajes se seguían denominando como Las Viñas. Además de estos pagos minifundistas y parcelados, existían algunos grandes propietarios de olivares cuyas dimensiones por lo general no superaban la centena de fanegas como el caso de Las Contiendas de Cabeza la Vaca, el olivar denominado de Doña Rosa en Bodonal, o el ya mencionado olivar de Don Vito de Pallares.

Un asunto importante en el olivar era la asociación con otros cultivos. En efecto, entre los olivos de los años cuarenta y cincuenta en la comarca de Tentudía se podían encontrar higueras o viñas principalmente, aunque también se sembraron asociados con bruñeros, almendros, castaños, membrilleros o perales. A pesar de que la vocación productiva primera del terreno era la de olivar, estos árboles se combinaban con otros como los señalados y la razón aducida por nuestros informantes radicaba en el aprovechamiento más intensivo del terreno buscando una diversificación de productos, propio de la agricultura tradicional y de una época

de autoabastecimiento. Por esta razón, y porque eran los que menos dañaban el crecimiento del olivo, se sembraban junto a ellos árboles frutales, para que mientras un olivo, árbol por excelencia de lento crecimiento y larga vida, comenzaba a producir, la misma tierra ofreciese determinados productos frutícolas. Pero no sólo se sembraban otros árboles en el olivar a la hora de plantar los olivos, sino que en la mayoría de los casos que hemos encontrado cuando se trataba de árboles frutales, estos se colocaban con independencia de la fase vital del olivar. No así con las vides e higueras que se sembraron simultáneamente con los olivos.

En Calera era frecuente que los olivos estuviesen plantados, o que llegaran a plantarse en la época de la que hablamos, con líneas de bruñeros (ciruelos), ya que se consideraba un árbol de alta rentabilidad para consumo humano y sobre todo para que los cerdos consumiesen los bruños y engordasen de esta manera. El marco del olivo solía ser considerable según el criterio local, sobre los diez metros o entre doce y catorce pasos, de manera que mientras el olivo llegaba a la veintena de años que ya producía y alcanzaba cierto desarrollo, en el medio se colocaba el bruñero que era un árbol *que no le quitaba el crecer al olivo*, que no le perjudicaba en su desarrollo. La importancia de los bruñeros era mucha, llegando a secar grandes cantidades mediante el sistema de la escarda previa, ya que de ese modo *pasaba* (secado) y se conservaba mucho mejor. Tal como se pasaban o secaban grandes cantidades de higos en la comarca, bien para uso doméstico o para consumo ganadero, como se describe en el tema del agroecosistema de higueral, del mismo modo se hacía con los bruños.

Generalmente se sembraba el árbol que fuese asociado con el olivo en la misma temporada que éste y, como hemos dicho, se preferían árboles frutales para el abastecimiento casero, por su corta vida y porque en definitiva dejaban que el olivo se desarrollase. Entre los árboles que se asociaban con los olivos, el que más duraba y resistía era la higuera, la cual podía llegar a afectar el crecimiento de aquellos. El estiércol que se le aportaba al olivo cada temporada o cada dos paliaba la posible merma de nutrientes que se adjudicaban los árboles de alrededor, los cuales a su vez se beneficiaban del estiércol. Este aporte orgánico, la estercada, se intensificaba en la medida de la cantidad de árboles en un espacio determinado, mientras más árboles más estiércol necesitaba la tierra.

El caso de claro perjuicio para el olivo, una excepción a lo que venimos comentando, se encuentra en Cabeza la Vaca, donde llegó a combinarse -aunque en pocas ocasiones- con el castaño, árbol fuerte, longevo y de gran desarrollo adaptado a la serranía cabezalavaqueña.

En Bienvenida y Fuente de Cantos era donde mayor abundancia de olivos combinados con viñas se encontraba. Concretamente en Bienvenida se ponían cuatro y cinco líneas de viña por uno de olivo, y estos mantenían un marco de unos quince metros. La higuera se plantaba en la falta del olivo o cuando se daban varias faltas juntas de parras. También aquí hubo ocasiones en que se sembró la vid primero y se dejó que creciese y produjera durante unos diez años para entonces plantar los olivos. A partir de aquel momento el tiempo de vida de la viña era de entre quince y veinte años, lo cual coincidía con el momento del principio de la madurez y la producción del olivo, momento en que se arrancaban aquellas por lo que la posible

competencia se eliminaba. Aunque estas fueran por su vocación productiva las poblaciones donde más olivo y viña en combinación había, esta forma de cultivar se daba a lo largo y ancho de toda la comarca. Las dificultades principales de esta combinación se producían a la hora de las labores de esa tierra tan poblada si se utilizaban bestias. Generalmente sólo se metía una para arar y había que darle varias pasadas para que el terreno quedara bien, lo cual era enormemente trabajoso y lento, llegando a enredarse los cabestros de la bestia en las vides y desenterrarlas.

“Los olivos había fanegas de tierra que tenían sesenta y cuatro olivos y otras fanegas de tierra tenían cuarenta y cuatro, según los quería poner el amo. Que estaban a quince varas, que se llamaban entonces, pues a quince varas tenían cuarenta y cuatro, que estaban a doce varas pues tenían sesenta. Una vara son ochocientos y pico centímetros. Las parras se ponían a tres varas y luego después si querías entrarle a cada tres líneas de parra un línea de olivo y si no lo entrabas a cinco.”

C. J., Fc.

En Santa María, Pallares y Montemolín se plantaron almendros entre algunos olivos y sobre todo en terrenos de mala calidad, en sierras y en las lindes. También se dio el caso, aunque muy puntual, de sembrar algunos perales soltizos.

En Bodonal (igual que en Pallares y otras poblaciones) ya hemos visto antes cómo en una zona cercana a la población existe un pago de olivos denominado La Viña o Las Viñas, señal inequívoca de que décadas atrás fue un terreno en que abundó la combinación de olivos con viñas, tal como recuerdan y confirman nuestros informantes.



Cultivo mixto de olivos con higueras

El significado y la importancia de la combinación de otros árboles con los olivos, e incluso de cultivos herbáceos, eran enormes para las economías domésticas en la época que estudiamos. También debemos hacer hincapié en el aspecto laboral, en la mano de obra que proporcionaba y necesitaba esta orientación productiva en cierto modo diversificada al combinar ciertos cultivos en el mismo terreno. Concretamente nos referimos al escalonamiento de labores como la recolección, poda y todas las demás, necesitadas por ello de una relativa cantidad de mano de obra pero de manera continuada. Este policultivo redundaba en detrimento del olivar, disminuyendo la producción de aceitunas, aunque al ser una de las claves de la subsistencia de los grupos domésticos se solía encontrar por ello sobre todo en propiedades pequeñas, no así en las de mayor tamaño que, si se llegaban a combinar otras plantas con el olivo, era preferentemente con la viña y con miras comerciales. En Monesterio, por ejemplo, estaba la finca Los Acepaos exclusivamente de olivos y vid que aun conserva parte de la bodega con sus tremendas tinajas de cientos de arrobas.

Dada la época en la que se centra este trabajo, caracterizada por una gran importancia del autoconsumo, el racionamiento inicial y la escasez periódica de productos básicos, es fácil entender hasta dónde era fundamental para las economías domésticas y para la subsistencia de sus miembros la tenencia de olivar, de donde obtenían aceite y aceitunas. Buena parte de la población, como hemos dicho, disponía de algún olivar, el resto hacía lo posible por comprarlo o al menos arrendarlo, y los más desfavorecidos se veían obligados a comprar el aceite por litros cuando podían y racionarlo hasta el máximo posible, y la mayoría de las veces consumir o utilizar manteca como sustituto del aceite. La importancia de estas grasas vegetales tradicionales en la cultura mediterránea, su relativa escasez en la posguerra y la pretensión de controlar toda la producción de aceite por parte del gobierno, generó una amplia red de estraperlistas en torno a este producto. El estraperlo del aceite, junto al del trigo que ya hemos visto, llegó a ser una constante en la mayor parte de las casas de los campesinos de la comarca que los producían. A principios de la década de los cincuenta el trigo se escondía en los lugares más insospechados, se molía con molinos de mano y el pan se cocía en los hornos caseros, en el caso del aceite se llegó a meter entre la paja, o incluso se tapiaba tras alguna pared en un intento desesperado de que *los de la fiscalía* no entraran en las casas y lo descubrieran.

Así expresaba un calereño lo que suponía para su familia la posesión de un olivar y su consideración sobre el trabajar diariamente en él:

“Era mu importante el olivo y la bellota, y el poco ganao. Yo tengo cuatro hijos y los crié con mis olivos porque con los bichos tuve mala suerte. Tenía algún guarro también. El que tuviera cuatro o cinco hectáreas de olivo cogía ocho o diez mil kilos de aceituna y tirabas casi el año, o por lo menos seis o siete meses y con algo que le metías, algunos jornales, pues vivías.”

J. P. y D., Cl.

Además, en el caso mencionado nos encontramos con uno de los escasos propietarios de olivar que vivía casi con exclusividad dedicado a él durante todo el

año como bien nos informa, lo cual no era muy frecuente en la parte serrana de la comarca, donde generalmente la producción del olivar era sobre todo uno de los componentes de la renta antes que el sustento principal para la familia. Debido a que era la base de su subsistencia y de que al olivar dedicaba todos los esfuerzos, para este propietario la consideración de dicho trabajo -en el que estaba implicada toda la familia- era de dureza, tal como el mismo informante expresa:

“El trabajo del olivar era según a lo que tuviera uno que atenerse. Si sabes que tienes que comer de aquello, pos si es fuerte el trabajo no le echas cuenta, es de sol a sol: talar, coger acitunas, ... es un trabajo duro, lloviendo y nevando. Y las mujeres y tos [trabajaban] porque no tenías más remedio que coger la aceituna. Ahí está mi mujer. De noche llenábamos nosotros los sacos de estiércol porque de día no nos daba tiempo y por las mañanas cuando íbamos a salir, las bestias cargás de estiércol pa los olivos, y andando p'allá nueve kilómetros y p'atrás cargás las bestias de aceituna y andando nosotros. ¡To el día andando!”

J. P. y D., Cl.

En cualquier caso situaciones como ésta eran escasas en poblaciones caracterizadas por el predominio de zonas escarpadas, y más frecuentes sobre todo en Bienvenida y Fuente de Cantos, donde sí había varias familias que vivían casi exclusivamente del olivar, aunque también encontramos campesinos que sólo tenían olivos, por ejemplo, en Pallares.

## 1.2. Las variedades de aceitunas y el manejo del olivar

Vamos a establecer una taxonomía principalmente de los tipos de aceitunas que nuestros informantes nos señalan que existían en cada población durante el periodo que venimos estudiando, y consecuentemente iremos haciéndolo de los olivos al mismo tiempo. Para ello vamos a hablar de cada una de las poblaciones de la comarca de Tentudía como una manera de no confundirnos y apreciar en toda su extensión la cantidad y variedad de aceitunas que se conocían y que se cultivaban en estas tierras.

Respecto a los tipos de olivos, se solían conocer por el porte, por la hoja, de forma que a una considerable distancia los campesinos sabían qué olivos eran los que estaban viendo. Si el color de la hoja variaba poco entre unos y otros, el tamaño era un indicativo de la clase de olivo. Sobre el color de las hojas tenemos que el olivo *cañaval* era más verde que los demás. Las del *picúo* eran menos verdes y más finas y pequeñas. Cuando se entremezclaban en la misma propiedad era donde mejor se notaba la diferencia entre unos olivos y otros debido al contraste de sus hojas y portes.

En Pallares hemos encontrado aceitunas como la perita, la gordal, la manzanilla, la *picúa*, la *cañaval* y la *carrasqueña*. La *carrasqueña* era parecida a la

manzanilla, pero un poco más voluminosa ya que la manzanilla era considerada entre las menores y redondas de todas las conocidas, tanto en esta población como en la comarca en general.

En Monesterio, como en el resto de las poblaciones, se encontraban los olivos manzanillos, los *azulinos* que producían una aceituna de mejor calidad que la manzanilla y más oscura, azulada, y los *pico limón* que también destacaban entre los de calidad. Estas tres clases de aceitunas que hemos nombrado se consideraban como finas, luego había otras clasificadas como bastas y dentro de las cuales estaban las aceitunas gordales entre cuyas características se encontraba el que el olivo cargaba de muchas flores en la temporada en la que brotan, aunque luego perdía grandes cantidades de éstas, no llegando a cuajar. Otra de las aceitunas de este último tipo eran las *picúas*.

En Bodonal había gordales y manzanillos, y este a su vez se subdividía en la manzanilla pequeña y en otra más gruesa denominada manzanilla real. También estaba el olivo *zarzariago* que daba aceitunas del mismo nombre y aun más menudas que las manzanillas. Estos olivos producían grandes cantidades de aceitunas de las que se extraía el aceite más fino. Las más abundantes, como en el resto de poblaciones, eran las gordales y las que primero maduraban eran las manzanillas.

En Calera tenemos las aceitunas *rociales*, manzanillas, *picúas*, *cañavales* y las gordales que las denominaban como una variedad de las *rociales*, pero más temprana. Los olivos *cañavales*, a pesar de que no había muchos, daban gran cantidad de aceitunas y se caracterizaban por lo temprano de su maduración, junto con las manzanillas. Los más abundantes eran los *rociales*, de modo que cuando éstos cargaban era en los años de abundantes cosechas, afirmando que en la zona de la sierra de Tentudía los olivos *rociales* en los buenos años daban cada uno de ellos dos y tres sacos de aceitunas, lo cual entre otras cosas, aparte de la gran cosecha de dichos años, significaba que el próximo no daría apenas fruto pues se había azotado duramente el olivo, *se le había zurrado mucho*, con las varas de varear y de ese modo se dañaban las ramas y brotes de las puntas, haciendo bueno el argumento de la vecería de la cosecha de aceitunas. Mientras que con los *rociales* pasaba esto, los *picúos* en cambio daban constantemente, cada temporada, aunque en rara ocasión llegaran a cargar. La *cañaval* era muy buena y apreciada para comer tanto como por el aceite que producía, por el contrario, la *rociá* era la más tardía y la que menos aceite daba. Una vez más en esta población señalan que la primera en madurar era la manzanilla que *cuando llega To 'Santos empieza a pintar*, por lo que desde las primeras manzanillas maduras hasta la maduración de las primeras *rociás* pasaban dos meses.

En Fuentes de León eran casi todas las aceitunas gordales, las cuales destacaban sobre las demás por producir más aceite. También estaba la manzanilla negra, y una que llamaban *blanquista* considerada como la más mala de todas.

En Bienvenida nos aclararon que lo que en esta población llaman manzanillo no es tal, sino que es *carrasqueño* aunque en esta población lo llamen manzanillo. La aceituna manzanilla alcanza tonalidades amarillentas y rojizas a veces, y la *carrasqueña* a pesar de ser de tamaño semejante, no se pone tan amarilla, sino

más verde. La mayoría de los olivos eran bastos, *cañavales*. La gordal es de hueso exagerado y por eso mismo peor para aceite que la cañaval, alargada. Se daba una menuda, llamada *mojina* que era la que más aceite producía. Debido a su escaso tamaño ha ido desapareciendo poco a poco por falta de interés al ser tan pequeña.

En Montemolín se daba la manzanilla y dentro de la manzanilla estaba una variedad de ésta, la azuleja que se diferencia porque su hueso es muy pequeño y su carne de mejor comer que la manzanilla. También estaban la *cañaval*, *picúa*, *zarzaleña*.

“La cañaval es la gorda, la manzanilla es chica y redondina, la picúa tiene un piquito, la zarzaleña que se ponen morás, entrelargas mu bonitas”.

C. V, Mt.

En Santa María se encontraban la perita, la manzanilla, la *picúa* y la *cañaval*. En Fuente de Cantos se daban la *cañaval*, la manzanilla, la *picúa*, la *mojina* y la gordal. Señalan en esta población las *cañavales* como las de mejor calidad. En Cabeza la Vaca denominan de un modo muy particular a sus variedades de aceitunas respecto a las demás poblaciones, y así tenemos gordales que eran las que más había, manzanillas que destacaban por ser estos olivos los que más aceitunas daban y las verdiales como las que más aceite producían. Estas entran dentro de la denominación que podemos tildar de convencional a escala comarcal. Luego hemos encontrado otras muy particulares: *lantiscas*, ojo de gato, olivas y tintas, estas últimas más pequeñas que las manzanillas. Todas estas variedades de aceitunas se detallan en el cuadro 2.

En definitiva, respecto a la denominación de las aceitunas en la comarca de Tentudía hemos encontrado veintiún nombres distintos: manzanilla real, oliva, ojo de gato, tintas, perita, gordales, lantiscas, verdiales, zarzaleña, azuleja, mojina, blanquista, manzanilla negra, *cañavales*, *rociales*, zarzariego, pico limón, azulinos, *carrasqueñas*, *picúas* y manzanillas. Ello no quiere decir que en la época estudiada hubiese veintiún tipos de aceitunas, ya que un mismo tipo de aceituna podía recibir a lo largo de este territorio hasta cinco denominaciones distintas. En otros casos, como la manzanilla, el consenso era total y se denominaba igual en todas las poblaciones.

Si en cada población hemos ido señalando las clases de aceituna que se daban en el agroecosistema de olivar, vamos a ver ahora a nivel comarcal qué se opina sobre la producción de los olivos dependiendo del tipo que fuesen y cuál era la mejor aceituna para aceite y para mesa.

Si antes hemos hablado de que se distinguía entre los olivos finos y los bastos, debemos señalar que los finos (manzanillo principalmente) cargaban mucho cada dos años, mientras que los demás como el *cañaval* o el gordal lo hacían cada dos o tres años, sin ofrecer la seguridad de la cosecha del olivo fino. De cualquier manera, un olivo manzanillo se desarrolla mucho menos que los de otras clases que alcanzan gran porte, mucho más en décadas pasadas acorde al modelo estético vigente, y por todo ello el año que tenía muchas aceitunas se le cogía del orden de

un tercio o el doble más que a un manzanillo. De todos modos, a lo largo y ancho de la comarca de Tentudía se cree que si un año era propicio en general para la aceituna, al siguiente la cosecha era menor, apuntándose dos motivos para ello, bien el ciclo de los propios árboles que tendieran a ser más productivos cada dos años o por la secuela que dejaba en las ramas la vara durante el vareo, lo cual parece un argumento más certero sobre la vecería productiva olivarera.

CUADRO 2. VARIEDADES DE ACEITUNAS EN LAS DISTINTAS LOCALIDADES

	Bv	Bd	Fc	Fl	Sg	Cv	Mn	Mt	Cl	SM	Pl
PERITA											
GORDALES											
MANZANILLA											
PICUAS											
CARRASQUEÑAS											
AZULINOS											
PICO LIMÓN											
MANZANILLA REAL											
ZARZARIEGO											
ROCIALES											
CAÑAVALES											
MANZANILLA NEGRA											
BLANQUISTA											
MOJINA											
AZULEJA											
ZARZALEÑA											
VERDIALES											
LANTISCAS											
OJO DE GATO											
TINTAS											
OLIVAS											

Sobre la cantidad de aceite y la calidad de ésta, tenemos que tanto una como otra coincidían generalmente en la aceituna manzanilla, en la fina, que era la que por excelencia daba mejor y más aceite. La aceituna manzanilla llegaba a dar en Bodonal quince arrobas de aceite de una *tarea*, o carga de veinticuatro sacos de aceitunas que cabían cada vez en la tolva del molino, incluso un antiguo molinero afirmaba que llegaron a dar hasta veinte arrobas.

A pesar de que los olivos echaban sus flores en mayo y de la caracterización de aceitunas que hemos hecho, finas por un lado y bastas por otro, debemos hacer otras diferenciaciones y/o matizaciones entre localidades, incluso a veces dentro de la misma localidad. En los pueblos serranos por excelencia como Calera o Cabeza la Vaca afirman que el mejor aceite provenía de la aceituna de la sierra, no de la que producen las aceitunas de *la campana*, de la zona llana alrededor del pueblo, lo cual achacan a la diferencia de clima y de temperatura, más frescos en la parte alta.

La producción aceitera provenía antes mayoritariamente de olivos como los gordales, puesto que como hemos dicho apenas se injertaba (los injertos han consistido mayoritariamente en manzanillos), lo cual puede deberse también a que antes no se pagaba la aceituna -al menos en los años cuarenta- por kilos como ahora, sino que el beneficio final que se recogía era una parte del aceite que se obtenía al moler las aceitunas en el molino. Este argumento se repite en pueblos como Fuentes de León, donde opinan que la aceituna gordal daba algo más de aceite que la fina, unos veinte o veinticinco litros de aceite por cada cien de aceituna, mientras que actualmente lo cifran en unos doce litros por la misma cantidad. Terminando con estos datos cuantitativos sobre la producción de aceituna y de aceite diremos que los olivos mejores podían dar dos sacos de aceituna, unos 80 kilos, y los que menos unos 20 kilos.

Pasando ya al manejo, los olivares solían delimitarse por algún tipo de linde ya que generalmente eran cercados sin paredes. Entre los arbustos y árboles del repertorio vegetal que se encontraba en estas lindes, estaban las chumberas, los chaparros, las zarzas, las cornicabras, las escobas, los lentiscos o las coscojas. Algunos de ellos, como las chumberas, se plantaban ex profeso a la vez que los mismos olivos para que ejerciesen de delimitador de propiedades, mientras que otras iban naciendo con el tiempo y con la influencia o ayuda de a la amplia gama de fauna que albergaban. En otros casos la linde la delimitaban los *cimbarones*, los barrancos o algún elemento de la naturaleza.

Si las lindes quedaban conformadas tal como hemos dicho, en este punto nos interesaremos principalmente por la plantación de los olivos. De este modo nos informó uno de los entrevistados de manera resumida sobre cómo se sembraban los olivos y de cómo había que trabajarlos continuamente hasta cuando “ya es olivo”:

“Pa sembrarlo se hace un buen agujero cuadrao, de aproximadamente medio metro. Luego se cogen los *codales* [plantón de criadero] de otro olivo, un cacho de otro olivo, una rama como medio brazo o un poquito más largo. Cogías, lo enterrabas, lo apretabas, lo amorrallabas y luego brota. Ya va brotando y lo vas labrando, arando, cultivando,.... Lo arabas con las bestias. Luego, otra vez, cogías lo pianos y lo apianabas con las bestias, a últimos de mayo con el ro. Eso va creciendo. Salen muchos brotes, salen muchas varetas, y ya le vas cortando, le vas dejando ... Finalmente le dejas dos por si se va una, y luego ya le cortas una y le dejas otra. Eso ya cuando tiene cerca de metro y medio, ya va echando sus ramas. Pa formarlo le vas cortando el medio y las ramas se van abriendo, ya va haciéndose el tronco gordo y las ramas van tirando. Le dejas cuatro ramas, un suponer, o tres según salgan, ya de que son olivos que tienes muchos años lo vas talando siempre del medio, asistiéndolo igual que a nosotros. Un olivo antes tardaba en dar aceitunas unos tres o cuatro años, pero pocas, un kilo a lo mejor. El olivo cuando es olivo es cuando tiene dieciocho o veinte años, ya en plena producción.”

Bv.

Así resumía uno de nuestros informantes el largo y laborioso proceso que exigía un olivar desde que el propietario daba inicio a las primeras labores de siembra

hasta que conseguía lo que él consideraba como las primeras cosechas -que no las primeras aceitunas- a los 20 años de sembrados. A la hora de contestarnos sobre el tiempo que tardan los olivos en crecer, nos responden que había que tener en cuenta dos variantes. Por una parte el crecimiento y desarrollo de la planta, y por otro lado el inicio de la producción de aceituna. El dar aceitunas era cosa de pocos años, cuatro o cinco a lo más a partir de que se plantaba, pero para ser considerado árbol, olivo ya desarrollado, debían pasar del orden de veinte años. Estos factores venían matizados por el tipo de olivo del que se tratara, del tipo de aceituna que tuviese o de la mayor o menor envergadura.

La siembra de un olivo propiamente dicha podía llevarse a cabo de acuerdo a varias modalidades: con estaca directamente o tras mantenerla una temporada en un criadero, también denominadas en Bienvenida *codales*; de *barbaos* que son los retoños con raíz que le salen al olivo de la tierra, en la zona que cubre su vuelo -no son mamones-; finalmente se podían plantar de chupones o mamones, que de los dos modos se denominan dependiendo de la población, y que abundaban en yemas de las que brotarían luego las ramas. Detengámonos en cada una de las modalidades.

La estaca era una rama de grosor medio que provenía de la tala que se practicaba en invierno sobre los olivos. Se buscaba aquella que fuera de un buen olivo, lisa en su exterior y con bastantes yemas, todo ello señal de buena salud y de un potencial olivo con las supuestas garantías de su procedencia. Por ello se desdeñaban las ramas con alguna gordura o torcedura que indicaban lo contrario. Algunos campesinos señalan que preferían elegir las estacas delgadas a las gruesas que parecían tener más fuerza. Una vez seleccionadas las estacas, las opciones, dependiendo del gusto del propietario, eran o sembrarla directamente a los pocos días -era lo más habitual-, o ir apilando las estacas en *criaeros*, unas zanjas alargadas en el suelo *como gavias* donde se iban enterrando en capas las estacas. Allí permanecían una o dos temporadas si no daba tiempo a colocarlas en el primer invierno. Las estacas también se sembraban en el caso de reposición de algún olivo que se había perdido, que no había echado o que las bestias o el arado al arar le tocaran las raíces y se secaran.

Las estacas se cortaban a la medida de medio metro y con un hacha adecuada se las despojaba de las ramas, cuidando de que no se despegara la cáscara de la madera porque *la cáscara es la que echa* las ramas nuevas. La posición en que se colocaba la estaca era tumbada ligeramente, nunca totalmente vertical, y cuidando de que el extremo que quedaba enterrado coincidiera con la parte que estaba pegada al olivo, la más gruesa. En muchos casos no se ponía una sola estaca en el mismo hoyo, en la hoyo, sino dos cruzadas como medida para asegurar que al menos una agarrase, aunque el olivo destacaba por lo bien que se daba y la facilidad para echar. En Santa María y Pallares nos aseguran que se sembraba una estaca, la población donde se ponían dos era Segura de León.

La temporada para colocar las estacas era el invierno, para que así se beneficiara de las aguas invernales y a la hora de echar ya estuviesen bien asentadas. A veces se esperaba que pasaran las peores heladas y el carámbano, o al menos la previsible temporada de éstas, colocándolas de enero en adelante. Este era un

proceso que a veces se realizaba en unas propiedades cuando en otras estaban terminando de apañar e incluso en otras cercanas o colindantes estaban en plena limpia de los olivos.

El agujero practicado en la tierra para sembrar la estaca se suele denominar en la comarca como hoya. Generalmente se abría unos días antes de la siembra dándole una profundidad de cincuenta a sesenta centímetros. Esta tierra que se extraía de la parte de abajo se consideraba *tierra muerta* y se quedaba arriba, en el exterior a la hora de poner la estaca y taparla con tierra, utilizando para rellenar el agujero tierra de la parte superior, oxigenada y con nutrientes. Hemos encontrado en algunos casos que si la tierra contenía muchas piedras se traía tierra de donde fuese de mejor calidad y se le añadía incluso un poco de estiércol, como se hacía en Segura de León al plantar las estacas.

El método de la estaca era el más utilizado en la comarca de Tentudía a la hora de sembrar olivos. Otra manera era mediante *barbaos*, los retoños con raíces que brotan alrededor del olivo, debajo de él y que no debemos confundir, como dijimos antes, con los mamones, o varetas que brotan del mismo tronco del árbol. El *barbao* se extraía mediante un azadón intentado sacarlo con raíces y se sembraba directamente una vez abierta la hoya, menor en este caso que la de la estaca dado el reducido grosor de la vara del *barbao*. En Calera consideran que los olivos provenientes de *barbaos* dan pocas aceitunas, por lo que se utilizaron en contadas ocasiones.

En Bienvenida, Monesterio, Fuente de Cantos, Pallares y Santa María, llaman a los mamones de otras poblaciones, chupones, y aquí también servían para plantarlos. El modo de hacerlo era dejando que esa vara creciera y engordara hasta alcanzar el grosor de un dedo. La peculiaridad de este tipo de siembra era que disponían de muchas yemas y el trozo sembrado echaba muy bien.

Ya señalamos que al sembrar estacas, que era el método preferido, no solían perderse, y en caso de que ocurriera se plantaba otra estaca para reponer la pérdida. En el caso de que un vendaval o una tormenta derribaran el olivo cuando ya tenía varios años y su *peana* estaba desarrollada, se podía volver a colocar la misma planta que de nuevo agarraba. En ese caso se le cortaban las ramas menores y el tronco con las raíces se enterraba y se fijaba otra vez al suelo apretando la tierra de alrededor. En otras ocasiones se prefería poner una estaca cuando se caía el olivo en vez de colocar de nuevo la *peana*, aunque a veces no había más remedio que poner la *peana* si no se quería esperar a la siguiente temporada de siembra. Esto pasaba cuando ya estaba el invierno avanzado, a finales de febrero cuando los aires caían los árboles, y se consideraba mala fecha para colocar la estaca. Si no nos ceñimos a la regeneración de las plantas jóvenes perdidas, sino que hablamos de la forma de actuar si se veía que el olivo ya no producía, si era muy viejo, el procedimiento que se seguía para sustituirlo o regenerarlo era este:

“... a los más viejos se les dejan tres y cuatro [chupones] y se le corta el viejo y se le dejan los nuevos. Los olivos, como toas las plantas, no se le puede dejar uno solo cuando se están criando los primeros años pa que tomen fuerza unos con otros. Se van peleando y se le van quitando alguno cuando crecen.

Uno solo no se podía porque si no está enraizado suficiente, el aire los mueve y los puede estropear y entre varios se reservan entre ellos.”

J. P. y D., Cl.

La forma y el marco que se le daba a los olivos cuando se sembraban son otros de los temas importantes. Respecto a la distribución o disposición del nuevo olivar en la tierra, se consideraban dos formas de colocarlos, o se ponían alineados o *echaos a manta*, que aunque no suponía una anarquía como podría desprenderse de la expresión porque sí guardaban cierto espacio entre unos y otros, teóricamente no se contemplaba una distribución determinada o alineada. Sin embargo, tras examinar los olivares que hoy existen de la época que estudiamos, hay algunos con un marco denominado marco real, haciendo cuadros o al tresbolillo, sistema por el cual las calles corren en diagonal ocupando los árboles los vértices de los rombos (Naredo, 1983:255).

La distancia, el espacio entre un árbol y los que le rodeaban oscilaba desde los diez metros que le daban en algunas ocasiones a las cuatro o cinco varas<sup>2</sup> (unos 4 metros) en otras, pasando por los doce o catorce pasos (unos 8 metros) a los que los situaban en algunas otras.<sup>3</sup>

Si hablamos del tipo de tierra adecuada para sembrar olivos, nos encontramos con denominaciones y tipos de tierras muy variados si recordamos que estamos estudiando dos medios ecológicos distintos, como la sierra y la penillanura. De cualquier modo, hemos encontrado una máxima que afecta a todas las poblaciones de la comarca con independencia del factor antes mencionado: la tierra buena es buena para todo y si el olivo está en tierra buena siempre será mejor.

En la sierra, la tierra para al olivo suele ser toda buena y en toda se da. Si esta tierra tiene mucha piedra mezclada se le llama en Calera tierra de *lajilla*, con mucha *laja* (lasca), lo cual hace que dicha tierra sea más seca. En Monesterio la tierra arenosa se denomina *mermeja* y se considera apropiada para el olivo. En Cabeza la Vaca hay una tierra considerada floja y mala, llamada *jornaguera* y es buena para los olivos. En Fuentes de León señalan como mejor tierra para el olivar la caliza, tierra *colorá*, en oposición a la arcillosa propia de los encinares. En todas ellas hay que añadir el factor de exposición, ya que si estas tierras se ubican en umbría los olivos se crían mejor que en la solana.

Ya en tierra llana, en campiña y penillanura, tenemos el caso de Bienvenida donde señalan como buena tierra para olivos los *caleños*. Son terrenos frescos que guardan la humedad, tierra considerada más bien fuerte y blanca. Este tipo de tierra, la caliza, que se da a lo largo de la comarca, conviene que la resaltemos porque en cada una de las poblaciones comarcales con tierra caliza había parte del terreno sembrado de olivos, terreno especialmente apto para ello.

---

(2) Cada vara equivale a ochenta centímetros.

(3) Nótese de qué manera la distancia se solía dar indistintamente en metros, pasos o varas. De cualquier forma eran registros que habitualmente utilizaban los campesinos y por ello sabían perfectamente de qué distancia se estaba hablando.

Por otra parte, en Bienvenida como en Fuente de Cantos, tienen la tierra de barros y es la mejor para todo tipo de cultivo o arboleda, colorá o negra. A todo ello hay que añadir los factores como:

“La crianza que se le dé, el cuidao ... porque antes en las tallas de los quintos se libraban muchos por chicos, y ahora son tos largos, por la crianza”

J., Bv.

En definitiva, respecto a la siembra del olivo en la comarca de Tentudía hemos encontrado que se hacía principalmente mediante estacas, y en un segundo término ocasionalmente mediante retoños o chupones. La plantación se hacía en los meses de reposo del árbol y a continuación de la poda de este, o sea, a partir de finales de noviembre, durante todo diciembre y a veces se retrasaba hasta finales de enero en previsión de los fríos invernales. Generalmente los hoyos que iban a albergar las estacas o varas se hacían unos días antes, incluso si el terreno era de peor calidad se abría semanas antes para que la tierra se meteorizara, se oxigenara, se hidratara, o en otras palabras, para que se enriqueciera antes de acoger al futuro olivo. Aunque lo que se recomendaba desde la agronomía a la hora de practicar la hoyo era el desfonde del terreno, las dificultades que planteaba esta operación en ausencia de medios de tracción mecánica restringía su aplicación (Naredo, 1983: 255) limitándose en la mayoría de los casos a ese agujero relativamente superficial de medio metro que hemos descrito, y que desde el punto de vista local era el adecuado.

En Fuente de Cantos, en algunos de los olivares con viñas que se sembraron en los años cuarenta y cincuenta, se hizo en una especie de aparcería por la siembra, o sea, el dueño cedía la tierra por cinco o diez años y el aparcerero debía sembrar los árboles y las parras. Los primeros años el fruto o parte de él, era para el amo y a partir de la fecha convenida sólo el propietario explotaba los cultivos:

“En el año 40 se pusieron muchas viñas y ya aquello lo cogió el amo cuando llegó la hora y ya está. Otros lo sembraban a medias y a los seis años que empezaban a dar la viña la partía. El tío daba cien fanegas de tierra, cincuenta era pa él y la otra mitad pa los que tuvieran puesto allí. Los olivares de El Raso que le llamamos ahí, esos las partes viejas que había ahí eran de una fanega. A lo mejor ponían dos, una pa el amo, otra pa el otro.”

C. J., Fc.

En la formación que se le daba al olivo una vez que se sembraba y empezaba a desarrollarse hemos encontrado un canon bastante común en toda la comarca. Básicamente consistía en que a los cuatro años de plantarlo se debían entresacar algunas de las varas que habían brotado de la estaca correspondiente. Se dejaban tres elegidas entre las más fuertes y el resto se sacrificaba con unas tijeras o un hacha pequeña. Lo desarrollado que el olivo se presentara a esta edad dependía del tipo de tierra en que se plantara. En los siguientes años se iban cortando las varas hasta dejar sólo una la mayoría de las veces (el tronco del futuro olivo), en otras ocasiones se dejaban dos ramas que se iban formando como potenciales troncos.

El resto de las ramas había que *trazarlas y abrirlas*, lo cual consistía en ir dejando las laterales y cortando las ramas del interior. En cada troncón se le dejaba tres, a veces cuatro ramas.

En algunos casos el propietario gustaba de dejar mejor las ramas del medio que las laterales, y ese fue el origen de algunos olivos que se desarrollan hacia arriba de los que hoy existen en la comarca de Tentudía, por ejemplo algunos de Fuente de Cantos, de Monesterio o de Montemolín.

Estas primeras podas de formación eran una operación cultural de vital importancia, al guiar el desarrollo del árbol con el propósito de hacerlo más productivo, dándole la forma que se estimaba más adecuada.

En cuanto al laboreo el olivar requería de una serie de labores fundamentalmente encaminadas a proporcionar oxigenación y movimiento a la tierra, a evitar que se desarrollaran las hierbas y a allanar y preparar el terreno para la hora de la recogida, del apañeo de las aceitunas. Pero ¿Qué utensilios o aperos facilitaban estas labores, en qué fechas y cómo se llamaban, a cuánta gente implicaban?. A estas y otras preguntas contestamos a continuación.

Según la consideración comarcal, el ciclo agrícola en el agroecosistema de olivar comenzaba una vez recogida la aceituna a principios de año, y terminaba con la recogida de la cosecha al final del año. Dentro de esta temporada, la primera labor cronológicamente hablando que se le dispensaba al olivar era la del alzado, un primer arado de dos cuartas de profundidad (según los suelos) cuando terminaba la aceituna. Se llevaba a cabo con dos bestias generalmente, o con una muy buena, y el tipo de arado utilizado para ello era el giratorio. Este *arrijo* llamado significativamente alza, se realizaba en enero o febrero, dependiendo de si se había acabado o no de recoger las aceitunas. Esta labor no era algo de suma urgencia que solamente se pudiese realizar en apenas dos semanas como otras labores agrícolas, tal que la siembra, sino que a veces se adelantaba en previsión de mal tiempo, o se detenía en espera de que el agua encharcada en los olivares diera paso a condiciones más favorables para arar, que estuviese la tierra más seca y menos pesada para trabajarla y moverla. En las zonas de pendiente se iba *arando p'arriba*, como vimos intentando dar la vuelta a la tierra hacia la zona alta para que el terreno no perdiera tierra por factores como el arrastre provocado por la erosión. La finalidad del alzado de la tierra era dar aire y oxigenar la tierra, así como facilitar que la humedad profundizara hasta las raíces de los olivos. Este primer arado o alzado, al ser muy hondo, cortaba muchas pequeñas raíces del olivo que ascendían hacia la superficie. Estos datos los refieren los más mayores entre nuestros informantes que afirman que con el arado de palo no sucedía esto, al no profundizar tanto.

En poblaciones como Calera, en zonas de sierra, hemos encontrado algunas familias que utilizaban indistintamente para arar colleras de bestias o yuntas de vacas. Con una u otra, aquí se le temía a las grandes tormentas porque *regajeaban* mucho la tierra del olivar que cogían muy movida y suelta, y en su precipitación hacia abajo abrían grandes zanjas que obligaban a recurrir al azadón para taparlas porque ni las bestias las sorteaban. Como sabemos, para evitar el arrastre del

terreno durante las tormentas o en periodos de abundantes lluvias, se construían calzadas, terrazas o paredes *terraplanadas*. De cualquier modo, arar los olivos en sierras con fuertes pendientes dificultaba el trabajo, y aunque el método requerido no difería del de la tierra llana (a no ser que se arara *p´arriba*), la faena se dificultaba mucho, lo cual influía decisivamente en el peor resultado final y en el mayor tiempo invertido. En la misma población había veces que, buscando la producción de hierba para el ganado, sólo se araba alrededor de los olivos, dándole metro y medio de diámetro. Con la misma intención, en Monesterio se araban algunos olivares cada dos años.

Hemos encontrado algunos casos más de contención del terreno dignos de reseñar. En Santa María, en la sierra de Las Cachoneras, podemos observar incluso desde la población unas calzadas que hace décadas se iban cambiando en esta zona de gran pendiente. Estas calzadas se colocaban en las corrientes de agua aminorando o frenando la potencia del caudal y su arrastre, al tiempo que sujetaban y fijaban la tierra. Otra zona de Santa María donde se encuentran calzadas, es en El Cerrojo, lugar abundante en piedras y en pendiente con lo que con las calzadas también conseguían ordenar, amontonar y hacer útiles algunas de las múltiples piedras que restaban terreno a la labor. También en Pallares había terrazas para evitar el arrastre de la tierra, concretamente en el Cerro Tambor.

En la campiña, en Bienvenida, arar con intención de darle profundidad a la tierra se llamaba *vertear*, *toa se verteaba*. En la penillanura, además de que la tierra lo permitía, se echaba mano de métodos más rebuscados y elaborados que en otras poblaciones, como era el ir *verteando* la tierra mientras se araba entre olivos (con *vertedera fija*) alineados de tal manera que en el cuadro central quedara algo más hondo y se acumulara el agua, se encharcara, lo cual beneficiaba a los árboles. Otra faena en el olivar de estas zonas llanas de Bienvenida y Fuente de Cantos era la de rastrillar a mano el pasto de la tierra. A tal grado de limpieza del terreno llegaban los propietarios, que para ellos no era suficiente el arar o *maquinar*, procesos que no eliminaban totalmente el pasto, sino que lo rastrillaban.

En abril o mayo se procedía a la bina o segundo arado (*rescabina* lo llaman también). Con él se pretendía eliminar las hierbas criadas a lo largo de la primavera una vez que ya se esperaba el calor, con lo cual las plantas no se veían favorecidas en su desarrollo. El surco de este *arajo* era de una anchura de dos cuartas, más ancho y menos profundo que el primero, ya que aquél para romper la tierra necesitaba ahondar y en éste se perseguía remover la tierra arada para acabar con la camada de hierba. Obviamente la bina era un procedimiento bastante más rápido que el alza. A veces no se araba sino que se desenterraban las hierbas a base de un *piano*, del rastrillo tirado por una bestia con unos ganchos de unos quince centímetros que iban arrastrando por el suelo y desenraizaban la hierba, lo que provocaba que se secase. Eran labores todas en pos de la conservación de la humedad de la tierra del olivar y de la eliminación de la hierba, incluso *se esperaba a la hierba para matar a una camada*.

En Pallares se llama *rescabina* y de algún modo parece que el polvo levantado mediante este arado era benéfico de cara a las plagas, ejercía de protector como ya quedó dicho en capítulos anteriores.

Estas labores culturales (alza y bina) tendían, primero a preparar el terreno para percibir las lluvias de invierno y primavera y, después, a romper la capilaridad de la capa superior del suelo para evitar su desecación durante el verano: en los veranos especialmente calurosos y secos se aumentaba el número de labores dirigidas a tal fin, sobre todo si los árboles estaban muy cargados (Naredo, 1983:197), igual que sucede en el caso del melonar y en el de la viña como se puede ver en otros capítulos.

En julio era conveniente que se le pasara el *ro* o rodo a la tierra, lo cual servía para eliminar todo tipo de hierbas y jaramagos de verano. Se utilizaban para arrastrarlo una o dos bestias. La definición que nos han dado de este apero dice así:

“El ro es una cuchilla ancha, de metro o metro y pico, con una pequeña inclinación, que iba tirando de él normalmente una bestia solo por la calle. Iba prácticamente cortando el terreno, no profundizaba, iba escupiendo la tierra a los laos”.

R. M., PI.



Encuentros o *capotes* de los olivos sin arar

Las rastras se aplicaban sobre todo antes de comenzar el apañeo de la aceituna para dejar el suelo limpio, ya que arrastraba y eliminaba el pasto. Las rastras era un apero que se usaba para allanar la tierra, pero la diferencia principal con la *máquina* es que los dientes los llevaba mucho más tupidos y en número de unos veinte en relación a los diez o doce de la *máquina*. Las rastras eran las encargadas de quitar los nuevos brotes de hierba denominado también otoñada u otoño.

En Calera, Segura o Bodonal, la *máquina* que es la misma que vimos en el capítulo de la dehesa se conoce como *máquina de maquirar*, y su función específica era desterronar los terrones cuando ya las tormentas veraniegas cesan en julio. Esta labor se realizaba las mañanas de blandas, ya que era el momento en que la humedad de la tierra ascendía y la planta la percibía.

Otra de las labores características en los olivares de estas zonas de sierra, era despojarlos de zarzas u *orgazos*. El apero apropiado para ello era el azadón y la fecha adecuada la primavera, cuando ya los olivos estaban limpios y con el aseo también de este estrato arbustivo se entendía que ya estaba preparado para la siguiente cosecha, a excepción de alguna labor que se le hiciera a la tierra posteriormente, como allanarla.

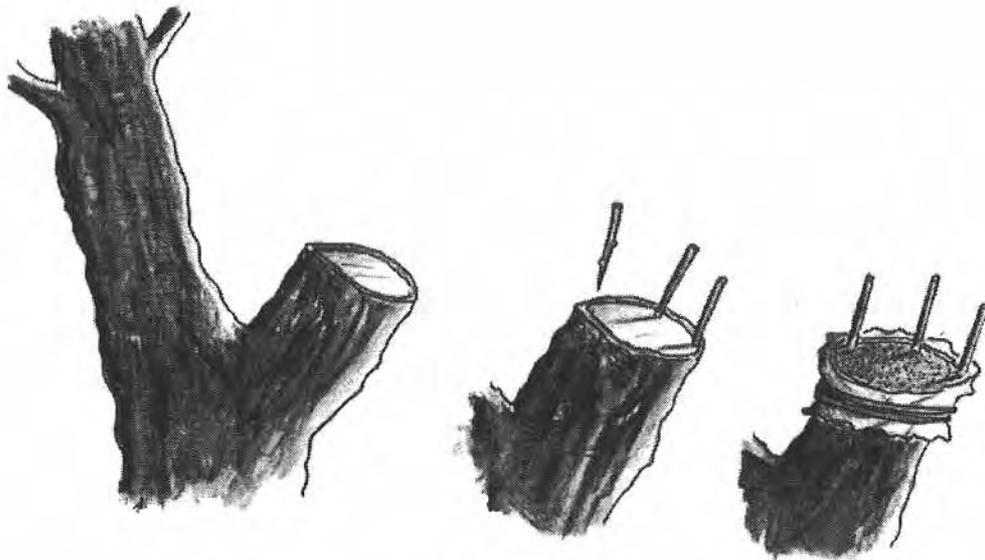
Sin dejar las zonas serranas de esta comarca, concretamente en Fuentes de León, hemos conocido el hecho de que si la zona de olivar era muy abrupta, siendo imposible meter el arado la azada en su defecto era el apero apropiado para cavar el metro o metro y medio de labor que se le daba: *eso era pan con sangre hacer eso, y poca producción*. La azada también se utilizaba para cavar los encuentros de los olivos, denominados en Pallares, Montemolín y Santa María *capotes*. Al mismo tiempo que se cavaba alrededor del olivo se iba poniendo llana esta parte del ruedo, se le hacía la *era*.

En Santa María, al ser terreno escarpado y encontrarse la tierra mezclada con mucha piedra se pasaba la *grana*, un paño grande, de hierro, con unas argollas y luego a cada cuarta o cosa así lleva una púa. Este utensilio se parecía a la *máquina de maquirar* y era especialmente contundente con la grama, esa hierba veraniega y adaptada al clima seco que casi en forma de plaga se da en la tierra movida de melonares y olivares. Ya en agosto, cuando se habían recogido las mieses, era cuando se *graneaba*, con dos bestias tirando de la *grana* y el trabajador subido encima de ella. Así se iban desenterrando las alargadas raíces de la grama que, al sol, se secaban.

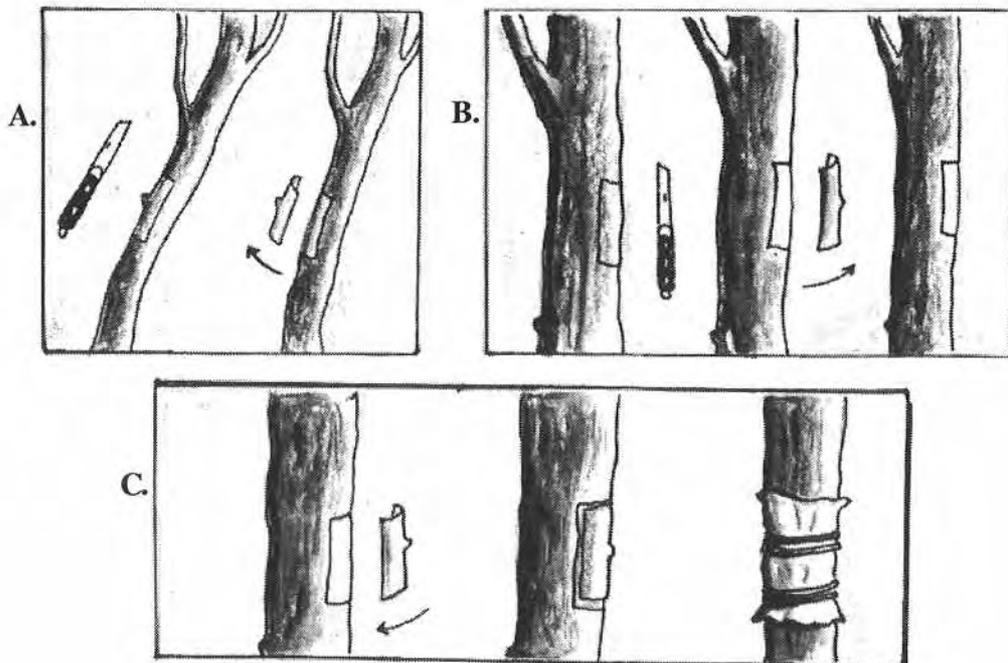
La técnica del injerto en la vida y adaptación como cultivo del olivo por el hombre es prácticamente una recién nacida en la comarca, ya que esta costumbre apenas hace medio siglo que comenzó a extenderse entre el campesinado.

Lo primero que llama la atención en nuestra comarca es lo poco generalizado que estaban los injertos en todas las poblaciones en los años cuarenta y cincuenta. Se conocían por poca gente, apenas había quien los practicara y en caso de hacerse era algo puntual y raro, no llegando a extenderse esta práctica hasta los años sesenta y posteriormente. Esta labor iba encaminada a aumentar la producción de aceituna de olivos que ya iban envejeciendo y que por ello daban poco fruto, o bien por ser un olivo joven pero poco generoso en sus cosechas. Como hemos dicho, la falta de aplicación de los injertos durante los años que nos ocupan y su aparición años después, hay que entenderlo como un proceso en que interviene fundamentalmente un factor como el mercado, el modo de venta de las aceitunas, cuando lo importante deja de ser el tipo de aceituna de producción aceitera, por otro que pese más:

### TIPOS DE INJERTOS EN EL OLIVO



**Injerto de púa**



**Injerto de yema**

A: extracción de un trozo de cáscara con la yema.

B: corte y preparación de la rama receptora del injerto.

C: colocación del trozo de cáscara con la yema y vendado del injerto.

Dibujo: Cayetano Ibarra

"A ti antes te interesaba la aceituna gorda, que es la aceituna que más aceite da, mejor aceite y más. Esas aceitunas las llevabas a los molinos que desaparecieron. Ahora hay cooperativas a las que tú llevas las aceitunas por kilos, tanto llevas tanto te pagan, entonces lo que interesa es llevar kilos, pero producción dan mu poca. Antiguamente salía la aceituna de veinte o veintitantas, de cada cien kg. salía a lo mejor veinte o veinticinco litros de aceite y ahora te sale diez o doce kilos, porque es peor aceituna, llevan más kilos pero cogen menos aceite, entonces to el mundo empezó a cortarle al gordal y a injertar. Los injertos vienen del 60, el 70 y de ahí pa lante."

B. J., FI.

Entre otras de las respuestas que nos han ofrecido en la comarca ante la casi inexistencia de la práctica de injertos de olivos en unos casos, y ante su desconocimiento por otro, están la posible ignorancia del campesinado de la comarca de Tentudía o la falta de pericia, aunque mucho más lógico resulta pensar en otros aspectos como el cambio del modo de venta que ya comentamos. Aunque apenas se injertaba el olivo, en otros árboles como los frutales se llevaba haciendo desde muchos años antes, por lo tanto el conocimiento, las técnicas y posibilidades de injertar un olivo se podían extraer de estos casos y extrapolarlas al olivar. También parte de la poca costumbre de injertar olivos radicaba en que los cánones estéticos de poda de la época imponían no cortar ramas de cierto calibre a los olivos, y eran precisamente sobre estas donde se colocaba el tipo de injerto que posteriormente a la época que tratamos se extendería más en estos pueblos, el *de púas*.

Aunque pocas veces puestas en práctica como decimos, dos eran las formas de injertar los olivos que hemos encontrado y que se diferencian muy poco de las llevadas a cabo en otros árboles. Un tipo de injerto era el *de púas* y otro el *de yema*.

El *de yema* consiste básicamente en lograr que la cáscara -*casca*- de otra rama ajena al olivo sobre la que se va a injertar coincida en otra rama de dicho olivo y termine agarrándose a ella como suya propia. Así brotarán las nuevas ramas y se comportarán como lo habrían hecho en su anterior olivo, pero creciendo con una nueva base y savia. En definitiva consistía en que los vasos leñosos se acoplaran y constituyeran uno solo. El injerto de yema se realizaba del siguiente modo: se despojaba de la cáscara a una rama del olivo considerado bueno (esto en época de savia abundante que es cuando se desprende bien) y se hacía coincidir en la rama del olivo donde se pretendía que agarrara. Se trataba luego como una herida en cuerpo humano, se vendaba con un trapo para que cicatrizase y no se aireara, dejándose así unos veinte días. Transcurridos éstos se destapaba y ya se veía si había habido éxito.

El otro injerto, el *de púas*, dicho resumidamente, suponía trasplantar varias varas de un olivo a otro, esperando que agarraran y crecieran. El modo de realizar este injerto era -y sigue siendo hoy- como se describe a continuación: en febrero o marzo se cortaba una rama de un olivo que se consideraba bueno y productivo, esta rama debía ser de unos dos años, del grosor aproximado de un dedo y con varias yemas. La rama estaría situada en el interior del olivo antes de cortarla. Esta rama

se cortaba por ambas partes y se dejaba en unos diez centímetros y por el lado más grueso se le hacía la *pala*, o corte transversal. De este modo se preparaban varias varas o púas, a razón de cuatro o cinco para cada injerto que se iba a llevar a cabo. Para ello en el olivo donde se iban a colocar cada una de estas púas, ya se le habían cortado una de sus ramas principales (las que salían del tronco). En algunas poblaciones, si este olivo tenía tres ramas se le cortaban dos de ellas, y si disponían de dos sólo se le cortaba una. Era un corte limpio y recto. Con las púas ya preparadas y sirviéndose de cualquier objeto como por ejemplo una navaja, se procedía a separar la cáscara de la leña de lo que fue rama y se iban poniendo las púas en torno a su circunferencia y ayudándose de alguna piedra para que la púa entrase mejor. Siempre había que asegurarse que esta púa se situara entre la madera y la cáscara por donde fluye la savia, haciendo coincidir la madera con la madera y cáscara con cáscara. Para la operación de la introducción de las púas en Bienvenida hemos encontrado que utilizaban una *espigueta*, o hueso plano procedente generalmente de la canilla de una vaca o de una bestia. Como al abrir o separar la cáscara de la madera y meter la vara nueva o púa, esa cáscara se quedaba un poco abierta, se le colocaba barro con la intención de que el aire no afectara ni secase la savia.

En este proceso y en ambos casos hay una variante determinante sobre las demás, el estado de la savia, que depende de las condiciones climáticas y la temporada del año en que nos encontremos. Lo óptimo para injertar era que la savia fluyese bastante para que la cáscara (bien la de las yemas o la que albergaría las púas) se separase de la madera en la que está, así como para que pudiera *alimentar* a esa otra cáscara ajena que se le colocaba en el caso del injerto de yema. El estado de la savia se averiguaba dando un corte en una rama del árbol. El sistema más extendido era el de injertar mediante púas, que en Segura se llama también *injertos de parchos*.

Entre las variedades injertadas destacan la manzanilla, la *carrasqueña*, la *picúa*, y sobre el olivo gordal o *cañaval*, o sea, sobre un árbol que produce una relativa cantidad de aceituna gorda, se injertaban ramas de otros que producían mayor cantidad de ellas y pequeñas.

Entrando ya a ver el abonado en la comarca de Tentudía los olivares se beneficiaban con frecuencia utilizando el estiércol de los animales, fundamentalmente el de las bestias que pasaban la noche en las cuadras de las casas o de las ovejas mediante el redileo, aunque en menor medida. También, de manera menos generalizada, se enriquecía la tierra de los olivares mediante el abono en verde, al arar la tierra cuando las plantas de algunas leguminosas que se habían sembrado permanecían aún verdes, caso de habas o altramuces.

Cuando el terreno era llano o poco escarpado, el estiércol se le echaba a los olivos alrededor del tronco, y luego se iba *escarriando* (como se dice en Pallares), o esparciendo hacia un radio mayor que generalmente cubría todo el *goteo* del árbol. Ya a la hora de arar la tierra, el estiércol se mezclaba con ésta. Si el terreno donde se estercaba era de sierra, se solía depositar el estiércol en la parte alta del olivo para que cuando se procediera al arado y mezcla de este con la tierra, y también debido al arrastre causado por el agua al llover, se cubriera todo el árbol

con este beneficio. Algunos informantes insisten en que determinados olivares no se esterocaban nunca.

En el olivar solía primar su vocación productiva olivarera, aunque a veces hemos encontrado casos en que se cultivaba la tierra de los olivares todos los años. En estos casos el estiércol se le echaba y se le distribuía pensando más en favorecer la sementera que a los mismos olivos. De este modo no se rociaba alrededor de los olivos, sino primando la tierra que quedaba fuera de ese ruedo, la que iba a albergar el cultivo correspondiente.

El estiércol podía ser de diferentes animales, como cerdos, ovejas, cabras, pero principalmente de bestias, que al proporcionarlo de manera continuada en las cuadras se acumulaba con cierta facilidad. De las cuadras se trasladaba a los olivares o se iba amontonando en las esterqueras, montones de estiércol de bestias situadas a las afueras de los pueblos. Había que esperar que el estiércol estuviese *curtido*, que no fuese muy reciente porque podía ser excesivamente fuerte y requería que fermentase en las esterqueras, para lo cual se le debía dar vueltas, recortarlo una serie de veces y tras este proceso se trasladaba a los olivares o cercados antes de que se hiciera el alza o primer arado.

De tal importancia era el estiércol, a falta de otros modos complementarios o sustitutivos de abonar, que se llegaba incluso a comprar el estiércol de las bestias de las cuadras destinado a los olivares. En la posada de Pallares, se cambiaba el estiércol que se acumulaba en sus cuadras de las bestias de los que allí dormían por paja, la que se usaba para alimento de los equinos.

El transporte del estiércol de cuadras o esterqueras a los olivares se hacía con las bestias y los serones, incluso con algún carro o mediante sacos. El sistema más utilizado era el del serón encima de la bestia. Además servía como medida para los olivos ya que se solía depositar un serón en cada árbol, o una carga como se llamaba la cantidad de estiércol que cabía en un serón (el peso oscilaba entre treinta y cuarenta kilos).

Del estiércol de otro ganado con destino a fertilizar el olivar, aunque era poco usual, se utilizó el de la oveja que a veces mediante el redileo se hacía pernoctar en los olivares aunque al olivo que quedaba dentro de la red le mordiesen las bajeras, lo cual era insignificante en relación al beneficio que iba a obtener. También hemos dicho que alguna vez se echó estiércol de cerdo, pero en esos casos se mezclaba y se rebajaba con el de bestias para prevenir la fuerza que tiene y el posible daño al olivo. El de bestia a pesar de no ser tan fuerte como otros, incluso ya venía rebajado si era de cuadras, ya que en estas se mezclaba con paja procedente de la que se comían los animales y de la que se echaba sobre el suelo para hacerle cama a las bestias cuando en el invierno estaba húmedo o mojado. De cualquier modo, lo que debemos resaltar es que los olivares en la comarca se esterocaban periódicamente porque entre ellos no solían andar los animales.

La temporada en que se estercaban el olivar podía ser cualquiera, aunque como ya señalamos si se sembraba había que hacerlo antes de arar tras el apaño, o sea, antes del alza. De cualquier manera a principios de otoño o final del verano era el momento del ciclo agrícola más utilizado para ello (Acosta, 1996) como ya

quedó dicho en otros capítulos.

Entre las ventajas que destacan los informantes sobre el estiércol respecto a otros abonos que utilizaron a posteriori está la de su duración, que era de entre tres y cuatro años. Debido a la duración del efecto de la esterceda ya no se volvía a repetir hasta el final de este ciclo. Una de las señales de que el estiércol seguía activo era la presencia de malvas, planta característica de los sitios donde hay muchos excrementos como los lugares en que pernoctan las cabras o vacas, los bordes de las mismas esterqueras, etc.



Talaores  
limpiando  
un olivo

Dado el minifundismo que predominaba alrededor de los pueblos y que este era uno de las ubicaciones características de los olivares, eran estas parcelas las que recibían buena parte del estiércol procedente de las cuadras de las casas. No por ello debemos creer que las fincas grandes quedaban excluidas de las cíclicas estercedas. Hemos visto casos como el de Las Contiendas de Cabeza la Vaca en que se amontonaban los excrementos de vacas, bestias y otros animales que estaban en los tinaones y corrales para luego distribuir en el verano más de mil cargas de estiércol sobre otros tantos olivos. No obstante tenemos constancia de grandes olivares que no se esterocaban.

Una *esterca* sólo se sustituía y en muy escasas ocasiones como dijimos, por el abono en verde, o sea, por el arado y mezcla con la tierra de los altramuces sobre todo, aunque también se llegó a hacer con las habas. Unas veces se araba todo el olivar que se había sembrado con la mira de abonar en verde; otras sólo se arrancaban los *chochos* de alrededor del olivo, el resto se cosechaban. La práctica de sembrar leguminosas entre los olivos con el fin de que sirviesen de abono enterrándolas verdes parece que es muy antigua. Las plantas seleccionadas para enterrar en verde se sembraban tras el apaño de las aceitunas, evitando al menos

parte de los fríos invernales. En primavera, ya en floración, se le pasaba el arado de vertedera y se enterraba.

Pero dejemos el estercado y vayamos a ver un aspecto crucial: la limpia. Nuestros informantes aseguran que el olivo es el árbol más longevo de cuantos existen en las tierras de la comarca de Tentudía. Uno de ellos nos remitía a la época de Cervantes para apoyar esta idea, es un ejemplo del imaginario colectivo local sobre la vida del olivo:

“¿Tú no has oído decir los olivos de Cervantes en Alcalá de Henares?, esos eran de esa época y todavía están allí. Secarse es raro que se seque un olivo, pero empiezan de viejos a llamarse atrás y empiezas a cortarle, y mientras más le cortes peor”.

J. P. y D., CI.

A lo largo de su dilatada vida, a estos árboles se les solían cortar una serie de ramas siguiendo determinados patrones y criterios de acuerdo a la estética de cada población. Nos referimos a la limpia y/o tala de los olivos que intentaban mantenerlos jóvenes y productivos. En todas las poblaciones se practicaba con una frecuencia de 4 ó 5 años con alguna entresaca de ramas cada dos años, y una vez que se había recogido la aceituna, siempre antes de que el olivo echara los nuevos brotes, en enero, febrero y marzo, cuando a veces ya “*venían abotonando*”<sup>4</sup>. Esta limpia se llevaba a cabo escalonadamente para que el ganado pudiera encontrar así una fuente de alimentación en la temporada de menor producción de la vegetación, el invierno.

En la limpia principal, la que se realizaba cada cuatro o cinco años se utilizaban dos tipos de hacha. Una menor para las ramas medianas y la mayor para las grandes que en escasas ocasiones se caían. Realmente se trataba de ramas de porte medio dado que las principales se consideraban fundamentales, lo cual fue cambiando con el tiempo hasta llegar a la consideración contraria en nuestros días:

“... el olivo tampoco daba mucha leña, apenas se le cortaba. Hoy le cortan mucho y yo no soy partidario, pero dicen que se pone el olivo nuevo. Un árbol que está criaio y que tú lo quites y tengas que esperar que se críe otra vez. Si empiezas desde el principio y lo vas amoldando ..., pero después de criaio que te da la rama un saco de aceituna y la caigas, no me va, y soy partidario de que la leña no da fruto ni en las encinas ni en ningún árbol, pero el olivo... no sé. Estos años atrás venían unos ingenieros y caían ramas y que se ponía el olivo nuevo a los dos años o tres, se pondría, pero quedaba ahí al olivo esmancao [sin una rama importante] pa siempre. Ahora, si ves un olivo que está llamao atrás, entonces sí se le corta una rama y tira, se ve, pero uno que está verde ...”

M. F., CI.

La limpia había que ir realizándola atendiendo a que los cortes fuesen a ras de la rama principal, dando *buenos cortes*, sin dañar las ramas colindantes, sin

(4) El botón es el nacimiento de las ramas nuevas.

rajar lo que se va cortando, sino cortándolo limpiamente para que esa señal *repurgue* o se cierre de manera que a los pocos años no se notase. Esta es otra de las causas de que los mayores, campesinos que hoy cuentan con setenta y ochenta años, no estén de acuerdo con la manera de limpiar actualmente, cortando ramas grandes, porque según ellos por ese corte expuesto a las inclemencias y los elementos meteorológicos como agua, heladas, etc., pudre la rama y a la larga el mismo olivo, incluso tratándose de madera resistente.

Ya hemos dicho cómo cada ciertos años se practicaba la limpia del olivo. Esta consistía en despojar el árbol de varias ramas de cierta importancia, pero luego había otra limpia menor anual o cada dos años, era el *espurgue*, consistiendo básicamente en desprender de las ramas principales y secundarias todas las partes secas, algunas ramas menores y los chupones o varas internas que brotan con fuerza cada temporada. Precisamente por lo cuidadoso de este proceso de trabajo, se dice de manera exagerada que un hombre echaba prácticamente todo el día en un olivo *espurgándolo*, quitando todo este ramaje con la mano, con lo cual en raras ocasiones se pagaban jornales para estas labores.

Para el *espurgue* también se utilizaba un hacha menor, una escalera muchas veces (en los olivos grandes), tijeras para ramas de porte pequeño pero difíciles de quitar con las manos, y el calabozo para las partes más inaccesibles. En Bienvenida llegó a utilizarse un corvillo:

“También había el corvillo, era una cosa con un puño y hacía como si fuera un hocino pero más ancho. Y esta gente de Alconera<sup>5</sup> era una vara larga y en la punta le tenían puesto un corvillo de esos, por un lao tenían como un cuchillo, por el otro un moñito y cortaban con el moñito p’arriba los chupones y luego pa talar lo otro que hacía la media luna.”

J., Bv.

El olivo echa gran cantidad de nuevas ramas que brotan cada año. En algunos municipios se llaman varetas, en otros chupones, mamones e incluso cañas como en Bienvenida. Este ramaje había que ir quitándolo anualmente o cada dos años en esa limpia menor o *espurgue* ya que era molesto a la hora de estar subido al árbol para las diferentes labores:

“Lo de la limpia hay quien to los años se suben y le va cortando las varetas esas del medio, en el lomo como le llamamos, las varetas esas que van p’arriba que eso si las dejaras no serías capaz de andar luego después pa varearlo. Hombre, se abre una mijita porque se le da gracia al árbol y es como puedes tú andar lo pa´ varearlo porque nos gateamos también a varear y a darle un aseón con el hacha, si no lo preparas como entras tú ahí, además que le quitas fuerza... La fuerza de esta vara es la que menos da, en un año o dos si la dejas vieja a cada dos años carga también, eso lo hace la rama. Nosotros cada dos o tres años le damos una mijina de aseón, este año he aseao yo to eso. Ahí hay ya varetas de estas porque el olivo es viejo, no es un olivino chico que a primera hora... un olivo de estos paraos la savia que tiene y según la administración que tenga, porque a los olivos nosotros le hemos echao una

(5) Población de la provincia de Badajoz situada en una zona con bastante olivar.

carga de estiércol en los troncos muchas veces, cada vez que podíamos.”

P. J., Sl.

Otra cuestión distinta era el *chuponao* o *desmamonao* de los olivos que se realizaba todos los años en verano. Consistía en eliminar desde el suelo los brotes de la base del olivo con algún pequeño hacha o sacho.

Respecto al canon más compartido sobre cómo debía realizarse la limpia y cómo había que ir formando los olivos, se tendía a redondear el árbol (*como un plato*) al mismo tiempo que se levantaba, dejando una serie de ramas hacia arriba y otras hacia abajo que en ocasiones y dependiendo del criterio local, debían llegar al suelo. La impresión generalizada entre nuestros informantes es que los olivos antes eran mucho más grandes que los de ahora, *antes eran como nogales*. Siguiendo con el canon más generalizado diremos que a los olivos cuando se iban formando se le quitaban las ramas que estuvieran *más entallás* para que abriera. De este modo en los olivares con cierta vocación y dedicación ganadera se podía entrar el ganado en estas tierras en cuanto el árbol levantaba lo suficiente como para que no lo dañara el ganado.

La buena limpia debía incluir el despojo de todo lo seco y lo viejo que contenía el árbol y la entresaca de las ramas que estuviesen muy juntas. De ese modo se perseguía que las ramas últimas no estuviesen muy tupidas para poder varear bien sin ocasionarle daños a estas ramas. Si estaba limpio el olivo las aceitunas se veían mejor y se accedía a ellas con facilidad.

El refrán que recogía la consideración sobre el canon de olivos y encinas dice que *la encina al cielo y el olivo al suelo* y, aunque pocas veces se cumplía sí hubo casos en que a la hora de arar el olivar las bestias tenían dificultades para arar debajo de los olivos dado que las ramas llegaban prácticamente al suelo, tal como lo iban conformando los taladores.

En cada población había unos pocos y reputados *talaores* específicamente de olivos y otros de olivos y encinas, que eran contratados para las tareas de la limpia. Estos especialistas trabajaban para grandes y en menor medida para pequeños propietarios de olivares y las modalidades de pago podían ser varias. En poblaciones donde el número de ovejas era mayor, los pastores y dueños de estas pagaban el jornal de los *talaores* mientras que los rebaños se beneficiaban de las ramas. Otras de las posibles ganancias para los *talaores* era la leña caída que a veces según el trato le correspondía a ellos. En muchas ocasiones en otros municipios el trato entre *talaory* propietario del olivar era el pago en dinero de parte de jornal y la leña para el que limpiaba.

Pero pasemos a ver un aspecto diferente, el de los cultivos en el olivar. En efecto, los olivares se solían sembrar de grano y una posible razón habría que buscarla en que seguramente era una respuesta (junto al hecho ya comentado de la siembra de otros árboles entre los olivos) de los grupos domésticos ante la economía de autoconsumo y la necesidad de diversificar en lo posible su producción en la tierra de que disponían. La presión sobre la tierra era fuerte, y si se tenía un

cercado de olivos se solía sembrar incluso en detrimento de la cosecha de aceitunas. Pero a pesar de que nos encontramos con dos zonas claramente diferenciadas en la comarca, no hemos visto grandes diferencias en lo que refiere al cultivo de los olivares. Sin embargo, lo que sí resalta en ambos espacios es que ante la escasez de tierras las familias se veían obligadas a sembrar entre olivos, con independencia de que se encontraran en Pallares, Bodonal y Segura, en sierra, o Bienvenida y Fuente de Cantos, en penillanura. Por el contrario los olivares de grandes dimensiones solían sembrarse poco, manteniendo la vocación olivarera como prioritaria y a veces única.

Prácticamente como en cualquier tierra que posibilitara el cultivo de herbáceos, en los olivares se sembraba trigo, cebada, avena, garbanzos, muelas, algarrobos, y habas principalmente. Algunos propietarios los sembraban casi todos los años haciendo rotar cereal y leguminosas, trigo o cebada el primer año, y el segundo habas o garbanzos, y otros los cultivaban periódicamente cada dos o tres años. En otras ocasiones se cultivaban siguiendo una lógica similar a la de la dehesa, cada cuatro años.

Acerca de daños o beneficios de unos y otros granos sobre el olivar hemos encontrado coincidencias y diferencias por poblaciones. En general se afirma que el grano *de raspa* todo era malo y perjudicial para el olivo, aunque si se sembraba cebada podía beneficiar la cosecha de aceitunas el año que se sembraba y disminuir la siguiente. En Pallares señalan que lo peor era sembrar *algarrobos* porque *crismaba* (esquilmaba) *mucho la tierra*, y también era malo dejarle el pasto, aunque nos inclinamos a pensar que en esta ocasión seguramente era peor la labor que se le dejaba de hacer al olivar que el pasto en sí. En Fuentes de León, Monesterio y Bodonal destacan la avena como el cultivo más perjudicial para el olivar, y en segundo término los *chochos* o altramuces. Los beneficios mayores del cultivo del olivar procedían de las habas cuando se sembraban con la intención de dejarlas para abono en verde.

El hecho del perjuicio de la siembra de los cereales y leguminosas en los olivares era una cuestión relativa, que en cierta medida dependía de la fecha en que se sembraran. No era lo mismo sembrar trigo en octubre que garbanzos en abril, incluso en el caso de los garbanzos se quitaban arrancándolos, mientras que el trigo se segaba y al parecer el mismo rastrojo seco perjudicaba al olivo al no permitir que se aireara la tierra apelmazada. Y ya que hablamos de garbanzos, debemos señalar que en Bienvenida se sembraban en los olivares, aun sabiendo que iban a salir duros (esto depende de las tierras) para destinarlos al engorde de los guarros, puesto que era uno de los mejores piensos que se conocían.

Hemos encontrado algún caso en que los propietarios cedían en aparcería los olivares para que otros campesinos se encargaran de cultivarlos. Era una aparcería en que el canon a pagar era la mitad de lo producido, y el que sembraba se comprometía a estercar el olivar.

Pasemos a considerar otros usos. En efecto como estamos viendo, en los olivares de la comarca de Tentudía no sólo se tenía en cuenta su vocación olivarera, sino que en ciertas ocasiones y por distintas razones, dicha vocación se tornaba

parecida a la de dehesa al combinar la explotación agrícola, con la forestal y ganadera. Acabamos de ver cómo se cultivaba entre los olivos, y en muchas ocasiones estos albergaban cierta cantidad de ganado de forma temporal para consumir pastos o *huesillo*, aunque por lo general se tenía terminantemente prohibida la entrada de ganado.

De acuerdo con los datos que tenemos, podemos afirmar que fundamentalmente en los olivares entraban temporalmente, o permanecían en ellos continuamente, los cerdos, las ovejas y cabras, y en menor medida las vacas. Como vimos el porcino se beneficiaba del *huesillo* o restos de aceitunas que se dejaban atrás en el apañío, prestándole poca atención a las ramas por lo que no le hacían daño, mientras que ovejas y cabras se comían las bajeras. El vacuno llegaba mucho más arriba en el vuelo del olivo y por ello lo pelaba y perjudicaba mucho más. De ahí la restricción casi total a que vacas y bestias permanecieran en los olivares; en caso de estas últimas podían hacerlo si se ataban y con una sogá que se fijaba al suelo con una estaca de modo que no llegase el animal a la bajera de ningún olivo, principalmente cuando aprovechaban el rastrojo durante las noches de verano que eran los momentos en que las bestias permanecían en los olivares, al raso.

Entre los casos en que se aprovechaba el olivar con ganadería destaca el ya relatado que los cerdos hacían del *huesillo* y la aceituna que se iba cayendo. En situaciones en que los guarros permanecieran en el olivar hasta el principio de la cosecha de aceitunas cuando ya había que varearlas y apañarlas, éstos se comían las aceitunas que se caían antes del apañío. El modelo más extendido por toda la comarca de aprovechamiento del *huesillo* se producía una vez que ya se había cogido la aceituna, y puesto que nos encontramos en una época en la que se buscaba no desperdiciar ninguna fuente de alimentación ganadera, el mejor modo de aprovechar las pocas aceitunas rezagadas era mediante el ganado porcino. Se prefería esta ganadería a otra ya que los cerdos rebuscan cualquier hueso o resto de aceituna entre malezas como zarzas, rincones de difícil acceso como regatos, etc., y se lo comen todo, son omnívoros por excelencia. Además, este alimento los beneficiaba más que a cualquier otro ganado. Por otro lado también se prefería meter guarros en los olivares al ser los que menos dañaban el vuelo de los árboles. En el caso de que sólo se dispusiese de olivares y la vocación productiva de estos combinara la producción de aceituna con la ganadería, en tiempo de cosecha, del apañío, se encerraban los cerdos en una sola cerca para reservar el resto hasta después del apañío. Obviamente otro tipo de ganado como las ovejas también se introducía en el olivar para que consumiera las yerbas. En estos olivares donde había con frecuencia ganado había zahurdas y en ocasiones alguna casilla habitada temporalmente por sus propietarios.

Cuando la vocación del olivar era más olivarera que ganadera, había quienes sin entrar los guarros a los olivos y a sabiendas del buen alimento del orujo para el porcino, lo compraban en los molinos y se lo echaban a los guarros como un pienso. En otros casos el orujo se compraba por los dueños de los guarros en los molinos, con independencia de la tenencia o no de olivares.

Ya vimos anteriormente que una de las causas de que no se araran los olivos radicaba en que se necesitaban los pastos que producían para el ganado. Otras veces se araba, habiendo introducido días antes ovejas, cabras o vacas en el olivar, e incluso en los casos extremos, cuando se pretendía beneficiar los árboles y también el ganado, vimos cómo se araba sólo alrededor de los olivos y se dejaba la zona intermedia como productora de pasto. De cualquier modo, se daban circunstancias en que el olivar no se araba y entonces era preceptivo meter ganado:

“Muchas veces se araba también y llovía temprano y se criaba mucha yerba en los barbechos que lo bueno era haber vuelto a arar. La labor da mucha comía y buena, pero había que meter el ganado en el tiempo que no hiciera el ganao daño en el olivo porque se lo comía. Yo tenía hasta vacas en el olivo pero tenía que estar con ellas y las nombraba en cuanto que le tiraban arriba. Eso cuando había comía, cuando no, no las ibas a dejar allí sueltas, si no se comían el olivo hasta arriba y si eran cabras lo mismo”.

M. F., Cl.

Como vimos sobre todo al hablar de las tierras calmas, otra ganadería que aprovechaba los recursos del olivar era la ovina. Para que las ovejas aprovecharan los pastos y mamones de los olivos se *daban* los olivares, o sea, la forma de beneficiarse pastor y propietario del terreno era mediante un acuerdo en que el pastor metía gratuitamente su ganado al olivar. La contrapartida la obtenía el propietario del olivar en el estiércol.

Un caso particular que debe ser reseñado era el manejo que se daba entre los pequeños propietarios de olivares en Fuentes de León. Entre las clases populares de esta población había la costumbre de tener varias ovejas de forma permanente en sus olivares de pocas fanegas, ya que aprovechaban prácticamente todos los recursos que este medio ecológico producía (pastos, mamones, rama, etc.). En caso de disponer de más de un olivar iban rotando la estancia del ganado y los cultivos, a semejanza del aprovechamiento y el manejo de la dehesa. Durante la temporada de la cogida de las aceitunas, las ovejas se encerraban en algún corral para que no se las comieran.

“Tenía un olivar y con las ovejas y el olivar iba tirando. Así había mucha gente entonces. Estás trabajando en lo tuyo, con tus quince o veinte bichos y lo que te dejen ahí te lo encuentras. Tenía el olivar y las ovejas, y en eso estaba to el año liao. Si tenías dos [olivares] pues a lo mejor sembrabas uno y en el otro tenías el ganao, cogías paja pa tu ganao y pienso pa los cuatro bichos. Estaban en los olivos porque el ganao este no hace daño en los olivos, no es como la vaca, que la vaca se come los olivos, pero ese ganao como es bajito pues no hace daño, lo que hace es beneficio que se comen toa la maleza que hay allí. Eran personas que tenían un cacho olivar y tenían quince o veinte ovejas y tenían el beneficio de que se comían la maleza. Luego ya limpiabas los olivos y se iban comiendo el ramo, aprovechando el olivo. También se comen los chupones de los olivos, porque las de abajo se las comen ellas y las de arriba si se las chuponas pues también se las comen. Eso en verano, el verde ese.”

M. E., Fl.

Una cuestión diferente era el ganado caprino, al cual en raras ocasiones se permitía su entrada a los olivares por la amenaza que suponían para sus ramas, mayor que en el caso de las ovejas. Como ya quedó dicho el aprovechamiento del ganado caprino solía producirse fuera del mismo olivar, mediante el traslado de las ramas taladas al lugar donde estaban las cabras. En caso de que el medio ecológico donde se encontraban los olivares fuese accidentado y de sierra, las cabras se solían meter cíclicamente para que despojaran el terreno de monte y zarzas que eran difícilmente erradicables.

También los *piareros* llegaban a meter su ganado en olivares:

“Con las cabras nos teníamos que comer cosas que no teníamos nosotros derecho a comérnosla pa darle de comer. Lo mismo nos metíamos en un olivar, que en un melonar, que en las encinas con las bellotas, que en un sembrao. En tos sitios pa darle de comer. Y yo antes de traerme las cabras más sin comer me comía to el término y ya está.”

B. J., Fc.

Finalmente, en cuanto a las enfermedades, tras las muchas entrevistas realizadas sobre el agroecosistema de olivar en la comarca de Tentudía y preguntar sobre las enfermedades y/o plagas que azotaban a los olivos, que se conocían y se les daba un nombre y además se les trataba de algún modo, podemos afirmar que eran muy pocas (al menos las conocidas), como ahora veremos. Una de las epidemias que afectaba a los olivos era la mosca y atacaba de la siguiente manera:

“Cuando se metía la aceituna en el molino cría un bichillo que se vuelve una mosca. Esa mosca se va al olivo, le rumia el tronco y cuando venía aire se emparvaban los ramos en el suelo, secos, porque ya no tenían savia. Los bichos se veían por encima de las aceitunas en los atrojes<sup>6</sup>. A eso le decían entonces la mosca. El bicho era como un mosquito y salían de gusanos.”

M. F., Bd.

Esta enfermedad como acabamos de ver afectaba tanto al fruto, la aceituna en la que pone los huevos desarrollándose ahí el gusano, como a las ramas más tiernas del árbol, los brotes. El hecho de que afectara a la aceituna se notaba mucho los años que la plaga había sido grande en el peso de los propios sacos de aceitunas recogidas, el peso de estos estaba muy mermado aunque la aceituna parecía entera y la cantidad de aceite era menor.

Su existencia dependía de cómo viniera el año respecto a temperaturas y precipitaciones, aunque su procedimiento era siempre el mismo:

“La mosca que pica cuando está la acituna en flor y esa mosca se mete en el hueso, que entonces es una pipa y luego después cuando ya la aceituna está

---

(6) Parte de los molinos subdividida en un número de espacios donde cada cliente dejaba sus aceitunas cuando iba a molerlas.

gorda sale por donde tiene la acituna el pezón, y al salir hace un agujero y cae la aceituna porque como corta el pezón al salir.”

M. E., Fl.

Otra plaga era la polilla o palomilla del olivo que provenía de la leña caída tras limpiar los olivos. Si estas ramas permanecían mucho tiempo en el suelo y se dejaban secar, a medida que perdían el verdor y savia, iban saliéndole una serie de bichos, mariposas blancas y pequeñas que según se cree se alimentan de la savia y al quedarse sin ésta cuando la rama se seca salen de ellas y se van a los olivos más cercanos. En Calera algunas campesinas la denominan lagarta del olivo tal como existe su paralelo en las encinas. Señalan que además de comerse los cogollos y morderlos, ataca a la aceituna, que se le nota cuando le salen unas pintas oscuras, se *candecen* (estropean) y se caen. Una muy explícita definición de la palomilla la encontramos en Segura de León:

“Tienen palomilla que es una cosa blanca como caspa en los cogollos, eso sale cuando empieza la acituna. Es blanco como la cenicilla y cría como un algodoncino, cuando ya el olivo empieza echar las flores. Es una enfermedad.”

P. J., Sl.

El *arañuelo* era un gusano que se veía cuando a las hojas de los olivos le salía una pequeña telaraña blanca bajo la cual se encontraba este animal. Afectaba sólo a las hojas que se ponían amarillentas y se caían mucho.

Dependiendo de las poblaciones se le dan nombres distintos a estas plagas y a veces es difícil discernir a cuál de ellas se refieren. En Fuentes de León llaman *el repio* (repilo) a un bicho que corta los ramos, en Pallares *barrenillo* a un gusano que se va metiendo en la madera y seca el olivo, en Fuente de Cantos le cae la mangria como al melonar, etc. *Repilo*, *barrenillo* o mangria eran distintas y todas ellas afectaban a los olivares en la comarca.

“Una mangria le cae algunas veces a los olivos. En aquel entonces no había remedio, no había polvos de la Cruz Verde. A ninguna planta se curaba en aquellos entonces porque no había na”

A. A., Fc.

En Bienvenida nos informaron de que incluso la cigarra se comía las hojas de los olivos, así como los *langostos*. Ambos nunca se consideraron plagas de los olivos al comer sus hojas solo puntualmente, no así en los cultivos herbáceos donde por esa época eran auténticas plagas.

Otra posibilidad de que la aceituna se viera atacada provenía de los pájaros, ya que cuando estaban maduras las picaban y en ocasiones se las llevaban, lo que daba pie a comentarios (a pesar de ser exagerado) como este:

“... los tordos, cuando ya se alegra la aceituna, se la llevan. Entonces había muchos que se iban a rebuscar a los cañaverales. Es que el tordo coge una en el pico y otra en cada pata, luego iban la gente a los cañaverales y cogían los

sacos de aceitunas.”

B. J., Bv.

Entre los mismos hombres del campo se reconoce que a veces cuando la cosecha era menor que en otras ocasiones se achacaba a las heladas, pero que quizás se debiera la merma a alguna plaga desconocida por ellos, lo cual parece difícil si consideramos que ellos eran los que cada temporada y año tras año veían y trabajaban estos olivos. De cualquier modo las heladas eran variantes meteorológicas de primer orden para que la aceituna fuese mucha o poca sobre todo en el momento en que los olivos están en floración.

Para terminar el apartado de las enfermedades, plagas y posibles soluciones que se interponían a éstas, hay que decir que ante algunas de ellas como la palomilla, poco más que quemar la leña se hizo en la época en que centramos nuestra investigación. Sin embargo, como dijimos antes, siempre se ha creído que el polvo mataba las plagas. Parte de la labor que se le daba a los olivares ya en mayo, era para en cierto modo empolvar los árboles y protegerlos, además, claro está, de evitar la pérdida de humedad del terreno.<sup>7</sup>

### 1.3. La recolección y el destino de los productos

Parte de la producción de los olivos se recogía antes de la maduración, era la aceituna de verdeo, que aunque en este territorio se hizo de manera puntual y en pocas poblaciones, llegó a realizarse varias temporadas. Se llegó a verdear en Pallares, en Monesterio, en Calera, en Fuente de Cantos y en Bienvenida. Era una aceituna destinada al mercado exterior.

Se verdeaban los olivos finos principalmente, los manzanillos y *picúos* en ocasiones. Por ello aquel agricultor que tenía algunos manzanillos dispersos entre el resto de olivos le recogía la cosecha para el verdeo por el buen precio que llegaban a pagar por kilo. Esta producción siempre era comprada por gente de Sevilla y aunque la mano de obra solía ser local ya que cada propietario se encargaba de sus olivos, en alguna ocasión podía trabajar gente de fuera.

Al ser olivos generalmente muy grandes los que había en aquella época, para el verdeo se colocaba una escalera y subido en ella se iban cogiendo las aceitunas con las manos, se *ordeñaban*, depositándolas en una cesta, cubo o esportón, siempre sin porracearlas. Como los olivos eran de considerable tamaño no se alcanzaba a coger todas las aceitunas que tenían desde el suelo e incluso desde las escaleras, y tampoco se podían varear porque dañadas ya no servían para el consumo humano, como sí pasa cuando van destinadas para el aceite.

Uno de los argumentos por el que en Monesterio se cree que dejaron de ir los compradores de Sevilla a comprar aceituna de verdeo, fue por la falta de cuidados y aseo que se le debían dispensar a esta aceituna y que no se hacía por falta de

(7) Después se empezó a utilizar sulfato de cobre.

costumbre, habituados al trato que le daban a las que se apañaban para moler:

“Esa acituna hay que seleccionarla, coger las buenas que no están picás, las que no sean chicas, porque luego te las metían en una mesa en donde había unos agujeros y la chica que pasaba ya no la querían ... metíamos podrías, y dejaron de venir. Venían tos los años de Santa Olalla y tenía mucho más precio que la negra. Las cogíamos con un esportoncito aquí colgao. Que no se porracearan porque no las querían, y algunos eran mu guarros y se caían muchas y después del suelo la volvían a coger y a esa ya se le hacía una manchita.”

P. A., Mn.

Probablemente hubo algunas razones pertenecientes exclusivamente al ámbito del mercado, de la oferta y la demanda, para que el verdeo dejara de hacerse en esta zona. Fueron razones que se escaparon a la visión local.

El verdeo se hacía desde finales de septiembre y después de San Miguel, en octubre y hasta primeros de noviembre, y todos los que tenían olivos solían cogerlas de este modo para el verdeo como dijimos antes. Cada propietario, una vez cogidas estas aceitunas de los árboles, la llevaban a los puestos y allí las ponía en cajas que luego se cargaban en camiones con destino a Sevilla.

Si la aceituna de verdeo se recogió en contadas ocasiones, contribuyendo solo puntualmente a la obtención de dinero para los propietarios de los olivares, la labor que sí suponía uno de los trabajos importantes dentro de cada ciclo agrícola y un complemento de renta considerable y a veces determinante, era el apaño de las aceitunas para el aceite. También los ingresos que se obtenían del aceite eran importantes. El apaño o cogida daba inicio a primeros de diciembre, alargándose generalmente hasta febrero. Dado que sobre el apaño y una serie de temas colaterales como la mano de obra que se utilizaba para ello, cómo se realizaban procesos de trabajo como el vareo o la recogida, etc., disponemos de bastantes datos, queremos presentar estos asuntos diferenciando cómo se llevaban a cabo estas tareas en las grandes propiedades y en las propiedades pequeñas, familiares, en las que se implicaba todo el grupo doméstico. Además, hay que destacar la importancia del olivar para los no propietarios, los jornaleros, familias enteras, hombres, mujeres y niños que se iban con sus madres si no tenían donde dejarlos. El jornal para ellos era de suma importancia ya que la temporada de apaño se podía extender hasta más de dos meses.

Antes de esta diferencia debemos señalar de qué manera se consideraba que debía realizarse un buen vareo según la creencia de la época, así como de algunos datos sobre las varas de varear. Varear un olivo era un proceso previo a la recogida de la aceituna, ya que para apañarla había que caerla al suelo. El modo señalado como correcto para varear dañando lo menos posible al olivo, era dando los golpes a las ramas de lado, no de frente, que conllevaba partir gran cantidad de las ramas primeras de las que dependía la siguiente cosecha.

Las varas de varear procedían de los eucaliptos, chopos o álamos, de donde cada uno, propietario o jornalero, solía coger la que necesitaba en el caso de que se

rompiera la que usaba, ya que estas varas duraban varias temporadas. Pero, como vimos, las varas por excelencia para el olivo u otros árboles como las encinas, eran las de castaño. Procedían de los castañares de Cabeza la Vaca y eran las que más duraban. Las varas solían ser tres, a veces sólo dos, pues los olivos como dijimos se dejaban altos y cada una se adaptaba para una altura como ahora veremos. La más pequeña medía metro y medio, la *subiera* que es la que llevaba consigo el que se subía al árbol para caer las aceitunas que estaban en la parte interior del olivo ya que desde el exterior de este era muy difícil llegar a ellas. Luego estaban otras dos, una mediana de unos tres metros y la grande de cuatro, ambas para golpear las ramas desde abajo. La grande se intentaba coger las menos veces posibles dado su peso y envergadura, sólo en aquellos casos en que era imposible llegar con la mediana a las copas del olivo, y un buen vareo equivalía a no dejar una sola aceituna arriba.

El vareo, entre los pequeños propietarios que se esmeraban y cuidaban sus árboles, en contadas ocasiones se dejó de lado y se utilizó el ordeño para desprender las aceitunas de sus ramas pasando cada rama entre la mano empuñada, lo cual suele ser el método de recogida en el verdeo como hemos visto. Evidentemente era una fórmula que se utilizaba para la aceituna ya madura entre los mismos propietarios, ya que si había que pagar jornales para ello salía caro por lo lento que se realizaba. En otras ocasiones combinaban ambas formas, el apaño previo vareo y el ordeño.

“El olivo se vareaba como ahora, había otras personas que las cogían así al ordeño, con la mano pa no castigar el olivo. Eso lo hacía el que tenía pocos olivos y mucho tiempo, pero el que tenía que poner un obrero o tenía que irse de coger las acitunas pa buscar el pan a otro lado, a coger aceitunas ...”

P. A., Mn.

En la época de la que hablamos no existían los métodos que hoy se conocen para facilitar la recogida de aceituna. El caso es que ni siquiera se utilizaban *telones* o *mantas* como se llaman en otras poblaciones, esas grandes redes que se colocan alrededor del olivo cuando se procede a varearlo. Por ello es fácil discernir el hecho de que toda la aceituna que había se recogía a mano, en familia en caso de las propiedades pequeñas y con cuadrillas en las más grandes.

Queremos aclarar que cuando hablamos aquí de grandes propiedades de la comarca nos estamos refiriendo a olivares con una extensión de incluso veinte fanegas como uno del que nos hablaban en Santa María de este tamaño y que para el apaño requería de unas diez personas durante un mes. O sea, hablamos de grandes propiedades relativas que en pocas ocasiones llegaban a superar las treinta hectáreas de olivar.

En las propiedades mayores, las cuadrillas para apañar la cosecha de aceitunas incluían a varios hombres que se dedicaban a varear los olivos, un hombre por cada cuatro o cinco mujeres, que tradicionalmente eran las encargadas de coger las aceitunas, y cuyos salarios eran del orden de un tercio menor que los de los hombres. Estos jornaleros, además del vareo, solían encargarse del transporte

de los sacos de aceitunas hasta el molino, ya por la tarde cuando terminaba la jornada. Por esta razón a veces se buscaba entre los trabajadores alguno que tuviera un par de bestias para el transporte. Los hombres empezaban a varear algún día antes de que las mujeres comenzaran a apañar, de forma que cuando estas iniciaban la tarea no tuvieran que verse obligadas a parar de coger aceitunas si adelantaban mucho en el apaño. Los que sí paraban a veces eran los hombres, que luego enganchaban de nuevo hasta terminar el vareo. Entre las labores de algunos hombres estaban, además del vareo, manejar los sacos, cargarlos en las bestias y transportarlos a los molinos o las trojes. Estas cuadrillas estaban dirigidas por un manijero, y si superaba o alcanzaba un número elevado había un manijero con los hombres y otro con las mujeres.

Las cuadrillas solían ser las mismas de unos años para otros, siendo prácticamente las mismas personas quienes las formaban. De ellos, los hombres se avisaban en las plazas o esquinas donde se situaban por las mañanas los jornaleros para ser contratados, mientras que las mujeres había que ir a avisarlas a sus casas. El jornal solía cobrarse diariamente. Una vez que se había terminado la jornada el manijero les pagaba generalmente en casa del amo, a lo largo de los cuarenta días de media que echaban cada año, lo cual interesaba pues en raras ocasiones se conseguía trabajar tantos días continuados, sin interrupción.

Las *cogedoras* o *apañadoras* debían llevar una serie de cestos o cubas que en algunos casos las aportaban ellas mismas y en otras ocasiones *eran de la casa*, de la finca donde trabajaban. En caso de que se utilizaran capachos, estos eran también de la finca, y consistían en grandes recipientes de esparto con capacidad para 50 kilos de aceituna sobre los que se iba echando el fruto de cestos, esportones y cubas. Añadamos aquí que en algunos casos como el que aun se recuerda en Pallares, había un espartero que realizaba estos capachos entre otros mucho útiles. Luego, ya llenos, se cargaban en las bestias para trasladarlos. La hora en que llegaban las apañadoras al tajo dependía de la distancia de la finca ya que solían ir diariamente a la población a dormir. En el caso de Pallares tenemos datos que confirman que empezaban la jornada entre las nueve y diez de la mañana, lo cual parece que era la norma en otras poblaciones, ya que el hielo que cubría el suelo durante las primeras horas de esas mañanas invernales hacía impracticable el apaño.

La comida se hacía en el mismo lugar donde se iba trabajando, *en el tajo*, y consistía en *el tocino, la sardina, morcilla y otras veces un botecito de aceite y hacías la tostá*.

Aunque generalmente solían ser mujeres las que formaban las cuadrillas para apañar, ello no quiere decir que en determinadas ocasiones los hombres no apañaran también.

Entre las funciones de los manijeros estaba la de estar pendiente de la hora para la comida o la terminación de la jornada, que se finalizaba a las seis de la tarde coincidiendo con el final del día y prácticamente con la puesta del sol. Por supuesto que su mando se manifestaba en situaciones en que el manijero veía que alguien no trabajaba como se consideraba que debía hacerlo, diciéndole que se marchara. El manijero ataba los capachos, a ratos vareaba, otros apañaban ..., en

definitiva el manijero se implicaba eventualmente como cualquier otro trabajador en todas y cada una de las labores que conllevaba este proceso de trabajo de la recogida. Una de estas pequeñas tareas diarias de los manijeros era la de hacer candela, elemento esencial en un trabajo absolutamente manual a temperaturas tan bajas. En la candela se dejaban piedras de pequeño tamaño que las mujeres depositaban en los bolsillos de sus ropas para calentarse de vez en cuando, incluso algún manijero nos confirmaba que con este método apañaban mucho más.

En las pequeñas propiedades, como hemos dicho, la propia familia, hombres, mujeres y niños, se encargaba del apaño de las aceitunas. La división del trabajo según los sexos y edad variaba poco de la que hemos descrito antes (aunque no así la dinámica), y consistía básicamente en que las mujeres apañaban y ordeñaban a veces, mientras que los hombres vareaban, cargaban y transportaban los sacos y/o capachos. Los niños incorporados como mano de obra estaban indistintamente con los unos y las otras, de ese modo se reunían en estos trabajos tres generaciones. Al final de cada jornada se trasladaban las aceitunas a casa o a los molinos, y en caso de que las mujeres no hubiesen apañado toda la carga (por ejemplo nueve sacos para tres bestias que utilizaban en una propiedad de Calera) los hombres les echaban una mano hasta terminar.

En algunas de estas propiedades pequeñas (de cinco a quince fanegas), se solían recoger cada año entre diez y cincuenta mil kilos de aceitunas. El cálculo aproximado de la cosecha anual se hacía antes de empezar para saber el ritmo que había que llevar y si era necesario buscar a alguien ajeno para terminar o bastaba con la mano de obra familiar, lo cual no era muy costoso ya que, según nos confirmaron, con un saco de aceitunas recogidas se podían pagar un par de peones, y en un día normal durante la temporada de apaño uno de estos trabajadores cogía varios sacos. En otros casos, como ocurría con esta familia de Calera, aunque la temporada de apaño se extendiera, sólo se utilizaba la mano de obra familiar:

“Empezábamos a coger acitunas en noviembre y hasta S. Marcos (25 abril) o últimos de marzo. Antes daba 4 sacos cada olivo y echaba un día entero un hombre para cogerlo, 200 kilos. Hubo veces que llegó a San Isidro y había acitunas moliendo porque molían mu poquino con el rulo y la bestia. Se empezaba comiendo migas en la aceituna y se terminaba comiendo trincallas que es cosa de verano.

En noviembre se corricaban las que se caían y esas manzanillas tempranas ya se iban cogiendo. Después se pasaba a las picúas que son esas gordas y alargás y después ya la rociá de febrero p´alante. Se caían solas algunas y las que estaban arriba se caían con una vara y se apañaban. Las varas de los olivos son más ligeras que las de la encina para que le hagan menos daño, y también ordeñábamos mucho, las cogíamos mucho a mano y se estropeaban menos los olivos. Se cogían mu bien. Poníamos un saco amarrado a la cintura y la que caía estaba ya cogida. Luego eso iba todo a costales que pesan 70 kilos y se ponían de pringue ...”

J. P. y D., CI.

En los olivares grandes, donde se recogía la aceituna con asalariados, los

*vareadores* iban cayendo de forma sistemática las aceitunas de todos los olivos, mientras que entre los particulares había veces que se seguía una dinámica distinta, eligiendo primero los que ya estuviesen maduros aunque en el mismo terreno hubiese que dar varias pasadas hasta caerlas todas. De este modo se dañaba menos a los olivos, ya que la aceituna madura cae con el primer contacto, mientras que a medio madurar necesita mayor potencia del golpe para desprenderse de su rama.

Entre estos pequeños propietarios que cuidaban el olivar y se esmeraban en los distintos trabajos que debían hacerse, se utilizaban algunos métodos destinados a facilitar el apaño, debido a que como se ha dicho no había otra manera de recoger esta cosecha que no fuese a mano. Consistía en *hacer la era* (*hacer suelo* se denomina en otros lugares), en rastrillar todo el ruedo del olivo quedando el terreno lo más llano posible para cuando se vareaba facilitar el proceso manual, que sería más rápido y efectivo cogiendo las aceitunas a puñados, *a ambozás* (o *embozás*) y no una a una. Por todo ello no es difícil entender por qué se prefería la aceituna gordal a las finas, una aceituna que dobla el volumen de la manzanilla por ejemplo.

Otros modos o acuerdos menos frecuentes para la recogida de la aceituna, además de los que hemos visto como mediante jornaleros o los mismos propietarios, eran cogerlas a medias, al tercio o al 60%. En otras ocasiones en que una familia estaba de casero en determinada finca, ellos se encargaban de apañar las aceitunas de algún olivar de la propia finca como parte de sus obligaciones. Otras dos formas eran lo que se llamaba *a cuenta* o *a tarea*:

“A cuenta se ponía a tanto el kilo, a perra gorda el kilo, a real, lo que fuera. Cogías cien kilos, pues ya sabías que te pagaban a razón de cien perras gordas. Donde hay mucha aceituna te la pagan más barata, donde hay poca te la pagan más cara. Estos años si la aceituna estaba a una peseta el kilo, a lo mejor el precio de la cogida estaba en veinticinco céntimos. Y otros a tarea, llenando las vasijas [diariamente determinada cantidad] ya venían pa el pueblo, ganaban el jornal que fuera”.

J.,

Evidentemente el método que menos dañaba el olivo durante la recogida era el que aplicaba cada propietario cuando él mismo lo hacía, pero en su defecto, si había que alcanzar algún acuerdo con terceras personas para que estas se encargaran de apañar, ni a cuenta ni a tarea o destajo se respetaban los olivos, ya que de ambas maneras se iba a terminar cuanto antes el trabajo. Una situación intermedia era el recoger la aceituna a jornal, ya que mediante este sistema de trabajo no primaban las prisas.

Un lugar común en las entrevistas al hablar del apaño ha sido la dureza de

las condiciones en que había que trabajar, el frío que afectaba a las manos mientras se iban cogiendo las aceitunas una a una en el suelo mojado y con agua y temperaturas que rozaban los cero grados, y otras veces que se encontraban con grandes heladas tras las noches extremadamente frías, o entre la misma nieve, o con los pies empapados en agua durante toda la jornada. Todo ello cuando la climatología no obligaba a volver a casa o a no ir siquiera al tajo.

“Yo he oído decir que se tenían que apañar con tablas porque se hundían. Había katuscas. Yo he tenido un hule, de estos hules cuando un capote era viejo, y unas botas de tachuelas que había entonces que parecían una caballería, que todos los santos del cielo te acordabas de ellos cuando estaban las botas mojás. ¡Qué fatiguita, to el día con el pie mojado!”

V. J. M., FI.

La aceituna solía llevarse prácticamente a diario a las casas o a los molinos como hemos visto, ya que existía el peligro de que la robaran. A pesar de ello y a diferencia de la bellota, las aceitunas en escasas ocasiones fueron objeto de robos.

Finalmente en este apartado de la recogida de la aceituna hemos creído conveniente añadir algún comentario sobre la *rebusca* de la aceituna. Por *rebusca* se suele entender el hecho de que, tras el apaño de la aceituna por sus propietarios o jornaleros, había personas, generalmente los más desfavorecidos, que trasteaban los olivares rebuscando alguna aceituna que se hubiese quedado atrás. En la comarca de Tentudía según los testimonios de nuestros informantes se llegó a rebuscar en pocas ocasiones, sobre todo porque de dar buena cuenta de las pocas aceitunas que quedaban atrás durante el apaño se encargaban después los guarros. En algún caso hemos encontrado que se rebuscó antes de varear, o sea, que se permitía la entrada -en este caso a una viuda- para que cogiese las aceitunas que había en el suelo antes del vareo y el apaño. En esta ocasión concreta el destino de aquellas aceitunas era el consumo doméstico. En otros casos se afirma que aunque entrasen cerdos a los olivares tras la recogida siempre se encontraba alguna aceituna durante el rebusco y luego se vendía. De cualquier modo quedaban pocas en el suelo, ya que había un factor fundamental que incidía en ello: la recogida a jornal. Si los trabajadores iban por un salario diario, la prisa era menor que si se apañaba a cuenta.

Como es de suponer, los olivos tenían otros muchos usos además del fundamental que era la producción de la aceituna y del aceite. Ya hemos ido comentando algunos subproductos a lo largo del trabajo, pero vamos a detenernos en ellos de manera más detallada.

Uno de los primeros usos que debemos señalar es el de las ramas caídas durante la limpia de los olivos, el ramón. Como ya hemos comentado eran muy útiles para la alimentación del ganado, particularmente de cabras y ovejas.

También hubo ocasiones en que los propietarios de los olivares le daban la rama a pastores o cabreros con tal de que estos quemasen luego las ramas, que como hemos dicho antes era una medida obligada de higiene para controlar la epidemia de la mosca. A veces, particularmente en poblaciones como Bienvenida

que disponen de poco encinar, se utilizaban estas ramas para hacer picón o para la candela de los hogares. En poblaciones de abundante dehesa la mayor parte de las ocasiones las ramas se quemaban en *rodeas* (quema de montones de ramas seca en algún trozo desarbolado), aunque en todas las poblaciones se aprovechaba la leña de olivar.

“La leña de olivo se usaba pa la matanza, pa hacer candela de leña. También se hacía picón de la tala, de las ramas que se caían. Entonces no se vendía la leña, era toa pa casa. Se hacía mucha candela, había chimeneas ... Con el ramón del olivo se hacía picón pa casa.”

L. J., Fc.

También en la población citada, las ramas menudas se cortaban y adecuaban como trancas, o pequeñas estacas que sujetaban y dirigían la vid cuando estas se plantaban. El procedimiento era clavar estas ramas junto al tronco de la parra y atarlos los dos. En ocasiones se denomina estas varas como *postigones* o *pocigones*.

Finalmente como uno de los usos de las ramas comentemos que eran muy apreciadas como combustible para los hornos de la cal como el de Bodonal de la Sierra o el de Cabeza La Vaca. La cualidad de este combustible radicaba en que al ser ramas relativamente finas en cualquier momento de subida de temperatura del horno, se podía disminuir esta simplemente bajando la constancia con que se introducían las ramas. Los caleros, recogían las ramas de donde los propietarios las tenían, en sus olivares, y las trasladaban a sus hornos. De todos modos este uso de las ramas estaba restringido temporalmente por el mismo Ayuntamiento o Hermandad Sindical, hasta el 15 de mayo, día de San Isidro, por temor a que con el alza de las temperaturas aumentase la polilla del olivo si no se habían quemado esas ramas para la fecha mencionada.

El carbón fue otro de los destinos de la parte más gruesa de las ramas que se talaban, de la leña de los olivos. En Fuentes de León, como medida de precaución ante las temidas enfermedades de los olivos, en vez de quemar esta leña si se pretendía hacer carbón, lo que se hacía era quemar sólo las ramas más finas y la cáscara de la leña para evitar la mosca. Luego, ya en el verano, se procedía a hacer carbón en los hornos aterrados.

Los retoños que cada año le brotan a los olivos por su base, por la zona del tronco más cercana a la tierra pero exterior, se denominan en algunas poblaciones varetas, en otras chupones y en otras mamones, estas dos últimas más específicas en el sentido de sus claras connotaciones nominales de que están extrayendo savia de estos árboles, chupándola o mamándola. Como vimos estas varas se despojaban del árbol cada año y según el municipio del que hablemos se le daban determinados usos, además de que se solía aprovechar por los animales como comida. También hemos encontrado casos en que se amontonaban y simplemente se quemaban. Por ejemplo en Pallares, una vez *Haceaos*, se llevaban al Horno de La Teja, uno de los varios hornos de teja y ladrillo que jalonaban el territorio de la comarca. En todas las poblaciones se hacían con estas varas cestos, cestas y

canastos, como nos indicaba un informante:

“De esas varetas hacíamos cestas al llegar esa fecha [final del verano], que yo he hecho muchas. Llegabas a un olivo y con la misma mano quitabas así las varetas que te daba la gana y a hacer cestos. Si uno quería decía “hazme una cesta”, yo iba, arrancaba las varetas, las pelaba, las hacía y se la daba sin interés de ninguna clase. Pero yo y toa la gente. Cestas de esas grandes. Y luego yo mismo me la echaba aquí en el hombro llena de higos, chorreando y me ponía to esto lleno y luego se hacían canastos que eran cuatro cestos grandes con las mismas varetas, dos y dos y a vender tomates a La Calera, a Santa Olalla, El Real, a Cabeza la Vaca agarrados con unos perinolos que le decíamos, unos palitos y una cuerda.”

P. A., Mn.

Estas cestas hechas con varetas como las llaman en Calera o Monesterio había que realizarlas antes de que se secan estas varas, las cuales además era necesario pelarlas, despojarlas de su fina cáscara y de sus hojas. Las varas más recomendables para estas labores eran las de los olivos manzanillos. Una vez terminadas las cestas se utilizaban para recoger los higos y para las mismas aceitunas. En Bienvenida, pueblo olivarero por excelencia de la comarca, la renovación de estos cestos para la recogida de la aceituna era anual, y tal como nos comentaba un propietario, él debía hacer cada año, en agosto cuando se quitaban los mamones, entre veinte y veinticinco cestos para la fecha del apaño (era una propiedad considerable), ya que todos los años se rompían tras el intenso trabajo.

En Fuentes de León las varas se tenían un día entero en el agua antes de empezar a trabajar haciendo un cesto, con lo que se doblaban mucho mejor. Aquí la cestería era un oficio por lo que había varios cesteros que temporalmente, en época estival sobre todo, se dedicaban a esta labor.

A veces, como ocurría en Fuente de Cantos, estos chupones, una vez que se secaban generalmente a lo largo del verano, se dejaban en el olivar correspondiente para ser quemados durante el apaño y aliviarse así del frío.

Como otro de los usos de las varetas nos llamó la atención la realización de una trampa muy simple para cazar pájaros en Bodonal de la Sierra<sup>8</sup>. Basándose en la enorme elasticidad de estas varas, se cortaban y en el extremo más grueso se aplanaba con la ayuda de una navaja y se abría un agujero en medio. Luego, con una cuerda fina se unían los dos extremos de la vara formando un arco e introduciendo dicha cuerda por el agujero hasta que quedase del otro lado. A la cuerda se le hacía un lazo que apoyaba a su vez en un pequeño trozo de otra vara que se introducía en el agujero, sujetando la cuerda y evitando que el arco de destensara. Este artilugio llamado *trampa* o *perchase* colocaba en verano en charcas o fuentes donde los pájaros iban a beber y había que esperar a que un pájaro se apoyase en el pequeño trozo de vara, de unos seis centímetros para que con el peso del animal esta cayese y el lazo atrapara al pájaro. Evidentemente era un uso de los mamones muy

---

(8) Esta misma trampa se llama en la zona del Parque Nacional de Doñana *encijera*.

extendido entre los niños.

Sin abandonar el campo de la caza, hay que mencionar otro uso de las varas. En este caso para hacer unas cajas alargadas en la que se depositaban los hurones para trasladarlos desde las casas hacía al lugar donde se procedía a la caza de los conejos.

Incluso la pesca fluvial fue un campo en que las varas de olivos fueron útiles. Cuando la existencia de peces era habitual en la red de barrancos y riachuelos de la comarca, se hacían unos cestos especiales, alargados, que se colocaban en las corrientes de barrancos, arroyos y riachuelos, y se recogían al rato o al día siguiente. Estos cestos estaban colocados de tal manera que los peces caían en ellos, pero ya no podían salir.

También comentamos en su momento cómo el orujo de las aceitunas tras molerlas era aprovechado y consumido por los cerdos. Los mismos molinos se encargaban de vender este orujo como un tipo de pienso, y en poblaciones donde había poca cantidad, hubo personas que con las bestias y los serones acarreaban cargas enteras de orujo para sus explotaciones.

Una vez que daba comienzo el apaño de las aceitunas los molinos que había en cada población empezaban a molerla (como se denominaba a la molturación) y a producir el aceite. A veces se llegaron a utilizar métodos caseros para conseguir el aceite tan necesario en nuestra tradición culinaria, aunque lo más normal era conseguirla a través de los distintos molinos que hemos encontrado en la comarca. Queremos dejar claro que se llamaban molinos, en ningún caso almazaras como se vienen denominando recientemente, y en todas las poblaciones hubo uno o varios, tres e incluso cuatro en algunos municipios durante el periodo en que centramos nuestro estudio<sup>9</sup>.

Los molinos de los que hablamos consistían básicamente en un gran rulo o dos piedras cónicas engarzadas a un eje que se activaba mediante tracción animal, de bestias concretamente. Es un tipo de tecnología preindustrial propia de la época y de la que no podemos esperar que se obtuvieran grandes cantidades de aceite al cabo de cada jornada. En estos molinos, a cada vez que se molía se le daba el nombre de *tarea*, y la capacidad de aceitunas que cabían era de veinticuatro sacos o capachos, unos mil kilos si consideramos que cada saco contenía algo más de 40 kilos de media. La zona en la que se depositaban las aceitunas para someterlas a la molienda se llamaba *torva* (tolva), y una vez que estaba triturada se iba echando la masa resultante en el *alfanje*. Allí le añadían agua caliente y esa mezcla líquida llamada urdimbre iba rebozando y pasando por una serie de sucesivos agujeros o *bombas* en los que se iba quedando el agua mientras el aceite, más denso, seguía adelante hasta las *tarifas* o pozuelos a semejanza de grandes tinajas enterradas en el suelo. La masa que quedaba en los *alfanjes* se pasaba a los capachos, gruesas y resistentes esteras circulares de esparto, que una vez cargadas se iban metiendo

(9) La arquitectura popular de producción y transformación de la comarca de Tentudía, entre la que se encuentran los molinos de aceite, los molinos de grano, las norias, cocederos y secaderos de altramuces, los hornos de ladrillos y tejas, etc., son el objeto de un Inventario que actualmente estamos llevando a cabo en esta comarca y en el cuál se profundizará desde un punto de vista etnológico sobre este rico patrimonio.

uno a uno en la prensa, en un gran eje vertical para ser prensados y el líquido saliese. El aceite ya en las tarifas se quedaba allí o se depositaba en tinajas.

Como antes hemos dicho al señalar la producción de las distintas aceitunas, el molinero que nos daba todos estos datos afirmaba que de cada tarea se podían conseguir entre diez y doce arrobas de aceite y, en casos excepcionales, hasta veinte.

Dado que el ritmo de molienda era lento, los molinos solían tener un gran patio anexo en el que cada cliente depositaba su aceituna en los *atrojes* hasta que le llegase su turno. En estos apartados enumerados y separados de los demás por una pared de metro o metro y medio, se amontonaban las aceitunas de cada cual a medida que las iban llevando de sus olivares. Si se preveía largo el tiempo de espera hasta la molienda había que rociarle a las aceitunas un poco de sal por encima para que su acidez no aumentase, según nos decía un molinero.

Tras este tipo de molinos y todavía en los años cincuenta ya empezaron a extenderse los industriales, las *fábricas*, molinos basados en energía eléctrica y mecanizados que sólo se construían en las poblaciones más importantes y que por esa misma razón utilizaban un sistema de puestos en las poblaciones donde no había molino para comprar sus aceitunas. Un puesto era un lugar físico donde se compraba la aceituna. Conllevaba un acuerdo entre un particular de cualquier población donde no hubiese molino y un molinero de otro municipio para que el primero tuviese un beneficio por cada kilo que le llevara desde su población de residencia al molino. Dicho en otros términos, era un intermediario del molinero en aquella población donde no existía un molino, aunque también se ponían puestos en municipios con molinos, generalmente por molinos de otro pueblo, para acaparar cada año el máximo de la cosecha.

Uno de nuestros informantes monesterienses recuerda cómo antes de la Guerra Civil, cuando él era todavía casi un niño perteneciente a una familia numerosa y con pocas posibilidades económicas dado lo abultado de la familia, todos los miembros recogían las aceitunas de un olivar que tenían y a la hora de venderlas iban incluso a Villafranca de los Barros a llevarla, por la diferencia de precio:

“Antiguamente valía tres chicas un kilo de acituna y por una chica más la teníamos que llevar a Villafranca de los Barros. La acituna la cogíamos del árbol y la metíamos en casa, atrojá que le decíamos, amontonás, y aquí la pagaban (uno que le decían el Petro) a tres chicas. Luego se enteraron mis hermanos, que eran mayores, que en Villafranca la pagaban a dos gordas, a veinte céntimos, cinco céntimos la chica, la gorda diez. Se llevaba por ejemplo mil kilos el carro y dos mulas. Salíamos de aquí de madrugá y llegabas a Villafranca allá a las doce o así, descargabas y te pagaban en el acto. Regresabas y tenías que hacer noche en Calzadilla en la posá por una chica, y por la mañana pa' cá. En aquellas fechas cogíamos como mínimo ocho o nueve mil kilos, ocho o nueve veces había que ir a Villafranca. Tardaban en coger mil kilos y nosotros éramos unos pocos, cinco hermanos, mi padre mi madre. Cogía aceitunas hasta quisqui. Luego yo, que era el más chico, guardando guarros y después que mi padre me colocaba un morral de las bestias aquí para correr aceitunas y me traía un kilo, dos, tres o cinco.”

P. A., Mn.

En el primer sistema de molienda descrito anteriormente la forma de pago por moler una cantidad de aceituna era en especie, o sea, el molinero se quedaba con cierta cantidad de aceite que luego se encargaba de vender. Corresponde a un momento histórico con escasa transacción monetaria. A partir de que se generalizó el segundo sistema, la aceituna se pagaba por kilos en el mismo molino, generalmente al final de cada campaña, y el que necesitaba aceite la compraba a su vez en el molino y la pagaba en dinero. A veces se utilizaba un sistema intermedio consistente en retirar parte de la ganancia monetaria correspondiente a la cosecha de aceituna en especie, en aceite, y el resto en dinero.

Lo que sí sucedía generalmente, como dijimos al principio del capítulo, era que algunos grandes propietarios de cada población, además eran dueños de los molinos, con lo que acentuaban los efectos del latifundismo como un modo de control y de dominio sobre las clases populares.

Dada la penosa situación socioeconómica que se vivió particularmente en los primeros años cuarenta, hubo ocasiones en que las familias se vieron obligadas a poner en práctica sus propios sistemas de moler las aceitunas para conseguir el aceite sin necesidad de que nadie se enterara, dada la obligación vigente de declarar las producciones y de entregar buena parte de ellas. Algunos comentarios al respecto incluso señalan la gran cantidad de aceite conseguida mediante estos métodos en relación a los convencionales descritos anteriormente:

“La tía Rosario tenía como un pesebre de madera mu grande, que eso era un tronco de una encina o algo que lo habían ahuecao. Pues con esto hacían el aceite antiguamente. Lo machacaban, luego el calcetín... lo mismo que se estrujaba la calabaza pa la matanza, pues igual hacían eso por lo visto, a base de agua caliente venga a estrujar. Pero me voy a referir a eso, que siempre se decía que para una arroba de aceite se necesitaba setenta kilos de aceituna. Y haciéndolo así como lo hicimos nosotros aquel año a cuarenta kilos de acituna le sacábamos una arroba. Ya ves la diferencia, casi la mitad y haciéndolo como te estoy diciendo, que ahí no se sacaba to el aceite que tenía la aceituna”.

R. J., SM.

En otras ocasiones se usaron pilas de cemento para machacar las aceitunas con pisones, fruto, igual que el caso anterior, de la penosa situación que obligaba a ocultar la cosecha ante la fiscalía de tasas. Para escapar de ello se recurría a estos sistemas caseros. En el caso que nos ocupa, tras moler la aceituna se metía en una prensa de la uva y después de mucho apretar e ir agregando agua caliente se iba extrayendo el aceite.

Sobre el destino del aceite podemos señalar que de la comarca salía hacia fuera en distintas direcciones. De Fuentes de León iba con destino a Riotinto, a la zona minera onubense. También desde Santa María llegaba a otra zona de Andalucía, concretamente a El Real de la Jara, población muy deficitaria en aceituna y por tanto en aceite. También se comerciaba con el aceite entre las poblaciones

de la misma comarca, como por ejemplo desde Calera a Fuente de Cantos. Durante la posguerra, si la población producía más aceite de la que consumía, de cualquier modo se vendía burlando el cerco de la fiscalía, la policía encargada de los productos y las producciones de primera necesidad entre otras cosas:

“Aquí no se consumía to el aceite que se producía porque era mucho. Se vendía aquellos años de estraperlo que cada uno se llevaba la suya y la vendía como podía, y los mismos molinos la vendían ellos a donde fuera. Entonces había que declararla, la cantidad, y si no tú la escondías en un pajar o en tinajas en las bodegas debajo de tierra y otras encima, y luego venían esos hombres que venían al estraperlo y aquella pues cuando valía una arroba de aceite cuatro duros, pues llegó a valer hasta quinientas pesetas, así que merecía la pena. Se vendía poca así porque era mu expuesto y había mucho miedo, y estaba la fiscalía de tasas puesta por ahí y venían viendo las casas. Yo tengo un sobrino que nació entonces, parió la madre y entraron aquellos hombres en su casa y del susto que se dio la mujer, el niño estuvo encanijao porque aquella leche de la madre se puso mala del susto.

El aceite declaró se traía a casa y se vendía a los particulares, aunque se vendía poca. Los primeros años tú te traías todo el aceite a tu casa después de moler tu aceituna y le vendías a este una arroba, a otro dos. Había también unos hombres que se dedicaban a eso y tenían un caballo con cuatro cántaras y se la llevaban a Fuente Cantos que había poca, a Valencia.”

J. P. y D., Cl.

En otras ocasiones era la misma aceituna la que iba directamente a otras localidades distintas a la de su origen para ser vendida allí. Antes vimos el caso de Villafranca, donde desde Monesterio llevaban los carros de acituna y también a molinos de Puebla del Maestre se transportaban algunas de las aceitunas apañadas en Pallares y en Santa María.

Una de las bases de la importancia de la aceituna y de los olivares radicaba en la posibilidad de disponer de aceitunas durante todo el año siempre que se tuviese olivar, por eso era tan importante la propiedad de un olivar en la época estudiada. Si ya hemos hablado del aceite y de su consumo en la cocina mediterránea característica de la comarca de Tentudía, vamos ahora a fijarnos en esta otra variante del uso de las aceitunas y de importancia, la del consumo doméstico.

El consumo de aceitunas solía ser mayoritariamente doméstico como ahora veremos, pero también hemos encontrado algunos casos en que se vendían aceitunas para comer. Concretamente en Santa María aquella persona que no disponía de olivar y quería algunas aceitunas para su consumo, iba a un olivar de un mediano propietario previo consentimiento de este, cogía unos cuantos kilos de las que más le gustaran y una vez recogidas pasaba por casa del propietario que las pesaba y las cobraba. En caso de ser alguien de confianza o alguna amistad simplemente se regalaban.

Otra forma de comercializar las aceitunas en estas poblaciones fue el de alguna familia que se dedicaba a vender aceitunas ya preparadas, machacadas y aliñadas o bien *zajadas* (rajadas en otras poblaciones), e incluso *las de año*, aquellas

que duraban a veces incluso varios años.

Las formas de preparar las aceitunas se resumen en tres tipos que son los más comunes, las machacadas, las *zajadas* o rajadas y *las de año*. Ahora bien, en cada municipio vamos a encontrar matices distintos, desde el tipo más adecuado de aceituna para cada temporada hasta el aliño que requieren.

Las machacadas eran las primeras aceitunas de la temporada. Deben su nombre a que para iniciar su preparación lo primero que requerían era que se partieran y generalmente se hacía machacándolas con una piedra sobre el suelo u otra piedra, con un martillo de madera, etc. Las primeras se solían coger en agosto y septiembre, por San Mateo (21 de septiembre), y una vez que se machacaban se las depositaba en un recipiente con agua para que fuesen perdiendo su acidez paulatinamente. La rapidez del proceso dependía de la frecuencia con que se les cambiase el agua, a veces diariamente y otras cada tercer día. Se recomendaba también que el recipiente estuviese al sol para que el agua se templara, creyéndose que de ese modo la pérdida de acidez se efectuaba antes. Una vez dulces, que así se denominaba el proceso, endulzado, se guisaban o aliñaban al gusto de cada población y de cada hogar, incluyendo fundamentalmente ajo machacado y/o entero, sal, orégano, tomillo, pimienta, bolas picantes y laurel. Al siguiente día de aliñadas se empezaban a consumir y esta operación se repetía mientras las aceitunas permanecían verdes, ya que cuando empezaban a madurar se deshacían al endulzarlas, aunque generalmente alcanzaban hasta enero y febrero. Cuando ya comenzaba el otoño y las lluvias, se endulzaban con el agua *lloveriza*, al parecer más adecuada para ello. Respecto al tipo de aceituna que se prefería en algunos sitios para machacar, tenemos que en Bodonal se elegían la gordal y la manzanilla, y en Calera la picúa.

Otro modo de preparar las aceitunas era *zajarlas* o rajarlas, ya que en muchas ocasiones se le practicaban unos cortes transversales con una navaja o un cuchillo antes de que existiese o se extendiera el utensilio para ello, el *zajador* o tabla de rajar. Nos referimos a una tabla con varios agujeros de distinto tamaño (para aceitunas de diferente grosor) y todos ellos con tres cortantes cuchillas verticales que rajaban las aceitunas al pasarlas por el agujero correspondiente. El proceso era muy similar al anterior, incluso el aliño, pero la aceituna ya no podía estar verde, sino pintona, justo el punto entre verde y madura. Se puede considerar este proceso como una variante de la machacada, ya que lo único que cambia es el tratamiento menos fuerte y más delicado que se le practicaba a la aceituna al recogerla, en vez de machacarla, rajarla, aunque tarda un poco más en endulzarse puesto que estaba menos expuesta al agua que la machacada, generalmente muy abierta, a diferencia de la rajada que sólo tenía unos cortes.

Una modalidad de preparar las aceitunas respondía a la tipología que se denominaba aceitunas *de año*. Eran aceitunas generalmente del tipo manzanilla, con poco hueso, que se recogían estando todavía duras y se depositaban en un recipiente sólo con agua que no se cambiaba, o sea, estaban con el mismo agua hasta que les llegaba la hora. De ese modo permanecían meses, hasta marzo, en que se sacaban, se aliñaban y sazonaban y se volvían a cubrir de agua. A los dos o tres meses ya se podían empezar a consumir, siendo esta la aceituna que se

comía en la mayoría de las casas desde mediados de la primavera y durante todo el verano, aunque si se quería se podía consumir durante todo el año (sobre todo en caso de mala cosecha de la siguiente temporada), puesto que duraban en buenas condiciones para consumirlas incluso años:

“Las de año se cogen antes de ToSantos, antes de que empiecen a pintar, duras todavía, verdes. Se echan en unas tinajas, se le echa el agua y se dejan un año sin nada, y al año, o antes, en mayo las coges y las guisan las mujeres. Le echan orégano, tomillo, ajo, sal y ya se dejan para to el año. Se tienen que dejar su tiempo, porque después de guisás se dejan dos o tres meses y duran el año y más”.

J. P. y D., Cl.

En Fuentes de León también se les llamaba aceitunas *de salmuera*, puesto que básicamente permanecían en agua salada durante meses una vez aliñadas. La forma para comprobar si tenían suficiente sal cuando se procedía a sazonarlas era mediante un huevo que se echaba al agua, entero obviamente, y cuando este flotaba quería decir que ya tenía el punto de sal correcto. En Fuente de Cantos esta peculiaridad iba incluso más lejos aun, denominando este proceso como preparación *a punto de huevo*:

“Se sacaban del tarro y se lavaban y luego se ponía un barreño grande y según la cantidad de acitunas que tengas, así le echas de sal, se pone con agua, que no sea dulce, tiene que ser salobre, y se le echa una buena ambozá de sal, se pone un huevo crudo en el agua y mientras el huevo está en el agua le vas echando laurel, ajo, clavo y naranja, se parte en trozos y le vas pinchando unos clavitos. Cuando el huevo se sube arriba del to es que ya está la salmuera.”

J. L., Fc.



## **2. La viña**



## 2.1. Localización y caracterización.

En los años cincuenta encontramos viñas en la totalidad de los términos que forman la comarca de Tentudía. En unos pueblos el viñedo tuvo una escasa relevancia en relación a otros cultivos y aprovechamientos agroganaderos, en otros, sin embargo, sí que tuvo una importancia relativamente significativa. La mayor presencia de este cultivo la encontramos en los dos pueblos dominados por la campiña: Bienvenida y Fuente de Cantos. En el resto la cantidad de parcelas dedicadas a la viña fue variable, pero siempre muy por debajo de estas dos localidades.

**CUADRO 3. SUPERFICIE DE VID POR MUNICIPIOS**

	Hectáreas de vid <sup>10</sup>	% de la sup. total
Bienvenida	852	9'20
Bodonal de la Sierra	25	0'36
Cabeza la Vaca	65	1'01
Calera de León	4	0'05
Fuente de Cantos	1.183	4'77
Fuentes de León <sup>11</sup>	-	-
Monesterio	131	0'40
Montemolín	27	0'12
Segura de León	55	0'51

Elaboración propia a partir del *Plan General de Ordenación Económico-Social de la Provincia de Badajoz*.

(10) Incluidas las hectáreas donde la vid se cultivaba asociada al olivo.

(11) En el documento consultado no están recogidos los datos sobre la vid para este pueblo.

No encontramos en Tentudía viñedos de grandes dimensiones, generalmente eran pequeñas propiedades que no tenían una producción elevada de uvas o de vino<sup>12</sup>. Estas pequeñas producciones abastecían la demanda local, a excepción de Bienvenida y Fuente de Cantos donde la uva y el vino buscaban salida en un mercado más amplio. Por otra parte, hay que señalar que la mayoría de las viñas estaban localizadas preferentemente en terrenos llanos y en las cercanías de los pueblos, precisamente donde la propiedad está más dividida.

La evolución general de este cultivo ha sido descendente. En la década de los cuarenta, incluso en los cincuenta, se sembraron viñas en muchos de los términos de la comarca, sustituyendo o renovando las cepas que estaban ya viejas e iban muriendo. Posteriormente, no se fueron reponiendo las que iban desapareciendo y por tanto en algunos pueblos casi ha desaparecido este cultivo al morir las de esa época y no volverse a sembrar nuevas parcelas, salvo excepciones. Esta tendencia únicamente se rompe en el caso de Bienvenida y en menor medida Fuente de Cantos, donde posteriormente a los años cincuenta y también más recientemente se han sembrado nuevas cepas que hoy están en producción. El motivo principal ha sido la especialización productiva de los espacios, que conlleva un descenso muy importante de los viñedos en la sierra, siendo su presencia en algunos términos casi testimonial, mientras que en la campiña, fundamentalmente en Bienvenida, se ha mantenido o incluso ha aumentado.

“[En Bienvenida] entonces las viñas eran parcelas chiquetitas, era mu buena calidad pero no era cantidad de fincas grandes de viña.”

J., Bv.



Viñedo en la penillanura de la comarca de Tentudía.

(12) Es necesario señalar desde el principio que en muchos contextos nuestros informantes hablan indistintamente de producción de uvas y de vino cuando mencionamos los viñedos. Ello responde al hecho de que en muchas ocasiones el propietario de una viña, por razones que más adelante explicaremos, hacía su vino para consumo doméstico o tenía una bodega.

“Cuando se pone un viñedo en este pueblo bastante considerable es a partir del 40. Antes había casi las mismas viñas que ahora. Lo que sí pasa es que hubo un vacío que fue hasta el año 70, que murieron muchísima planta de aquella célebre viña de Pedro Jiménez. Luego ya vino la célebre exportación, la uva de mesa que ya se aplicó otra derivación de planta. Las viñas que se ponían antes, conservándolas, duraban cuarenta, cincuenta y sesenta años, las de hoy no, las de hoy son viñas de dieciocho, veinte, veinticinco años. Cuando moría la viña quedaba el olivar. Hoy están en otras zonas porque ha seguido el olivar y hemos puesto las viñas ya en otro sitio.”

O. M., Bv.

“[En Fuente de Cantos] ya se empezaron a quitar pero aquí había muchas viñas. Había muchas, en los Quejigales, camino de Bienvenida, en esas Matas... y no ha quedao ninguna. Cuando se fueron poniendo viejas se quitaban y ya no han vuelto. En el 50 y en el 60 había viñas, nosotros mismos teníamos viñas, ya estaban viejas pero había viñas.”

C. J., Fc.

“[En Fuentes de León], había dos o tres zonas de viñas: la Cañá los Lobos, otra en La Avellanera, y esa de Los Pinales, esas son las viñas que había en el término. Estaban plantás de antes, y muchas de viejas las han arrancao, y luego no le ha dao la gente por la viña. Donde más quedan es por los Pinales [camino de Segura]. En cuanto empezaron los jornales a subir, empezaron las viñas a venir abajo, por motivo a que entonces se cavaban, se asistían, luego se... Entonces empezó la parra a sufrir y el que tenía mil parras se quedó en quinientas y luego ya se quedó en doscientas, ha ido viniendo abajo. La viña estaba en pequeña propiedad, media fanega, una quartilla, cinco fanegas... Y estaban juntas. Una viña sola de una persona era mu raro.”

B. J., Fl.

“[En Segura] ya no hay viñas, queda la del Torreón y porque ha sío puesta hace cuatro años se puede decir. Estaba el Cerro Gordo que eso es del Ayuntamiento, eso estaba puesto de viña, yo las conocí plantás. Luego estaba la viña de Florentino como se dice, eso era un viñerío mu cojonúo. Estaba las Vegas de Flores, la Fuente Ingorda, toas esas Talayas, el Convento, que sé yo, aquí había muchísimas fanegas de viñas.”

M. F., Sl.

“[En Pallares] toa la parte aquella del Valle Roldán antiguamente habían sío viñas, [pero] de gente de Montemolín.”

D. A., Pl.

“Había cuatro zonas de viñas grandes, la zona del Valle de Roldán, Puerto Carrasco... esa parte del Sotarraño, que ya yendo p'allá se ve la cara de to el cerro ese, hasta la casilla eso era viña to, eso yo era mozalbetes, de doce o trece

años, esa por lo menos estuvo hasta el cuarenta o quizás más. Lo de las pitarras y eso, éstas eran viñas que la llevaban sus propios dueños, pero no eran viñas en gran escala no. La vendimia la hacían la misma gente de la casa, ya te digo que eran viñas pequeñas.”

R. M., PI.

“[En Santa María] en los años cincuenta la única viña que había aquí era la de Don José. Las otras dos eran una que le decíamos la viña de Micaela y la viña del Tío Cándido. Bueno, y la viña de Manolón pero esa la arrancaron hace muchos años. Ahí había tres trozos de viña. La más grande era la del Tío Cándido, que podía tener unas cinco o seis, o siete fanegas. La de Manolón era una cerca que tendría cuatro faneguitas. Luego ésta de aquí, donde han hecho las casas nuevas, esa era la de Micaela, era mu pequeña. Ahí había olivos, todavía están. Arrancaron la viña y quedan los olivos, y alguna higuera.”

R. J., SM.

“[En Monesterio] se hacía vino, vino que se consumía aquí. Yo he conocío tierras de viñas aquí. Toa la zona esa del Instituto tenía parras y allí en el Culebrín o más abajo, había ciento y pico de fanegas de viña. En la Capitana, una finca, había viña entre los olivos mezclaos. Eso hace cuarenta años. Y había alguno que tenía unas pitarritas en su casa, y hacía el vino en su casa. Hacían un vino de pitarra. Había bastante uva.”

Cargos municipales, Mn.<sup>13</sup>

“[En Bodonal] había muchos cachitos de viña, en muchas casas había tinajas.”

C. P., Bd.

“[En Calera había] viñas cerca del pueblo de ocho o diez hectáreas. Había dos cercas de una finca destinás pa viña y era la mayor del pueblo, también había otras yendo pa Tentudía.”

D. M., CI.

“[Y Cabeza la Vaca], este terreno ha sío de mu pocas viñas, no han marchao. Han producío las viñas mu poco y han tenío mucho trabajo. Había algunas, y el que la tenía era pa el avío de su familia y su casa, yo he tenío una y la tengo. Es una viña mu pequeña, podrá hacer media hectárea, está mu vieja pero todavía da algo. Nosotros empezamos a administrar y a hacer el vino to los años, se murió mi padre, la partimos nosotros y mis hermanos ya se la han dejado perder. Yo conservo la mía. Es la única que se conserva. En aquellos años no se dedicaban a cultivar el vino para explotarlo luego. El que tenía un cacho de bodega la pisaba en su casa y se la bebía, porque ha visto pocas viñas, chicas

---

(13) Cita recogida de una entrevista de la primera fase del proyecto. En la misma participaron Maurizio Catani (coordinador), Antonio Luis Díaz Aguilar y Santiago Amaya Corchuelo.

pa la casa. Habría diez o doce viñas que podían dar veinte o treinta arrobas de vino. Más atrás de los cincuenta había más.”

Z. J., Cv.

Los viñedos se encontraban en distintos tipos de tierras, aunque había una tendencia a cultivarse en los terrenos donde la siembra del cereal era menos apta. Muchos informantes, sobre todo en la zona de campiña, nos comentan que habitualmente las tierras de barros y tierras profundas se dejaban para la siembra del cereal, encontrándonos ya con una primera selección a la hora de la localización de los distintos cultivos. Por otra parte, el hecho de que en un porcentaje alto de los casos el cultivo de la vid fuera asociado al cultivo del olivo, es decir, que se sembrara en la misma parcela vid y olivo, conllevaba que las tierras donde estaban las parras fueran tierras escogidas para los olivos, preferentemente zonas calcáreas. Además, aunque en las tierras hondas, la parra pudiera dar más uva, *más caldo*, y por tanto más vino, dicho vino era considerado de peor calidad al tener menos grados. Por tanto, la menor cantidad de vino se veía contrarrestada por una mejor calidad según el punto de vista y el gusto de los paisanos.

“La viña depende de los terrenos, hay unos terrenos apropiados que tiene su materia energética, que es una cuestión de energía que tiene la tierra para mantener y sostener la planta del viñedo. Había en los años esos y lo sigue habiendo el error de la falta de información técnica, de estudios técnicos de laboratorio para analizar la tierra para poner la planta adecuada. Entonces no existía en los años cincuenta y sesenta y ¿qué pasaba?, que la naturaleza es sabia, pa las personas que hemos vivido a favor de ella, la naturaleza es sabia. El agricultor rudo plantaba la viña donde no servía esa tierra pa cereales, por ejemplo, y para otro tipo de cultivos, ¡pero es que acertaba!. Porque hoy ya la plantamos en las mejores tierras pero porque el cultivo [de granos] ya es menos rentable que la viña. Antes se sembraban en las peores, las que no servían pa cereal porque era una cuestión secundaria, hoy es todo lo contrario, y siempre fue más rentable, pero el agricultor de antaño pues su animación, su fervor era la buena tierra labrarla bien para hacer una buena sementera. La viña la tenía como una cuestión aparte de lo que era la labor, la viña la llevaba como una cosa distinguida, como un eso, y siempre tenía más tierras en las zonas estas nuestras de labor que de viña.”

O. M., Bv.

“¿La mejor tierra para viñas?, ¡pues averigua!. Mientras mejor tierra sea, mejor se cría, pero menos grados da el vino. Sí, dicen que en Fuente Cantos hay peor tierra que en Bienvenida, pero es mejor el de Fuente Cantos, claro, y el de Almendralejo es peor. El mejor vino que había por aquí era el de Fuente Cantos. [Y en Pallares], eso del cerro Tambor era el que daba el mejor vino que había aquí, eran tierras cortas. Yo no la lleve a conocer.”

A. V., Pl.

“El vino varía según estén las tierras, en Fuentes el mejor vino era el de La Avellanera y el de La Cañá de los Lobos, eso es por las tierras, y... no sé, la tierra es casi toa lo mismo, lo que pasa es que... lo mismo que la aceituna, lo mismo

que la bellota, lo mismo que to, unas tierras que dan más que otras, tienen otra fortaleza. Ahí en Bodonal, entonces venían los arrieros con paja y a esa gente le gustaba el vino regular y... los arrieros comentaban lo fuerte que era el vino de Boca Negra, que es el de La Cañá de los Lobos, y más fuerte el de La Avellanera.”

B. J., Fl.

“Esta viña cuando se pasaba el Lejío, cuando se pasa la calleja de la Cabecita, a la derecha eso era viña, lo que tiene que ya no hay viña, la de la Fuente Ingorda y to esa uva venía ahí. Esa uva, la del Cerro Gordo, la de la Atalaya y esa por ahí, la del Pilar Viejo p'allá, de tierrillas cortas, esa daba quince, dieciséis, diecisiete grados. Mientras la tierra más corta, más corta se entiende que hay menos superficie, que hay menos tierra, más grados daba el caldo, el vino. Después te metías en las vegas de Flores y se venía a doce, esas tierras hondas, como le pasa a Villafranca, le pasa a Almendralejo, y ese vino es mucho más flojo que tierras cortas. Y ahí estaba el pesamosto, eso se cogía y se llenaba el pesamosto, un estilo a esto de medir el agua cuando llueve, lo llenabas de caldo, le ponías un punzón así p'abajo y aquello lo iba... hasta que llegaba al diez, al doce o al dieci... y daba los grados. Había años que daban algo más por lo que fuera y otros años... de eso ya no te puedo dar explicaciones, pudiera depender de eso, [de la lluvia], porque había años que daba algo más y años que daba algo menos”.

M. F., Sl.

“En la viña del Sastre hay viñas y mira si es malo eso, y al otro lao que era de Julianito, pos igual de malo. Allí estaban, y era el vino el mejor.”

C. P., Bd.

Una de las características principales de este cultivo en esos años, como ya comentamos arriba, es que generalmente no se daba solo, sino asociado al olivo: la vid se sembraba junto al olivo. Se buscaba con ello aprovechar la tierra y obtener dos cosechas durante un tiempo. Como vimos en el capítulo del olivar, este árbol tarda unos años en criarse y la parra tarda sólo tres o cuatro años en dar fruto. Así, mientras el olivo se cría, esa tierra está produciendo con las vides. A su vez, al no tener las cepas una vida prolongada, cuando llega su envejecimiento y muerte, el olivo está produciendo ya en sus mejores condiciones por lo que no deja la tierra de producir de una u otra manera.

“Aquí se puso mucha viña en el año 40, a partir de la Guerra Civil se planta mucha viña y toda aquella persona al plantar viña ponía siempre olivo. El viñedo de hoy ya no está en el polígono que estuvo antes, la distribución del término, ya no son las mismas zonas, porque el viñedo de antes se ponía todo con olivar.”

O. M., Bv.

“Las viñas mueren porque tienen a lo mejor veinte años de producción. Mi padre puso una viña en el 40, duró hasta el 60, luego ya quedó unos plantones de olivo criaos. Se ponían viñas con olivos pa que cuando muriera la viña

quedara el olivar. Se sembraban juntos las dos plantas.”

C. M., SI.

“Aquí to lo que hoy es olivar ha tenío viña. Olivares olivares en aquella fecha yo no conozco hasta hace unos años. Por lo general to lo que veas de olivo es mu raro que no haya tenío viña. La mayoría de los olivares que hay no tienen viña porque cuando se ponía la viña se ponía el olivo, la viña muere antes y queda el olivo. Hoy no, hoy se siembran olivares sin viña. Las viñas duraban dependiendo de la tierra y del cuidado, treinta o cuarenta años. De olivo a olivo había cuatro o cinco filas de viñas. Entonces como era to bestia se ponían más juntas las viñas. La distancia entre olivos es de once metros, de doce, trece, algunos de quince, según las filas que quisieras meter de viñas entre el medio de los olivos. Cuando el olivo se hacía, achuchaba a la viña, y coincidía con la vejez de la parra. La viña sin olivo dura más que con olivo.”

J, Bv.

“Una parra dura según la tierra. Y sin olivo dura mucho, claro, con los olivos como tiren los olivos se comen las parras. Los olivares que hay son de esos. Se tenía el aceite así pa casa. Esto se daba sobre to en pequeña propiedad. [Y también] los grandes repartían las tierras y a lo mejor lo daban por veinte años, pa poner la viña y la ponías tú y a los veinte años la cogía el amo, y a los veinte años pues estaba la viña casi muerta. Ya el amo cogía el olivar crio. En el año cuarenta se pusieron muchas viñas y ya aquello lo cogió el amo cuando llegó la hora y ya está. Otros lo sembraban a medias y a los seis años que empezaban a dar la viña la partía. El tío daba cien fanegas de tierra, cincuenta era pa él y la otra mitad pa los que tuvieran puesto allí.”

C. J., Fc.

“El marco del olivo, como tú has visto, es bastante mayor que el de la viña. El marco de la parra tiene una extensión de metro y medio entre cepa y cepa.”

R. M., PI.

También se daban casos en los que las vides se plantaban entre higueras. Asimismo, tampoco era raro encontrar en la mayoría de los pueblos una triple asociación de cultivos: parras, olivos e higueras. Estas plantas podían estar intercaladas por igual (un líneo de higuera, dos o tres de cepas y un líneo de olivo) o bien ser una parcela de vides y olivos y haber higueras sueltas en las faltas de las parras o en sitios marginales. En este último caso incluso encontramos lugares en los que estas higueras podían ser sustituidas por árboles frutales, preferentemente almendros. Los pequeños propietarios, sector social al que pertenecía una buena parte de las viñas entonces existentes, al plantar también higueras obtenían con los higos una parte importante de la alimentación del cerdo de la matanza.

“Allí en la cerca, en el Chocolatero, que aquello hace cuatro o cinco fanegas de tierra, como era tan curioso puso la viña y ciento diez higueras, y aquello lo cogió abandonao, y aquello lo metió [mi suegro] a camino, lo arregló mu bien

arreglao, y cuando se entra por una cancela a la izquierda hay un cerrito, ¡que aquello también da grados!, y lo puso de viña, y en el medio le metió las higueras, ciento diez higueras. Pa aprovechar bien la tierra porque sembró la viña, le estuvo sacando producto x años, quizá haya algunas parras todavía allí, y puso la higuera en el medio, en las calles, a la distancia que fuera. Le sacó su producto a la parra y ya quedó porque la parra acaba antes que la higuera, y que la encina y que el olivo y que to, y quedaba la higuera y no se queda esa tierra... tierra calma, tierra de campiña. Porque eso era campiña, había unas encinas allí pero a la derecha no había na, no era más que un morro allí, que yo no sé cómo abrieron las hoyas allí, y allí pusieron las parritas y plantaron las higueras. La higuera cuando tiene tres o cuatro o cinco años ya empieza a dar. [Había higos y uvas a la misma vez].”

M. F., SI.

“Las viñas del Cerro Gordo estaban toas en parcelas, mezclás con olivos y higueras. Eso eran parcelas y cobraba el ayuntamiento su renta. Eran de media fanega de tierra, unas más grandes y otras más chicas.”

M. F., SI.

“Lo de sembrar viñas y olivos juntos responde mayormente por aprovechar más el terreno, porque como un año se hace una cosa o la otra ¿no?, pos yo creo que era eso, que tenía la cosecha de uvas y la cosecha de aceituna, porque tú te das cuenta que casi toas las viñas por ahí están sembrás de olivos también. Hoy ya no, antiguamente toas las viñas que se veían por ahí eran viñas y olivos. Higueras también. O sea que en los sitios más estrambóticos de, por ejemplo, los barrancos, higuera. Eso pasa aquí también, en la sierra esa y en los sitios donde no se ha podido sembrar un olivo, hay una higuera. También la higuera ha producío. Otra cosa que hay mucho entre los olivares, si te das cuenta, en las sierras estas son almendros. Almendros, perales, higueras.”

R. J., SM.

“Ahí en la viña había olivos, viña y higuera. Había por ejemplo un olivo, a continuación habría dos o tres parras y luego, por ejemplo, una higuera.”

A. V., PI.

“Entonces el que más y el que menos, que tuviera una parcela medio regular de viña y olivo tenía una casita y tenía sus cochinos y los engordaba con los higos, ponía un hombre, le daba un sueldo, como entonces no era mucho, y estaba guardando la viña y engordando los cochinos. Eso una parcela que mereciera la pena porque una parcela chica no va... Higuerales mezclaos entre la viña y el olivo, la higuera se ponía en alguna falta que había de la viña o del olivo, viñas así que eran ocho, diez o doce fanegas, pos a lo mejor había veinte o treinta o cuarenta higueras, y con esas higueras engordaban... Eran salteás, no se sembraban cuando el olivo y la viña, había algunos pero mu pocos. Se sembraban en las faltas, sobre las lindes.”

J, Bv.

“Se sembraba cinco líneas de viña y uno de olivo. Dos de olivo y en el medio cuatro y cinco líneas de viña, y una distancia aproximadamente de quince metros de olivo y ahí iban distribuidos los líneas de viña. La higuera en la falta de los olivos o si había mucha falta de cepa se plantaba una higuera. La higuera no era eso pero se sembraba mucho. El que tenía una hectárea tenía tres higueras y muchos cochinos no podía engordar con ellas, era una forma de embellecer, de costumbre pa tener el higo en casa pa... cosa que a partir del 60 desapareció. Pero también era el sistema de que estaba la casita o estaba el chozo, tenía el cochinito o los dos cochinitos pa la matanza y durante dos meses que duraba la campaña de los higos se ahorra el pienso, y le abastecía el engorde de la matanza, parte del engorde porque el higo no llega a final de la matanza. O también por tener, pues yo tengo un olivar con una viña y pongo dos higueras o pongo un almendro o pongo un nogal, era lo típico de esos sitios. El que tenía su casita allí pos plantaba árboles frutales, plantaba almendros, higueras, se daba mucho la higuera en la viña y mucho en el olivar.”

O. M., BV.

En cuanto al tipo de uva o vides que existía en la zona hay que señalar que se hacían varias diferenciaciones. En primer lugar, la uva que predominaba básicamente en nuestra comarca era la destinada a hacer vino, *la uva pa pisa*. Y entre éstas se hacía una primera distinción elemental: por una parte la uva blanca y por otra la uva negra, siendo la primera la que aportaba la mayoría del caldo y la segunda la que se mezclaba con la anterior para darle color tinto al vino o teñirlo un poco<sup>14</sup>. A un mayor nivel de detalle destaca como variedad más implantada la Pedro Jiménez, aunque evidentemente había otras. En este sentido, esto es lo que nos comentan al respecto:

“Las viñas de por aquí eran pa vino, no pa uva de mesa, había una o dos, había uva moscatel en algunos sitios pero sólo una o dos. No se consumía como mosto, eso se hacía to vino, ni pa probarlo.”

R. M., PI.

“Las uvas eran blancas la mayoría, había unas cuantas parras de negra, pa la casca del vino, las pasaban y refregaban los conos y le daban una mijita de color al vino”

A. V., PI.

“Uvas había varias, había negras, la había morá y luego dentro de la blanca había muchas variaciones. Había una uva que llamaban “Deo de Dama”, era mu alargá”.

D. A., PI.

---

(14) En algunos pueblos había una mayor producción de uva negra por lo que se utilizaban no sólo para dar color sino como parte fundamental de lo que luego será vino.

“La blanca se daba más, la negra era pa color, que hoy ya se va perdiendo la negra de color, hoy el color es de polvos y antes no, se sembraban cuatro o cinco líneas de uva negra pa color. El caldo de la negra da poco color, lo da el pellejo, la cáscara se le echaba un poquito al cocío del cono, el día que lo pisas cuando terminas de pisarlo le echabas a un cono que hace cincuenta arrobas una arroba de pellejo negro, allí cocía con el vino. Ya que el vino cocía, que se aclaraba, porque cuando se pisa va sucio, revuelto, pellejos, pero cuando cuece se asienta en el cono abajo y se queda claro como el cristal. Aquí el color que más acostumbrábamos a ponerle es el ojogallo. Porque eso es costumbre de la gente de los pueblos también, hay pueblos, como Fuentes de León, que hacían un vino mu tinto, mu negro, aquí hay uno de Fuentes y se ha oído decir que había muchísima uva negra, to uva negra.”

Z. J., Cv.

“Casi toa la uva era de Pedro Jiménez. Eso no lo sé yo de donde viene. Ahí también la había uva negra, y morá también, más gorda, la uva negra es más chica, que era pa darle color, le llaman la madre, que se le echa al cono, está medio machacá, se le echa arriba, se saca el caldo de la otra que se pasa al cono, se prensa, se le pasa a los conos, se le echa esa machuqueá arriba pa darle color, la negra. Depende de las arrobas que sean, le echan de cantidades de negra, pero ahí casi toa blanca, claro. Morás también las hay, que es así parecía a ... tú no has visto esos parrones como el que tenía El Chele, esa morá es más gorda y la cepa incluso se conoce que es más alta y to, más planta que la otra. La negra no, es más fina la uva, más chica. La uva más chica que hay, la que más grados tiene es la del Pedro Jiménez, que es una uvina que tiene una pizquina como una mota y es la que más grados tiene. La blanca es de uva de cuelga que le llaman, que es más grande y más gorda que la del Pedro Jiménez, y el racimo de los más grandes que hay. El de la morá y el de las blancas esas gordas es de los más grandes que hay de los racimos. Se parecían mucho a las uvas que hay en los parrones de las casas.”

V. V., Pl.

“La clase de uvas que había aquí era la de Pedro Jiménez, una uva mu fina. Luego está la negra, luego la morusca que es parecía a la negra tirando así a colorá. La de cuelga es más gorda, de que está hecha se pone ya amarilla, y luego la otra más blanca. Era mejor uva que la que hay hoy, era de más grados, más azúcar, y daba menos uvas. Hoy las hay que dan muchas uvas pero menos grados.”

L. J., Fc.

“La Pedro Jiménez es blanca, esa es pa vino, es una uva muy fina, con un pellejo muy fino, pero una de muchos grados y muy dulce, mucha azúcar. Luego estaba la negra, la negra retinta que daba un caldo colorao, pa vino, y la negra que daba el caldo blanco pero el pellejo servía pa casca que era el que le daba el color al vino. Existía también, y existe, el Jaén colorao y Jaén blanco, ésta es una cepa más potente, es más fuerte, es de más duración y da una uva que de que va llegando agosto va cogiendo el color colorao, se pone colorao, y la misma variedad se mantiene blanca pero es una uva basta, de mal comer, pero

da mucho líquido, mucho caldo, es mu rentable porque da mucha cantidad de arrobas, es rentable en la bodega porque da mucho caldo y encima es la segunda, quitando el Pedro Jiménez, que da grados y muchas veces más grados que el Pedro Jiménez. Y esa prácticamente la verdad es que no está más que en Bienvenida, cualquier otro pueblo... en Almendralejo la desconocen, y en Fuente Cantos la desconocen. Puede haber una planta, aquí hay viñedos enteros de eso, antes y hoy también, esa es quizás la única variedad que hoy exista de las viñas aquellas que estamos hablando. Aquella célebre uva blanda negra, tanto tinta como blanca ha desapareció, el Pedro Jiménez ha desaparecido total y, sin embargo, el Jaén colorao y el Jaén blanco se mantienen, es que hay viñedos enteros, yo mismo la tengo, hectáreas enteritas de esa variedad, esa es pa vino. Y uva de mesa existía la... antes de venir la montúa y venir esta otra morisca que le llaman, que es una uva gorda que se hace en agosto, estaba la Cayetana que se llamaba, esa es de una variedad de una blanca gorda pero no se apiñaba el racimo, el racimo estaba claro, estaba más suelta, era dulce, tenía buen comer, una uva que venía dando sobre doce grados, las otras que hemos hablao antes han venío dando de catorce incluso hasta dieciocho grados.”

O. M., Bv.

Las características de la uva no sólo se definen por sus propiedades como tal sino también por el tipo de vino que resulta. Ya hemos comentado cómo en el vino obtenido influye la tierra donde se cría la vid, dando las tierras hondas, profundas, más caldo que las cortas, pero con menos grados. Asimismo depende de dónde está situada la viña, siendo mejor el vino de una uva que ha recibido más el sol, es decir, se obtiene un vino con más grados en los viñedos de las solanas. Del mismo modo afecta la meteorología, ya que según llueva más o menos, la uva da más o menos caldo y a su vez más o menos grados. De igual manera la humedad, ayudando los veranos secos y calurosos al desarrollo de vinos de más grados. Pero, no obstante, también influye, y de manera muy importante, el tipo de uva que se cosechaba, por eso se definen en muchas ocasiones las uvas por las características que le aporta al futuro vino.

## **2.2. El manejo de la viña**

Independientemente de la tierra donde se sembrase y del cultivo al que fuera asociada, la operación de la siembra era compleja y delicada. Había que seguir varios pasos en la plantación de un viñado. En primer lugar había que preparar bien la tierra donde se iban a sembrar las parras, tenía que recibir una gran labor, para que estuviese suelta con el fin de que las raíces se expandiesen con facilidad. Luego había que alinear o cuadrar el terreno para que las parras estuvieran equidistantes. Finalmente, en los puntos señalados se hacían los agujeros, las hoyas, de unos cuarenta o cincuenta centímetros, donde se sembraba el sarmiento.

“En primer lugar pa ponerla hay que hacerle una gran labor, meterle unas vertederas fuertes que mueva esa tierra pa que la planta al enraizar, al tener las raíces se extiendan por toa la tierra, que no esté apretá la tierra, una tierra floja

engorda la planta más y la raíz se extiende más y produce más. Había personas tan hábiles que con una collera de mulas empezaba el sistema de plantarlas, que era arrayarlas, sacarlas cuadrás pa que tos los líneos vengan a la misma medida, lo que se llama cuadrar la viña. Eso se hacía con las cuerdas y las mariposas y, ya te digo, muchas personas muy hábiles lo hacían con una collera de mulas, a ojo, y salía perfecta.”

O. M., Bv.

“La viña le pasa lo mismo que a los melones. Eso lo coges, lo alzas, y luego lo máquinas o gradeas y se pone llano. Luego lo vuelves a arar otra vez, luego ya si tiene yerba lo aras otra vez y, si no, lo dejas y le pasas las máquinas. Luego coges y lo arrayas igual que los melones, el mismo sistema, más ancha o estrecha según la marca que le quieras poner a las viñas y ya cuando llega enero se abren las hoyas, el agujero donde va a ir la parra, le sacas toa la tierra con una azá, a dos cuartas de hondo, después se coge una planta que es una planta bravía, una planta americana, son sarmientos salvajes, y se siembra.”

L. J., Fc.

“El hoyo a toas las plantas se le abre antes, se solea un poco. Si lo abres, por ejemplo, diez o quince días antes no importa, se orea, y cuando se va a sembrar siempre se le echa tierrita que está encima, es la que más le ayuda a echar las raíces, la de abajo es la más mala de toas, esa se queda por encima de la tierra ya. Se la echas aunque no sea de la misma, y la de abajo la rocías o lo que quieras, pero siempre la de abajo es mala, es fría y la tierra fría es mala, no echa raíces.”

C. P., Bd.

No era una siembra de simiente sino que se plantaban sarmientos que se cogían de parras bravías, conocidas como parras americanas o parras locas. Éstas eran las que se arrancaban pero que aún tenían raíces por donde echaban estos sarmientos, o que ya no producían porque estaban viejas y no se le cortaban dichos sarmientos, llamados *potreros*. También podían salir de la parte bravía de las parras que estaban en producción, del sarmiento bravío inicialmente sembrado que ya se había hecho raíz, pero normalmente se cogían de parras dejadas, que ya no se cuidaban, porque precisamente a las vides que estaban cultivándose, cuando echaban estos sarmientos, se les cortaban.

Dichos sarmientos se podían sembrar directamente en las hoyas abiertas y enterrarse, dejando sólo una pequeña parte de los mismos fuera de la tierra, o también se podían coger sarmientos bravíos y hacer un *críaero*, un vivero, y al año sembrarlos. Algunos informantes comentan que se le echaba estiércol a la hora de sembrarlos pero otros señalan que no era esa la costumbre.

“Los sarmientos pa sembrarlos los cogimos de la viña del Comandante, de los Acepaos. Los sarmientos deben tener como un metro o así. Se cortaban en enero, se echaban en viveros y luego se sembraban. Nosotros tuvimos el vivero pa esa viña aquí en el corral de casa, estarían un año o así. Embarbaban, o sea,

echar raíces, y se plantaban. Tendrían un marco de planta de dos metros y medio por dos metros y medio.”

A. V., Pl.

“La viña se alineaba y se le hacían las hoyas, los agujeros, lo primero, y después cuando llegaba el mes de febrero iba uno a las viñas viejas, por ahí por la Buitrera que antiguamente había muchas viñas, un terreno mu quebrao, había que labrarlas tos los años con un sachó y se dejaron, y lo bravío tos los años echaba y de eso se arrancaba y se sembraba. Se iba por una carga de eso, se iban sembrando y se iban enterrando. De las semillas salen también plantas, porque yo he tirao el orujo que saco del cono, incluso se le echa a los guarros, he sacao el estiércol del corral de los guarros y me han salío los criaeros de parra y eso no se ha sembrao. [Pero de ahí no se cogen pa sembrar]”

Z. J., Cv.

“Aquí antiguamente se sembraba, pero luego también ya empezaron con los criaeros de Fuente Cantos y se compraban las plantas. Antes de los años cincuenta, cuarenta y siete, cuarenta y ocho ya se iba por las plantas a Fuente Cantos porque era más cómodo comprarlas que andar buscando plantas por ahí. Venían unas injertás y otras por injertar, pero ya venían con raíces y la otra se perdía mucha.”

Z. J., Cv.

“Es un cacho de sarmiento, como un brazo. Lleva una mijita de codo, la pared del agujero es recta pero llegando abajo le haces unos dos deos metío pa dentro pa que quede la planta pará, luego la entierras, la aprietas con el pie, y la dejas un cachino de un deo por encima del nivel de la tierra. Brota por las yemas, el cacho que se ve fuera no es el final del sarmiento porque la punta se le corta y se tira. Llegada la hora, se injerta.”

L. J., Fc.

Efectivamente, después de sembrar estos sarmientos llegaba la operación más complicada, y clave para entender la plantación de viñedos: en dichos sarmientos se injertaban otros pero de la cepa, de los que cada año dan uvas. Cuando los bravíos se sembraban directamente en el terreno que se pretendía convertir en viña comenzaban a echar raíces y a desarrollarse, y a los dos años ya estaban preparados para poder ser injertados, incluso en algunos casos en el primero. Cuando estaban un año en un *criaero* ya se sembraban con raíces y se podían injertar el primer año. En este caso, y de ahí el nombre, se conocen como sarmientos *barbaos*. Estos viveros los tenían sobre todo hortelanos o *viñaos* que tenían agua y sitio para criarlos, pero cualquier particular podía hacer un criadero. Como podemos ver, todas las parras tenían dos partes diferentes: la bravía, el sarmiento bravío que se convierte en raíz, en madre, y la injertada, la *dulce*, lo que es propiamente la cepa. Se sembraba de la bravía porque era más fuerte y duraba mucho más la planta; se podían plantar también sarmientos dulces, de la cepa, y hacerse parras, pero eran mucho más

débiles y vulnerables. Por otra parte, la bravía forzosamente debía ser injertada por otra que diera buenos frutos porque las uvas suyas eran malas, pequeñas y agrias.

Para injertar se cortaba el sarmiento sembrado a ras de suelo o dos o tres centímetros por debajo de la tierra, y se le metía un trozo de sarmiento de parra cultivada, de parra *dulce*, procurando que coincidieran la cáscara y la carne de los dos. Este injerto es conocido como injerto *de púa* o *de puya*, porque al sarmiento que se unía se le hacía una púa al final para introducirla en el sarmiento bravío, aunque no era una púa redonda sino rectangular, conocida como pala<sup>15</sup>. El injerto se apretaba con un trapo o con ciertas yerbas y se cubría todo de tierra. Esta fase de la plantación se reconocía perfectamente porque se veían las parcelas con pequeños montones de tierra, hechos para tapar el injerto. Como vimos en el capítulo anterior para el caso del olivo, los injertos también se podían hacer en yema. Para ello se le hacía un corte lateral con una navaja al sarmiento bravío, levantando la corteza en dos direcciones opuestas, hacia arriba y hacia abajo, como si fuera un libro abierto, abriendo el hueco donde encajar la yema del sarmiento dulce (entre las dos pestañas del sarmiento bravío).

Los conocedores de este proceso de plantación nos lo explican con más detalle.

“Se coge una planta que se le llama potrera, que es una planta bravía, una planta americana, son sarmientos salvajes y se siembra; el primer año se injerta mu poquino y a los dos se injertan casi toas. Y también se hacían viveros, se compra y se pone ahí. Si es barbao, de vivero, la pones este año y al año que viene se injertan muchas.”

L. J., Fc.

“El barbao por esta zona prácticamente no existía, es un sarmiento pero ya en vivero, anteriormente era una rastra que es una potrera de la viña vieja, un sarmiento pero en bravío. La viña se injertaba a los dos años, ya en la variedad que tú querías, Pedro Jimenez, morisca, negra... El macho de la viña es una planta bravía, ese macho de que llega el mes de abril y mayo empieza a brotarle las yemas de abajo y sale la planta bravía y de esa planta... son las potreras que se llaman, el de abajo de la tierra es potrera, el de arriba es sarmiento, y de esa potrera cuando muere la cepa, esa madre sigue viva, muere la cepa pero muere del injerto p'arriba, la madre sigue echando y se pone bravía, coge un celo fuerte y se hace una machorrera grande y esa machorrera es la que se cortaba, se enterraba y era lo que hoy es el barbao, era la planta que se ponía. Se enterraba en haces, se plantaba bien puesta enfilás y se regaba y cuando llegaba el mes de enero y febrero se plantaba.

En la poda cortabas la potrera y la enterrabas y cuando ibas a plantar la viña eso era lo que se ponía, de madre, esa es la madre porque la madre bravía que es la americana, se llama americana, que hay muchas variedades, está la Riche

---

(15) Para hacernos una idea, estos sarmientos acababan como la punta de un destornillador, rectangular. Nuestros informantes nos comentan que era de dos palas para explicarnos que se le hacía punta por los dos lados, acabando en forma de V.

110, la Riche 14, es decir, que hay muchas variedades, esa es la que se ponía porque si plantabas un sarmiento de la cepa no tenía duración, moría mu pronto, esa cepa moría mu pronto y entonces se plantaba la bravía y a los dos años se injertaba, hoy se injerta al año. La bravía había que cuidarla porque era la madre, esa era la que se regaba pero no en la planta, cuando se hacía a especie de un vivero, pero un vivero casero, una parcela que tuvieras de agua, ahí las enterrabas y de ahí sacabas las plantas. Luego se enterraban [en la parcela] y se dejaba por fuera unos ocho o diez centímetros, lo que es la cruz, un bracito, se le dejaba unos puertos que se le llaman, con unas yemas que eran las que brotaban a la primavera siguiente.

Una vez brotó y engordó la planta se le injertaba en dos sistemas de injerto, o en púa o en yema. En el mes de agosto se injerta en yema, es decir, se descubre un poco la planta, ocho o diez centímetros y se pone una yema, los sarmientos cada seis o siete centímetros llevan las yemas y esa yema se corta al medio, finita, se cortan las dos puntas, se le hace una cajita a la planta y se entra. Se va sacando [la yema] sin tener que cortar el sarmiento, la yema se corta rectamente del botón que hace sobre el sarmiento y esa es la que se introduce en la planta que se le hace ocho o diez centímetros por bajo del nivel de la tierra. Se descubre un poco, se entra, se le hace una cajita, se mete dentro [la yema] y se le ata una racia, una planta que hay igual que el esparto, igual que la juncia, la racia es mas suave que el esparto y que... La cajita con una navajita, un tío mu curioso le da un corte p'abajo, otro corte p'arriba y le limpia un poquito el medio y en esas dos pestañas que le quedan de corteza y carne es donde se introduce la yema, se ata y se cubre de tierra, se entierra y en marzo se registra, se descubre y se ve si está agarrá, si está ya anudá a la planta y ya está la yema gorda, como queriendo brotar. Si no está agarrá se le da un corte al medio de la planta y se le entra una púa que ya es distinto, se le hace a especie de punta, se saca una cuña perfectamente que es la que se introduce ahí, se vuelve a atar, se echa el injerto y sobre el mes de mayo ya empiezan a brotar, a últimos de abril, mayo."

O. M., Bv.

"Pa injertar se le cava un poquito, cuatro deos en la tierra y se corta. Se hace una pala aguzá por los dos laos y se tiene cuidaito de que la cáscara de la púa pegue con la cáscara de lo cortao. Eso raja al medio y se lleva mucho cuidao que queden las dos cáscaras unidas y coges una juncia o un cacho de hilo y se liaba y se arropaba. Si puede estar siquiera cuatro deos en la tierra mejor. Se le da un corte derecho, llano, y luego después se raja y la punta que has cortao como el lápiz este pero se la hace una pala, en la raja se le ve que llevas cuidadito que coincidan, se pega una a la otra y agarra. Cuando la sabia de una echa mano a circular por la otra, la que está sembrá circula por la que has puesto. La púa sólo tiene un par de yemas o tres, un par que tuviera era buena. Las yemas son los botones que tiene por donde luego echan los sarmientos, de trecho en trecho los sarmientos van teniendo unos nudos y por ahí brota y sale otro sarmiento y eso son las yemas."

Z. J., Cv.

Como podemos ver, el proceso completo de la siembra de la vid no era

sencillo. No todo el mundo sabía plantar viñas. Había algunas personas que tenían destreza para estas operaciones y que eran reconocidas por dicho trabajo y por tanto solicitadas para ejercerlo. Incluso en algunos pueblos había que buscar fuera a estos especialistas, que para el caso de nuestra comarca se encontraban con más facilidad en Bienvenida o Fuente de Cantos, en los sitios donde más proliferó este tipo de cultivo.

“Primero se siembran las parras americanas, las bravías que dan una uva negra mu agria. Y cuando el troncón engordaba se llamaba al injertador de Fuente Cantos. Del pueblo no había nadie que injertara. Un hijo de aquel hombre se casó con una muchacha de aquí. Los injertos los traía el injertador de Fuente Cantos. Si se perdían, él era el encargado de las mismas que ya estaban sembradas de agarrar y sembrarlas [de nuevo]. Sembró parras de las que se habían perdido la primera vez. La sembraban bravías y venían hombres de Fuente Cantos a la hora de injertarlas.”

D. M., Cl.

Después de injertadas las plantas, había que seguir con otras operaciones para formar la parra, la cepa. Para ello se cortaba el sarmiento injertado a la altura que se quería tener la parra. A su vez se colocaba una estaca al lado y se amarraba el sarmiento a ésta, o se le amontonaba tierra, para que creciera y se desarrollase derecho. También se le quitaban las raíces que salían de la parte injertada que estaba en la tierra (*desbarbe*) para que la cepa sólo se alimentase (*chupara*) de la parte bravía. Y por último se cortaban los sarmientos que salían del injerto en su parte baja para formar el tronco de la parra y los de arriba para formar la cabeza con los distintos *puertos*, de donde nacían ya los que año tras año daban la uva.

“Las cepas de las viñas no son más grandes porque no se dejan crecer, la primera vez que la podas, la podas a una altura y no la dejas crecer. Tos los años le cortas, no puede crecer p’arriba, si la dejas la subes al cielo. Le formas la cabeza a la altura que has querido, si las dejas crecer ¿cómo te metes pararlas?. Una vez que tienes sembrada la parra, que sale de la tierra p’arriba más de dos cuartas, le das un corte con las tijeras, le cortas por donde te parezca.”

Z. J., Cv.

“A una altura de dos cuartas ya se le cortaba. Los sarmientos tienen tos la yema a cada cuatro deos o cinco, pos a los cuarenta centímetros la cortabas, le clavabas un palo y la amarrabas y luego echaban toas las yemas esas, le estallabas las dos o tres de abajo y le dejabas las de arriba, pero con el palo clavao porque eso como es mu flojo se caen y ya está tuerto y ya no te la llevas p’arriba y los primeros años tienes que tener un palo clavao. Yo me acuerdo que decían que iban hasta por palos de adelfa, porque el olivo hay muchos que nacen de estacas porque al tener la tierra labrada agarraban, porque la clavaban bastante y muchos de ellos echaban.”

C. P., Bd.

“Vas arreglando el injerto, que se trata en ponerlo derecho, en limpiarlo y ponerle

estaca o hacerle un montón de tierra sobre el injerto pa que quede... La estaca lo queda más derecho, más seguro, pero la morilla [el montón de tierra] es mejor porque le conserva la humedad a ese troncón. Eso se hacía y se sigue haciendo. Y durante los tres o cuatro o cinco años primeros se descubre, una vez que se ha podao, se ha recogío el sarmiento, la planta se descubre con la azá, se le cava al lao pero descubriéndola, se queda descubierta y se le cortan las barbas que le llaman que son las raíces que le sale por cima del injerto, porque si le quedas esas raíces mueren las de abajo y tiran las de arriba y entonces la planta no come de la madre sino come del injerto y eso se le corta los tres o cuatro años primeros porque una vez que se le ha cortao los tres o cuatro años primeros ya no echa más, ya las raíces las tiene por bajo del empalme, por bajo del injerto. Esas raíces se cortaban con una navaja o con unas tijeras y se llamaba desbarbar, luego la planta se afianzaba abajo, se potenciaba abajo, que le llamamos el macho. Ya el macho salía fuerte y mantenía la planta de arriba, porque si le quedas las barbas de arriba muere el macho y se queda en las raíces de arriba. Entonces ya la planta que pusimos anteriormente que le llamamos americana o barbao queda muerta y se queda agarrá al injerto que le has puesto.”

O. M., Bv.

“Y la cabeza de la parra se hace a base de ir cortando sarmientos, va engordando el tallo y luego ya la cabeza se le va abriendo. Van quedando los puertos, que son las especies de puños que tiene la cabeza.”

L. J., Fc.

“Yo tengo visto que si las dejas mu altas te estorban pa la rabiza<sup>16</sup>, las bestias le cobran miedo. A menos de medio metro la cortas y los brotes esos desde ahí p’abajo se los estallas una mijina cuando son tierninos y les dejas el de arriba, como el de arriba crece to lo que quiera, cuando lo vas a podar lo cortas por allí y ya está una mijina más gordo. Al otro año por allí por la yema que tú le has quedao echa por lo menos tres puyas pa los laos, la cortas y ya lleva formá allí la cabeza. Tos los años sigues con la misma, sin dejarle crecer mucho las puyas p’alante porque se ponen como algunas que se ven por ahí que tiene unos cuernos así [curvados como los de cabra]. La que le veo el cuerno esa p’alante lo corto, y que eche el de más atrás, y me estorba poquito pa toas las cosas. Cuando tiene mucha fuerza tiene muchas púas, cada año le cortas a rape los cuernos que te digo y que eche por la cabeza para que la cabeza sea siempre una cosita regular.”

C. P., Bd.

“La parra iba echando sus bracitos y se la preparaba. Echaba su cabeza y luego echaba los sarmientos, se podaba, se le iban dejando los mejores, se dejaban unos cuatro brazos en la cabeza de la parra, con dos yemas, se cortaban como a dos dedos de la cabeza, y de ahí ya salían los sarmientos pa dar la uva. Al año

---

(16) Como vimos, barra de madera con el que se engancha el arado a la bestia.

siguiente igual, se dejaba a esa distancia, dos dedos, de lo nuevo que echaba, por lo menos cinco púas se le dejaban.”

A. V., Pl.

La viña obligaba a una serie de quehaceres todos los años. Se debía arar el viñedo, había que cortar los sarmientos, también azufrar las cepas y, por supuesto, recoger la uva, vendimiar.

La tierra del viñedo recibía una serie de labores. En invierno, entre noviembre y febrero se araba con la vertedera, giratoria o fija.

“La primera labor se le daba con una vertedera. Y la parte que quedaba junto a las parras se cavaba con una azada.”

A. V., Pl.

“La arao todos los años y le sacaba los troncones. Los primeros años mientras más labor mejor, sachaita, y como el primer año que son chicas rinden, pues te animas, cuando no te rinden ya viejas no le haces mucho, pero que dentro de lo poco que le haces pues te hartas. En enero o en febrero se le daba un hierro antes de que eche si la tierra está en condiciones... porque luego las bestias mismo se llevaba los tallillos con na que le des, estropeas muchísimo porque la rabiza, el rabo, el cabresto, por muy altete que se lo pongas... Lo bueno es antes, en enero o por ahí, porque si la parra después que tiene la echá fuera metes las bestias, en cuanto se refrieguen por la parra sacuden los brotes que es donde viene el fruto, tenía que ser antes. Los encuentros con el sachao, el que era más curiosete o tenía menos que hacer, pos le sachaba una mijina los troncones para la mijina de yerba.”

C. P., Bd.

Después en primavera se volvía a labrar pero ahora con el cultivador, arado de *rejilla* o *pianillo*, o con la *máquina*, aunque no era raro que se pasara otra vez la vertedera.

“Se rejilleaba, pa labrarla, sobre marzo o por ahí, cuando ya está la viña brotá. Como estaba sembrá a cartabón se cruzaba al laborear.”

A. V., Pl.

“[También] con las máquinas de maquinar las sementeras, p’acá, p’allá y esa es la labor que le dábamos, no dejar de mover con las máquinas. Una bestia sola se metía por las callejas, la cruzabas de un lado y de otro, varias veces, labrabas la tierra toa mu bien. El que la siembra procura ir cuadrando la tierra pa que salgan los líneos derechos, le das de una forma y luego cruzas.”

Z. J., Cv.

“[Después de alzarla] había que binarla, binarla es darle otro hierro un poquito atravesao, de perfil o como fuera y después si querías, cohecharla. Alzarla es hacerla barbecho con un arao de vertedera, eso es mu hondo, eso no tenía que haber estao permitío, por eso yo creo que las viñas han muerto antes, y lo tenías que llevar agarraete, porque entonces una collera de bestias buenas si eso iba por cima de la tierra... ¿qué ibas a hacer?: ¡matarte!. Y eso no podía ser, había que llevar el arao en condiciones, ¡y los huevos!, y ya te digo, anoche te conté... en el bar del Colorao, vino uno en busca de gente pa la uva, iba la gente pa la uva a Villafranca sobre to, y así hablando, estábamos allí tomando una copa en la barra, y dice: “Mira, yo, si allí nos vieran en Villafranca arar con un morgaño -un morgaño le llamaban ellos a los araos esos, [a las vertederas]- nos metían en la cárcel”<sup>17</sup>. Ellos a lo mejor llevaban un trisurco, con cinco rejas, cuatro rejas, o tres rejas, pero iba a superficie de la tierra, una bestia, un arao de tranca y llevaban su cultivador, eso no es más que matarle la yerba y punto, y después alreó de la parra a lo mejor van dos tíos y en un día pues se sachan seiscientas mil parras, na más que la mijina de alreó, y aquí alzarla y después binarla, que es pasarle otra vez el arao, la vertedera.”

M. F., SI.

Había gente que usaba vertederas más chicas para arar las viñas, y también quien modificaba las suyas para facilitar la labor en el viñedo:

“Me la arreglaron en Fuentes, éste era un arao de viña, pa que no le tocara a las parras, ¿no ves la curva que hace?. Espérate, te lo voy a presentar mejor. ¿No ves?. Éste era también de arar habas, ¿no ves las dos rejillas?, de arar garbanzos, porque te quitaba mucho trabajo, cogías una tranca y un mulo. Esto era así, pero esta garganta se la pusieron en Fuentes.”

M. F., SI.

Sea como fuere, no era precisamente fácil la labor de arar las viñas:

“Mis bestias no habían arao nunca en viña y le costaba mucho trabajo conducirla. Llegaban a la parra, una tiraba p'allá, otra p'acá, y había veces que cogía entre la garganta del arao y la rabiza y cogía la parra y parecía que le hacía así un nudo y ¡que bien la sacaba!”

M. F., SI.

“Cuando vas arando, pos llegas aquí al olivo o a la cepa, pos pasan por la parte de arriba, del capote, y era muy complicaao eso, había que darle más vueltas pa dejarlo to arao bien, y sobre to la viña. Me acuerdo que se enganchaban los cabestros en las cepas y muchas se las llevaban. Eso era muy complicaao de labrar porque los cabestros de las bestias estaban siempre enreaos en las

(17) Un agricultor residente en Bienvenida pero criado en Almendralejo nos hizo la misma apreciación, no comprendiendo muy bien que se usara la vertedera en la viña.

cepas.”

R. J., SM.

Además de arar el viñedo, el espacio alrededor de la viña, donde no llegaba el arado, el encuentro o *capote*, se sachaba o cavaba. En este sentido, algunos informantes de Fuentes de León hacen la distinción entre sachar y cavar porque al parecer en este pueblo hasta una época más reciente no se empezaron a arar las viñas con las bestias:

“La viña, en cuanto venía echando una mijina, antes de echar ya se cavaba, en abril, febrero, o marzo. Luego después se sachaba, que no es lo mismo, la cava era con una azá grande, y luego después se sachaba los pies alreó. Pero es natural, ya cuando empezaron los jornales a subir, la arabas, ya metías las bestias, la parra que tiene una altura de esta lleva unos sarmientos en la cabeza y tiene unas púas así que es por donde echa luego los sarmientos y es por donde da la uva, en cuanto mete una bestia le da, lo va rompiendo, la cabeza va pudriendo y por eso empezaron a venirse las parras abajo. Los araos eran de vertedera pero de estos chiquetitos, tenía una tranca donde metían la bestia, y siempre, o bien la tranca, o bien la bestia, o bien el arao le daban y la parra iba sufriendo, no es como cuando la cavaba el hombre que no le daba.”

B. J., FI.

Finalmente, ya cuando llegaba el tiempo más caluroso y la tierra estaba más seca, se le pasaba el rodo o la cuchilla.

“Luego ya, manos de ro, hasta casi que se vendimiara, le podían dar cuatro o cinco pases de ro, también se cruzaba. El ro es bueno pa que esté la humedad arriba.”

A. V., PI.

“En mayo y eso, y en junio es cuando el ro anda, cuando está la tierra ya seca, que está oreá la tierra es cuando hay que darle el ro. Allí en la viña había un ro que tenía unos ochenta centímetros o por ahí, que iba con una mula sola. El ro era una cuchilla que mataba to el empollillo que salía... Casi tos los meses no se le daba un pase pero depende, ya te digo, tú ves la tierra y hay veces que le tenías que dar más a menudo que otras, porque estuviera más dura o más enyerbá o más... Pa quitarle humedad nunca, al contrario, el ro es pa darle humedad, pa quedarlo llano, que no penetre el aire y que conserve la humedad. Pases de ro se podían dar tres o cuatro, en junio o por ahí era el último pase de ro. Se cruzaba también con el ro la hilera.”

V.V., PI.

“El ro pone la tierra mu buena, y no se abren grietas ni na de eso. Y pa la humedad también.”

C. J., Fc.

En las raras ocasiones en que se sembraban las viñas de cereal o leguminosas, las labores que se les daba a la tierra eran las propias que recibía el cultivo en cuestión.

“La viña la hemos sembrao nosotros de habas, de trigo y garbanzos y de to. Garbanzos en la viña se han sembrao, un año me acuerdo, el año que murió Fructuoso se sembró de garbanzos y los garbanzos de la vega han tenío fama siempre, pero esos fueron mucho mejores. Nosotros... hemos sembrao más de un año garbanzos. Ahora, eso no es frecuente, si preguntas a otro te dice que no... Lo que más se sembraba en la viña era cebá. No sé por qué, porque aquí resulta más la cebá. También se ha sembrao en la parte baja alguna vez el trigo. Pero no se sembraba toa la viña cuando se sembraba, y además tos los años no se sembraba algo en la viña. A lo mejor se sembraba cada dos o tres años, eso depende, a lo mejor este año se sembraba un trozo y otro año se sembraba otro, la viña entera así no... La mayoría de los años estaba sin sembrarse na. Era más normal que no se sembrara. Pero cada cuatro o cinco años decías “Pos esto tiene ahora un poco de beneficio y se puede a lo mejor criar regular”. Las labores que se le daba a eso que se sembraba eran las mismas que se le daba a los otros cultivos del pueblo. Por ejemplo, si era habas le pasabas la rejilla esa, luego la escardabas, y si era la otra planta se maquinaba, si tenía hierba... con la misma profundidad y to que la planta de siembra, porque las máquinas llevan las mismas, el araillo de quitarle las hierbas la misma...”

V. V., PI.

De todas formas, insistimos en que los viñedos no se solían sembrar. Aunque encontremos algunos casos particulares donde se haya sembrado un viñedo, por lo general estas parcelas estaban dedicadas exclusivamente a ese cultivo o al cultivo asociado con el olivo y en menor medida con la higuera.

En cuanto a la fertilización no existe un criterio común, hay variedad de opiniones y prácticas: desde agricultores que no estercaban las viñas hasta los que las estercaban cada dos o tres años.

“La viña no se estercaba. A los olivos que estaban en la viña era a los que mayormente se les echaba estiércol, se les echaba alreó del tronco debajo del olivo. La viña vivía sólo de la tierra.”

D. A., PI.

“No se le echaba estiércol ni na. Yo no he visto nunca de echarle estiércol a las viñas, ni abono ni na.”

A. V., PI.

“La hoja cuando iba cayendo después de la recolección sirve de abono. Pero eso allí abono no se le echaba, con una mijina de estiércol que se hacía allí, con el propio estiércol que teníamos allí de las bestias de la cuadra, y si había otro ganao pos se sacaba, si tenías ovejas... nosotros hemos tenío ovejas,

pero en la viña no entraban. Fueron a lo del Tío Juan una vez. No se quedaban en la red pa ir estercando sino que estaban en un tinaón en el cortijo, y de ahí cogíamos estiércol y lo echábamos.”

V. V., Pl.

“Si le echas estiércol, mejor que el abono, yo de las cuadras aquí de casa, de cuatro o cinco bestias que se sacaban cien cargas de estiércol tos los años y se llevaban treinta a la viña. Se le escarbaba una miaja al troncón y se le echaba allí y se volvía a arropar. Se le hacía una mijita hoya alreó de to el troncón y le echabas tres o cuatro ambozás de estiércol. Mientras más le echas mejor para la tierra, porque al siguiente año siempre cuando aras se queda un cachito sin romper y se lo cavas otra vez, y si le echas estiércol se pone la tierra más floja, más blandita que si no lo tiene. Pa to era bueno ponerle estiércol, pa darle fuerza a la parra, porque eso se nota en la yerba, tú le echas dos o tres ambozás de estiércol y echa la yerba con mucha fuerza, cuando vas al otro año tiene el troncón de la parra una yerba que es tres veces más grande que la otra. Si tienes de oveja también es bueno, pero siempre de las cuadras, a los olivos también se le echaba.”

Z. J., Cv.

La mano de obra dedicada a todas estas labores variaba según los grupos domésticos. Los pequeños propietarios araban, *maquinaban*, rodaban y sachaban sus viñedos. Cuando la viña era ya mayor se daban situaciones intermedias variables en función de la composición del grupo doméstico, de la existencia de relaciones de ayuda mutua, de las propiedades en todo su conjunto de cada familia, etc.. Podemos encontrar desde casos en que las labores de reja las realizaba un miembro de la casa y para cavar las vides contrataban a algún jornalero hasta situaciones donde se buscaba toda la mano de obra fuera del grupo familiar para la realización de estas tareas. Los que poseían un gran viñado (normalmente eran grandes propietarios en general), contrataban jornaleros al cargo de un manijero para cavar las viñas y utilizaban los mozos de mula de sus fincas para ararlas. Cuando la viña pertenecía a un gran propietario pero ésta no era de grandes dimensiones era frecuente que estas labores de reja las realizara el obrero que estaba todo el año a cargo de la misma. Este era el viñador, que realizaba las labores relacionadas con la tierra pero que a su vez debía conocer bien todo lo relativo a este cultivo, desde la poda hasta las características de las uvas. Asimismo no era raro que ejerciera las funciones de guarda de la viña quedándose por las noches con su familia en una casa hecha para tal propósito. Dicho viñador a veces no era del propio pueblo ya que se requería un verdadero especialista en viñedos.<sup>18</sup>

“También existían las sesenta y setenta hectáreas de viñado bajo la mano de... las operaciones lo hacían obreros, to a base de jornaleros, las casas grandes tenían un manijero que se llamaba, y ese manijero era el se encargaba de

---

(18) Nos cuentan cómo en Pallares en los 50 sólo había una familia *que entendía de viñas*, dedicándose eventualmente a ello, y que antes el número era mayor.

buscar a la gente en las épocas de... el mismo manijero de la siembra una vez que recogían la era pues ya el manijero existía en la cogida de aceituna, en la verde o en la negra, y ya existía en la vendimia, en la poda y en to, el mismo manijero. El que llevaba la casa era el manijero, el encargao, luego estaba el aperaó que era el que estaba con las mulas, con las caballerías, y los mozos, de mulas era los que araban la viña, y entonces entraba ya el aperaó, una cosa es el manijero y otra cosa es el aperaó, que llevaba la cuestión de labranza, la cuestión de era, la cuestión de recolección, incluso la vendimia con los carros sacaban la uva y la llevaban los mozos de mula a la bodega, incluso de los mismos propietarios.”

O. M., Bv.

“La viña de Don José lo que tiene es unas anécdotas mu buenas. Como aquella del cine. Eso fue un viñaó que tenía de Fuente Cantos, que se lo trajo expresamente pa la viña, ahí hubo tres y los tres eran de Fuente Cantos. El cine era en el corralón de la fábrica de Gracián, y salían las imágenes en la viña. Y salió el Tío Justo, detrás de los muñecos a pedrás, porque decía que era la gente cogiendo las uvas. Esos viñaos los tenía Don José como de caseros. Tenía un matrimonio, que procuraban que el hombre fuera experto en uvas.”

R. J., SM.

Después de este laboreo casi continuo de la tierra, que comenzaba en invierno con el arado de vertedera y acababa en verano con el rodo, llegaba el momento de la vendimia, de la recolección de la uva. Dicha faena empezaba por San Miguel, por San Francisco, es decir, entre finales de septiembre y comienzos de octubre. Generalmente para esta tarea se movilizaba toda la fuerza de trabajo del grupo doméstico del pequeño campesino. Las mujeres y niños de estas familias también vendimiaban y encontramos casos de ayuda recíproca entre familiares o vecinos. Los grandes propietarios, como es de suponer, buscaban a jornaleros/as para este trabajo. Con una navaja o unas tijeras se cortaban los racimos de uvas y se echaban en unos cestos y de aquí a otros más grandes o a cajones que eran transportados en bestias o en carros hasta una bodega o hasta la propia casa.

“Por San Francisco [4 de octubre], después de septiembre, se coge la uva. Eso según también, si la uva está agria hay que dejarla más tiempo pero, vamos, el tiempo normal era por San Francisco. Él buscaba sus cortaos en lo suyo, en la viña suya, que aquello hace cuatro o cinco fanegas de tierra. Él buscaba gente pa lo suyo”.

M. F., SI.

“Se vendimiaba a últimos de septiembre, en Andalucía se hace en septiembre porque lleva un mes de adelanto con ésta. Dice el refrán que por Santiago pinta la uva y el vago, ya se está haciendo, y en septiembre o octubre empiezan ya a vendimiar.”

B. J., FI.

“Los cajones pa llevar las viñas hacían por lo menos cuatro arrobas cada cajón, llevaba cada bestia en el lomo sus ocho o nueve arrobitas, un cajón a cada lao, enlazaito, después su reata y a la bodega”.

M. F., SI.

“Se llevaba un cesto de mimbre o de olivo, se llevaba la navaja, y del cesto se llevaba o bien a bestias o bien a un cazo que es lo que había entonces por dentro con una tela impermeable pa no perder el caldo, que eso era con idea de no perder mosto porque en un carro dos horas en el camino esa uva iba soltando zumo y el que suelta el primero es el mejor, como el de la aceituna, y así era como se hacía la recolección.”

R. M., PI.

“La vendimia la hacíamos nosotros. Se vendimiaba con una navaja, una navaja normal y corriente. Se echaba en unos cestos grandes. Había más grandes, más chicos, pa traerlos, por ejemplo, se usaban más grandes, y los de la vendimia pos chicos. Del cesto en bestias a la bodega directo, las bestias llevaban un serón normal y corriente de estos de esparto”.

V. V., PI.

“La vendimia la hacían la misma gente de la casa, ya te digo que eran viñas pequeñas, aquí quitando los Acepaos, de Pereita, eso los sembró Pereita, el comandante, prácticamente to de viña, un montón de fanegas de tierra. Y ahí [s] tenían puesto a un encargao, los jornaleros...”

R. M., PI.

“Aquí alguno, si hacía falta, pocas veces. Dos o tres veces he buscao alguno, pero muchas veces Los Quintanillas las pisaban que estaban allí a la linde, y la pisaban luego aquí. Íbamos primero por la mía por ejemplo, la cogíamos, la pisábamos y al otro día cuando pisábamos ésta pues íbamos por la del otro. Otras veces la familia se juntaba y entre unos y otros las cogían. Y antes de ese, pos iba el padre de ésta a lo mejor, su tío, y tos los zagales que hubiera porque como eso si cortas un racimo pos un racimo echas a la cesta y si dos, dos, y los zagales iban los que podían ir, así que en familia se hacía, como era poco la cosa.”

C. P., Bd.

“La vendimia se recogía en serones, porque entonces no había tractores aquí. Ahí trabajaban hombres y mujeres. Las mujeres cortaban igual que los hombres, pero los hombres, aparte, también cargaban. Las mujeres que trabajaban cortando eran la mujer de tu pariente Félix, Antonia, que se murió el año pasado. Otra que ha muerto ahora en Barcelona, Feliciano. La María Josefa, la hermana. Recuerdo que había una partida de mujeres que trabajaban en el campo igual que los hombres.”

R. J., SM.

“Pa vendimiar lo hacían las mujeres, con las bestias del pueblo con los cajones, y hombres había dos o tres pa llenar los cajones y cargarlos”.

D. M., Cl.

Si los pequeños propietarios evitaban contratar jornaleros siempre que podían, uno de los pilares de las explotaciones tradicionales de los grandes propietarios eran precisamente los bajos salarios que cobraban los jornaleros. No obstante, generalmente no había desplazamientos de jornaleros dentro de la comarca para la vendimia. En caso de salir fuera del pueblo, lo hacían ya a lugares de mayor explotación vitícola como a la Tierra de Barros o a la Baja Andalucía.

“Yo recuerdo en casa de mis padres de venderse la uva catorce o quince pesetas y el jornal estaba en doce o catorce pesetas, es decir, en una cepa que vendimiabas, que daba una arroba de uva ya tenías el jornal pagao.”

O. M., Bv.

“Los jornales en la vendimia que da la viña depende mucho de la cosecha. Yo recuerdo que ahí echábamos unos pocos. Esa viña era grande. No sé exactamente las fanegas que tiene exactamente, pero tiene que tener de doce a catorce fanegas, y estaba entera de viñas y olivos. Era gente de aquí la que vendimiaba. Luego se iban a otros sitios a vendimiar, a la parte de Manzanilla y Chucena. Unos iban a las vendimias y otros a la aceituna. Yo me fui un año, pero me fui al verdeo.”

R. J., SM.

“[Jornaleros a Fuente Cantos] venían sobre to pa la siega, porque pa la vendimia se aviaban con los de Fuente Cantos”.

G. J., Fc.

Después de la vendimia había que podar las parras. Una vez que se secaba y caía la pámpana, las hojas, se debía cortar los sarmientos y dejar preparada la cepa para la siguiente temporada. La época de la poda se extendía desde que se caía la pámpana, desde octubre en algunos casos, hasta marzo, pero no hay un criterio claro en cuanto al mes que era más conveniente realizarla: unos señalan que la mejor poda era en febrero, *cuando ya está llorando la parra*, porque así se retrasaba el proceso de brote y se evitaba el peligro de las heladas que pudieran venir a destiempo, en una época en que ya no son tan frecuentes; otros, por el contrario, piensan que los mejores meses eran diciembre y enero, e incluso noviembre, porque si se cortaban en febrero que ya comenzaban a brotar *se desangran porque ya está la savia corriendo*; en fin, otros no se definen claramente porque en última instancia el acierto dependía *del tiempo que hiciera ese año*.

“Podarlas se puede podar cuando se quiera, llegando diciembre, enero, cuando se le cae la pámpana. La vendimia es por San Miguel, y una vez vendimiá se

deja y cuando se le cae la pámpana, la hoja, cuando empieza a helar, entonces se cortan los sarmientos, se podan.”

L. J., Fc.

“La poda se hacía de octubre hasta marzo. Mi agüelo la hacía en noviembre, diciembre o así, un mes más o menos porque eso es igual, desde que se coge la uva se puede podar, máximo hasta marzo. Por Las Candelas, febrero, también. Hay quién dice que los parrones hay que dársela a las candelas pa que no se las coman las avispas”.

D. A., PI.

“La mejor fecha pa podarla es en febrero, pero cuando hay mucha parra se empieza a podar en diciembre. Febrero es la mejor fecha de poda porque está la savia totalmente pará, en diciembre está menos pará, corre”.

A. V., PI.

“La poda se hace ya después de la vendimia, cuando la parra empieza a recogerse que ya empieza a caer, la hoja caída, que ya no hay peligro de que vuelva a rebrotar, entonces ya se poda. La poda esa por Las Candelas, por febrero, es muy tardío, llora la parra, empieza a gotear, pierde vitalidad”.

R. M., PI.

“Se poda en enero, no mu temprano porque se adelantan mucho, es bueno que llore y se sujeta, que gotee, se sujeta quince días y puede pasar el golpe malo de las helás. [Porque] ya la segunda echá no trae uvas, por eso no convenía podarlas tempranas, se hacía mejor a primeros de febrero”

Z. J., Cv.

“Una vez vendimiao hay que dejar que la viña por su peso tire la pámpana, bien por la helá, porque la planta se recoge, eso va en la temperatura, va en la humedad, un montón de factores que es la que le hace que se recoja. Una vez que se recoge, una vez en diciembre, las mismas helás ya hielan a la hoja, a la pámpana y se cae, y una vez que se cae la pámpana perfectamente se puede podar. La poda en las zonas estas nuestras que hiela, que el hielo es fuerte, mientras más tarde se haga mucho mejor porque la viña tarda más en brotar. Una helá perjudica la poda temprana porque la coges recién brotá, pero hay veces que te viene a últimos de abril una helá como este año y entonces a la que ha brotao posterior es a la que más tierna le coge. La verdad que el del campo nunca sabe cuando acierta. Normalmente en noviembre ya puedes podar. Ahora, es mejor la poda de mediaos de enero p’alante, entre enero y febrero es mejor la poda, aquí en la zona esta, en Los Santos o en Almendralejo pueden podar en noviembre porque no hiela como hiela en Bienvenida, eso es el clima”.

O. M., Bv.

La poda consistía en cortar todos los sarmientos a ras de la cabeza de la parra, menos algunos que se cortaban a unos cinco centímetros de la misma dejándole dos o tres yemas. Por regla general se dejaban cuatro o cinco sarmientos con dos yemas. De estas yemas es de donde salían esa temporada los nuevos sarmientos que daban la uva. Al año siguiente se cortaban otra vez todos a la altura de la cepa dejando otros tantos con yema, procurando siempre ir renovando los sarmientos, es decir, ir cortando los viejos y dejando los nuevos. Si alguna parte de la cepa estaba seca por cualquier motivo, se aprovechaba en este momento para cortarla y *arreglarla*.

“Cuando está la yema recogía, pescabas y íbamos a podar, yo podé unos pocos de años en la Fuente Ingorda. Se podan tos los sarmientos, le vas dejando un par de yemitas a cada sarmiento pero a tos no, algunos lo tienes que cortar enteros, eso tiene que quedar repartía en la parra, en la cabeza de la parra, “que el tío se siente en la parra -me explicaban a mí cuando yo empecé-, que el tío se siente en la parra, tú en redondo, y le vas dejando un par de yemitas en cada sarmiento”, y ya de ahí sale el sarmiento, sale la uva y to”.

M. F., Sl.

“La poda con unas tijeras le vas cortando los sarmientos, y según los brazos que quieras quedarle, a lo mejor le quedas seis puertos a una cepa, cinco, según la fuerza que tenga, le quedas los puertos que sea. Es por donde brota, el sarmiento que sale, lo que da luego la uva, se queda un trozo así fuera de la cepa, como un deo, eso es lo que brota y sale la uva ahí, los otros se cortan a rape de la cabeza.”

F, Bv.

“Se hacía con unas tijeras que tienen un mango y una barriga y lo cortan rápido. Se le van quitando las púas y otros también le quitan la cáscara vieja del troncón y queda lisa.”

D. M., Cl.

“Y venía una segunda operación cuando había unos daños o cualquier cosa, bien de helá, bien de pedrisco, que era quitarle los calzos que le llamaban que era ese puerto que se ha seco. Eso era una leña que lo que hacía era pasmarse, entonces se le cortaba. Entraba dentro de la misma poda, era un sarmiento que no había brotao, eso crea un pasmo y hay un trozo, un nudo de leña que se le cortaba a la planta pa limpiarla.”

O. M., Bv.

En cuanto a la mano de obra, como esta tarea no era fácil y además era fundamental para el desarrollo de la planta a través de los años, los pequeños propietarios intentaban aprender a cortar sarmientos para hacer esa operación por ellos mismos pero conforme iba aumentando el tamaño de la viña se tenía que ir

recurriendo a podadores que trabajaban por el jornal. En viñedos medios se encargaba de esta operación el viñador que estaba al cargo de la viña todo el año y que lógicamente debía saber realizar este trabajo.

“Eso lo cortaba el podaó. Había muchas casas que tenían viña propia y llevaban los podaores de fuera porque ellos no se habían dedicao al trabajo de las viñas.”

O. M., Bv.

“Mientras que duró la viña pos tenía allí un viñaó, que podaba y cuidaba la viña, hacía el vino y toas esas cosas. Y el último ha muerto hace tres o cuatro años o cinco, ese hombre vino de Fuente Cantos y vivía aquí, y al morirse la mujer, no tenían hijos, y se fue con una sobrina allí a Fuente Cantos”.

R. J., SM.

Por último, otra operación que se hacía cada año era la de azufrar la vid, para evitar la enfermedad conocida como el cenizo u *oidio* (*oidium*). También se le echaba sulfato de cobre, se sulfataban las viñas para que no le afectara la clorosis y el mildío (*mildíu*). Eran operaciones preventivas ya que una vez que se desarrollaba una de estas enfermedades era difícil atajarla. Además había otras, como la *mangria*, que podían causarle daños y por tanto debían ser tratadas.

“El cenizo es una enfermedad que tiene que le cae un azulón, especie de una arenilla. Hay el cenizo y la arenilla pero son muy similares, una es que se le cría a especie de una arenilla fina encima y el cenizo es una enfermedad que lo dice la palabra, se pone ceniza, en la uva, pero viene de la planta. Una vez que llegue el mes de abril, a partir de que empiece a brotar y sale ya el producto arriba, es la mejor cura que le puede hacer a una viña, azufrarla bien, que le sobre el azufre, incluso que en la misma cabeza de la cepa se quede el azufre ahí. Eso lo va chupando porque la cepa se mantiene del oxígeno de arriba, es muy importante. Entonces le quedas el azufre ahí, entre la cáscara y donde está la madera, y eso es mu bueno, lo mejor que hay para una viña es el azufre. También se mata la arenilla con el azufre, y eso si no lo curas desaparece la uva. Eso se echa una vez que brota la viña, el primer brote que viene el racimo, luego se va quedando atrás ya porque va siguiendo el sarmiento y el racimo se va quedando a las dos o a las tres yemas. Una vez que está la viña brotó con diez o quince centímetros de sarmiento, de brote, lo mejor que se le puede hacer, mejor que labrarla y que to, es echarle mucho azufre.

Pa echar el azufre había a especie de unos zorros que le llamaban, que era a especie de un fuelle, venía con un manillar arriba de madera y era to de una chapa galvanizá que iba de mayor a menor y terminaba con un tubito con la boca machacá, y detrás hacía a especie de un codo y ahí es donde iba articulao el mango ese, como un fuelle de material y al moverlo el fuelle daba aire y salía el azufre. Luego ya vinieron las azufraeras de plástico, y luego ya han venido las mochilas estas de atrás, que es la misma que sulfatar sólo que una es en seco y otra en mojado, el mismo sistema. Y también se usó mucho el saco de esparto, un trozo, lo cogías por las cuatro puntas y echabas en el medio y movías el saco

y caía el azufre, llevabas una cuba al lao y cuando se terminaba... diríamos como un pañuelo echao cuatro nudos, salía por las arpilleras, por los agujerillos, se hacía un gran azufre con eso. Eso pa las primeras cuando había poca hoja, poca pámpana, los sarmientos chicos. Llegabas a la cepa, le dabas dos movimientos y tenías una cepa azufrá. Y en lata, aquellas latas que venían de cinco kilos de tomate en conservas se le hacían agujeros en el culo. En el 40 ya había latas de tomate de cinco kilos, vendían el tomate a peseta y dos pesetas en los comercios, tomates enteros, entonces había la lata de carburo, a esa lata se le hacía unos agujeros, se le ponía unos chinotes dentro pa que se no se apelmazara el azufre, el chinote lo movía, y se le ponía unas veces unos remaches, una asita por la parte de arriba, un puente y azufraba. Luego las tijeras pa cortar y la azá pa cavar, no había más herramientas.”

O. M., Bv.

“Le echaban azufre con la azufraora antes de que se viera, por la mañana temprano, pa el cenizo, y ya con el sol se dilata y quema al cenizo que lo trae la humedad, y si llovía había que repetir la azufrá. Es como un soplillo y se le iba echando a toa la parra y se le da un par de manos y no necesita más. Se empezaba mu temprano hasta que se veía y si el aire se lo permitía hasta las nueve o las diez de la mañana”.

D. M., Cl.

“Y estaba el sistema de la cal, había una viña que se sembraba en un terreno donde había mucha cal, donde estaba la clorosis, una enfermedad que se pone la hoja, la pámpana, se pone mu amarilla y termina secándose y el mismo sarmiento se desarrolla menos y se recoge y va terminando con la planta. Se arreglaba con sulfato que era la única cura que se le hacía, [no es azufre], es una piedra, ahora viene en polvo, ya no son los sulfatos de antes, era de piedra que se machacaba, en la droguería, eso se disolvía en agua y con las mochilas se regaba la planta. La mochila es una máquina que va colgada atrás a la persona, que lleva una bomba... lo que pasa es que hoy son las mochilas de plástico y antes de cobre, metálicas, lo que se llamaban hojas de cobre. Antiguamente yo no le conocí ningún producto a mi padre, más que azufre y el sulfato, dos veces sulfato que era pa la parte de la clorosis, el azufre y el sulfato matan muchos insectos y las viñas estaban muy sanas. Hoy con el sistema que tenemos que si la araña roja, que si el coco, que si la yesca, eso no existía entonces y las viñas estaban más sanas. No se le conocía más enfermedades, estaba la clorosis que era circunstancia al terreno donde estaba plantá, tierras de mucha cal, son las blancas, tierras calizas”.

O. M., Bv.

“Antes el mildeo era el que le caía. Se curaba con [sulfato de] cobre, en años y mucho antes, desde que se fundó el mundo. El tiempo bueno para sulfatarla es cuando ya tiene el sarmiento, el brote, unos diez centímetros, entonces se le daba el primer pase. Tuviera o no mildeo, para prevenir, porque una vez que está el mildeo en marcha excusas darles na. El mildeo sale cuando tiene un cuarto de metro la parra, o sea, en primavera ya avanzá. Antes se sulfataba con

una escoba y un cubo de agua. Se le echaba en to. Y el cenizo se trataba con azufre, se echaba con fuelle. Se le echaba lo mismo que el mildeo, antes de que saliera. Primero era el tratamiento con cobre. El azufre era cuando estaba ya la uva despojá, sobre primavera también. La mangria, es un pulgón, también le caía, pero yo no me acuerdo que tratamiento tenía. Años en que se perdiese toa la cosecha por enfermedad era mu difícil en la uva”.

A. V., ,Pl.

La cosecha podía verse mermada, además de por las enfermedades, por algunos animales que podían causar daños, unos más remediabes que otros.

“La hormiga no le da mucho, ahí lo que más le da cuando está madura es la sotarraña (avispa) y los pájaros. Ahí había que poner espantapájaros y papeles... porque como se empicaran los gorriatos a ellas le pegaban un palizón a eso. Y pa la sotarrañas no les podías hacer na.”

B. J., Fl.

“Aquí las blancas se plantaban más que negras, pero las negras son más dulces, el año que no se las comen los pájaros. Los putos pájaros se comen lo primero casi siempre las negras y las blanquinas también como no haya muchas. Si la parra está menos adelantá, menos dulce, le gustan menos. Luego hay otras que son unas uvas gordas, tienen mucho caldo pero son poco dulces. Esas gordas no le gustan a los pájaros, son más flojas y no tienen dulzor apenas.”

C.P., Bd.

### 2.3. Usos y destinos

Como vemos, una de las características principales de la producción vitivinícola comarcal de entonces era la preeminencia de la uva para hacer vino. La producción de uva de mesa en relación a la anterior era mucho menor. La otra característica fundamental es que la mayoría de esta uva se pisaba en dicha comarca, se hacía el vino en los propios pueblos donde se vendimiaba o, como mucho, en los pueblos cercanos. Del total del vino producido, una parte se elaboraba en las bodegas y otro tanto salía de las denominadas pitarras. Dichas pitarras, que las había en todos los pueblos de la comarca, eran producciones domésticas de gente que tenía viñedos de poca extensión y hacía el vino para su autoconsumo, vendiendo el que no se consumía, en caso de que sobrara. Cuando se trataba de una pequeña bodega, con pocos conos, a veces se hablaba también de pitarras, sobre todo en los pueblos de la penillanura. Cuando ya la producción era mayor, cuando el negocio alcanzaba cierta importancia, cuando ya se vendía fuera se consideraba una bodega. Las bodegas grandes fueron las que apostaron por la introducción de novedades técnicas y productivas, con lo cual se asocia a la cantidad de vino producida unas cualidades determinadas. De esta manera, con el paso del tiempo, mucha gente mayor relaciona

las pitarras con el vino *natural* y las bodegas con el vino *que tiene química, composición*.

Las bodegas grandes estaban en los pueblos de mayor producción vinícola, en Fuente de Cantos y Bienvenida, y exportaban vino a pueblos como Calera, Pallares, Bodonal, Santa María o Cabeza la Vaca, donde, aún existiendo pitarras, importaban vino de estos pueblos con cosechas superiores. La campiña suministraba vino a la sierra, aunque algunos pueblos como Segura o Fuentes de León se autoabastecían prácticamente con la producción local.

“Normalmente existía la bodeguita de las mil arrobas, que daban quinientas arrobas de vino, la bodeguita ya de las tres mil arrobas, existían muchas pitarras, entre ellos mi padre la tenía. Hacían su propio vino, se pisaba con hombres, existía la prensa bien a base de jaula de madera o incluso con cintas de esparto. Ese vino se vendía a las tabernas, a los bares y incluso venían de Cabeza la Vaca, de Calera, de Segura, de Fuentes, de Bodonal venían a Bienvenida con burros y se lo llevaban en garrafas, el vino ya hecho. Y a la uva también venían, aquí se han llevao las uvas a la Puebla de Sancho Pérez, a Medina, a Calera de León. Ese mercao se movía sobre amistades. Yo tengo amistad en Calera, me llamaba: “Oye Manolo, mira, necesito mil arrobas de uva”, y venía, unas veces las llevaban de aquí con los mismos carros y otras veces venía del tipo camión pequeñito y cosas de esas, antes de los camiones se llevaban en carros. O bien se llevaban el vino de aquí. El vino venían ellos, venían pues como venían los carboneros, por ejemplo, venían con una arreala [reata] de burros y se llevaban el vino p'allá, también se llevaban los garbanzos, se llevaban cebá. Traían carbón, traían castañas, y se traían cochinos de montanera de allí a aquí. To eso se manejaba en la misma época, principios del otoño. El vino empezaba en primavera a llevárselo pero el movimiento de cochinos, de castañas, de cereales, de carbón, incluso aceite, que aquí había dos molinos de aceite, entonces en esos años venían los arrieros... Normalmente venía el de la bodega en el sistema de llevarse la uva o llevarse el vino, pagarlo y relacionarse pero luego venían los arrieros que eran los que transportaban por las vereas, y salían vereas que iban a tos los pueblos de la Baja Extremadura, yo creo que se cortaba por Salvaleón, ya la zona de Salvaleón, Entrín y to eso tiraban a otro sector, a la parte de Villafranca, Almendralejo. A nosotros nos cogía a partir de Bodonal, subiendo ya p'arriba pa la parte de Sevilla. Nuestros productos eran más comercializaos pa la sierra que pa la zona de Barros, tanto uva como cereales, como paja... toas esas cosas iban más distribuidas pa la zona de sierra que pa la zona de Barros”.

O. M., Bv.

“[A Pallares], de Fuente Cantos traían vino, de la Bodega de Ramírez, y no sé si había alguna más. Los arrieros de la parte de allí traían vino y se llevaban carbón. El Nino y la Nina eran de Bienvenida. Esos eran lo únicos que recuerdo. Más alante vino un matrimonio que le llamaban “El Colacero” y esos eran de Fuente Cantos. Ese se vino a vivir a Santa María y puso una tasquilla, que después compró Luis “el Sabas”. Ese estuvo pasando por aquí años.”

D. A., Pl.

“Aquí se traía vino, normalmente se traía de Fuente Cantos y de aquí yo concretamente no me acuerdo. De aquí del pueblo no, las pitarras que había eran la de ahí y la Navarrina, que también tenía una pitarra y Emilito el de la Paleta que eso lo hacían de su viña, ahí en la tierra esa yendo pa Montemolín a la derecha. Esa viña además era mu pequeña, veinte o treinta arrobas de vino, media fanega de tierra. Aquí la uva que yo he conocío traer es de Fuente Cantos y la de Pereita de Monesterio. El vino era to pa el pueblo porque las cantidades eran pequeñas. Eso te digo que no había bastante, ni mucho menos, traíamos casi to el vino que se ha consumío aquí de Fuente Cantos. Y de Usagre nosotros lo empezamos a traer cuando dejamos de pisar, [en 1936]”.

R. M., PI.

“[En Santa María] el vino se vendía aquí, porque era poca cosa. A lo mejor si venía alguien que le gustaba... Pero sacarlo pa fuera no. Porque ahí habría tres o cuatro conos de vino. Luego la viña del tío Moriche, lo que hacían era que vendían el vino en el cono, y allí mismo en la bodega, ponían el casino. Aquí el vino venía de Fuente Cantos, últimamente lo traía El Colacero pero al principio traía el Nino y la Nina, y quien trajo mucho fue uno que le llamábamos Averigua. Más tarde vino aquí una mujer, que puso una tienda aquí pero que tuvo que cerrar porque no sabía de números y la arruinaron aquí”.

R. J., SM.

“[En Calera] había muchas tascas por ahí que traían el vino de Fuente Cantos, casas particulares, dos o tres había y vendían botellines. Iban a Fuente Cantos con carbón y se traían vino p'acá, dos o tres garrafas de vino, en los burros, y p'allá con seras de carbón. El vino lo vendían en sus casas, la mujer, en los botellines y pagábamos el botellín de cerveza que no teníamos más perras, un botellín de cerveza lleno de vino y además llevabas un tomate de casa nuestra, pepino y hacíamos a especie de un picadillo con un plato que te daban. Era por la noche, de día no iba nadie. Eran carboneros que estaban dedicaos na más que a eso. Traían vino de la bodega Viela [Viera]”.

B. N., CI.

“[En Cabeza la Vaca] en aquellos años no se dedicaban a cultivar el vino pa explotarlo luego. El que tenía un cacho de bodega la pisaba en su casa y se la bebía, porque ha visto pocas viñas, chicas pa la casa. Habría diez o doce viñas que podían dar veinte o treinta arrobas de vino. Más atrás de los cincuenta había más, y ya se traía el vino de donde quiera. Había unas cuantas de bodegas que traían el vino del Raposo, de Fuente Cantos con bestias con carros y se lo traían hecho. La gente que podía casi tos tenían un cacho de viña. Yo ni he compraio ni vendío uva, había uno que se dedicaba a pisar y compraba uva, toa la que le llevaban a su casa y tenía un cachillo. Si le llevaba diez arrobas uno, se las pesaba, se las pagaba y él llenaba allí diez o quince conos. Tenía una bodega y vendía pa la gente.”

Z. J., Cv.

“En Segura el vino se vendía aquí porque el vino del Velo... eso era canela, “Señó José, ¿no está el vino en condiciones?”... a lo mejor por Nochebuena no

estaba pero la gente se lo llevaba, pa los campos cuando estaban los mayores en el campo, los pastores, en fin, por Nochebuena tenía que abrir la bodega aunque estuviera el vino dulce del to. Por esas fechas, según y conforme, si el tiempo había venío frío se ha descolgao más pronto to el forraje ese y se hacía ese vino más pronto, si está el tiempo de calor ya no es igual. Mira que aquí había unas pocas de pitarras, estaba la de Pepe el Chico, la de señó Pepe Miranda, la del tío Francisco el de la Curra... Ese no daba el vino pa hacerlo pa el casino, pa el bar... el vino ese se bebía to, to, to aquí. Aquí no había exportación de vino a parte ninguna, además eran pitarrillas chicas, y aquí ahora se bebe más cerveza pero antes se bebía mucho vino, y sobre to mi suegro, no es porque... porque ya está enterrao, ya... pero ya te digo, el vino pa Nochebuena... "Señó José, el vino pa Nochebuena...", "Si está mu dulce", "Pues hay que llevárselo". Coño, pues se los tenía que vender algunas veces dulce, que era casi mosto. Era casi el que más uva recogía en el pueblo, compraba muchísima arroba de uva. Si hacía algún arreglo con alguno, a lo mejor le daba tres arrobas de uva y le daba una de vino cuando llegaba la hora, un ejemplo, yo no sé, esos eran arreglos que hacían algunos por tener su mijita de vino en casa, pero él compraba la uva y después vendía el vino. Se gastaba unas pocas de pesetas en el cacho de agujero, por eso ya hubo... esto ya a fuerza de brazos no, esto se hace en Villafranca, Almendralejo que hay mu buenas maquinarias pero a fuerza de brazos ya no se puede, [porque la mano de obra no daba], después la apertura de bodega, tenía que ir Don Obdulio [farmacéutico del pueblo], atento de la higiene, de... los impuestos, eso no se puede. Dejó de producir por el 60 o por ahí dejó la marcha, se cerró. Un año, después de esto, hizo vino él, hizo poco, y lo que hizo fue ir a por vino a Fuente Cantos a casa de Carloto a por vino pa venderlo en Segura, en una camioneta de otro que hacía veintiuna garrafas."

M. F., SI.

"Entonces, en Fuentes, si cogía uno cincuenta arrobas de vino, y se bebía cinco, la demás lo vendía, que era el vino de las casas que le decían de pitarra. Se hacía estrujando la uva, aquí con las manos, lo echaban to a los toneles, y a los veintiún días se sacaba el vino, la fermentación... Se iba trasegando y se iba purificando, se le sacaba el vino y lo que quedaba era la borra y se estrujaba en prensa y era el vino prensao, era de otra calidad más inferior. Ya te digo, si tenía uno un buen vino, se lo recogía uno de un bar, "este vino es mu bueno, éste es de Fulano", y iba y le recogía las arrobas, que era poca cosa porque no había muchos viñedos, pero eran vinos mu apreciaos".

A. J., FI.

"Eran bodegas familiares. El que tenía la viña era el que tenía la bodega. Ahora hay algunos que se dedican a hacer el vino aquí pero traen la uva de fuera. Había gente que tenía media fanega de viñas y esos tenían una tinajilla o dos en casa y hacía el vino en casa y según la necesidad se lo bebía él o lo vendía. El vino se vendía a las casas particulares, ibas a por un litro, sabías quien tiene el vinillo y ibas a por una botella, o pa Nochebuena, pa un día de fiesta o alguna cosa de esas ibas a por una botellita de vino bueno y ya está."

B. J., FI.

“[En Bodonal] to el que cogía una mijina era para él. Aquí en los años que dieron más pues se vendía. El que tenía lo vendía en su casa si le sobraba, a lo mejor diez arrobas más, pos ponía aquello a la venta cuatro días y aquel vecino y el otro se lo compraban.”

C. P., Bd.

Como señalamos arriba, la producción de vino hecho en casa y en pequeñas bodegas, la producción de vino de pitarra, convivía con el elaborado en bodegas de importancia. Era una práctica extendida en todos los pueblos. La explicación se encuentra en el mercado difícil que tenía la uva, en la economía doméstica de entonces, el autoconsumo y la fácil elaboración. Haciendo el vino se evitaba el riesgo de que la uva, al ser un producto perecedero, se estropease si tardaba en venderse o si no se vendía. Y a la decisión de hacer vino en casa o montar una pequeña bodega ayudaba la posibilidad de utilizar la mano de obra del grupo doméstico para las diversas labores que conllevaba esta tarea.

“Antes la producción era más familiar y después se vendía [lo sobrante]. Vamos, bien en el pueblo, bien pa fuera. Mu buenos vinos. Y aquí había muchas bodegas. Mi agüelo mismo puso diez o doce fanegas de viña, que era mu buena tierra, que tiene también un olivar... Y hizo su bodeguita. Antes había muchas bodegas de estas chicas, de estas caseras, de las viñas de los antiguos. Porque... decimos... [pero] los antiguos eran tan listos o más que nosotros... O sea que se daban cuenta que donde había una viña había que tener una bodega. Antes lo explotaban de esa manera porque el dinero de una viña no es como el cereal. El cereal es lo que se vende, pero usted tiene su doblao, tiene su granero, lo recoge allí y ya lo vende... Por poco puedes conservarlo, unos meses según puedas. Pero la vid y eso no. Eso llega el momento en que diez o quince días y si no lo vendes a ver qué haces con aquello, se pudre allí, ¿no?. Y, claro, no eran tan tontos tampoco. Por eso hacían su bodega. Tenían su bodega pa recoger su cosecha pero como se hacía to más familiar, estaban padre y hijo, estaban tos y entonces tos pringando allí aunque na más que por ganar una peseta. Pero había que estar pringando allí y hoy eso no se puede hacer tampoco. Hombre, hoy... tienes que hacer una explotación... no compensa”.

C., Bv.<sup>19</sup>

“Entonces había en toas las casas bodegas, porque es que la uva no se ha vendío nunca bien y llegaba la hora y si no te la compraban la uva, a ver qué hacías, de manera que tos tenían dos o tres tinajas, a lo mejor tenía un par de fanegas de viñas, o otros una fanega y vendía el vino y ya está, en toas las casas vendían vino. (...) No es que fueran bodegas ni na, na más que tenían sus dos o tres conos pa echar el vino, con una mijina bodega hecha, con la ladrona y eso allí. Entonces se pisaba a pie y luego después se pasaba a las prensas y ya está. El caldo va a un pilón, en la presa se prensaba la uva pa sacarle más caldo, y lo que queda es el orujo”.

C. J., Fc.

---

(19) Esta cita pertenece a una entrevista realizada durante la primera fase de este proyecto. En ella participaron Maurizio Catani (coordinador), Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Dfáz Aguilar.

Cuando la cantidad de vino rebasaba cierto número de arrobas, en un porcentaje alto de casos se optaba por abrir una taberna, intentando asegurar de esta forma la venta del vino. Tabernas consistentes en unas camillas, unas sillas, un mostrador y, a ser posible, un buen vino. Uno de los rasgos distintivos de la economía relacionada con la vid en la zona en aquellos años era la asociación viñedo-pitarra/bodega-taberna.

“Nosotros vendíamos [nuestra uva] a las bodegas de aquí, de Fuente Cantos, que había muchas, estaban la de Caldero, la de Viera, la del Plae (Plaero). Pero había muchas bodegillas en casa, muchas pitarrillas, quién tenía una fanega la pisaba, o dos, la pisaba y luego la vendía. Tenían la bodeguilla, dos o tres conos, la pisaban ellos y luego la vendían al público, unas veces la vendían por medio litro, por un litro y otras pos ponían un cachillo de mostrador y la vendían pa el público pa tomarte un vaso. Entonces no había bares, eran toas bodegas, en la misma casa, bodeguillas, decían: “vamos a ir a la bodeguilla de Fulano”, y allí nos encajábamos los gallitos. Entonces no había bar, eran toas bodegas y tascas. Cogías el mostrador allí, los conos, las cuatro sillas y cuatro camillas de esas antiguas. Y ahí iba to el mundo, el rico, el pobre, era según el vino que se tenía en la bodega: “¡Chacho, la bodega de Fulano tiene un vino... Fulano ha hecho un vino!, vamos a la bodega de Fulano”. La tasca era una casa chiquitilla, un cachillo nave, su mostrador y sus veladores y ya está. Había también bares pero pocos.”

L. J., Fc.

“Entonces la viña tenía mu buena cabida porque tenías tu bodeguita con dos conos, tres conos, nosotros la teníamos, y luego se vendía a particulares con su mesita allí. En la casa donde vivo yo tenían su mesita, se sentaban las ocho o diez personas y se bebían el vino que yo cosechaba. Si lo querías llevártelo a tu casa te lo podías llevar, eso no estaba declarao como bar ni como na, eso es una cosa particular y fuera, entonces se dedicaba más a eso que a ir al bar, con su calidad y fresco, no como hoy que tiene el vino mucha composición, entonces no tenía ninguna, uva pura y uva buena”

J., Bv.

“Nosotros vendíamos vino aquí también como taberna. El mostrador estaba ahí mismo, donde estaba eso. Una mesa donde se juntaban tos, la tinaja allí y ya está, lo que había entonces, el vino no daba tiempo a que llegara la época de calor. Normalmente se vendía aquí en casa, es que las tabernas que había en aquella época tenían vino, tenían pitarrillas”.

R. M., Pl.

“Se llamaban las célebres tabernas donde había dos costumbres, o dos tiempos en las horas del día. En muchas tabernas existía el aguardiente, el obrero y el trabajador se tomaba su copita de aguardiente antes de irse al campo, otros se bebían sus vasitos de vino antes de irse al campo, depende de cada uno como... Y luego la pitarra tenía dos cosas, la bodega, la taberna, eso es una

casa particular que aquellos momentos... ponía un mostradorcito, estaba también la botella, se usaba la botella de la hoy Coca Cola y Fanta, llegaba el tío, se pedía su cuarto litro, se sentaba, bien en la puerta, bien en el umbral y bebía su vino. También los ricos acostumbraban a visitar las tabernas, había ricos que estaban más a gusto en las tabernas que en otros sitios, porque le gustaba más natural o porque tenía mejores relaciones con los obreros, o por lo que fuera asistía a la taberna, pero prácticamente la taberna era la del obrero, el segaó que venía de segar, que venían ocho o diez de cada tajo, al mediodía, daban la mañana<sup>20</sup>, normalmente cuando daban la mañana a las dos del día estaban ya en el pueblo, estaban desde las seis hasta las dos segando, o desde las cinco, o toa la noche entera sachando garbanzos y venían a la taberna, ataban el burro a la reja y había veces que no tenían bastante con el jornal, y otros venían borrachos porque a falta de alimento y a muchas horas de trabajo duro que era la siega, pues, claro, en el primer cuarto de litro de vino caían. Prácticamente las tabernas estaban en las salidas del pueblo, la clásica taberna, donde los manijeros venían a pagarle a los obreros y eso, eran los puntales, las salidas del pueblo.

Las tabernas las tenían la gente que tenía su bodega en casa pero también había tabernas que compraban en las bodegas. [Pero] antes toa aquella persona que tenía una bodega cogía una viña o el que tenía una viña cogía una bodega por sí no se vendía la uva.”

O. M., Bv

En la elevada producción del vino de pitarra influía de manera importante el peso de la economía doméstica pero también es necesario destacar un contexto general de hechos y valores relacionado con el vino. El agricultor que tenía su pequeña viña hacía su propio vino, de su tierra y en su casa. Y esto era importante no sólo por las pautas alimenticias de entonces sino también porque alimentaba simbólicamente, junto con la producción de trigo/pan, el rol y status del padre de familia. Asimismo, el vino no era una bebida cualquiera, era, junto al aguardiente, la bebida social por excelencia: estaba presente en todos los rituales y eventos festivos, tanto familiares como locales, ayudaba a estrechar la mano en los tratos de compraventa de ganado, se utilizaba como regalo a personas a las que se les quería demostrar respeto y deferencia... Por todo ello, era apreciado en el universo ideal del buen campesino la producción de vino, y sobre todo, de un buen vino.

Esto no quiere decir que no hubiera una producción de uva de mesa. Aunque menor, también la había y de hecho, por pequeño que fuera el viñedo, generalmente siempre había parras que dieran uvas de mesa. Además de las que se recogían en los parrones de algunas casas, en los viñedos también había esta clase de uvas. Encontramos algunos casos en los que la cosecha de uva de mesa es alta, vendiéndose este fruto incluso en otros pueblos.

“Aquí en toas las viñas había uva de mesa, blanca, que es pa comer, y la cuelgas también y te dura mucho tiempo, esas están en racimos más claros de uvas, la negra, por ejemplo, está más apiñá. De la blanca había mu poca y era

---

(20) Es decir, acaban su jornada de trabajo.

pa cuelga y pa comer, y la negra era pa vino. Si tenía algo más de blanca se vendía en casa, en el pueblo. Colgás duran to el año. Pa las doce campanás de Nochevieja. Y la uva tiene otro secreto, tú si quieres tener dinero tienes que dejar un racimo de uvas to el año, pa que no se te acabe el dinero. Tú cuelgas un racimo de uva, se pasa ahí y aunque esté pasao no te lo comas, lo dejas ahí quieto pa que no se te acabe el dinero. Se cuelga esa uva que estamos hablando, la blanca, que no esté apiñá. Si la has cogío sin que le haya caído alguna tormenta o haya llovío, la cuelgas y no se te pudre. Si llueve y vuelve salir el sol pos algo se ventea, lo mejor es un verano seco”.

B. J., Fl.

“En Bienvenida uva de mesa lo que había es que toas las viñas se dejaba esa variedad por conservarlas, por tenerlas pa comer, pero en Bienvenida de uva de mesa nunca fue buena. Se vendía porque a lo mejor de una plantación de hectáreas a lo mejor había media hectárea de esas y se cogía aparte y se vendía pa uva de mesa, se vendía fuera. Aquí se vendía uva de mesa al vecino que quería dos arrobas, el amigo que se llevaba una canasta de cuatro arrobas, esa era la uva de mesa que se vendía aquí y particularmente los compromisos familiares y tu propia casa, en mi casa había costumbre de traer cuatro o cinco cestos, de aquellos célebres cestos que se hacían de olivo. Esa era la uva-de cuelga, duraban muchas veces hasta marzo del año siguiente, la célebre uva de la campaná”.

O. M., Bv.

“Uva de mesa también había, mi agüelo tenía una fanega de tierra toa de mesa, que es la que le llamamos la cuelga. Se colgaba pa el invierno, se vendía pa que la gente la colgara en casa, se vendía con canastas, por arrobas, en la plaza por kilos. Esa se puede comer desde que se corta hasta que se pudre, y dura to el invierno, en Nochebuena están todavía buenas. Esta de mesa también se vendía fuera, yo he ido a Santa Olalla con los carros, al Real, también ahí a la sierra.”

L. J., Fc.

Cabe señalar también que relacionado con este cultivo se elaboraba otra bebida muy valorada en la comarca, la *gloria*. Era resultado de la mezcla de mosto de uva, sin fermentar, lo que es el zumo de la uva, con aguardiente. Se ligaba mitad y mitad y no faltaba en los momentos importantes del ciclo anual festivo-religioso. Asimismo, en muchas ocasiones algunas variedades de uva se echaban en botellas de aguardiente, muchas de las cuales se abrían para la matanza, tomando los asistentes su obligada y tradicional copa de aguardiente con la uva.

“Se hace glorieta con el mosto mezclado con aguardiente, sale la gloria. También se metía la uvas en aguardiente. Hay una uva que le dicen de moscatel, que tiene un gusto diferente esa uva pero había mu pocas parras y esas eran la que más metían en aguardiente, esa es medio colorá, ni es blanca ni negra”

B. J., Fl.

“También la uva blanca, esa gorda, se echaba en botellas de aguardiente. Se comía la uva y se bebía la mijina de aguardiente de la copa. O se cogía con una cuchara la uva y el aguardiente y se tomaba así.”

A. L., SI.

A modo de resumen se puede decir que el producto resultante de la crianza y cuidado de una viña era consumido principalmente en forma de vino y en segundo lugar como uva de mesa, además de algunas botellas de gloria. No obstante, hay otros productos o subproductos relacionados con este cultivo. Así, por ejemplo, los restos de la uva pisada no se desperdiciaban. Para hacer el vino se pisaba la uva primero y después pasaba a una prensa para sacar el caldo que pudiera quedar, separando el racimo, la cáscara y los vagos, lo que se conoce como el orujo o la casca. Pero dicho orujo no se tiraba, se aprovechaba de varias maneras. Parte del orujo de uva negra se echaba a los conos para darle color tinto al vino, pero el restante servía como alimento de algunos animales, especialmente cerdos y gallinas, o como base para hacer vinagre al cocerse con agua. Con el orujo que había estado en el cono, con la *barsa* (balsa), en algunos lugares se cocía y se hacía aguardiente o se quemaba y se hacía alcohol etílico.

“To el forraje aquel, a pegarle otro apretón bueno, y cuando ya se le quitaba to, to, to, al montón, y pescabas y se lo llevabas a uno pa gallinas, porque toas esas pipillas se la comen las gallinas, pa cochinos, en fin, y esa es la marcha.”

M. F., SI.

“Con los restos de la uva pisá se hacía orujo. Se amontonaba allí y esa casca se iba echando al ganao, pa los guarros”.

V. V., PI.

“La borra se dedicaba mucho... había unas prensas pa prensar la borra esa, era el vino aprensao, y después, valía pa los cochinos como el orujo, y muchos tenían otra tinaja y hacían vinagre, echaban la borra y agua caliente, una tinaja que estaba ya de dos años de vinagre se ponía el agua esa de vinagre.”

B. J., FI.

“El caldo va a un pilón, en la presa se prensaba la uva pa sacarle más caldo, y lo que queda es el orujo, esto se lo llevaban pa los guarros, y donde había pozas hacían vinagre, le echaban agua al orujo y sacaban vinagre. Eso era pa los que pisaban mucho, las bodegas”

C. J., Fc.

“El pellejo servía pa casca que era el que le daba el color al vino, la casca, la balsa es lo que quedaba, el vago, se le quitaba el escobajo, que es lo que es la madera, es el racimo, se le quitaba... prácticamente eso se pone agrio al día siguiente y no... el cochino se lo comía, pero lo que es el escobajo no se lo

comía, se comía la cáscara y el vago. Había veces que se le echaba a los cochinos la balsa, pero una vez que salía ya del vino no, una vez que salía el vino estaba fermentá, estaba ácida y ya no se la comía. Eso se tiraba a las montoneras, había casas que hacían quemas, a especie de un aguardiente y se hacía a base de to ese tipo... tipo orujo, con la casca, se hacían unos cocíos y se le sacaban un aguardiente, se cuecen con unas calderas. Hasta hace poco ha estao en Bienvenida una alcoholera de esas. Sacaba también alcohol etílico, pa las heridas. Se hacían unas quemas en unas calderas, a fuerza de fuego y se sacaba un tipo de eso, era cocío. El aguardiente se hacía tipo cocío y luego a las quemas se sacaba el alcohol”.

O. M., Bv.

Finalmente, es necesario hacer una última referencia a otro aprovechamiento de los viñedos: los sarmientos. Y es que cuando se podaban, se aprovechaban para hacer picón. No es comparable al de encina pero *daba el avío*, hecho que hay que tener en cuenta sobre todo en el caso de la campiña. Si en la posguerra se utilizó tanto en la dehesa como en la penillanura, posteriormente era sólo en la campiña donde se hacía picón de los sarmientos. Los pequeños propietarios hacían ellos mismos el picón, medianos propietarios y grandes propietarios ya establecían tratos variables con empleados suyos o con jornaleros.

“Hacían picón con los sarmientos en aquellas carestías que hubo cuando se terminó la guerra que tanto se pasó, hasta de los jgarzos salía.”

Z. J., Cv.

“Los sarmientos lo quemabas y hacías picón con él, es más flojo que este de encina, pero vamos, se ligaba y te daba más el avío. Calentar calentaba mucho pero se te acababa mu pronto.”

B. J., Fl.

“Los sarmientos era el calentamiento, diríamos en palabras extremeñas, el calentamiento de las casas. Se hacía el picón y el picón era el célebre brasero, de sarmiento, en mi casa daba el sarmiento pa el picón del año, eso dependía de la extensión del viñado. El que los jornaleros aprovecharan los sarmientos dependía del año, de la familia, de los trabajadores... muchas veces se decía “Si lo recoges tú, lo haces picón pa ti y me das tantos sacos pa mí”, por ejemplo, o un padre y un hijo se dedicaban a ganar el jornal porque era la riqueza que tenían y llegaban, hablaban con Fulanito y decían: “Oye te doy tantos sacos de picón, recogemos nosotros los sarmientos...”, es decir, que el sarmiento le daba más que el jornal porque vendía el picón.”

O. M., Bv.

Otras veces, los sarmientos, y también los tocones, se quemaban en la candela, para calentarse o cocinar.

“Venía una operación cuando había unos daños o cualquier cosa, bien de helá,

bien de pedrisco, que era quitarle los calzos que le llamaban que era ese puerto que se ha seco, eso era una leña que lo que hacía era pasarse, entonces se le cortaba y desgraciadamente hablando de esos tiempos había frío y había hambre, entonces había muchas personas que iban a recoger esas leñas, esos tacos, esos calzos que se llamaba, lo recogían y lo traían pa la candela de su propia casa. Existía la hornilla de barro y eso, eran unos taquitos de madera que le venía muy bien y ahí se hacía el cocío, ahí se calentaba las aguas...”

O. M., Bv.

En realidad, en aquella época se procuraba aprovechar todo de alguna forma. “El sarmiento mi agüelo mayormente lo ponía de albarda en la pared. La albarda en esa pared que va camino alante era de tapia y los ponía allí pa que le sirviera a la pared.”

D. A., PI.

Los sarmientos se cortaban después de vendimiar, cuando se caía la pámpana, la hoja. Esta hoja que se caía y la que quedaba en los sarmientos se aprovechaba metiendo ganado en la viña o sacando los sarmientos fuera para dicho ganado. En este sentido hay opiniones a favor y en contra de meter los animales en los viñedos. Cuando el ganado no era del propietario de la viña sino del vecino o de algún cabrero al que se le daba esta comida, era más frecuente que el beneficiario sacara la comida fuera.

“La pámpana la podía aprovechar la cabra, la oveja. Los que tenían estos bichos, el cabrero, pedían permiso y se lo daban, no era vendía.”

L. J., Fc.

“Ganao no entraría en las viñas. Eso lo que se hacía era sacar al ganao el sarmiento. Si el dueño no lo quería, lo que se hacía era que a la gente que tenía cabras y eso, se les avisaba y lo sacaban.”

R. J., SM.

“En la viña entraba ganao. Ahí nosotros hemos entrao cochinos muchas veces, de que se recogía la uva...”

V. V., PI.

“Entraban las ovejas después de la vendimia para comerse la pámpana, las cabras no entraban.”

D. M., CI.

“Siempre se ha metío ganao, más bien ovejas o cabras, pero se puede meter, en no siendo vacas, to el ganao que quieras porque eso en cuanto le cortes las

uvas ya no pasa na ahí, se pueden llevar un sarmiento o dos. Algunos que no podían meter ganao le llevan brazaos y se lo comen, pero el que no, las metía allí y allí se iban comiendo las hojas las que quieran. Muchas de ellas como no haya mucho ganao no se las comen. Que en la tierra no es bueno que haya ganao ninguno porque esa tierra como está mu labrá y el ganao en cuanto pateen algo te da mucho trabajo cuando vayas a labrar. Si no ha entrao ganao está más buena y te da menos trabajo.”

C. P., Bd.



### **3. La huerta**



La huerta existente en la comarca de Tentudía en los años 50 estaba definida por una serie de características que la convertían en un agroecosistema particular. A diferencia de explotaciones extensivas como, por ejemplo, la dehesa, la huerta se fundamentaba en un sistema intensivo de cultivo. A partir de buenas tierras, agua y estiércol, nacía una producción hortofrutícola que abastecía los mercados y plazas de nuestros pueblos. Pequeños oasis que no sólo dependían del trabajo del hortelano, sino también del de su familia. Mujer e hijos, ya desde edades tempranas, eran imprescindibles en este sistema de producción caracterizado por un trabajo constante, intenso en épocas determinadas y técnico y laborioso en algunos momentos. Sistema agroganadero, ya que formaba parte de él, en muchas ocasiones, algunas vacas lecheras, reforzando el carácter económico comercial del mismo, cerdos, preferentemente destinados a un consumo familiar, y bestias, como medio de producción fundamental<sup>21</sup>. Animales que con su estiércol posibilitaban el aporte de nutrientes que las tierras necesitaban para mantener esta unidad de producción intensiva.

Partiendo de este modelo general, encontramos distintos tipos de huertas en función de diversos factores, entre los que cabe señalar la extensión y el nivel de producción, encontrándonos en el otro lado de este continuo con los pequeños huertos de autoconsumo familiar, ya con otras formas y lógica productiva. Analizaremos las variedades de huertas, pero deteniéndonos también en el ciclo productivo de hortalizas y frutales, así como en el uso, destino y formas de venta de las mismas.

---

(21) En alguna huerta podía haber alguna cabra pero era menos frecuente.

### 3.1. Localización y tipos de explotaciones hortofrutícolas

Había huertas en todos los pueblos de la comarca, pero como ocurre con otros cultivos, su presencia era mayor en unos pueblos que en otros. La distribución de hectáreas de huertas y frutales<sup>22</sup> en términos absolutos y relativos por término era la siguiente:

**CUADRO 4. SUPERFICIE DE HUERTA POR MUNICIPIO**

	Hectáreas de huerta	% de la superficie total
Bienvenida	19	0'20
Bodonal de la Sierra	18	0'26
Cabeza la Vaca	16	0'25
Calera de León	20	0'28
Fuente de Cantos	46	0'18
Fuentes de León	62	0'56
Monesterio	24	0'07
Montemolín	53	0'25
Segura de León	51	0'47

Elaboración propia a partir del *Plan General de Ordenación Económico-Social de la Provincia de Badajoz*.

Analizando estos datos podemos deducir en una primera aproximación que no hay una correlación entre la extensión de los términos municipales y el número de hectáreas de huertas. Tampoco se puede decir que influya el hecho de que predomine la dehesa o la campiña, o que prevalezcan más en la zona de la penillanura o de la sierra. En este caso, la razón de que haya más o menos huertas en unos pueblos que en otros dependerá principalmente de dos factores básicos: la existencia de agua suficiente para el riego de las plantas y de tierra buena para este tipo de cultivo intensivo. En relación con el agua, serán los cauces de los ríos y arroyos uno de los elementos principales que determinen la localización de las huertas en nuestra comarca. Como las proximidades de los ríos suelen ser suelos ricos, de sedimentación, aptos para el cultivo hortofrutícola, estos terrenos eran aprovechados en buena medida para convertirlos en vegas de huertas que suministraban gran parte de las hortalizas y frutas que se consumían en la zona en esas décadas. Asimismo, pozos y fuentes, tanto de los pueblos, como particulares, cuando estaban en buenos suelos posibilitaron también extensiones hortícolas

(22) En este estudio se recogen conjuntamente la hortaliza y los frutales, y es que efectivamente la mayoría de árboles frutales se encontraban en las huertas. En este informe sólo aparecen diferenciados los naranjales, pero en nuestra comarca sólo están registradas dos hectáreas en Monesterio.

importantes. Podemos hablar ya de una primera diferenciación dentro de las huertas en función de cómo se obtenía el agua de riego. Existían por una parte las huertas de río y por otra las que podemos denominar huertas de manantial. No obstante, se daban casos en que en las propias vegas de los ríos se encontraban pozos cuando se trataba de una zona importante de acuíferos; de hecho, el agua sobrante de éstos incluso alimentaban en algunos tramos el propio cauce del río, como ocurre en el Bodión o en el Viar. Asimismo, también se daban casos en que algunos arroyos se veían beneficiados por el agua sobrante de fuentes. Estas circunstancias marcaron las zonas hortofrutícolas de mayor extensión y producción en la comarca: el ya mencionado río Viar en Montemolín, el arroyo del Culebrín y Los Cotos en Monesterio, el arroyo Bodión en el término de Fuente de Cantos, el barranco de las Angustias en Segura de León y el del Linarejo entre Segura y Fuentes de León. A lo que hay que sumar algunas zonas específicas con huertas de manantial donde se desarrollaban buenas vegas como Las Navas en Pallares, o Huertalarama y Huertacasillas en Fuentes de León.

Estas son las áreas principales de huertas en la comarca, pero no debemos olvidar que otras más pequeñas se encontraban diseminadas por toda la zona aprovechando pequeñas vegas fértiles a la vera de barrancos o manantiales de menor entidad. Además de las grandes huertas existía una gran cantidad de huertos más pequeños. De hecho, los paisanos de esta comarca utilizan los dos términos (huerta y huerto) para hacer esta diferenciación. Por una parte estaba la huerta, que tenía unas dimensiones suficientes y producía hortalizas y frutas para vender, estaba al cargo un hortelano y suponía para éste el principal recurso de la economía familiar. Por otra parte estaba el huerto, de escasa dimensión y con una producción dedicada al autoconsumo, como complemento de una economía doméstica basada en otros trabajos o recursos. Esta segunda clasificación, utilizando el criterio y el propio léxico de los informantes, es básica en nuestro estudio porque detrás de la mayor o menor producción hortofrutícola existían lógicas y economías diferentes.

La huerta no era sólo producción de hortalizas y frutas sino un recurso en torno al cual existía un tipo concreto de explotación campesina. En relación a la huerta se definían las estrategias económicas del grupo doméstico del hortelano. En la comarca de Tentudía este tipo de explotaciones contemplaba habitualmente la siembra de cereales y la crianza de animales. Era una costumbre extendida sembrar cebada para mantener las bestias y también para criar el cerdo o los cerdos para la matanza. Al sostenimiento de los mismos ayudaban todas las plantas y desperdicios de la huerta. No era raro tampoco que para aprovechar esta comida hubiera alguna cabra. Asimismo, en muchas huertas se criaban algunas vacas lecheras mantenidas con coles, forraje y otros productos hortícolas. Además, en el caso de que el horticultor no tuviera otras tierras o que estas no fueran buenas, se buscaba sitio para sembrar trigo, fundamental para la alimentación de entonces<sup>23</sup>. Por lo tanto las huertas eran explotaciones donde se combinaba el cultivo de hortalizas, cereal y frutales con la cría de algunos animales. El cerdo constituía una parte importante del sustento alimenticio del grupo doméstico. Las bestias eran un

---

(23) Aunque el cereal no se solía regar, no hay que olvidar que la mayoría de estos terrenos son vegas, es decir, zonas algo más húmedas y de tierras ricas y mayor capacidad de retención de agua.

medio de producción básico para las labores de la huerta (labranza, riego con noria, medio de transporte) y una fuente nada despreciable del estiércol utilizado para el sostenimiento de ese agroecosistema. Las vacas, unido a la venta de hortalizas y frutas, participaban directamente de la orientación comercial de estas unidades de producción (venta de leche y terneros), precisamente en una de las pocas donde se integraban bien estos animales ante su necesidad de una buena y constante alimentación.

Todo esto conllevaba la utilización de una mano de obra intensiva, permanente e intensificada estacionalmente, sobre todo en el verano: ordeño de las vacas, alimentación de los diferentes animales, limpieza de las distintas dependencias y, lógicamente, las labores, riegos y cuidados de las plantas, así como su venta final. Entre todos los miembros del grupo doméstico se llevaban a cabo todas estas tareas, haciendo falta en algunos casos la contratación de mano de obra en momentos puntuales, buscando, eso sí, la forma menos costosa, como pone de evidencia la búsqueda de muchachos para regar la hortaliza en el verano. Evidentemente, a partir de este modelo general encontramos variaciones en función de las dimensiones de la huerta, de la composición del grupo familiar y de la tenencia de otras propiedades, dándose casos en que la explotación, limitada a la siembra de hortalizas y frutales, tenía una producción moderada, confundándose ya con los huertos que venden los excedentes. En este último caso tenían ya más importancia otros bienes o trabajos, la huerta desempeñaba un papel menos importante en el proyecto económico de la familia. De todas formas, aun cuando la huerta era importante, si había mano de obra disponible dentro del grupo doméstico, era frecuente que se buscaran recursos complementarios, jornales, tierras en aparcería, etc. Varios ejemplos etnográficos dan muestra de lo comentado.

“Lo de hortelano viene de toa la vida del mundo, de mi bisagüelo, tataragüelo, mi agüelo, de uno en otro y yo he seguío, tos mis hermanos tenemos. Mi padre tenía un peazo bueno y tenemos una parte buena cada uno. Entonces se sembraba to porque entonces vivíamos de eso. Yo he ido a vender a Cumbres Mayores, a Hinojales, a Cañaverál, a Cabeza la Vaca, a Bodonal, a Fregenal, con la burra. También he ido a coger aceitunas, a segar, también sembrábamos senaras, y limpiar olivos. Si había trabajo en la huerta, la huerta era lo primero, pero no estábamos sólo en la huerta, íbamos por ahí a trabajar a lo que eso. Pero la huerta estaba to el año produciendo, comíamos de eso, eso no podía parar, la burra no podía parar de ir a vender, de allí sacábamos pa comer, pa vestir y pa toas las cosas. Además que, hombre, luego teníamos bichos, guarros, una vaca o dos, por lo menos dos vacas teníamos siempre, pa vender la leche en el pueblo. Luego también sembrábamos senaras y cosas... también iba a sachar con la gente cuando me buscaban, a sachar la sementera, por ejemplo, y cosas de esas.”

R. M., SI.

“En la huerta había una parte de verdura y otra de raspa [cereal]. La parte que lindaba con el río estaba de raspa, hay un lindazo, claro, porque pegao a la noria estaba toa la vitualla esta y a partir de más p'abajo estaba la de raspa, donde se sembraba los garbanzos, donde se sembraba lo demás, el trigo, el

haba y tos esos cereales. Eso estaba sembrao tos los años, no se le daba descanso ninguno... se iba estercando, se iba sembrando. Este año se sembraba de haba... pues ya era barbecho pa la próxima temporá... pa trigo, pa cebá, pa cosas de esas. Y toas las matas estas [de la hortaliza] se aprovechaban pa los bichos, pa los animales y las bestias y toas las cosas esas, los desperdicios de la huerta. Mi padre es el que estaba más a cargo de la huerta, eso venía de familia porque claro, mi agüelo Miguel que era hortelano..."

M. G., PI.

"Yo era solo y mi padre, y yo a lo mejor aprovechaba en la siega que era cuando más se ganaba, o jornales así, porque sólo aquello no nos rentaba pa... Y luego mis primos que eran cuatro o cinco pos esos tenían que estar tos ganando jornales por ahí casi to el tiempo cuando podían, en las aceitunas y en tos laos. Pero siempre quedaba allí alguno, el padre o uno de ellos pa no dejar de trabajar en la huerta. Era lo que había entonces, tos los días un diario de venta. Aquí había muchas huertas y toas las huertas estaban así. Así como hoy ya no queda casi ninguna, huertas huertas de hortelanos que estén en ella casi ninguna ya, quedan un par de ellas si acaso. Aquí había muchísimas, a ver, en cada huerta una familia que comían de eso."

A. A., Fc.

Por último, estaban los pequeños huertos, orientados exclusivamente al autoconsumo, a la provisión de hortalizas para la familia, como complemento de estrategias económicas basadas en otros bienes o trabajos pero muy importantes porque suponían el abastecimiento de alimentos básicos, esenciales, como patatas, tomates, verduras o judías, fundamentales en la dieta de entonces. Dichos huertos se localizaban en algún pedazo de buena tierra y generalmente no con mucha agua. En algunos casos estaban cercados con paredes para separarlos del resto de la propiedad o porque lindaba con otras. El extremo de este continuo era el aprovechamiento de una parte del corral de la casa para sembrar algunos productos.

A los factores comentados arriba hay que sumar otro, y de gran importancia, para comprender la diversidad de formas que podía adquirir la huerta en la comarca, así como las prácticas y orientaciones de los hortelanos. Nos referimos al régimen de tenencia de la tierra. En este sentido, en nuestra comarca encontramos tanto huertas propiedad de los hortelanos, como en arriendo, bien sea por pago al dueño en metálico o por pago en especie, es decir, con una parte de los productos obtenidos de la huerta. Esta última forma de arriendo (aparcería) era la más habitual. De hortalizas y frutas el horticultor debía dar al dueño de la explotación generalmente la mitad de lo recogido, y de los cereales sembrados lo estipulado en función de la producción usual de esas tierras (una cuarta parte, un cuarenta por ciento...). Por su parte, los animales que pudiera criar eran de uso y provecho íntegro del hortelano. Así pues, en esta comarca existía el hortelano que tenía su propia huerta y el que la tenía en arriendo o aparcería. Obviamente no es lo mismo, la misma extensión y/o producción revierte mayores o menores beneficios para el hortelano y obliga en mayor o menor grado a buscar otras soluciones fuera de la huerta.

En el caso de los arriendos, eran generalmente a grandes propietarios, tanto de dehesa como de campiña. En efecto, los grandes latifundios explotaban sus huertas cediéndolas a hortelanos a cambio de la mitad de los productos, obteniendo así las existencias para su familia y para el cortijo<sup>24</sup>. De esta manera, la mano de obra, permanente e intensiva estacionalmente, necesaria en la huerta del cortijo, como en otras, no la sufragaba dicha explotación sino que la aportaba el aparcerero y su familia, beneficiándose, y a la vez reproduciendo, unas de las características del campesinado, la autoexplotación del grupo doméstico. Esta práctica, sin embargo, se rompe en Segura de León donde algunos propietarios importantes no arrendaban sus huertas sino que contrataban a hortelanos para que se encargaran de las mismas a lo largo del año, formando parte del personal *acomodado* de estas explotaciones. Ello se debe al hecho de que estas huertas tenían una producción destacable de alimentos para animales, fundamentalmente vacas, a través de forrajes y coles básicamente. Eran vacas suizas, cuya leche la vendían las criadas en casa de los *señoritos* y vacas camperas que agradecían el verde que procedía de las huertas. Asimismo, en Fuentes de León, cuando se trataba de grandes latifundios también se contrataba a jornal a un hortelano, aunque eran pocos los casos porque en este pueblo predomina la mediana propiedad. De hecho, exceptuando las mayores extensiones y algunas otras, donde el propio casero se encargaba de la huerta, los huertos eran cultivados por los dueños, medianos propietarios que producían para sus casas. Es particular el caso de este pueblo porque no tenía un número importante de grandes huertas de latifundios ni de propiedad de hortelanos que se dedicaran a vender y, sin embargo, era el término donde la extensión de cultivo hortofrutícola, siguiendo el estudio mencionado de 1948, era mayor. Las razones están en que al dominar la mediana propiedad y haber agua y buenas vegas, había una cantidad considerable de huertos donde se sembraban hortalizas y verduras para el consumo familiar, a lo que hay que sumar una producción destacable de forrajes y coles para uso animal, precisamente en el pueblo donde la vaca, junto al cerdo, era el ganado imperante.

A esto se le une el hecho de que en Fuentes había algunos propietarios, básicamente medianos propietarios, porque *los más ricos no se metían en eso*, que cedían terrenos de vegas a aparceros, generalmente personas sin tierras o pequeños propietarios, para que plantaran hortalizas. Además se realizaba mediante un trato muy peculiar ya que los que sembraban la hortaliza no le daban parte de los productos recogidos al dueño, ni tampoco dinero, lo que hacían era sembrar dicha hortaliza en parcelas donde el amo tenía sembrado cereal, preferentemente cebada, debiendo segar los aparceros los cultivos del dueño. A finales de mayo y en junio segaban el cereal del dueño de la explotación para sembrar seguidamente sus hortalizas. Asimismo estaban obligados a sembrar coles entre su hortaliza para que al arrancar ésta a comienzos del otoño quedaran dichas coles para aprovechamiento del propietario. Igualmente éste se aprovechaba del estiércol que para la hortaliza le echaban a la tierra los aparceros.

“El mozo se tenía que ir como comentamos aquel día a los dos o tres sitios que

---

(24) En muchas ocasiones los hortelanos eran también colonos de la propia finca.

repartían, esa misma de Huertalarama hay un peazo ahí ¡que es chico eso!, hará ahí seis u ocho fanegas y las repartían, ahí en el Juncal, en aquello de Diego Linares, pos allí había unos olivares que tenían mucho agua, pos lo mismo, ahí en Huertacasillas lo mismo. Las huertas que se repartían se sembraba un año un peazo y otro año otro pezo. Un año a lo mejor no se sembraba y al otro año se sembraba. Eso que te digo que repartían eran cachos de ocho o diez fanegas. Ahora, depende del agua que hubiera, ese tenía mucho agua ahí, en el Juncal, en la Barreonda, bueno ese na más que tenía un cacho huerta, más chica que esta, pero luego después metió allí un par de cercaos, de olivo, y los repartía, como le sobraba agua. Dependía del agua que tenía, que tenía mucha agua, repartía más, que tenía menos agua pos repartía menos. A lo mejor uno repartía cien canteros y otro veinte. El año que se sembraba de hortaliza sembraba luego después otras cosas, a lo mejor garbanzos, eso era ya del dueño que repartía eso. Si por ejemplo la hoja esa daba el agua pa sembrarla to eso, lo sembraban to en un año de hortaliza, que no daba agua na más que pa medio, pos sembraban medio, repartían medio pa hortaliza. Lo sembraban antes de cebá, o trigo, el amo de la finca sembraba el trigo y luego después lo repartía, [la tierra donde estaba el trigo] y ese tío segaba después su cantero<sup>25</sup> y le daba el trigo al jefe y ya sembraba él la hortaliza suya. Y luego después en San Francisco ya sabías que tenías que limpiar to lo que tenías, si tenías boleras<sup>26</sup> que estaban entoavía verdes y friajones y toas esas cosas, eso tenías tú que arrancarlo y traértelos pa casa porque ya cumplía el día de San Francisco, y todavía le daba tiempo a él de sembrarlo de trigo. Y tú echabas los criaeros cuando tienes que echarlo en marzo, en tu casa, por ejemplo, allí en el corral o donde fuera. Luego lo que pasaba era otra cosa, se podían venir las voces. Entonces lo que hacían era poner a un hortelano entre tos, y ese es el que se encargaba de regar, ese no hacía na más que regar y lo pagaban entre tos, entre tos los que tenían el cantero allí, porque es natural, si no... como la gente estaba trabajando, tú ibas por la mañana temprano y te encontrabas allí dos tíos o tres y no podías regar, al otro día te pasaba lo mismo porque tos no podían regar a la misma vez, pos buscaban a un hombre y ese era el que se encargaba de regar, ese na más que hacía regar, luego después sachar, coger la hortaliza y... ese estaba to el día regando, y le regaba a tos, empezaba por una punta y cuando acababa por aquella empezaba por la otra y to el mundo se beneficiaba porque es que, si no, unos regaban y otros no regaban. Entre tos echaban cuentas y ya está.”

B. J., Fl.

Para terminar esta caracterización general debemos señalar alguna particularidad que tenían algunas huertas. Si, como ya hemos comentado, al pie de los cauces de los ríos se encontraban muchas huertas, los molinos harineros de la época también se ubicaban en estos lugares, por lo que no era raro que los molineros fueran también hortelanos. A través de represas y conductos llevaban el agua necesaria para moler el cereal, agua, que, a su vez, se aprovechaba para la explotación de una huerta, aunque generalmente para consumo propio, ya que era raro el molinero que se dedicaba también a la venta de hortalizas, o por lo menos no

(25) Espacio de cereal segado donde se sembraba la hortaliza.

(26) Planta que da una variedad de pimientos denominadas *bolas*.

a gran escala. Por otra parte, en algunas huertas había cocederos de altramuces, de *chochos*; de hecho, dichos cocederos, como ya vimos en el capítulo correspondiente, se hallaban en las huertas. En primer lugar, porque eran lugares donde existía el agua suficiente para cocer los altramuces y, en segundo lugar, porque una parte del agua utilizada en la cocción se podía usar también en la huerta, la que menos amargor tenía.

### 3.2. El ciclo productivo de la huerta

La mayor producción de hortaliza llegaba con el verano. Las plantas comenzaban a sembrarse en primavera y daban sus frutos a lo largo del estío, pero antes de sembrar la distintas plantas había que realizar algunas operaciones. En primer lugar había que preparar el terreno, había que hacer una labor previa de alza



para quitar las yerbas y oxigenar la tierra y otra posterior para allanar el suelo y dejarlo manejable a la hora de sembrar la hortaliza. El alza se solía hacer en febrero y se utilizaba la vertedera, fija o giratoria. La segunda mano que se le daba a la tierra, o bina, era en marzo o abril, dependiendo de lo lluvioso que viniera el tiempo, aunque esta vez se le daba *menos tiro*, es decir, la reja del arado entraba a menor profundidad en la tierra. En este período también había que pasarle la *máquina* para allanar el terreno y romper las terrones. A veces se utilizaba el cultivador<sup>27</sup> para darle un segundo hierro a la tierra y otras directamente se le pasaba la *máquina*, dependiendo del estado de la tierra.

Además de darle labor a la tierra, había que abonarla. Aunque las huertas

(27) Estos aperos se describen en el capítulo de los cultivos herbáceos.

estaban situadas en zonas fértiles, con suelos ricos, no debemos olvidar que eran zonas de cultivos intensivos, donde se sembraba todos los años. El abono utilizado era lógicamente el estiércol y se echaba en marzo o abril, cuando se le daba el segundo hierro a la tierra, para mezclarlo y extenderlo bien. Con el primer hierro no se le echaba porque caía demasiado hondo y no lo percibía la planta. El estiércol esparcido por la huerta era generalmente mezclado, se combinaba el de cerdo con el de bestias o el de oveja con el de bestias. Los hortelanos aprovechaban el estiércol del cerdo de la matanza y de las bestias. Si tenían algunas ovejas lógicamente también lo aprovechaban, e incluso en algunos casos lo compraban para ligarlo con el de cuadra. También cuando se tenían vacas éste se ligaba con los otros, así como el de gallina. Se mezclaba siempre el estiércol más fuerte (de cerdo, oveja, gallina y en menor grado de cabra) con el más flojo (de bestias y vacas). Asimismo, en función del tipo de hortaliza, se echaba más de uno u otro o se evitaba echar alguno en concreto. Algunos hortelanos señalan cómo los pimientos con el estiércol de cerdo pican y las guindillas son demasiado fuertes, cómo, sin embargo, este estiércol es bueno para las cebollas, o cómo para las patatas el mejor es el de bestias y/o vacas, al dejar la tierra más suelta con la paja que lleva<sup>28</sup> y permitir de esta manera un buen desarrollo del tubérculo. Es de destacar la utilización del estiércol de *palomino*, de paloma, para el desarrollo más rápido de los pepinos, adelantando así su venta. El estiércol se echaba en la tierra en marzo o abril pero se estaba haciendo a lo largo del año. Se sacaba de zahurdas, corrales, majadas y cuadras y se iba amontonando en un lugar de la huerta, o en las afueras del pueblo cuando se tenían los animales en casa, y a cada cierto tiempo se le daba vueltas para que fermentara y se ligara adecuadamente. Conocemos incluso casos en los que algún miembro de la familia del hortelano se dedicaba a recoger el estiércol de las casas que no lo utilizaban.

“Le echábamos estiércol, el que hago yo aquí, de los guarros, de la bestias, lo voy apilando, cuando llega la hora lo llevo. El más fuerte es el de los guarros, ahora que a las bolas no se lo puedes echar, a los pimientos, porque pican, aunque sean dulces, al pimiento se lo echo de cuadra. Y estiércol de cuadra también dejo pa las papas porque afloja más la tierra, la deja más pomposa. Se le echaba estiércol de palomo a las casas de pepino, pero no te podías colar, se secaban, es muy fuerte. Y el de guarro pa la huerta, mayormente los tomates, y las coles y eso. A los pimientos y a las papas el de cuadra.”

R. M., SI.

“Estiércol el que era mu bueno era el de oveja, arrebuja con el de bestia, ligado era el bueno, y el de guarro también es mu bueno. Entonces pos... muchas veces como las ovejas las metían en los tinaones pa criar y eso pos sacaban en marzo o en abril, vaciaban tos los tinaones el estiércol y era mu bueno. Nosotros el estiércol que teníamos allí era que teníamos de dos o tres vaquillas y de los dos o tres guarros y de las bestias. Se iba haciendo una esterquera to

---

(28) Al barrer cuadras y establos se recogían tanto los excrementos como la paja vertida de los pesebres y la que le servía de cama y abrigo a los animales.

junto y de que llegaba ya marzo que era cuando se empezaba a laborear las huertas y a sembrar las primeras cosas que eran las papas y ya echábamos aquel estiércol, y ya se iba juntando allí pa otro año.”

A. A., Fc.

“El mejor de to era haciendo una liga porque el de oveja es mu fuerte, el de guarro es más fuerte todavía, el de vaca es flojo, es más flojo, y el de bestias. Luego el de guarro si ibas a echar una estercá sólo de guarro no podías echarle mucho porque era mu fuerte y la planta te la cargabas, por eso se hacía una liga y salía el estiércol mejor. Se hacía una esterquera desfiá de la casa, allí se iba echando, pasaban unos pocos de meses, iba haciéndose, se le daba una vuelta, eso era ligarlo, y se hacía un estiércol buenísimo. Le echabas de ovejas sólo y no podías echarle mucho porque tenía mucho orín porque la oveja, claro, mu fuerte que es, y el de guarro es más fuerte, tú no ves, el de vaca es flojote. Toa la paja que desperdiciaban las bestias y vacas era pa la cama, se le echaba en la cama y como la meaban y eso al otro día se barría y to eso iba a la esterquera. Esto es bueno pa aflojar la tierra. Tampoco le puedes echar muchísimo estiércol, era capaz la planta de foguearse y no... pero sí una estercaita buena, es como cría la planta.”

A. A., Fc.

La labranza y el estercolado de la tierra eran trabajos masculinos, y tanto en el caso de los hortelanos propietarios como en el de los que tenían huerta en aparcería se aprovechaba para estas labores la mano de obra del grupo doméstico. Cuando se trataba de las huertas de las grandes fincas de Segura o Fuentes en las que estaba contratado un hortelano era lógicamente éste quien realizaba estas tareas, aunque ello no quita que recibiese alguna ayuda de los mozos de la explotación.

Una vez preparado y estercolado el terreno, había que construir seguidamente el sistema de irrigación para las plantas: había que hacer las *regaeras* y los *canteros*. En estas huertas el agua se conducía por las *regaeras maestras*, las acequias principales, de donde salían en angulo recto otras regaderas o *surcos* de las que tomaban el agua directamente las plantas, las cuales están sembradas sobre pequeñas elevaciones llamadas *lomos* o *machos*, pequeños lotes de tierra encuadrados entre dos regaderas. El conjunto de lomos y regaderas formaban el cantero, enmarcado entre las distintas regaderas principales o maestras. Así pues, estas acequias recorrían la huerta dibujando líneas rectas, de las que salían las otras regaderas en perpendicular, trazando rectángulos alargados y ligeramente elevados, lomos sobre los que crecía la hortaliza.

Las regaderas principales se hacían en muchas ocasiones con la vertedera, retocándolas finalmente con una azada, a pero con el que se hacían las otras regaderas y lomos. El largo de estos lomos o *machos* dependía del número de plantas que se sembraban pero solía tener entre cuatro y seis metros. No solían ser más extensos porque al ser estas regaderas llanas tardaba demasiado en llegar al final el agua. Por su parte, la anchura de dichos lomos tenía una dimensión variable

en función del desarrollo de las distintas plantas o incluso de la variedad de la especie. Podían medir desde medio metro si se trataba, por ejemplo, de pimientos o alguna variedad de tomate hasta incluso los dos metros si se trataba de pepinos o calabazas. También variaba su tamaño si se sembraban plantas a un solo lado del lomo o a los dos. Cuando la huerta estaba situada en una pendiente, las regaderas maestras iban de arriba hacia abajo y las otras que estaban entre los lomos cortaban el terreno en horizontal para que el agua quedara distribuida de manera uniforme por toda la regadera. Aunque las regaderas estuvieran niveladas no dejaban de estar en una pendiente por lo que el agua empapaba sobre todo el costado del lomo que estaba en la parte de abajo de la regadera. En este caso se solía plantar la hortaliza en ese lado del lomo solamente para no desaprovechar el agua. Cuando el terreno era llano, el agua bañaba por igual las dos orillas de los lomos, siendo frecuente en este caso la plantación a un lado y otro de los mismos y lógicamente de una anchura mayor.

Para regar las plantas el agua era conducida por la acequia, por la regadera principal y se introducía en los canteros a través de compuertas de tierras, de puertas, que cortaban su paso y la desviaban a las regaderas que alimentaban los lomos. Cuando éstas estaban llenas, esa tierra se echaba con un sacho o azada



Sistema de riego: canteros, lomos y regaderas. Al fondo esterquera y pilar.

sobre la entrada de las mismas, quedando retenida allí el agua hasta que la tierra de los lomos la absorbía y dejando que el agua de la regadera principal siguiera su curso y pasara hacia el siguiente lomo a través de otra compuerta de otra regadera hecha como la anterior. De esta manera, cuando se llegaba al final del cantero estaban todas las regaderas cerradas con esta tierra menos la última en que la compuerta se dejaba abierta ya que es la que cerraba la acequia principal. En el próximo riego el agua llegaba directamente hasta el último lomo y se iban abriendo las compuertas cerradas durante el riego anterior quedando en esta ocasión abiertas

después de la irrigación, hasta que la vez siguiente se volvían a cerrar y así sucesivamente. Otra variante utilizada era meter el agua en el primer lomo, en la primera regadera, y no cerrarla al final del mismo sino conducirla al siguiente pero por detrás, como si fuera un meandro. A esta modalidad se le llama regar *a torna*. Con esta última opción se ahorraba todo el trabajo de abrir y cerrar compuertas pero se gastaba más agua. Por eso se hacía en las huertas con abundancia de agua, ahorrando trabajo y pudiéndose dedicar el hortelano a otros menesteres, dándose casos en los que se regaba así por la noche. Tanto en un caso como en otro era fundamental saber hacer regaderas y lomos, saber *acanterar*, para conducir adecuadamente el agua, para hacerla correr o detenerse:

“Se hacen los canteros con regaeras y lomos. También se hacen tornas, va el agua en zig-zag. Hay que saber hacer to esto pa que el agua vaya bien, esté nivelada, saber regar y no quedarse sin agua en las puertas. Yo llevo a una tierra y na más que la mire sé el sesgo que tengo que darle pa que riegue. Yo he ido a acanterar tierras a muchos laos, que me han buscao, a acanterar la tierra pa la hortaliza. Pero a ver, si no supiera me tenían que matar”.

R. M., SI.

Esta es una de las labores entre las desarrolladas en la huertas que necesitaban de más precisión y práctica, por lo que estaba reservada casi exclusivamente al hortelano. Cuando se trataba de huertos pequeños, también se encargaba de ello la persona que más se había dedicado a esto, generalmente el padre de familia.

Ya comentamos que el agua que abastecía las huertas podía ser de río u arroyo o de manantial. En el primer caso, para aprovechar el agua de riberas y arroyos (incluyendo aquí el agua de las fuentes que vierten sus aguas a los ríos) generalmente se levantaban represas, tomas, con tierra y piedras<sup>29</sup>. Con la construcción de esta especie de balsas se retenía el agua del cauce y de ahí era conducida a través de un *cao* (caz) o gavia hasta la huerta, donde se depositaba en un pilar o estanque con un caño en la parte de abajo que al abrirlo vertía el agua a las regaderas maestras. Si la represa estaba más alta que la huerta, el agua llegaba a través de este *cao* por su propio peso; en caso contrario había de ser extraída de la balsa con algún tipo de recipiente.

“En el río había mucha abundancia de agua y el que podía pos era beneficio pa él, le hacía un cachino gavia o algo más arriba y el agua corriendo de más arriba por una corriente entraba en la huerta. Hay un barranco que es una riera que viene de Valdelaorden, ese barranco tiene mucha agua, tiene un pilar que pertenece al pueblo, allí salía mucha agua también, mucha, y esa agua tenían hecho una gavia y el agua que sobraba lo entraban en la huerta esa, se aprovechaba la huerta del agua esa, la que sobraba. Ahí bebían bestias, to el que quería coger agua. Del pueblo iban muchos a por agua porque era un agua mu buena y sin embargo la que sobraba como iba corriendo, pos tenían hecho una represa y el agua se metía pa la huerta. Una represa es hacer un charco de

(29) A veces se añadían vegetales como las raíces de los juncos, conocidas con el nombre de *cepe*, para hacer paredes más compactas.

agua, esto es una corriente y ahí le hacías un cachito pared, se atierra hacía fuera y el agua se sujetaba y esa es una charquilla que le decíamos una represa. Como era mucho agua el que salía, iba entrando y saliendo ella sola por sus tenores, la que va perteneciendo a salir, que va corriendo.”

C. J., Mt.

“Aprovechaba el agua del Bodión y el agua no entraba por su peso sola, la teníamos que sacar con una cuba, con la mano, a una altura así, nos escarranchábamos así y ahora ya de ahí salía corriendo pa la huerta. Y llevaba mil cubas justitas pa llegar a la huerta, a la alberca, luego ya continuabas sin dejar de echar cubas de agua porque la regaera se secaba. Nos tirábamos desde la madrugada, a las seis de la mañana o las cinco hasta las once de la mañana o las doce. Contabas [con chinotes] porque como eran mil cubas, pos pa no equivocarte ibas contando. Contabas cien, cada cien te parabas una mijina y ponías un chinote al lao, cuando llegabas a diez pues sabíamos que eran mil. Se tiraba a la cocera<sup>30</sup> y de la cocera iba a la alberca, la alberca tenía un caño, se tapaba el caño y ya empezabas a regar. Había más p'arriba nuestra que también... pero aquella entraba del Bodión sola, le hacían una represa, estaba en alto y entraba sola.”

A. A., Fc.

Cuando el agua que se aprovechaba era de un manantial, de un pozo, esta se podía sacar con cubas, utilizando directamente la fuerza de manos y brazos o ayudándose de una *carretilla* o garrucha (polea), o también de un cigüeñal hecho de madera con una piedra en el lado contrario al que va enganchado el recipiente para hacer de contrapeso y facilitar la subida de las vasijas llenas de agua. De todas formas, lo más usual era encontrar pozos con norias<sup>31</sup>. Estas eran movidas con la fuerza animal de una burra o una mula, que giraba alrededor del pozo empujando un madero que activaba el sistema de ruedas dentadas, el engranaje que movía finalmente los *cagillones* (cangilones) o cubetas que dando vueltas en vertical se llenaban de agua abajo en la poza y la vertían arriba directamente a una alberca, o a una canaleta unida a la boca del pozo y que desembocaba en un pilar, o a una cavidad a ras del suelo de donde salía la regadera maestra.<sup>32</sup>

“Allí era la noria, con una bestia, sus cagillones, que los cagillones iban vaciando, bajan y otra vez llenan, esa agua va a una alberca, a un estanque, y de que se llenaba a una altura así, le daba de mano al caño y la bestia sin dejar de sacar agua y de que estaba lleno, entre la que salía y la bestia que no dejaba de sacar agua, pos duraba más tiempo. Pero al final, a la media hora o la hora, ya estaba desocupao aquello, tapabas otra vez y las bestias otra vez dando vueltas. Que te parecía que aquella llevaba más tiempo, quitabas aquella y ponías otra.”

C. J., Mt.

(30) En este caso, cocera refiere al espacio donde se echan las cubas de agua, espacio que se distingue del resto por ser una hondonada muy leve con el suelo endurecido por la acción del agua.

(31) Cuando se trataba de pequeños huertos no era frecuente que hubiera norias ya que la cantidad de agua que se requería era mucho menor.

(32) El animal llevaba tapados los ojos con una venda para evitar el mareo y la distracción, entrando así en una dinámica de trabajo continuado.

“Las huertas que tenían norias pos con un burro enganchao dándoles vueltas, que había que estar muchas veces al cuidao un muchacho o algo pa que no se parara porque si se paraba el burro dejaba de echar agua. Muchas veces se paraba porque muchas veces estaba uno solo y estaba regando y cuando se paraba tenías que salir pa jarrear el burro.”

A. A., Fc.

“Antes había albercas, norias, pozos como el que dice mi mujer que era un manantío grandísimo. Ponía el burro y empezaba la noria a sacar agua y llenaba la alberca. El cangillón que es de chapa coge el agua del pozo, y cuando da la vuelta vacía el agua en la alberca, cangillones de noria. El burro con los ojos tapaos pa que no se mareara. Sólo necesitaba una camella igual que pa maquinar y una almohailla y se enganchaba al pescuezo del palo de la noria con las dos sogas que le salen que van al burro. Las sogas van a las camellas con dos argollas que tienen en cada lao.”

B. N., Cl.

Una vez labrada y estercolada la tierra, y hechos los canteros, se sembraba la hortaliza. Unas especies se plantaban directamente en los lomos o *machos*, pero otras se sembraban antes en un vivero, en un *criaero*, para luego ser trasplantadas al cantero. Cebollas, berenjenas, coles, lechugas, pimientos, guindillas, escarolas, coliflores y tomates nacían en los criaderos y cuando habían crecido lo suficiente, cuando se convertían en plantas más o menos desarrolladas, se traspasaban a los canteros. De esta manera recibían los cuidados necesarios en los momentos más delicados. Se protegían del frío adecuadamente, también de animales dañinos que iban desde las babosas o caracoles hasta los animales domésticos, se regaban las veces que precisaran, se les quitaba de forma sistemática las yerbas que nacían, se abonaban según las especies y de forma selectiva, se cuidaban, en definitiva, de una manera minuciosa.

“El *criaero* se pone allí, berenjenas, tomates, cebollas... y luego se trasplantan. Se siembra el *criaero*, el vivero pa que la planta esté... estas tierras nuestras son muy fría y son tardías y se siembran [en *criaeros*] pa que ya lleven ese adelanto, y cuando ya no yela, en abril y mayo, nosotros echamos mano aquí casi para la romería (San Isidro, 15 de mayo) a sembrar las cosas, tierras mu tardías, y en ese tiempo, ya estando criás en el *criaero*, se plantan ya que están así de grandes.”

C. B., Mn.

Precisamente para evitar el frío, el criadero se situaba en una zona donde le diera el sol y estuviera protegido del aire del norte y el solano.

“Hay una zona reservá en la huerta pa *criaeros*, al pie de una pared, resguardao del frío del norte, en un tornasol, que está dando el sol to el día. Donde no se puede criar es en la umbría que es frío siempre y la tierra no se caldea. La tierra

la caldea el sol y la tierra frocha.”

C. B., Mn.

Además de la localización y orientación, era conveniente darle una mayor protección a estos criaderos.

“Se cogían unas estacas con un palo y encima ponías unas compuertas de escoba, si el tiempo era bueno las quitabas, si era malo, que iba a helar, las tapabas. Le poníamos una compuerta, arriba pa taparlo, entonces de escoba, entonces no había chapa de estas. El aire del norte era el peor, los solanos también le afectan pero mayormente le tapaba el aire del norte. Cuando salía el sol las compuertas se levantaban con una tranca, una tranquita. Que hacía malo, no se levantaba, se dejaba to el día arropao.”

M. G., Pl.

El estiércol era fundamental y, como comentamos arriba, variaba en función de la planta:

“A los criaeros le echábamos siempre estiércol terrizo, que estaba ya de un año o de dos, del asiento de las esterqueras que es el terrizo bueno, mu fino el estiércol, ya está to faratao, que ya está mu hecho. Ese pa los criaeros, hoy ya tampoco hay cuabras como antes había cuabras de las bestias, que se le echaban como un serón y luego se ponía caliente pa que la planta... Era un hoyo bueno y se le echaba abajo estiércol de bestias, sólo estiércol abajo, la primera camá y se pateaba bien, a una altura de más de tres cuabras, y ese estiércol se ponía mu caliente y esa calor subía p'arriba y le daba calor al estiércol fino, el terrizo que es donde iban las pebas (pipas, semillas) y eso porque en el mes de enero hace mucho frío y pa eso se hacía eso. Algunos le echaban arriba una mijita de tierra arrebujá con ese estiércol, pero yo casi nunca se lo echaba. Eso se joreaba<sup>33</sup> con un jorón de esos pa que no llevase chinotes, si es mu fino no hacía falta eso pero si lo joreas la mijina que sale lo tiras y ya está.”

A. A., Fc.

“Y pa echar el criaero de cebollinos cogías las moñigas [de las vacas] y lo quemas, luego lo cavas y ahí echas el criaero de cebollino, es bueno quemar la tierra donde vas a echar el criaero de cebollinos, y de la moñiga de vaca toma la sustancia pero si lo quemas con pasto es lo mismo, pero el estiércol deja más sustancia que el pasto. Los demás criaeros yo no [quemo]. Vamos, llevan estiércol, yo le echo primero una camá de estiércol de cuadra caliente, que está fermentando, lo saco de la cuadra cuando tiene pa sacarlo, le quito la camá de arriba y la de abajo está hirviendo, pues eso le echo una camá abajo y con una pala lo aplasto bien aplastao, luego ya le echo una

---

(33) Cerner.

camá de estiércol terrizo de oveja encima, le echo la semilla y luego otra camaita de estiércol terrizo de oveja y ya está. Tres tandas. No lleva tierra. Es pa los criaeros de los tomates y los pimientos. Los otros se echa estiércol terrizo de oveja y ya está.”

R. M., Sl.

“El de cebollino lo quemabas y se quemaba la semilla pa que no echara tanta semilla, tanta yerba el criaero de cebollinos. Se quemaba, se arrebuja con la tierra y luego se sembraba el cebollino. Y paja yo también le he echao a los criaeros, como esta mesa por ejemplo (una camilla), o algo más grande, le he echao una camá de paja así buena y de que se ha quemao, se ha quedao la polisa toa ahí y luego la he ligao con la tierra, también es mu bueno. Eso es pa el cebollino más bien, pa la zanahoria, pa que esté la tierra más floja, era mu bueno pa que no se apretara mucho la tierra y la zanahoria engordara más.”

A. A., Fc.

Los criaderos debían regarse periódicamente para asegurar el nacimiento de las semillas y el crecimiento de las plantas, para lo cual era también importante evitar el endurecimiento de la superficie del suelo.

“Eso a cada tiempo se regaba con una regaera<sup>34</sup>. Se apelmaza la tierra porque llueve [también], y cuando ya levanta [se seca] conviene moverle la tez de porcima siquiera, y la semilla empuja ya.”

C. B., Mn.

Finalmente, se entresacaban y transplantaban del criadero al cantero dichas plantas.

“Las plantas del criaero se arrancan de una a una, y salen con raíz. Vas sacando las plantas y haces un manojo y del manojo las pinchas. Pa arrancarlas se riega un poquito antes pa que las raíces hayan tomao el agua y estén más tiernas pa sacarlas. Se arrancan siempre con la fresca pa que se mantengan verdes y si no las puede sembrar en el día, la pone usted en la humedad y se mantiene verde hasta el otro día y también se pone el otro día. Siempre vas cogiendo y entresacando del criaero las más gordas, porque unas nacen antes y otras después, sacas las más gordas y el criaero se queda más claro y pa otra vez que se reponga las que quedan allí ya se han hecho más gordas, o sea, que las fininas se dejan atrás que se hagan grandes, las que se quedan allí en el criaero. Luego tienes que reponer las que se pierden [en el cantero] y coges de las que han quedao allí chicas, eso se llama reponer, pa que se queden toas por igual.”

C. B., Mn.

---

(34) O con una lata con la base agujereada con punta y martillo.

Cuando se sembraba directamente en los *machos* o lomos, el espacio donde se echaba la semilla también se preparaba con esmero: con las propias manos se *desforonaba* la tierra, es decir, se dejaba fina deshaciendo los terrones, se le quitaban las posibles piedras e incluso se echaba más estiércol si la tierra no estaba bien abonada.

Al igual que el *acanterar* la tierra, este trabajo de siembra y de traspaso, así como la siembra directa de las plantas en los canteros, lo realizaban personas con experiencia en la huerta y en el cuidado de la hortaliza, siendo generalmente un trabajo masculino. Conocemos casos en que *se echaban* los criaderos en los corrales de las casas, sobre todo cuando se trataba de huertos. En estos casos, la mujer, también con experiencia en estos cuidados, realizaba a veces estas labores, aunque el paso último de traspaso a los canteros normalmente lo realizaba el hombre.

Las plantas que un año se sembraban en un cantero, directamente o a través de viveros, el año siguiente se sembraban en otro. Se hacían rotaciones con los distintos tipos de hortaliza, incluso con algún tipo de cereal como la cebada. Era norma básica cambiar anualmente las plantas de los distintos canteros.

“Si sembrabas este año tomates en un trozo, luego tardabas dos o tres años en volver a sembrarlo, porque si tienes cantidad de tierra pos ibas cambiándole porque siempre es mejor. A lo mejor en lo de los tomates se sembraba papas al año que viene, o otra cosa por el estilo. Si tú siembras dos o tres seguíos, por ejemplo melones mismo, en la misma tierra dos o tres años ya no los cría como... o garbanzos o lo que sea, ya no es igual.”

A. A., Fc.

“Hay que mudarle el sitio, si no, no tiran, y si lo cambias parece como si fuera tierra nueva.”

J. M., Cv.

“Cambiándole a la tierra de simiente que tenga más huelga es mejor, está más holgá de la semilla esa. Siempre la tierra hay que cambiarle de semillas, y si este año siembras tomates en este lao, al año que viene otra semilla, pero no la misma, porque ya está jorea la tierra porque la tierra también se cansa, como nosotros muchas veces de trabajarla.”

C. B., Mn.

“En el sitio de la cebá iba la judía, y al año siguiente a lo mejor en el sitio del tomate iba la cebá y la judía, y donde estaba eso iba otra vez el tomate y el pimiento, pa cambiarle, porque dicen que es mejor porque la tierra coge más a deseo la planta.”

E., Bv.

La huerta era uno de los agroecosistemas que necesitaba más trabajo y dedicación. Y en ello influía el hecho de que había que sachar o cavar los canteros

donde estaba sembrada la hortaliza. Labor que había que repetir en un intervalo de tiempo relativamente corto (dos o tres semanas) cuando se trataba de las plantas de verano y/o cuando éstas estaban en desarrollo. Y es que las malas yerbas crecían con facilidad al tratarse de suelos fértiles, abonados y con agua, además del sol y el calor que llega con el verano o en la primavera y que ayudaba a un crecimiento rápido. Asimismo, junto a la escarda de la tierra de hortalizas, había que arrancar las hierbas que pudieran ocupar espacio en este terreno de siembra.

“Los trabajos que había que hacerle una vez que estaba la planta eran moverla y cavarlo y prepararlo ¿no?, varias veces, por medio de la yerba, ¿no?. ¿Tú no ves cómo está la regaera allí cubierta de yerba?, pues eso y esa verdolaga se quita, porque lo que chupa la verdolaga no se lo lleva la planta. Malas yerbas aparte de la verdolaga, la juncia. La huerta esta de Manuel el porquero la había mucha, y la de La Dehesilla, toa la tierra que es arenosa. Se araba muchas veces y entre más la araba con más fuerza salía, y teníamos que arrancarla a mano. Y esa era la única manera en aquellas fechas. Hoy no sé ya... como hoy hay tantos líquidos. Nosotros lo que teníamos era eso, porque eso sale a ronchas, unos más y otros menos. La huerta tenía mucho trabajo de malas yerbas to el año, porque cría mucha yerba, verdolaga, cenizo, toas esas yerbas... ortiga, la produce el estiércol, enreaera... La que más daño le hacía era la juncia, la verdolaga como estás viendo ahí. Los cenizos los quitaba con la mano... pero la mala es la verdolaga porque se pone empellejá como está ahí. Empellejá es que está to cubierto, mira. La ortiga le salía mucho a la cebolla. Luego a la planta de verano a toas le sale, como tú ves ahí, la yerba de verano que se le llama a eso, la yerba de verano es la verdolaga, el cenizo, la enreaera, son la yerba de verano. La verdolaga se la echábamos a los cochinos, las demás no le echábamos a ninguno porque no se lo come nadie.”

M. G., PI.

“Eso a cada tres o cuatro riegos tienes que levantar el riego porque eso echa mucha yerba, darle una mijita de raspón, y cuando son chicas se echa más tiempo, pero una vez que se le da ya una sachá a las plantas cuando son chicas el trabajo es mu distinto, luego en una hora raspas to lo que quieras.”

R. M., SI.

Los hortelanos que tenían huerta propia y los que la tenían en arriendo o aparcería aprovechaban la mano de obra del grupo doméstico para esta tarea. En algunas ocasiones, cuando se acumulaba el trabajo y no había gente suficiente para ocuparse de él, se contraba a algún jornalero para esta labor, hecho que en algunos pueblos, como Pallares, era menos frecuente. Cuando se trataba de huertos, los propietarios de los mismos se encargaban de estas tareas, recurriendo también a la familia, aprovechando los momentos en que no estaban en sus trabajos o faenas regulares. En el caso de las huertas de los grandes propietarios que contrataban a un hortelano, éste sachaba y escardaba pero también se dedicaban a ello cuando era necesario los mozos de la finca, situación que se repite con otras labores de la huerta.

“Estas fincas tienen la ventaja de que tenían el estiércol del ganao pa el huerto.

Y como entonces no valía na un tío, juntaban horascas, las cagás de las vacas, donde mosqueaba el ganao y había estiércol amontonao pa los huertos. Tenían el hortelano y estaba to el año en la huerta, más luego después que mandaba a la cuadrilla a sachar... En el verano se dedicaba na más que a regar, a coger hortalizas pa el amo, el melón, la sandía, el pepino... y en el invierno se dedicaba a la cebolla, a la lechuga y a tener algo preparao y esas cosas. Sembraban ellos lo que le hacía falta a ellos, por eso tenían un hortelano y ya se acabó, lo demás lo sembraban pa otra cosa, verde pa el ganao o pa alguna cosa y no se lo daban a los obreros.”

B. J., Fl.

Además de escardar o sachar, había que regar la hortaliza, tarea que se realizaba a diario en las huertas durante el verano. No es que se regaran todas las plantas todos los días sino que al haber mucha hortaliza había que dividir el riego por canteros y la operación era así diaria. En realidad, cada planta se regaba generalmente cada tercer día, aunque en algunos casos en días alternos. Los huertos pequeños se regaban cada dos o tres días y sus propietarios aprovechaban para regar entonces toda la hortaliza ya que normalmente estaban ocupados en otras faenas. Unos y otros intentaban regar por la tarde, al atardecer, ya que de esta manera las plantas conservan más la humedad al encontrarse al poco tiempo con la noche. Cuando era necesario también se regaba por la mañana, pero siempre temprano para que no se evaporara demasiada agua.

“En el verano tienes que regar las plantas cada tercer día, y vas cambiando, un día le toca a un lao y otro a otro.”

A. A., Fc.

“Se regaba por la tarde mayormente, a partir de que caiga ya el sol, a las seis o las siete de la tarde. Por la mañana también se regaba pero mayormente se busca el riego de por la noche, que es el que más rinde. De día en la huerta... pos a esta hora a lo mejor estabas cavando los frijones, sembrándolos, porque también se siembra en dos, tres tandas. Yo recuerdo haber regao con el sol bien puesto, y con la luna también, pa aprovechar o porque has venío tarde de la era. [Pero] el riego bueno es por la tarde, que coge toa la noche. Y por la mañana, al llegar las diez o las once lo dejabas, porque luego con el sol se va...”

M. G., Pl.

“La hortaliza quiere sol, el frío y el agua de arriba no le viene bien. Las plantas de verano no quieren agua de arriba ni frío, al revés, calor y agua de riego. Hombre, a las cosas de primavera y de invierno le viene mejor el agua de arriba que la de riego, aunque como dice el refrán “el agua del cielo no quita riego<sup>35</sup>”.

R. M., Sl.

---

(35) En el verano la lluvia es generalmente de tormenta. Normalmente no son precipitaciones abundantes y en todo caso la lluvia cae en un intervalo de tiempo relativamente corto por lo que la tierra no la absorbe sino que corre sobre ella confluendo de forma rápida en las escorrentías.

Los que tenían el pequeño huerto, ellos o algún miembro de la familia, se dedicaban a regar. En las huertas de los grandes propietarios que tenían hortelano contratado era éste quien regaba, relegando otras tareas de la huerta cuando había mucho trabajo, como por ejemplo, la escarda, a otros trabajadores de la explotación. En el caso de las otras huertas podían regar los propios hortelanos o también contratar a alguien para esta labor, frecuentemente muchachos, ahorrándose así un dinero.

“Mi agüelo tenía allí gente en la huerta, a jornal. Tenía un hombre o dos, o un hombre y un muchacho pa el riego en este tiempo. Si la huerta era grande y te rendía, como eso es un oficio que tiene mucho trabajo, pos uno solo es imposible eso y aquellos jornales entonces eran mu poca cosa, que valían mu poco, aunque to valía poco pero los jornales... cinco duros o veinte pesetas era lo que ganaba un muchacho en la huerta pa regar, pos siempre tenías alguno. Ahora como están los sueldos en una huerta a ver quién va a tener empleo ninguno, por eso han muerto toas las huertas ya.”

A. A., Fc.

Las ocupaciones que conllevaba una huerta no quedaban aquí. Aparte de las labores arriba descritas, el hortelano debía cuidar sus plantas de enfermedades y animales dañinos que pudieran mermar la producción o acabar con ellas. Había algunas enfermedades que podía afectar a varias plantas, pero había otras enfermedades o bichos que dañaban de forma específica a una especie. Así, por ejemplo, a la patata le salía un escarabajo cuando ya la planta estaba crecida, difícil de matar hasta que *vinieron los polvos de la Cruz Verde*. A los ajos y cebollas les podían aparecer la niebla, *se nieblan, le entra una cosa en la raíz que parece como niebla, como moho, se pudren y se secan, y no tiene remedio*. En primavera también le salía la rabia ya que al tener estiércol la tierra, cuando llovía y hacía calor, ésta fermentaba y llegaba a secar algunas plantas. La solución cuando *tomaban la fogarea, cuando rabiaban* era regarlas para cortar dicha fermentación.

Entre las enfermedades que podían afectar a varias especies estaba la *mangría*, que afectaba a tomateras, *pepineras* y varias plantas más, tomando un color negro debido a los diminutos bichos de este color que atacaban a dichas plantas; la palomilla o el cenizo (pequeños insectos grisáceos) que le *caía* principalmente a los pepinos pero también, por ejemplo, a las habichuelas, las judías, las coles, los tomates, los melones, las sandías o las calabazas; y el pulgón, *bichinos negrinos chiqueninos parecíos a las pulgas*, que dañaba a coles sobre todo pero también a habichuelas y otras. Este insecto, según nos comentan, atacaba a las plantas de verano cuando se iban secando las yerbas y otras plantas vivas, por lo que los cultivos que más tarde se sembraban corrían menos riesgo de que les atacase. También por eso era la col una de las plantas que más sufría estas plagas. Algunos hortelanos trataban estas enfermedades con azufre o sulfato de cobre, aunque otros señalan que no tenían el efecto esperado, sobre todo contra la palomilla. Asimismo, en algunos casos no era beneficioso para algunas especies, como el

caso del azufre cuando se le echaba a los melones ya que quemaba la planta. En algunos lugares como Pallares intentaban evitar la palomilla de forma natural o ecológica: sembrando albahaca entre las matas.

“La palomilla, se seca la mata, se pone blanca. Una palomilla, no sé, una enfermedad. Decía: ¡Cucha, a los pepinos le ha caído la palomilla!. Y sembrábamos entre los pepinos la albahaca, pa que no le cayera tanto la palomilla. No sembrábamos na más que la albahaca, en las regaeras maestras. También en la eso de los pepinos, pa la palomilla. No se ponía en otra, na más que en los pepinos. Porque teníamos siempre esa costumbre, «Vamos a poner una mata de albahaca a los canteros pa que no le caiga la palomilla». Que eso muchas veces era leche porque... Bueno, podía ayudar a...”<sup>36</sup>

M. G., Pl.

También perjudicaba de forma notable a varias especies la rosquilla, oruga pequeña de color verdinegro que cortaba las plantas por abajo. Y no había productos químicos para acabar con este animal, directamente se buscaba removiendo la tierra en la superficie y con las manos se mataba. Igualmente podían hacer estragos las babosas y los caracoles, sobre todo en criaderos, o en el verano los grillos. Asimismo, causaban daños, y de forma considerable, las temidas plagas de saltamontes (*cañafotes*) o langostas (*cañafotas*), sobre todo en las huertas de campiña, rodeadas de cultivos herbáceos. Se intentaba acabar con estas plagas mezclando afrecho con veneno o matándolas directamente con las manos al amanecer, cuando, debido al frío y la *rociá*, no volaban ni saltaban:

“Antes también venían muchos langostos, de los eriazos, de verano, de que ya se secaban los posíos, atacaban melonares, huertas... Se le echaba rollón envenenao con polvos, se lo ligaban, se le echaba desfiao, donde iban a comer, al lao de los arroyos donde había yerbas algo verde.”

E., Bv.

“Los cañafotes y las cañafotas se comían las flores de los pepinos en aquellos años, una cañafota que había verde, y andaba mucho en las huertas. Teníamos que ir nosotros por la mañana temprano que estaban frías y no volaban, porque aquellas volaban y to y registrábamos los pepinos y la íbamos matando. Que ya tampoco se ve eso. Antes como te cogiera una cañafota un melonar o algo se lo comía to, to se lo comía, en aquellos años lo que había era... le echaban unos afrechos con unos polvos rebujao y morían mucho pero no era capaz de hacerlos desaparecer. Cuando han desapareció ha sío desde que empezaron con las avionetas y eso. Y los garbanzos, como le cayera a un garbanzal o a un trigo o algo se lo cargaba, porque eran muchísimos, de esos que saltaban. Y la cañafota esa volaban y to, por eso tenías que matarla temprano, al salir el sol o antes,

(36) De esta forma de evitar la palomilla no nos hablan en otros pueblos como Fuente de Cantos o Segura. De hecho, algunos nos comentan que se sembraba albahaca en las huertas pero no contra ninguna plaga sino por el buen olor que daban.

porque estaban arrecías y no volaban. Se comía la flor y se comía lo que daba.”

A. A., Fc.

Además había que estar atento a los conejos, a los que se les ponían cepos o lazos, a los topos, que se cazaban con ballestas o *costillas*, a los pájaros, que se cazaban con trampas colgadas de pinchos o árboles llamadas perchas o se asustaban con espantapájaros, aunque en este último caso había que cambiar de vez en cuando los trapos o sacos porque los pájaros, sobre todo los gorriatos, se acostumbraban y ya no se asustaban. Cuando había excesivos pájaros y estaba la grana de las plantas hecha, ésta se recubría con un saco para que no se la comieran.

También había que cuidar algunos frutos y ciertas plantas para que no se estropearan. Es el caso de los tomates, que debían estar tapados por las propias hojas de la tomatera, o con pasto incluso, porque si el sol le daba demasiado, luego se podía pudrir. Algunos también señalan que los pepinos cuando se les pisaban las guías, es decir, la terminación de la planta, de donde salía la flor, amargaban, pero esto no es compartido por otros que argumentan que este fruto amargaba cuando no se regaba lo suficiente o recibía demasiado sol.

“Eso es que lo traen ellos, otras veces dicen que es porque se pisan los cogollos, como eso echan muchos brazos, pero que no depende de eso, hay veces que... cuando más amarga el pepino es si tiene poco agua y están medio amarillillos que el sol le caldea mucho, vamos, que no tiene agua, entonces es cuando más amarga pero como esté el pepino bien arropao, y el riego que no le falte, es mu raro que amarguen. Puede amargar alguno porque eso lo trae el pepino, pero no es por na, porque muchas veces a mí me decían... mi padre el pobre, «no piséis que luego amarga», pero yo estoy en que no dependía de eso. Más depende de lo que yo digo, que lo riegue mu poco y luego el pepino no tenga salud, que la pepinera no se haga grande, que le entre el sol por tos laos, sale el pepino y se pone medio zocato que se le llama, medio amarillillo y ese es el que puede amargar, ese casi seguro que amarga. Está falto de la planta que no le corre su savia.”

A. A., Fc.

Otro inconveniente al que estaban expuestas las hortalizas y los frutales era a la irregularidad del clima. Temporales de agua en el invierno, heladas inesperadas en la primavera o el aire solano en el verano podían causar daños importantes en estos cultivos.

“Una helá mala, ¡hay que ver los cojones que tiene eso!, una helá negra mala. La helá negra es la que no se ve y vas después a la mata de lo que sea, las cerezas, los arbolitos, los ha tostao del to. No la ves, no es igual que una helá normal que al rato se vuelve rocío, ¡esa agárrate!”

M. F., Sl.

“Pa las plantas de verano lo importante del clima es que no hiele, quiere calor y riego. Pero el aire solano también es malo. ¡Se le conoce poco bien. Eso le

pega ca palo de miedo! [Incluso] regándolo, regando se ponen hasta medio mustio y si, por ejemplo el friajón, que está limpiando ahora, quitando las vagas que está echando, como le coja dos o tres días de solano se queda malamente. Igual que una parte de trigo si viene el solano, que decimos «no han granao bien», pues lo mismo es eso. El solano es mu malo pa las huertas. Si vienen esas noches fresquitas, que por la mañana hace fresquito, eso es lo que quieren los friajones, y el riego le luce más porque lo riegas y le dura más, pero si viene un día de solano, lo riegas por la mañana y por la tarde lo tienes seco otra vez.”

A. A., Fc.

### **3.3. Ciclo específico de las especies hortofrutícolas**

Como ya señalamos, la mayor producción hortícola coincidía con el verano. No obstante, durante todo el año se estaba recogiendo algun tipo de hortaliza. A continuación nos centraremos en el ciclo propio de cada planta, describiendo así el calendario general de la huerta.

Comenzaremos por las que se pueden llamar de verano y en concreto con un producto importante de la huerta, con el tomate. Para sembrar esta hortaliza se esparcía su semilla en criaderos generalmente en el mes de febrero, aunque podía adelantarse a enero o retrasarse a marzo, y se trasplantaba a mediados de mayo, por San Isidro. A finales de julio o a primeros de agosto solía dar los primeros frutos, dando varias camadas hasta octubre, cuando ya comenzaba a llover y a hacer frío. Había dos tipos de tomates, unos que se cogían de la mata para ser consumidos durante los días siguientes y otros que se cogían para ser conservados y consumidos durante el invierno. Estos últimos eran los llamados tomates de cuelga, porque se conservaban precisamente colgados del techo con juncias o cuerdas. Se cortaban



Cultivos en  
la huerta

de la tomatera con una navaja, antes de acabar su maduración, con un poco de tallo para poder ser amarrados, cuando su color verde inicial empezaba a cambiar, y se acababan de hacer ya colgados, tomando un color amarillo anaranjado y recubiertos de una telaraña que ayudaba a su conservación. Los primeros, los que se cortaban *coloraos*, cuando estaban ya hechos, además de ser consumidos en la temporada también se podían conservar cortándolos y embotellándolos *con unos polvos que vendían en las farmacias* (ácido bórico), o cociéndolos al baño maría. Entre los tomates de cuelga existían dos variedades, los llamados en algunos pueblos sevillanos o *de pero*, gordos y redondos, y los *de pera*, más pequeños y picudos. Entre los de verano estaban los *de sangre de toro* o *corazón de buey*, gordos y de color rojo intenso, y otros más pequeños o *tempranillos* que maduraban algunos días antes. Para guardar la simiente de los tomates de verano para el año venidero se cortaban algunos de los mejores y apretándolos escurrían las pipas o *pebas*, o bien se le sacaban con una navaja. Después se colocaban al sol para luego, una vez secas, guardarlas en calabazas huecas y bien tapadas con un tapón de corcho o envueltas en papel. A los de invierno se les sacaban las pipas una vez madurados en los techos. Así se completaba el ciclo, con la simiente guardada esperando ser esparcida de nuevo en el criadero en los primeros meses del año próximo.

El ciclo del pimiento era idéntico al del tomate. Se sembraban los criaderos habitualmente en febrero, días arriba o abajo, se trasplantaban a finales de abril o en mayo y se comenzaban a recoger a finales de julio o principios de agosto, dando, al igual que los tomates, varias camadas, hasta que en octubre el frío y el agua acababa con ellos. Había dos clases fundamentales de pimientos: las *bolas* y los llamados propiamente pimientos. En la parte oriental de la comarca se les llama *bolas* a los pimientos redondos, aunque acabados en pico, y pimientos a los más alargados. En la parte occidental es al contrario, las *bolas* son curiosamente los pimientos alargados y los pimientos los redondos. Nos comentan que dentro de los más alargados existían los de *cuatro gallos*, porque acaban con cuatro caras, cuatro lados<sup>37</sup> y los *cornicabra*, definido por su forma más alargada y normalmente curvada. Por último estarían las guindillas, que son los pimientos alargados, más pequeños y picantes. Todas las variedades de la especie se podían recoger cuando aún tenían un color verde, pudiendo ser cortadas para ser consumidas, pero también se podían dejar que maduraran más y recolectarlas rojas. Tanto de una forma como de otra podían ser empleadas en temporada, así como ser conservadas, aunque en este segundo caso parece que era más conveniente cortarlas ya *colorás*, arrugándose colgadas del techo pero conservando el sabor y la carne una vez que se guisaba. La guindilla era la variedad que siempre se cortaba roja y que además se colgaba en el techo toda la mata. La semilla de los pimientos se guardaba, como es lógico, tomándola de las mejores piezas, en papel o calabaza, aunque en este caso no hacía falta secarla tanto como el tomate.

Los pepinos no se sembraban en criaderos, sino directamente en canteros. Sobre el mes de mayo se señalaban las *casas* o *coceras* (el espacio de terreno

---

(37) De hecho la palabra gallo en esta comarca puede referir a gajo. Y es que en algunas palabras se cambia la "j" por la "l" por reminiscencias del leonés o la influencia portuguesa, como por ejemplo gallo de naranja en vez de gajo, trapallo en vez de trapajo, etc.

dentro del lomo donde se echan las semillas de pepinos) en forma de redondel para preparar la tierra y dejarla fina y libre de piedras y porquerías. Había quien le echaba algo más de estiércol, aparte del que tenía la propia tierra. A continuación se enterraban cuatro o cinco pipas y se regaba. Cuando éstas ya habían nacido se quitaban las peores matas y se dejaban dos o a lo sumo tres. Había hortelanos que entonces le echaban estiércol de paloma, o en su defecto de gallina, para que adelantasen su crecimiento y dieran así pepinos antes. Se mezclaba directamente con la tierra de la casa, aunque conocemos casos en los que dicho estiércol se disolvía en agua y con este agua se regaba las *pepineras*.

Había dos clases de pepinos, unos más pequeños, llamados en algunos pueblos enanos, y otros más grandes, aunque ninguno de los dos eran lisos sino que tenían una especie de pequeños y casi imperceptibles pinchos en la corteza. Los enanos se desarrollaban más deprisa que los otros y por eso eran éstos los que se sembraban primero para adelantar la producción. Para ello también se adelantaban en muchos casos las fechas de siembra, incluso hasta primeros de abril, protegiendo las matas cuando eran pequeñas con tejas contra el aire del norte y dejándoselas caer, tapándolas, por la noche a causa de las heladas. A veces los resultados no eran los esperados, ya que las inclemencias del tiempo en estas fechas podían ser demasiado duras. Como otras hortalizas, daban varias camadas. Los pepinos que se adelantaban podían estar maduros a finales de junio, por San Pedro, y ya había pepinos hasta octubre. Para guardar la simiente se dejaba que madurasen en la mata algunos de los mejores pepinos de las plantas que más cantidad daban y cuando ya estaban bien amarillos se cortaban y se les sacaban las pipas. Estos pepinos recibían el nombre de zocatos.

También se sembraban berenjenas, aunque éste era un cultivo menos importante, no era una hortaliza que en esas fechas se sembrase mucho. Estas plantas nacían en criaderos, por marzo, y luego en mayo se trasplantaban al cantero. En agosto ya se podían coger, estando hasta el final del verano en producción. Se dejaban algunas de las mejores para que acabaran de formarse las pipas y obtener así la simiente para el próximo año. Nos cuentan que unas berenjenas eran más alargadas que otras y que podían tener tonalidades violetas, rojas y amarillas.

Otras plantas de verano eran las judías y habichuelas. Las primeras se recolectaban cuando habían madurado del todo, cuando la planta estaba ya seca, eran, para entendernos, las judías o alubias blancas del cocido. Las segundas se cogían de la mata cuando la vaina estaba verde, tierna, y se consumían tanto fritas como en guisos y cocidos. Los nombres que recibían dichas plantas variaban de unos pueblos a otros. En algunos se les llamaba a las judías *frijones blancos* y a las habichuelas *frijones verdes*. En otros se utilizaba la palabra *frijón* para referirse a la judía y usaban el propio nombre de habichuela para las que se recolectaban verdes. En otros usaban la misma clasificación sólo que en vez de decir *frijón* decían *frijón*. También algunos hortelanos han usado cuando hemos conversado con ellos la clasificación de judías y habichuelas, que hacemos nuestra a efectos de redacción. Como norma general se podía decir que en la parte oriental de la comarca era más común hablar de *frijón* (en algunos casos judías) y habichuela, y en la occidental de *frijón* blanco y verde. Aunque pertenezcan a la misma familia,

y pesar de la posible confusión por los distintos nombres que reciben, hay que dejar claro que son especies distintas.

En cuanto al ciclo propio de la planta, hay que señalar que tanto una como otra se sembraba entre mayo y junio, enterrando la semilla en el lomo o *macho*. Las habichuelas estaban ya buenas para ser cogidas en julio y daban varias camadas. Asimismo, se sembraban unas plantas después de otras como los pepinos para que cuando unas matas estuvieran dejando de producir otras se hallaran en pleno rendimiento, habiendo habichuelas de esta manera hasta octubre. Para guardar la simiente de cara al año venidero se dejaba alguna mata que se secase del todo para que granasen los vagos y obtener así la semilla. Las judías sólo se sembraban una vez y se recolectaban entre agosto y septiembre. Se podían recoger las vainas pero era más cómodo arrancar las matas, *apalearlas* y limpiarlas como si se tratara de los altramuces. Una vez limpias se guardaban en sacos pero era conveniente *solearlas* antes, que le diera el sol unos días para que perdieran toda humedad y evitar así enfermedades u otras afecciones. De estas mismas judías se seleccionaban las semillas para el año venidero.

Tanto las habichuelas como las judías se regaban. Era más frecuente que estas plantas se regaran más que otras a torna porque las habichuelas normalmente crecían alrededor de palos, o cañas recogidas de cañaverales, que se le colocaban al pie, y era más complicado andar entre ellas, y en el caso de las judías para no rozar las gárgolas. Algunos hortelanos señalan que había otras habichuelas cuya mata era más pequeña y no necesitaban palos o cañas porque no tenían las guías que crecían tanto. Otros, sin embargo, dicen que esta variedad es más reciente y que antes eran todas *de paloo caña*. Por último, cabe mencionar que las judías se sembraban muchas veces en el terreno en que había estado sembrada la cebada. Se segaba ésta y a continuación se sembraban las judías. Parece ser que al ser leguminosa crecía sin problemas en suelos donde habían estado cereales y además ayudaba a recuperar dicho terreno con el nitrógeno que aportaba. No podemos terminar los comentarios sobre el cultivo de las judías sin resaltar la importancia que en aquella época tuvo, ya que fue un alimento muy presente, junto al garbanzo, en la dieta de entonces.

En las huertas de la comarca también se plantaban melones y sandías. No obstante, el cultivo de estas especies no alcanzaba cotas elevadas en comparación con el desarrollado en secano. Las grandes producciones se encontraban fuera de las huertas, sobre todo en la zona de campiña, aprovechando los suelos profundos. En las zonas de sierra también había más melones y sandías en terrenos de secano, pero con una diferencia mucho menor entre ambos en extensión sembrada debido a la menor existencia en dicha zona de suelos con cuerpo, que contengan durante tiempo agua y humedad. En cuanto al ciclo y las formas productivas hay que señalar que eran las mismas, excepto algunas variaciones. En las huertas se podían sembrar las matas más juntas que en secano al estar regadas, en secano necesitaban las raíces más tierra para acaparar agua y humedad. También se aporcaban menos las plantas y se pasaba menos el rodo por la misma razón, aunque lo último algunos lo hacían indistintamente en regadío o secano para prevenir la *mangria* o el cenizo. Las variedades eran las mismas en un terreno y otro, pero, según nos comentan,

las plantas de huerta dabán más melones y sandías, más grandes y con más caldo, aunque, eso sí, las piezas de secano eran más dulces, de más calidad. Todas las cuestiones relacionadas con este cultivo se han descrito detalladamente en el capítulo referente al melonar.

Una hortaliza que también tuvo relevancia en aquellos años fue la calabaza. Se sembraba mucho más que ahora puesto que además del consumo en el cocido, menestra, etc., se usaba para rellenar las morcillas hechas en las tradicionales matanzas. La producción era mayor en la parte oriental de la comarca porque en esta zona era habitual hacer morcillas de calabaza. En la occidental como era menos frecuente, habiendo pueblos donde era excepcional, el cultivo de esta especie era menor. Se sembraban las pipas o *pebas* en el cantero en el mes de mayo, y en septiembre y octubre ya estaban hechas para ser cortadas. Se conservaban perfectamente hasta las fechas de la matanza, y hasta la primavera, en los *doblaos*, encima del cereal que allí hubiera para aislarla del suelo. La mayoría eran calabazas grandes, verdes, de piel algo rugosa y gran peso, hasta quince y veinte kilos. También había otras más pequeñas conocidas con el nombre de calabazas *de cuello*, llamadas así porque su parte superior acababa en un estrechamiento en forma de tubo, como si fuera una garrafa o una probeta. Éstas eran las que se utilizaban para guardar las semillas de las otras plantas, dejándolas secar hasta que quedaran huecas para ser utilizadas como recipiente. Un informante de Fuentes de León nos habla de una variedad denominada *guineo*, verde y alargada, la cual se sembraba en este pueblo mucho porque se utilizaba como alimento de verano para los cerdos. En cuanto a la variedad del calabacín, pequeño y luengo, unos señalan que en los años cincuenta no existía y otros que sí había ya en esas fechas pero que en todo caso era un cultivo minoritario.

Las patatas también se sembraban directamente en cantero. Para ello se enterraban a unos cinco o seis centímetros trozos de patatas que tuvieran al menos un par de yemas. Si eran pequeñas se sembraban enteras, aunque era bueno hacerles un corte para que pudrieran antes y se desarrollase mejor el tallo que ya le había salido. En cualquier caso era conveniente que las yemas estuvieran hacia arriba. Solían sembrarse en marzo, por San José, y recogerse en julio. Si la primavera era lluviosa no hacía falta regarlas, aunque normalmente era necesario algún riego. Había además quien sembraba luego otra vez patatas en julio y las recogía antes de las heladas, en octubre o noviembre, eran las denominadas papas de otoño. Incluso algún hortelano cuenta que si se sembraban en septiembre se podían recolectar en diciembre, aguantando el frío de noviembre<sup>38</sup>. Sea como fuere, la producción era mucho menor y era una práctica no muy extendida.

Había dos clases de patatas, una con la piel más rojiza, *la colorá*, y otra con la piel más clara, la blanca. Esta última era más buena para comer, más  *fina*, la otra era más  *basta*, aunque más robusta, aguantaba más el frío y se criaba mejor. Una vez que se cogían las papas, extraídas con una azada, se extendían en

---

(38) Este agricultor se refiere a la siembra de sus patatas en una solana, en un lugar protegido del frío. El hecho de que se adelante o atrase este cultivo, el de la patata de otoño, dependiendo de los distintos microclimas existentes, es extensible a otras especies o plantas de la huerta.

los suelos de casillas o *doblaos* para conservarlas e irlas consumiendo cuando fuera menester. Entonces no había productos farmacéuticos que ayudaran a la conservación de este tubérculo, evitando su pudrición y la aparición de retoños que en pocos días se convierten en tallos. Algunos señalan que entonces se sembraban de las mismas patatas que se recogían, o intercambiadas con otro agricultor para cambiar la simiente y eludir un rendimiento menor, pero otros comentan que ya en aquellas fechas se sembraba patatas que venían de fuera cada año, de Sevilla o de Castilla (León, Burgos...). Cuando ya se comenzó a echar los *polvos de la botica*, a la fuerza la simiente tenía que ser de fuera porque así no le salen los retoños, las yemas de donde brota la nueva planta cuando se siembra.

Otro producto de huerta que se cosechaba en verano eran los ajos. Sin embargo, no se sembraban en primavera sino en invierno. Dice un refrán que *en enero el ajo puntero*, es decir, que se sembraba en diciembre o como muy tarde en enero porque ya en este mes era conveniente que estuvieran nacidos los ajos, que hubiera brotado la planta. Se sembraban en canteros, se desvagaba una cabeza de ajo y los mejores se enterraban en un agujero hecho con una azada o un palo. La yema del ajo, lo que sería después el tallo, debía ir hacia arriba para facilitar su crecimiento. Esta planta normalmente no hacía falta regarla, pero se sembraba precisamente en canteros por si era necesario en caso de que no lloviese en primavera. Se sacaban en junio o julio, con una azada, teniendo la precaución de no dañarlos. Los ajos se podían guardar en el *doblao* u otras dependencias y se acostumbraba a hacer ristras, trenzas, aprovechando los tallos, para colgarlos. Podían ser de cincuenta o de cien, pero era más frecuente de cincuenta ajos porque los de cien pesaban demasiado y se podían romper los tallos y además eran menos manejables. Algunos hablan de *media ristra* o *medio arristre* cuando eran de cincuenta.

Había entonces dos clases de ajos, los castaños y los blancos. Los primeros tenían un sabor más fuerte, se conservaban mejor y se pudrían menos que los segundos. Estos últimos, sin embargo, picaban menos, y por eso en muchas casas se preferían para hacer la comida, aunque para los aliños de la matanza se usaba más el castaño. Antes de ser arrancados, en abril o mayo, tanto una variedad como otra tenían desarrollado el tallo pero aún verde, aprovechándose la parte central del mismo para hacer tortillas, revueltos, etc. Se extraía al tirar por la punta del mismo hacia arriba, quedándose la parte de fuera del tallo, la cáscara o envoltura podríamos decir, facilitando además la labor de hacer las ristras porque se le quitaba la parte más dura. La simiente para sembrar el año próximo se cogía, como ya indicamos, de las cabezas de ajos conservadas.

Las cebollas se sembraban primero en criadero, en agosto. Se les llamaba en esta comarca *criaero* de cebollinos. Luego eran trasplantadas sobre diciembre a los lomos o *machos*. Al igual que los ajos, se regaban excepcionalmente si venía una primavera demasiado seca. Se arrancaban en junio o julio con una azada o sacho y se guardaban en un lugar seco como los *doblaos*. Esta era la cebolla del país, pero existía otra (según unos informantes ya implantada en la comarca en los años 50 y, según otros, mucho más recientemente) denominada *valenciana* que se sembraba en criadero en febrero, se trasplantaba a los canteros en mayo y se

recogía en septiembre u octubre. Estas sí que se regaban durante el verano. Algunas de las cebollas del país o cebollas blancas, llamadas también babosas, después de ser cogidas, sacadas de la tierra, se enterraban de nuevo en octubre más o menos para que echaran tallos. Estos tallos se aprovechaban para ser consumidos como los de los ajos, así como la vulva o pequeña cebolla formada en el interior de la planta, a partir de marzo y hasta mayo, dejando también algunos que madurasen completamente, que secaran, para extraer de ahí, ya en el verano, la grana, la simiente, que se desarrollaba en una especie de mazorca redonda al final del tallo. Otros hortelanos, en vez de enterrar de nuevo algunas de las arrancadas en julio, dejaban directamente algunas de éstas sin arrancar hasta que echaban tallos y se formaba la grana. En el caso de las cebollas *valencianas*, como se recogían a finales de septiembre o en octubre, era más corriente dejar entonces las que se creían conveniente para tallos y simiente y no arrancar todas y volver a sembrar algunas de ellas al poco tiempo. Esta variedad echaba los tallos algo más tarde porque había madurado después que la otra y porque le solían salir de por sí menos tallos. De hecho, se conservaban mejor que las otras precisamente por eso. Sin embargo, gustaban más las *del país* porque eran más dulces, menos fuertes.

Existe entre algunos hortelanos la creencia de que era bueno sembrar los criaderos de cebollinos *en menguante*, es decir, en el menguante de la luna de febrero y agosto según la variedad. Y ello porque así se evitaba que salieran las cebollas *machos*, que es cuando entre las hojas alargadas de la cebolla sale un tallo acabado en una porra que crece hasta unos cinco o seis centímetros de diametro anulando a su vez el crecimiento de la propia cebolla, del bulbo que se encuentra bajo tierra. Otros señalan que eso ocurría cuando se sembraban demasiado temprano y que la solución no estaba en la luna sino en cortar eso cuando era un *tallino*, cuando estaba recién brotado.

Las lechugas también se sembraban en criaderos, llamados de lechuginos, y luego se trasplantaban a los canteros. Podía haber lomos dedicados a las lechugas pero también era frecuente que se sembraran en los bordes de las regaderas maestras, porque necesitaban mucha agua y así se estaban regando continuamente, y porque ocupaban poco sitio. Tampoco era raro encontrar lechugas entre otras plantas como, por ejemplo, las coles. El cultivo de lechuga duraba buena parte del año, siendo mayor la producción en otoño y primavera. En verano no había lechugas porque se espigaban con el calor y en invierno era menor el rendimiento porque las castigaban las heladas, siendo en algunas zonas de la comarca prácticamente imposible la cría de lechugas en esta estación. Los primeros criaderos se echaban en julio u agosto y luego se trasplantaban en septiembre u octubre, sembrándose varios a lo largo del año. Para coger la simiente se dejaban espigar algunas lechugas.

Existían varias clases de lechugas: la *de oreja de mula*, con las hojas largas y lisas, las cuales había que amarrar para cerrar la lechuga juntando las hojas, con juncia generalmente, para que se hiciera el repollo; la *escarolá* o *rizá*, con la hoja más pequeña y rizada, y con un repollo que se hacía solo, sin necesidad de amarrar las hojas; y la que se conoce en algunos pueblos como la *de culo de rana*. Según algunos informantes, entonces solo existía en la comarca la *de oreja de mula*, implantándose en esta zona las otras variedades mucho más tarde.

Independientemente de las variedades existentes, el consumo debía ser de temporada ya que en pocos días se estropeaban.

Otra planta típica de la huerta era la col. Se criaba primero en los pequeños viveros, en enero o febrero y luego se trasplantaba al cantero en primavera. Esta hortaliza puede ser *de sequedad* o puede regarse. En el primer caso se sembraba en abril aproximadamente, aprovechando el agua de una borrasca o de una tormenta. De esta manera agarraban y ya se mantenían con el agua de primavera. Aguantaban el verano, aunque su progresión era mínima o incluso se paralizaba, para reiniciar su desarrollo de nuevo en otoño. En el segundo caso, cuando eran *de reguerío*, se podían trasplantar más tarde, hasta en el verano, ya que no dependían de que la tierra estuviera harta de agua. Se destinaban canteros exclusivos al cultivo de estas plantas pero también se solían sembrar entre otras hortalizas, preferentemente entre las patatas, porque, por una parte, no influían en el desarrollo de éstas al ser las coles todavía pequeñas y, por otra, porque al recogerse las papas quedaban las coles en el cantero sin impedimentos para un buen crecimiento.

Había dos clases de coles: las coles de repollo, que debían su nombre al cogollo de hojas apretadas que se le forma en el medio y que en esta zona se le llama repollo, distinguiéndose de lo que es la planta entera, que recibe el nombre genérico de col<sup>39</sup>; y las coles forrajeras, también llamadas vaqueras o burriqueras, caracterizadas por sus grandes hojas que servían de alimento a los animales de donde, entre otros, toma su adjetivo. De las coles de repollo, o coles repollo, se aprovechaban las hojas para los bichos y el cogollo para consumo humano. De las otras, sólo las hojas para los animales, cortándose las de abajo, las más grandes, mientras que, a su vez, se iban desarrollando las de más arriba, las más pequeñas. Esta es una planta de invierno por lo que su producción acaba con la primavera. En cuanto a la semilla, ésta se cogía en el verano, de algunas coles que se dejaban que granasen, y se guardaban hasta que de nuevo se *echaban los criaeros*; aunque algunos hortelanos de Pallares y Santa María señalan que a ellos se las traían de una semillería de Sevilla. Por último, cabe mencionar la otra variedad existente, perteneciente a la misma familia y con idéntico ciclo productivo: la coliflor, caracterizada por su repollo más pequeño y particular, y de hojas más estrechas. Obviamente se sembraba para el consumo humano, aunque tampoco se despreciaba la utilización de sus hojas para alimento de animales.

Otra planta que crecía en otoño era la acelga. Se sembraban los criaderos a finales de verano y se trasplantaban a los lomos un poco después. Ya en otoño se comenzaba a cortar hojas a la planta para consumo humano y se estaba deshojando hasta la primavera, hasta que con el calor espigaba, recogándose entonces la simiente. Es una planta que aguanta bien las heladas, y aunque cedía en su producción en el invierno, luego, por Semana Santa, comenzaba de nuevo a echar, a desarrollarse. Se cortaban las hojas por abajo, con el tallo, llamado penca, quedando el cuerpo de la planta con algunas hojas que se volverían a cortar cuando estuvieran crecidas y de donde saldrían nuevas hojas. Cuando ya se acababa su ciclo y se quitaban para limpiar el terreno, si no se extraían de raíz, podían crecer de nuevo el

---

(39) En Cabeza la Vaca las coles de repollo reciben también el nombre de coles *de pellas*.

año siguiente.

La espinaca también era una hortaliza de otoño-invierno, aunque no se sembraba antes en un vivero como las acelgas, sino que se echaba la semilla directamente en los lomos, en *coceras*<sup>40</sup>. Otros, sin embargo, no hacían lomos sino que esparcían la simiente en un terreno previsto para ello pero sin regaderas y *machos*. Hay que tener en cuenta que el riego ya no era fundamental porque se sembraban en otoño, a partir de octubre. A finales del invierno ya había algunas para comer y en primavera estaban en pleno redimiento, hasta que granaban con el calor<sup>41</sup>. Era un vegetal más débil que la acelga, soportando menos el frío y el exceso de agua en caso de temporales. Sus hojas eran más pequeñas, no crecían cada una a partir de un tallo, de una penca, o sea, no tenían tallos, y eran de un verde más oscuro.

Otra hortaliza que se veía en estas fechas era la zanahoria. Se sembraba en agosto, o como muy tarde en septiembre, esparciendo la semilla en una era, un terreno llano, algo más grande que un criadero y con un pequeño reborde de tierra. Se regaba por el sistema de inundación: entraba el agua en la era hasta que se llenaba, quedándose estancada al no poder salir con los bordes de tierra elevados, como si fuera una balsa. Cuando comenzaba a llover ya no hacía falta regarlas. No era necesario echar mucha simiente ya que si nacían las zanahorias demasiado juntas tenían dificultades en su crecimiento. Por esta razón, cuando la era estaba muy tupida había que arrancar, entresacar algunas plantas. Las primeras zanahorias se podían coger por noviembre o diciembre y duraban hasta enero o febrero. La variedad existente entonces era más grande que la actual y de un color anaranjado mucho más oscuro. La semilla se cogía dejando que madurasen completamente algunas plantas, desarrollando éstas un tallo que acababa en una mazorca redonda donde se encontraba la simiente.

En un ciclo parecido se desarrollaba el rábano. Se sembraba al final del verano, enterrando la semilla en los lomos. Comenzaban a recogerse en invierno y duraban toda la primavera hasta que ya maduraba y granaba. Había otra variedad de la misma especie: la rabanilla, algo más pequeña y redonda que el rábano. Aunque se cultivaba este producto en las huertas, y tuvo cierta importancia en la posguerra, sobre todo en la época de más hambre y necesidad, no se dieron producciones importantes de esta especie.

También se sembraban boniatos en las huertas de la comarca de Tentudía, pero su presencia era poco significativa. Dicho tubérculo se enterraba en la misma época que la patata pero entero, no se cortaba como aquella. De ahí salían retoños que cuando crecían y se convertían en plantas se arrancaban y se traspasaban a un cantero. Esta operación se hacía en primavera y después de pasar el verano se sacaban. Se utilizaba para ello una azada, aunque había que cavar mucho más hondo que cuando se trataba de las patatas. Se conservaban en lugares secos y se

---

(40) En algún pueblo nos comentaron que las acelgas también se sembraban directamente en los lomos.

(41) Tanto la acelga como la espinaca ofrecían ya por Semana Santa una producción considerable y de hecho formaba parte de algunas comidas preceptivas de esta época como los garbanzos guisados o el escabeche de pencas.

iban consumiendo durante parte del otoño y el invierno, dejando alguno para volver a sembrar el año siguiente.

El perejil era otra planta que se criaba en estos vergeles. Se sembraba en eras en mayo y se empezaba a cortar ya en verano. Cuando se segaba, con una navaja o unas tijeras, volvía a echar, dando durante todo el año hasta que en mayo de la siguiente temporada se espigaba. Entonces se recogía la grana para sembrarlo el año venidero puesto que por esas fechas ya estaban sembradas otras semillas para ese año. El cilantro, sin embargo, se sembraba en otoño y se recogía en primavera, es decir, se cortaba sólo una vez, no volvía a echar. Aunque este era su ciclo natural, lo que se hacía era sembrar varias veces este cultivo a lo largo del año. Esta planta, llamada culantro en esta comarca, se podía sembrar tanto en *coceras* como en eras, y, al igual que el perejil, cuando espigaba en el verano era cuando se recogía la simiente. Estos cultivos lo practicaban los hortelanos en sus huertas pero había mucha gente que aprovechaba un rincón del corral de la casa para sembrar allí estas plantas, o que incluso los sembraba en macetas.

Los berros era otra especie cultivada en algunas huertas. Se sembraban en *berreras*, terreno llano con tres o cuatro centímetros de agua. Para ello se cogían berros silvestres en otoño, de los que salían en los barrancos, cuando eran pequeños, se arrancaban de raíz y se echaban a la *berrera* agarrando ellos solos sin necesidad de meterlos en la tierra. Cuando habían enraizado se les metía más agua, para que corriera y así evitar que se helaran. Al poco tiempo ya se podían coger para ser consumidos, y cuando se arrancaban los sembrados primero, se iban echando otros, hasta que en marzo o abril ya dejaban de criarse. Al respecto un dicho señala que *por San José caga el cuco los berros*, y es porque le salen unos puntos negros, indicativos de su inminente ocaso.

Igualmente se criaba yerbabuena en la huerta, más conocida en algunos pueblos como presta. Era frecuente encontrar esta planta en este agroecosistema pero no era específico del mismo, ya que podía localizarse en otros lugares, hasta en corrales, al igual que el perejil o el cilantro. Esta es una planta de fácil crecimiento, regenerándose y extendiéndose sin dificultades, por lo que el hortelano debía cuidar y controlar de manera especial el avance fuera del espacio que se le había destinado.

Otros cultivos como alcachofas, escarolas, nabos, alcauciles o cidra tenían una presencia poco significativa, casi anecdótica, aunque resulta curioso el cultivo de esta última planta ya que se utilizaba para añadir a la meloja, como se puede ver en el capítulo sobre las colmenas y la miel.

En cuanto a los frutales, el ciclo y las labores requeridas eran lógicamente diferentes. Como ya comentamos, la mayoría de estos árboles se encontraban en las huertas, en las grandes, en las de los hortelanos o en las que trabajaban hortelanos. En los huertos, más pequeños, podía haber frutales pero era menos frecuente y la cantidad obviamente mucho menor. Dichos árboles se plantaban en lugares donde no le diera demasiada sombra a la hortaliza para no entorpecer el desarrollo de ésta. Como, asimismo, la mayoría de estos árboles necesitaban ser regados, y, aunque así no fuera, de todas formas siempre les es beneficiosa el agua, muchos de ellos estaban al lado de las regaderas maestras, en los bordes

del terreno destinado a la hortaliza. Lo que no significa que no hubiera un líneo de árboles cruzando el terreno de la hortaliza, lo cual ya marcaba en cierta manera la distribución de los canteros. En todo caso, si había árboles en el espacio de la hortaliza eran los más pequeños (melocotoneros, alberchigueros, ciruelos...), los que tienen un desarrollo pequeño de su raíz y sus ramas no dan mucha sombra<sup>42</sup>. Por lo tanto no era frecuente encontrar un espacio dedicado exclusivamente a la arboleda separado de la hortaliza sino que tenían una distribución espacial irregular, aunque siempre buscando el agua y evitando dar sombra a las plantas<sup>43</sup>.

En estas huertas existía una gran diversidad de árboles frutales e incluso distintas variedades de una misma especie. Había melocotones, albrichigas, albaricoques y albarillos. Estas frutas pertenecen todas a la familia del melocotón y maduraban en septiembre. La diferencia está en que el albaricoque y el albarillo eran más pequeños que la albrichiga y ésta era más pequeña que el melocotón. También se encontraban cerezas, las cuales se recogían a partir de finales de mayo, así como guindas, más pequeñas que las anteriores, algo ácidas y de un rojo más claro e intenso. Por supuesto había manzanas, que en esta comarca reciben el nombre genérico de peros, dentro de los cuales estaban los peros sanjuaneros<sup>44</sup>, pequeños, amarillos, blandos y muy dulces y que están ya maduros, como su nombre indica, por San Juan; los sanmigueleños, llamados también de invierno, los cuales se recogían entre finales de septiembre y primeros de octubre, por San Miguel, y que eran duros, grandes, un poco ácidos y de tonalidades verdes; las camuesas, más pequeñas que los anteriores, amarillas y rojas, dulces y maduras en agosto; y las llamadas en algunos sitios rejinetas, hechas por *Tosantos*, amarillas y ácidas. Igualmente se criaban ciruelas, entre las que destacaban las sanjuaneras a finales de junio, pequeñas, alargadas y amarillas, y poco después los bruños, más redondos y también amarillo y algo más tarde *las del pavar*, más grandes y de color morado. Asimismo se recogían peras, dentro de las cuales estaban las sanjuaneras o *sanjuaneras*, pequeñas, dulces y amarillas; las sanmigueleñas, que se conocen también como peras de agua, las cuales son verdes, gordas y con mucho jugo; y también otras verdes que estaban hechas en octubre pero más secas que las de agua y otras que se recogían en agosto, amarillas y con menos jugo que las *sanjuaneras*.

También existían membrillos, que se podían coger a partir de octubre. Y una variedad del membrillo, pero más gordo y dulce: la gamboa, llamada también en algunos lugares *zamboa*. Para hacer dulce de membrillo se usaba el membrillo porque no cuaja la gamboa, consumiéndose ésta generalmente como pieza de fruta, más dulce, además, que aquel. Igualmente había nogales. Era muy común que en cada huerta hubiera al menos un nogal, siempre al lado de un pozo o de un

---

(42) Además, estos árboles suelen tener una vida corta, diez o quince años, con lo cual puede variar su ubicación.

(43) Encontramos algún caso de bruñeros sembrados entre olivos e higueras.

(44) Algunas variedades de algunas especies reciben el nombre no por sus características sino por la época en que están maduras y se pueden comer, marcando dicha época mediante la referencia a algún santo. Ello responde a la costumbre de utilizar el santoral o las festividades, en honor a algún santo, virgen o cristo, para señalar los momentos de cosechas y recolecciones, así como de otras labores agrícolas. Es un ejemplo más de la interrelación entre el calendario, o el ciclo, agrícola y el ritual. (Acosta Rufino, (b) e. p.).

barranco, donde hubiera agua. Las nueces se recogían en octubre. Cuando llovía se abría la cáscara verde que las rodeaba y caían ya maduras, aunque también se podían varear para concentrar el trabajo de recogida. Se cogían en el otoño y apunta un dicho que el fruto se hace en la noche de San Juan: *hasta la noche de San Juan no cuaja la almendra y la nuez, no cuaja el vago, antes ha estao hecho leche*.<sup>45</sup>

La granada era otro de los frutos que solía encontrarse en estas explotaciones. Se cogían en octubre, por San Francisco, y las había ácidas y dulces, conocidas estas últimas con el nombre de granadas *de palma*, debido al recogimiento final del fruto en unas pequeñas hojas en forma de palma. También había laureles, de los que se aprovechaba sus hojas, las cuales se cogían en noviembre-diciembre cuando *la savia del árbol está parada*, cuando está la hoja hecha y no se le hace daño al árbol. Para ello se cortaban algunas ramas, a especie de poda, renovándose el árbol con esta operación que se repetía cada año.

Algún almendro podía haber en las huertas, aunque éstos estaban sobre todo en terrenos de secano, en lugares con tierras de poca calidad y en sitios marginales (sierras, lindes...). También podíamos encontrar algún moral, recogándose el fruto en agosto o septiembre, avellanas americanas, que maduraban a principios de verano, en la primavera alta, caquis, maduros en el invierno, naranjos, que ofrecían su fruta entre noviembre y enero, y limoneros, entre los que se encontraban los *luneros*, que daban camadas durante todo el año, ya que *dan toas las lunas*, es decir, cada ciclo lunar completo, contando los cuatro cuartos. Cuando estaban maduros unos, estaban brotando otros. Igualmente existían unos árboles conocidos, según los pueblos, como *alifalfas*, *algofeifas*, *sofaiñas* y/o *acerolas*, con un fruto que se cogía en septiembre, parecido a las guindas pero de color marrón, *como uvas de pasa*, muy valoradas por los niños.

También había higueras en las huertas, y aunque coexistían diversas clases, la variedad predominante era la brevera. Predominaba porque, según algunos hortelanos, además de tener dos cosechas, es en estas zonas donde mejor se criaba y donde más y mejores frutos daba, al tener agua. No debemos olvidar que aunque hubiera espacios que no se regaran directamente, estos suelos suelen ser fértiles y con una humedad y retención de agua importante. Otros reconocen que se criaban mejor aquí las higueras y que daban más higos y brevas pero, sin embargo, señalan que la calidad del fruto era peor y se estropeaban antes. Los diversos aspectos relacionados con la higuera, así como las distintas variedades existentes se tratan con detenimiento en el capítulo sobre higuerales.

Las labores que requerían los frutales eran menos continuadas. En primer lugar no se regaban como las hortalizas, sino que aprovechaban el agua utilizada para ello, es decir, no se construía un sistema de irrigación específico para la arboleda. Además, la mayoría de estos árboles no necesitaban una poda cada cierto tiempo como, por ejemplo, los olivos o las encinas. En todo caso se cortaba alguna rama que estorbara o que estuviera seca o cuando el frutal tuviese un ramaje excesivo. Cuando el árbol estaba en crecimiento, sí se iba podando para darle la forma adecuada

---

(45) En este sentido, también dice una canción castellana: "Mañanita de San Juan, cuaja la almendra y la nuez, cuajan también los amores, cuando dos se quieren bien".

y dejarle las ramas apropiadas. En cuanto a la plantación, ésta se hacía en invierno. Algunos árboles se sembraban enterrando la semilla, que podía ser una pipa o un hueso, (alberchigueros, melocotoneros, limoneros, ciruelos, bruños...) pero para sembrar otros era preferible trasplantar las varetas que le salen a muchos de los frutales a pie del tronco (*pereros*, perales, membrilleros, granados...). En este caso, para evitar problemas era conveniente arrancar la vareta con la raíz, *pa que agarre bien*. Algunos árboles se podían sembrar indistintamente de las dos maneras, variando la forma de hacerlo de un hortelano a otro. En muchas ocasiones se hacían injertos entre árboles de la misma especie, obteniendo así variedades en un mismo árbol. O incluso entre árboles de la misma familia, por ejemplo, cerezas y guindas. También era una costumbre más o menos extendida injertar ramas de algunos frutales, básicamente peras y manzanas, en *galaperos*, aprovechando, como ya vimos, la robustez de este árbol silvestre. Algunos hortelanos nos comentan que se podían hacer muchas clases de injertos, hablándonos de ejemplos como peras en un membrillero, aunque esto no era muy frecuente. Aparte del injerto en *galapero* que solía ser *en púa*, los demás eran habitualmente *en yema*. La forma en como se hacen estos injertos coinciden con los que se realizan en otras plantas, como, por ejemplo, los olivos o las vides, que se han visto en otros capítulos.

### 3.4. Uso, aprovechamiento y destino de hortalizas y frutas

En cierta manera, a lo largo del texto se ha podido entrever qué usos tenían los distintos productos hortofrutícolas, la mayoría de ellos evidentes: por una parte estaban los destinados al consumo humano y por otra parte los que se sembraban para alimento de animales. Sin embargo, es necesario hacer algunas matizaciones. Así, entre los primeros no todos tenían la misma importancia; se cultivaban en mayor cantidad y preferentemente patatas, tomates, pimientos, guindillas, cebollas, ajos, pepinos, acelgas, espinacas, coles de repollo, judías, habichuelas y lechugas. Bien como productos directamente para ser cocinados o consumidos, bien como productos necesarios en guisos o aliños. Eran las que podemos denominar hortalizas básicas o elementales. También hay que destacar la producción de calabazas en la parte oriental de la comarca, donde la utilizaban, como ya señalamos anteriormente, para llenar morcillas, además de en cocidos u otras comidas. A una escala muy inferior estaban otras plantas como las berenjenas, los boniatos, las zanahorias...

Nos cuentan también que en la posguerra hubo un consumo de rábanos superior a lo normal ante la falta de pan, aunque de todas formas esta hortaliza tenía una implantación más o menos sólida<sup>46</sup>.

“Ya se siembran pocos rábanos, antes se comían con los garbanzos, con cocidos y eso y se vendían mucho, porque como había mucha necesidad, pa ahorrar pan. Yo traía muchos manojos y se vendían tos en la plaza. Y hay quien le gusta hoy también. Antes no había pan y ahora que hay pan mucha gente no comen pan por no engordar y se comen un trozo de rábano de esos con lo que

---

(46) Sus hojas se utilizaban también para darle de comer a los perdigones.

sea. Y antes como no había pan casi ninguno o ninguno...”

A. A., Fc.

Por último existían algunas plantas que se usaban muy poco o prácticamente nada, bien porque no se conocían entonces, bien porque se habían extendido de forma minoritaria en la comarca en esa época, como los calabacines o los espárragos de huerta, o bien porque se trataba de productos que en esa época no tenían mucha aceptación en comparación con otras plantas, como, por ejemplo, las fresas, consideradas como golosinas (al igual que la zanahoria) y no como un alimento<sup>47</sup>.

Una característica que marcaba en esa época el consumo de hortalizas y frutas era la estacionalidad. Se consumían estos productos *cuando llegaba su hora, cuando lo daba el tiempo*. Al no haber sistemas de refrigeración como los de hoy, ni sistemas de cultivo del tipo invernadero, a lo que hay que unir el débil desarrollo de los transportes y el comercio, mucho de lo que se consumía en la comarca era del día y de la zona. No obstante, esto se intentaba contrarrestar, y en algunos casos se contrarrestaba, mediante dos vías. Por una parte, mediante métodos de conservación tradicionales. Es el caso, comentado en líneas anteriores, de los tomates de bote, o el de algunos frutos como los higos que se conservaban a través de la maduración al sol, pasados, o los bruños, los cuales se podían pasar al sol, o meterse en agua caliente, escaldándolos (no eran cocidos) con el mismo fin. Por otra parte, la otra vía de conservación era mediante el cultivo de variedades de una misma especie que se conservaran mejor. Tenemos los tomates de cuelga, el melón y la sandía de invierno, la cebolla valenciana o algunas variedades de frutas como manzanas o peras. Y lógicamente había productos que de por sí se conservaban mejor que otros, *que aguantaban*, como las judías, las calabazas, los pimientos, las granadas, los membrillos, las nueces, las ristras de ajos... Así pues, además de los productos de temporada estaban los que se mantenían en buen estado en mayor o menor tiempo. En este sentido, para ayudar a su conservación, la ubicación de estos últimos era importante: unos se colgaban de los techos de las casas (tomates, pimientos, granadas, membrillos, melones, peras, peras...) y otros se guardaban en los *doblaos* u otros lugares de características parecidas, esparcidos en el suelo como las cebollas o las patatas, encima de cereales u otros granos en caso de haberlos como las calabazas o los melones y sandías o metidos en sacos como las judías o las nueces. Se intentaba evitar la humedad, por eso se colgaban y por eso se colocaban en los *doblaos*, los cuales tenían mayoritariamente el suelo de madera. Conocemos otras formas de conservación, aunque poco extendidas, donde se utilizaba la sal, como algún caso en Pallares donde se conservaban los pimientos entre capas de sal.

Como comentábamos al principio de este capítulo, en esta comarca había grandes huertas, pero también había pequeños huertos, donde se sembraba para el consumo familiar. En este último caso, normalmente había que elegir unos productos sobre otros por falta de tierra, predominando, por consiguiente, las llamadas hortalizas

---

(47) La fresa incluso tendría dificultades para que se considerase un postre. Además, como postre ya estaban las frutas, a lo que hay que unir melones o sandías.

elementales. Cuando era algo más grande el huerto, el abanico de productos era mayor y ya incluso era frecuente la existencia de algún frutal. Cuando hablamos de huertas, encontramos en hortalizas tanto los productos básicos como los menos frecuentes, así como una gran variedad de frutales. En estas últimas sembraban para vender, y vendían desde productos básicos como las patatas hasta frutas como las moras, consideradas una chuchería. La excepción está en las huertas de las fincas grandes de Segura y Fuentes donde la producción hortofrutícola, en la mayoría de los casos, era para el cortijo, así como para el hortelano contratado que *también hacía de ahí su avío*.

En efecto, los hortelanos vendían una gran variedad de productos por las calles de los pueblos, en las plazas de los mismos y en plazas de abastos. Algunos vendían en un solo pueblo, generalmente el suyo, porque allí colocaban la totalidad de sus productos, aunque a veces la situación de la huerta influía en el lugar de venta, como en el caso de hortelanos de Fuente de Cantos que tenían sus explotaciones en la parte alta del río Bodión y vendían sus productos en Calera porque les caía más cerca que su pueblo, o el de algunos hortelanos de Montemolín con respecto a Pallares, o de Pallares con respecto a La Puebla.

Había muchos otros que, además de su pueblo, tenían mercados más amplios, abarcando varias localidades y marcando en buena medida lo que fueron los circuitos comerciales hortofrutícolas de la época, dibujando así el mapa de lo que era el comercio de hortalizas y frutas en Tentudía. En este sentido, hay que señalar dos centros importantes de producción hortofrutícola en la comarca. Por una parte estaba Segura de León (51 Ha dedicadas a este cultivo), cuyos hortelanos iban a vender fundamentalmente a Fuentes de León, Bodonal, Cabeza la Vaca, Cumbres Mayores y Arroyomolinos de León, estos dos últimos pueblos pertenecientes a la provincia de Huelva, absorbiendo prácticamente el comercio de toda la parte occidental de la comarca. Y por otra parte estaba Montemolín (53 Ha), que abarcaba los pueblos de la parte este de la comarca y algunos ya de Andalucía, básicamente Pallares, Santa María, La Puebla, Monesterio y Calera, además del propio Montemolín. También estaba Fuente de Cantos con una producción importante (46 Ha), pero sin mercado en otros municipios ya que sus hortelanos vendían fundamentalmente en su pueblo y si acaso en alguno cercano como Calera. Esta particularidad era debido a la población que tenía esta localidad en esos años, 10.982 habitantes en 1948, muy por encima del segundo que era Monesterio con 7.176, lo que aseguraba un mercado importante. De hecho, al pueblo vecino de Bienvenida, con 6.373 habitantes y sólo 19 Ha de huerta, iban mayoritariamente hortelanos de Usagre. Incluso iban a vender a Fuente de Cantos algunos hortelanos de pueblos próximos como Calzadilla de los Barros.

Estas redes principales de mercado con sus focos productivos se veían matizadas por ciertos solapamientos; así, por ejemplo, como ya hemos dicho, gente de Fuente de Cantos iba a vender a Calera y de Calzadilla iban a Fuente de Cantos; de Monesterio iban a vender a Santa Olalla, Real de la Jara o Calera y a Monesterio iba gente de Montemolín; a la Puebla iba gente de Montemolín pero también, y de una manera significativa, de Pallares, en este caso por la importancia relativa de su vega, por la cercanía de la Puebla y por las pocas huertas existentes

en esta localidad. Como vemos, influye una serie de factores relacionados entre sí: la cantidad de huertas existentes en cada sitio, la ya mencionada situación geográfica de la huerta, el número de habitantes de cada pueblo y también, y de manera importante, la clientela y relaciones creadas por los hortelanos. Esta última cuestión llega a ser tan importante en algunos casos que incluso algunos pagaban por un puesto fijo en una plaza de abastos.

“Entonces se sembraba to porque entonces vivíamos de eso. Yo he ido a vender a Cumbre Mayores, a Hinojales, a Cañaverál, a Cabeza la Vaca, a Bodonal, a Fregenal, con la burra. Llevaba unos canastos, unos cestos hechos de vara de olivo o de mimbre, pero eso era igual que unas aguaeras, que eso iban enlazaos, iban hechos los cuatro juntos y se los ponía a la burra y... y yo salía a las dos de la noche pa vender en Cumbres en el verano pa hacer plaza<sup>48</sup>. Salíamos de madrugá y llegábamos allí al venir el día, y por ahí por esos caminos, que teníamos que pasar las riveras, compañero, ¡no teníamos que pasar na!, toas las noches andando, te cogía una tormenta, eso era criminal, a ver, pero eso es lo que había, y tenías que ir a sacar tú jornal. A Fuentes también. Pa la parte de Fuente de Cantos y Calera no, lo que más he andao por ahí es Cabeza la Vaca, Arroyo, eran los pueblos estos, Cabeza la Vaca, Arroyo Molinos, Fuentes, Cumbres Mayores, Fregenal y Bodonal, y el pueblo este, aquí vendíamos to los días.

En invierno hacíamos plaza en Cumbres, na más que en Cumbres, ya había plaza de abastos, yo me casé en el 54 y he ido recién casao y antes también, de soltero. Y vendíamos por las calles, pregonando lo que llevabas. Yo iba andando y la burra llevaba un colmo además de los cuatro canastos. Eran cestos de olivo o de mimbre, ahí teníamos en la huerta mimbreras, en los barrancos aquellos, eso es un árbol que da varas, la mimbrera se hace árbol, pones una vareta y se hace y luego se va cortando las varetas que va echando y ya está.”

R. M., SI.

“Había muchas huertas en Montemolín, y mu buenas, que abastecían a Fuente Cantos, Monesterio, Bienvenida, a tos estos pueblos, a Calera, a Cabeza la Vaca, aquí había muchas huertas que abastecían mucho. Yo he ido a los pueblos muchas veces a vender también, a Santa María, a tos estos pueblos de aquí alreó se ha ido, tanto yo como los que había por aquí, muchos. Aquí en esta calle había dos o tres y íbamos a vender las espinacas, las cebollas, los enreos, huertos chiquitillos hay muchos también, yo me refiero a huertas de categoría, de mucha venta. Antes yo iba al principio a Monesterio con las dos burras, con bestias ibas a La Puebla, a Cabeza la Vaca, dos bestias que echabas dos o tres horas de camino, pasando frío y agua. Vendía por las calles, pero en los pueblos que había plazas de abasto vendía en las plazas de abasto, como en Monesterio y Fuente Cantos. Tenían sus mesas, en filas, cuando se terminaba, cogías las bestias y con lo que te sobraba te ponías a vender por las calles tanto en Monesterio como en Fuente Cantos. No reservaban puesto, sí lo hacían los que eran téntigos<sup>49</sup>, que eran los que iban más continuos, que iban algún

---

(48) Se hacía plaza cuando se iba a diario a un lugar. Normalmente se tenía un sitio reservado en la plaza de abastos por la que se pagaba una cantidad de dinero.

(49) Personas que realizan una actividad con una periodicidad fija y continuada.

día fijo a la semana. Yo iba a lo mejor dos días seguíos, según la venta, y luego tardaba diez días en volver. El que era más téntigo tenía su mesa fija.”

C. J., Mt.

“Los pepinos se llevaban fuera a La Puebla, además estábamos más cerca que de Pallares. Las lechugas a La Puebla, los tomates, los pimientos también los vendíamos en La Puebla. Los melones y las sandías, la cebolla, allí toas las plantas, toas las esos iban a La Puebla, to el mercao, porque cogía más cerca, entonces lo que había era una bestia, no había coches ni... Iba a vender a La Puebla mi madre. Pero pa vender acelgas hay que ir a Pallares, y en La Puebla espinacas. Le decían ellos cocina verde. Aquí vendíamos acelgas y eso en tiempos de Semana Santa, porque allí no se vendía, porque a los pimpones<sup>50</sup> no les tira el escabeche como aquí. Luego, sin embargo, la espinaca se vendía mucho en La Puebla. Y aquí no.<sup>51</sup>”

M. G., Pl.

Por último hay que hablar del caso particular de Fuentes, a donde iban hortelanos segureños. Nada extraño si no nos fijamos en las 62 Ha de huerta existentes en este término, ocupando por tanto el primer lugar de la comarca. La explicación está, como comentamos al comienzo del texto, en la mediana propiedad predominante en ese pueblo y en la dedicación de una parte importante de la huerta a alimentos para el ganado. En Fuentes había muchas huertas medianas que producían por una parte hortalizas para el consumo familiar y por otra coles y forraje para las vacas y los cerdos. Y las huertas más grandes seguían la misma lógica. A lo que se une el hecho de que algunas zonas importantes de huertas en manos de grandes propietarios no las arrendaban a hortelanos sino que la dejaban en aparcería a pequeños agricultores a cambio de la siega del cereal y la siembra de coles. Con estas circunstancias, iban hortelanos de Segura a vender a Fuentes a lo largo del año, pero sobre todo productos de invierno y primavera ya que los productos de verano eran los que más se sembraban en Fuentes para autoconsumo en las medianas huertas y en los huertos pequeños.

“En Fuentes sembraban pa ellos. Y no mucho. Compraban de to pero lo que más se vendía en Fuentes eran las cosas de la primavera, los berros, la lechuga, la cebolla, perejil, culantro, acelga, rábano, escarola, to lo que es de invierno y primavera, luego en verano no íbamos a vender a Fuentes, ellos sembraban pa el avío de ellos, papas...”

R. M., Sl.

“Aquí [en Fuentes], si había un cacho huerto lo tenía el dueño, el de la finca, las fincas grandes tenían el cacho huerto y ese no se dedicaba a esas cosas, a

---

(50) Gentilicio de los vecinos de Puebla del Maestre.

(51) Es muy interesante como en La Puebla no comen acelgas y sí espinacas, y como en Pallares es al revés, comen acelgas y no espinacas. Obviamente, los hortelanos sabedores de estas particularidades del paladar orientaban sus ventas. Algo bastante curioso y que no se repite en otros lugares.

vender ni na, pero en Segura que hay unas cuantas de huertas se dedicaban a sembrar la lechuga, la cebolla... y venían con la lechuga fresca, la patata, la cebolla y con toas esas cosas a venderlas aquí. De Segura venían aquí a vender.”

B. J., Fl.

Como se puede observar, los grandes hortelanos tenían una venta diaria por los pueblos, salían todos los días a vender, *de eso vivían*. Cultivaban todas las especies posibles, sembraban varias camadas de una hortaliza en su temporada cuando era factible, intentaban adelantar algunas producciones anticipando la siembra o con algún tipo de estiércol, trabajaban todas las variedades conocidas, buscaban, en definitiva, tener productos que vender durante todo el año y para ello escalonaban la producción.

“Se sembraba pa tener en toas épocas, por ejemplo tenía friajones verdes dando, otros terminando de dar, otros que tienen ahora las flores, otros recién nacíos, hombre, pa el verdeo, los friajones secos se sembraba y se recogían cuando estuvieran. Pero pa verde se busca que haya varias tandas. Cada árbol y cada producto tenía su fecha. Tenía varias clases de peros y empezaba a vender peros a últimos de junio y llegaba Tosantos y estabas vendiendo peros del árbol. En julio se vendía las camuesas, duran hasta San Roque, en agosto se te vienen otras cosas, peros, bruños, sandías, melones, friajones, en verano se juntaban muchos productos pero en el invierno no faltaban tampoco, lechugas, acelgas, escarolas, rábanos, culantro, perejil.”

R. M., Sl.

“[En el verano] se vendía la fruta, bruños, ciruelas, peros, pepinos, tomates, pimientos, berejenas, calabacines, de to eso. To tres meses, junio, agosto, septiembre largos, hasta que empezaban las helás que ya eso. Había tomates, pimientos y to, se llevaba tres mesesillos o cuatro seguío. Luego ya las coles, en otoño las coles, los repollos de coles, las espinacas, los rábanos, ya empezaba por San Miguel o por ahí a venderse eso también. Luego ya te tirabas de que ya llegaba enero o febrero que estaban los dos meses más malos, que había menos venta por las helás y eso. En primavera otra vez empezabas, que venían las habas verdes a últimos de abril, las espinacas, las lechugas ya cuando llegaba marzo, no se dejaba, casi to el año.”

A. A., Fc.

“Había dos clases de pepino: había uno enano que era más temprano... que es lo que sacábamos con el palomino... ese era más temprano, luego había otros más grandes, verdes, aquellos son más tardíos, tardaban más tiempo en salir de la mata; pa salir al mercado. Los últimos ya ... depende, a lo mejor en octubre... después de la feria de Zafra... llegaban a esa fecha porque se quedaban ya un pepinino, en las puntas de las pepineras, y eran los últimos, que eran los que más gusto soltaba porque entonces ya tampoco había ninguno. Se pagaban más caro, claro. Sembrábamos más tardío, en dos o tres camadas. Y las primeras lechugas las sacábamos a últimos de abril o primeros de mayo,

que era cuando venía la siega, y es cuando también mirando a .... a la pasta, que es cuando más se vendía, se vendía en aquellas fechas a una peseta. Pa la siega, que era a primeros de mayo, pa la cruz de Mayo, por ahí. Y los pepinos también se hacían con esa mira, que fueran tempranos, por eso se violentaban con el estiércol de palomino, pa que vinieran antes.”

M. G., Pl.

Hay que destacar, sin embargo, otros dos factores que determinaban la venta diaria:

“To los días se vendía. No ves que entonces no es como ahora que se va la gente a comprar pa toa la semana, porque es que hay dinero y vienen cargaos, pero entonces iban tos a comprar a la plaza que si el medio de pescao o el cuarto kilo, y al otro día tenía que ir otra vez, y el verde y eso lo compraban igual, to los días había venta. Entonces no compraba nadie por cantidad porque no había dinero, el jornal que ganaba el marido por la noche pos al otro día por la mañana empezaba a comprar cosillas. Venta diaria, no había frigorífico ni dinero.”

A. A., Fc.

Ahora se compra para la semana, se conservan los productos en el frigorífico o en el congelador, vienen hortalizas y frutas de fuera en épocas donde en esta comarca no se han producido nunca... Cambios, a veces, difíciles de aceptar:

“Entonces en el invierno no podías ver tú un pepino en ningún lao, hoy con los vernaderos esos, que tienen calefacciones y de to, como ahí en Almería y to eso y sacan pimientos coloraos en to tiempo, pepinos y to, pero a ver qué gusto tiene un pepino de esos, na, no saben ni a pepinos. Aquí de que empezaban los fríos ya no había na [de estas plantas de verano]. Y las manzanas la meten en las cámaras, pero a ver esas manzanas cómo están, las cogen verdes del to sin estar pa poder... y aquí antes traía un cesto peros, lo cogías la tarde antes y por la mañana estabas vendiéndolo en la plaza, ese era el pero bueno, y la albérchiga esa que había natural, pero hoy esos melocotones que vienen no tiene ni gusto. Lo tienen que coger verdes, tarda muchos días, va pasando de unas manos a otras... y los bruños que los cogíamos un puñacito de los árboles y venían los bruños que tenían un almíbar aquel bruño...”

A. A., Fc.

Hasta ahora hemos hablado de productos destinados al consumo humano, pero es necesario señalar también el que se destinaba al ganado. Que, como ya comentamos, no era algo secundario porque en muchas huertas se criaban cerdos, vacas suizas y bestias. Por lo tanto, una parte nada despreciable de lo cultivado era para consumo animal. Se repetía en las huertas el cultivo de cebada, coles y forraje (cebada o avena mezclada con veza, sembrado junto y segado en verde) y se intentaba tener higueras y bruños, esto último sobre todo para el cerdo. Y, por supuesto, no se desechaban los desperdicios de hortalizas y frutales, como las tomateras, las *pimenteras*, las ramas de los árboles que se podaban, los frutos dañados, la paja de las judías... Lo que no quita, además, que estos productos, que

son los que más consume el ganado, la cebada y otros cereales, las coles, los higos y los bruños, se pudieran vender también.

“Los bruños se usaban pa comerlo de postre como ahora melón o queso. Se hacía para el avío de casa, pasaba una, dos o tres arrobas como los higos. Los higos y el bruño [también] se le echaba al cochino cuando estaba maduro, sin pasar porque era mu bueno. Si se escardaban era para el consumo de la casa.”

M. F., Cl.

“Yo tenía siempre un par de guarros pa to el desperdicio de la huerta. Había muchos bruñeros toa la gavía abajo, y eso era una fruta mu mala pa venderla porque enseguida se pone feo. Yo tenía los guarros y to lo que no estaba pa venderlo se lo daba, toa la zaragalla de la huerta. Yo no hacía paseras de bruños nunca, yo siempre tenía los cochinos y eso se comían tos los bruños pa la matanza.”

M. R., Pl.

“Y las tomateras se las echo a la vaca que tengo encerrá. El que tenga bichos las aprovecha, el que no las tiraba. Eso es un forraje, un verde que se le echa, a las cabras, a los guarros.”

C. B., Mn.

“La bambolla se lo come el ganao de rumio to. La bambolla son las matas, las tomateras, pimenteras...”

C. B., Mn.

Finalizamos este apartado, no sin antes comentar otro uso que se le daba a algunas frutas en esta época. Además de disfrutar del buen sabor de las piezas cultivadas en Tentudía, también existía la posibilidad de paladear un buen licor de frutas, o más bien frutas en aguardiente.

“Al aguardiente se le echaba las cerezas y eso, aguardiente con bruños.”

B. J., Fl.

“La guinda también, también está el aguardiente de guinda. Las moras, allí tenemos nosotros un moral, la mora esa negra, buena, esa que mancha tanto. Esos morales no los hay en tos los sitios, aquí eran dos o tres huertas donde había morales de esos. Vendía moras en la plaza en una olla, lo que pasa que pa coger una olla te ponías negro, pa coger una olla<sup>52</sup> y luego pa venderlo, que no rentaba casi na pero algunas veces me la procuraban y, lo que pasa entonces de joven, por sacar alguna perrilla más pa... aquello era pa nosotros, se vendía en una tacita, la teníamos en una taza, la llenábamos y las mujeres llevaban un

---

(52) También se cogían en las lecheras de entonces.

cacharrillo pa meterla. Eso pa comerlo y si la querías estrujar, también tenía un líquido porque tenía mucho zugo, sabía luego como aguardiente y las echaban en aguardiente, muchos las metían en botellas de aguardiente y estaban mu buenas. Esto se llamaba aguardiente con moras, licor de moras. Las estrujabas así porque entonces no hay los adelantos que hay hoy y sacabas el licor ese. [Ya pa que se hiciera] había que dejarlo una temporá, por ejemplo en el tiempo de las guindas la echabas en los botes y luego ya lo dejabas como olvidao ahí hasta allá alante del to. Y pinchabas una cereza de aquellas pa comértelas y estaba buenísima. Estaba rendía en aguardiente. Se metían hechas del to, en una botella que cupiera bien, luego pa pincharla era con una aguja, la pinchaban y la sacaban. Pero eso en algunas casas había las botellas llenas y los hijos, como se embobaran, se la pinchaban.<sup>53</sup>”

A. A., Fc.

“Y el que también se metía en botella era el pepino, aguardiente de pepino que se llamaba, pa los dolores de barriga y esas cosas. Se mete de chico, [en la mata], tiene que ser chiquinino del to, lo metes con mucho cuidao que no se roce. Hay veces que se aburren, como la botella tiene el eso delgaito pues tienes que entrarlo que no se roce mucho ni que el sol le dé al cristal porque lo quema, tiene que estar entre debajo de las hojas. Y se hace un peazo pepino de miedo, como te embobes hay veces que llegas y se tapa y to y ya no le cabe na. Cuando ya cogía toa la botella antes de que se cerrara arriba pues lo cortabas de la mata. Luego ya le echabas el aguardiente y se iba poniendo dentro amarillo y se rendía como el aguardiente. Y luego te lo vas bebiendo cuando... entonces existía mucho pa los dolores de barriga y lo renovabas, le ibas echando más aguardiente. En casi toas las casas había botellas con pepino pa el dolor de barriga.”

A. A., Fc.

“Eso es pa la torceura de barriga, te tomabas una copa de eso y se te quitaba de momento. El pepino duraba años en la botella, aquello lo que había que recargar la botella, porque, si no estaba cubierto de aguardiente, se ponía malo.”

B. J., Fl.

---

(53) Los hortelanos no vendían estos licores hechos sino que vendían la fruta con la que la gente los hacía en sus casas.

## **4. El castañar**

#### **4.1. El castañar en la zona**

En nuestra comarca podemos encontrar zonas con altitud elevada en la sierra de Tentudía, situadas entre los 900 y 1.100 metros sobre el nivel del mar. Estas zonas están en parte ocupadas por lo que llamamos manchones de vegetación atlántica, características del clima del mismo nombre, y una de las especies de dicha vegetación es el castaño común. La intervención de las poblaciones asentadas en torno al Macizo de Tentudía ha ido conformando los castañares que encontramos básicamente en el término de Cabeza la Vaca, aunque también podemos ver algunos núcleos dispersos formados por escasos ejemplares en las sierras de Calera, Monesterio y Segura de León. En Cabeza la Vaca nos encontramos con una extensión de 256 hectáreas de castañares. En esta población nos vamos a centrar para hablar de los castaños.

Tenemos que aclarar primero que en Cabeza la Vaca cambió en los años cincuenta en buena medida todo el manejo del castañar y su explotación, debido a la compra de la cosecha de castañas por agentes que anteriormente no habían intervenido en la dinámica tradicional de manejo y en el destino del producto. Nos referimos a los comerciantes y corredores que empezaron a comprar castañas para consumo humano, trasladándolas a poblaciones como Sevilla. Estos cambios afectaron y trastocaron ciertos aspectos de notable importancia en el sistema de aprovechamiento y manejo tradicionales que hasta entonces se practicaban, afectando como decimos al modo de siembra, a la selección de castañas para ello, a la consideración e importancia económica para los grupos domésticos con el precio superior que a partir de entonces alcanzó la castaña, a la generalización de los injertos que antes prácticamente no se daban, etc. En definitiva, cambió la explotación del castañar y la percepción sobre el mismo, como consecuencia de que este agroecosistema fue afectado de lleno por la intensificación de la penetración de la economía de mercado, pasando a ser su producción un bien relativamente escaso y valorado de acuerdo a las nuevas pautas que imponía el mercado.

Hay que decir que el cambio en la explotación del castañar en Cabeza la Vaca debe incluirse en un contexto más amplio que desde centros urbanos como Sevilla, afectó también al castañar de la provincia de Huelva. En el suroeste de España (Huelva, Sevilla y buena parte de Badajoz), sólo existían estas dos zonas de castaños (la zona de Aracena y el Macizo de Tentudía) cuando la demanda se disparó a partir de los años cincuenta, y ambos fueron afectados en principio del mismo modo, aunque con el tiempo cada cual evolucionó de forma particular. Buena prueba de este cambio de manejo y de consideración hacia este agroecosistema se pone de manifiesto en los siguientes comentarios:

“Yo he conocido sembrar pocos castaños, ya estaban. Ahí en la Buitrera los he visto sembrar, que mejor hubiera sido que sembrar tanto olivo porque la castaña sigue valiendo.<sup>54</sup>”

H. R., Cv.

“En los años cincuenta había menos castaños de lo que hay hoy debido al precio que tomó la castaña. La castaña estaba mu buena y pa conservarla había que tostarla en un zarzo y se ponía mu dura, y había que roerla el que tenía dientes. Como no tenían venta, la mayoría las tostaban para echárselas a los cochinos, porque es que la castaña se pudre de momento como no se enzarce. La gente lo que más sembraba en aquella fecha era olivos y por eso hay tantos en este término, porque siempre la aceituna es lo que más valor ha tenido de lo nuestro del campo, quitando los cochinos. A partir de los sesenta tuvo una subida enorme, venían con camiones por las casas y se vendían hasta las pequeñas. Antes de eso no se sembraba más que algunos [castaños] en algún cortijo para tener para los niños unas castañas.”

S. A., Cv.

Estos bosques están situados en la parte alta de la serranía de Tentudía como decimos, por encima de los 750 metros, y también en otras como la Buitrera, zonas más cercanas a la población. Desde Cabeza la Vaca, el inicio de la zona de los castañares se localiza en el suroeste, coincidiendo con la parte del término que empieza a elevarse, a unos 750 y 800 metros sobre el nivel del mar.

Generalmente no se han llevado a cabo investigaciones sobre los parajes y medios ecológicos de la comarca, sin embargo del castañar cabezalavaqueño hay un estudio realizado por el biólogo Lorenzo Ramos en 1999, titulado *Informe sobre el estado del castañar de Cabeza la Vaca para su explotación maderable*, trabajo inédito y que encargó el Ayuntamiento de esta localidad para establecer la potencialidad maderable de sus castaños. Aunque es un trabajo que apenas trata las cuestiones referentes al manejo del castañar, sí hemos obtenido importantes datos de otra índole que irán apareciendo a lo largo de este capítulo. De acuerdo al

(54) Esta es una buena prueba del cambio que tuvo la explotación del castañar, orientándose a la producción de castañas para venderlas en el mercado por su buen precio. Este precio ventajoso para el campesino se mantiene hoy en día, sin embargo, y de eso se queja el informante, las aceitunas se venden a bajos precios por lo que más rentable le hubiese sido plantar castaños donde pusieron olivos.

trabajo de Ramos, podemos establecer la parcelación de este agroecosistema del siguiente modo:

**CUADRO 5. PARCELACIÓN DEL CASTAÑAR EN CABEZA LA VACA**

Hectáreas	Nº de parcelas
0'1-0'9	171
1-1'9	36
2-2'9	7
3-3'9	9
4-4'9	2
5-9'9	7
10-14'9	2

Elaboración propia a partir del *Informe sobre el estado del castañar de Cabeza la Vaca para su explotación maderable*. (Ramos, inédito).

Aunque los datos de esta división de la propiedad no corresponden a nuestra fecha de estudio, sino que se tomaron en los años ochenta, poco ha cambiado desde los años cincuenta hasta los ochenta la división de este territorio y la extensión de los castaños. Con toda seguridad el cambio más notable ha sido la mayor parcelación como consecuencia del tipo de herencia existente en Cabeza la Vaca, la divisa bilateral, con lo cual ahora la propiedad está aun más fragmentada debido a las sucesivas divisiones por herencia.

Entre estas propiedades destacaban algunas grandes fincas, fundamentalmente Los Cortinales, un cortijo que combinaba en la misma explotación los castaños (36 hectáreas) de la parte alta con la dehesa de la zona de menor altitud. Mayor extensión de castañar tenía aún la finca Las Canalejas, que superaba las 50 hectáreas, pero con varios castaños en distintos parajes. Estos grandes propietarios, residían generalmente en Cabeza la Vaca, no eran absentistas.

La principal característica de este agroecosistema era y es su tremenda parcelación. El minifundismo alcanza la cifra de 234 parcelas en las 256 hectáreas de castañar como se puede comprobar en el cuadro anterior. Esto no quiere decir que algún propietario no poseyera más de una parcela, a pesar de lo cual pocos más que los señalados anteriormente como grandes propietarios superaban las dos hectáreas de castañar. Concretamente el 88'4% de las parcelas eran menores de dos hectáreas (234 parcelas). La tenencia del castañar estaba generalizada y extendida entre un buen número de los grupos domésticos de Cabeza la Vaca, que con frecuencia disponían de otras propiedades de olivo, higuera y/o encinar en zonas más bajas, de menor altitud, colindantes a los castaños muchas veces.

De este modo encontramos que estos castaños están situados en los pagos o parajes con los mismos nombres que muchas huertas, higuerales u olivares: Arroyo la Vaca, Cerro Fontanilla, Cerro Molino, Certolillas, El Sapillo, Horno de Vidrio, La Buitrera, La Mesa, La Sangría, Las Canalejas, Los Cortinales, etc.

Debido a la tenencia de parcelas en varios agroecosistemas al mismo tiempo, se generaba un tipo de economía campesina que permitía la combinación y complementariedad, al manejar una gran variedad de recursos agrícolas y forestales a lo largo del ciclo agrícola. Por esta razón, en Cabeza la Vaca, debido a ese abanico de posibilidades agrícolas y a la diversidad de agroecosistemas, los campesinos generaron a lo largo del tiempo una cantidad de saberes agrícolas muy diversificados.

### Los parajes de castañares en Cabeza la Vaca



Ramos, L.: *Informe sobre el estado del castañar de Cabeza la Vaca para su explotación maderable*. Inédito.

Respecto al sistema de explotación de los castaños, la mayor parte de ellos eran explotados por sus propietarios, pero este como otro tipo de agroecosistemas, también se arrendaba en similitud de condiciones que cualquier otro, incluyendo cláusulas como el *arajo* periódico, la limpia, el tiempo del contrato, etc.

#### 4.2. Características de los castaños de la comarca

Antes de abordar los aspectos relacionados con el manejo de los castaños cabezalavaqueños, vamos a acercarnos a esta tipología de castaños desde un punto de vista biológico.

En la zona de estudio, la especie de castaño existente es la *Castanea Sativa* Miller. Se trata de un árbol corpulento de hoja caduca que en porte natural puede alcanzar hasta los veinticinco o treinta metros de altura. Pertenece a la familia *Fagaceae*, subfamilia *Castaneoidea*. La familia *Fagaceae* comprende géneros de plantas leñosas de gran importancia forestal como el género *Quercus* (encinas, alcornos y robles), el género *Fagus* (hayas) y el género *Castanea* (castaños), caracterizadas por presentar flores unisexuales que se sitúan sobre la misma planta, apareciendo las masculinas en forma de amentos y las femeninas solitarias o en pequeños grupos en espigas cortas y erectas, a veces sobre la base de los amentos. Su fruto es una nuez, solitaria (bellota) o en grupo de dos o tres (castaña), de cubierta coriácea y rodeada de una cúpula. En general son árboles muy apreciados por la calidad de su madera (haya y castaño) y por la importancia de sus frutos (encinas y castaños). Dentro de esta familia el género *Castanea* presenta los frutos envueltos en una cúpula espinosa (*erizo*) y los amentos erectos (Jara, 1989).

El castaño de esta zona es un árbol de corteza pardo-rojiza, incluso algo verdosa, lisa y fina en las ramas y ejemplares jóvenes, volviéndose en los viejos pardo-grisácea, gruesa y profundamente resquebrajada, con hojas grandes (10-25 cm. de largo por 3-7 cm. de ancho) en disposición alterna. La floración se produce en los meses de mayo a julio. Las flores femeninas una vez fecundadas se transforman en una capa coriácea cubierta exteriormente de espinas (*erizos*) en cuyo interior se desarrolla el fruto (castaña) en número de uno a tres. La maduración ocurre en los meses de septiembre a noviembre tras lo cual se abre el *erizo* dejando al descubierto los frutos que caen posteriormente.

La actividad vegetativa del castaño se inicia a finales de marzo o principio de abril con el rebrote de sus hojas, apareciendo éstas totalmente desarrolladas a finales de abril o principios de mayo. Necesita para ello temperaturas entre los 10 y 15°C.

Es un árbol longevo que puede alcanzar hasta los 700 años de edad, ahuecándose su tronco a partir del siglo de vida, aunque de forma general, y debido a sus aprovechamientos, no llega a alcanzar edades tan avanzadas. Para uso maderero son cortados entre los treinta a cuarenta años y como frutales, debido a las continuas podas, no siempre correctas, a los cuatrocientos o quinientos años.

Su porte también es diferente según vaya destinado a la producción de fruto o de madera. Así, en el primer caso, su tronco es corto y grueso con copa amplia y frondosa para permitir la entrada de la luz, siendo más esbelto, con fuste derecho y copa recogida, cuando va encaminado a la producción de madera. En ambos casos desarrolla un sistema radicular medianamente profundo muy extendido y robusto (Jara, 1989).

El castaño es un árbol que vive desde el nivel del mar en zonas húmedas (norte de la Península Ibérica) hasta los 1.500 metros en zonas más secas (Sierra Morena), aunque su óptimo se encuentra entre los 600 y 1.200 metros de altitud. Tiene preferencia por climas templados y algo húmedos, desarrollándose por ello mejor en umbrías, abrigadas en invierno y frescas en verano, que en solanas. Soporta bien el frío aunque le perjudican especialmente las heladas tardías, pues necesita temperaturas entre los 10 y 15º C. para la brotación de sus hojas y de 15 a 20º C para su floración. El desarrollo y la maduración de los frutos por su parte exige del orden de los 20-25º C.

Requiere un régimen de precipitaciones por encima de los 700 litros/m<sup>2</sup> anuales, siendo esencial que no le falten durante la época de máxima actividad vegetativa (abril-mayo) y en la maduración del fruto (septiembre-octubre).

Es una planta exigente en cuanto a factores edáficos, necesitando de terrenos ácidos (pH 4,5-6), admitiendo la cal en dosis muy limitadas, cuya estructura le permita un drenaje rápido (pedregosos) y a la vez una buena capacidad de retención de agua, aunque el encharcamiento (suelos arcillosos) puede producirle la muerte por asfixia radicular.



Castañas dentro de su *erizo*.

Respecto al ciclo biológico de los castaños podemos decir que el nacimiento de una planta de castaño puede tener su origen en la germinación de una semilla o en el brote de una cepa. En el primer caso desarrolla un fuerte sistema radical durante los primeros años de vida, creciendo la parte arbórea con lentitud. A partir del sexto o séptimo año se produce un rápido crecimiento de la parte aérea, hasta alcanzar su máximo desarrollo en torno a los setenta u ochenta años con una altura de veinticinco o treinta metros, después de lo cual su crecimiento es más en diámetro que en altura. Alrededor de los cien años se ahueca el tronco, pudiendo vivir de esta manera varios siglos sin apenas crecimiento. Las primeras floraciones se dan a los doce o trece años de edad. La fructificación ocurre a los quince a diecisiete años. Cuando el árbol brota a partir de una cepa el desarrollo es más rápido, pues su sistema radical ya está formado, adelantándose este proceso cuatro o cinco años (Jara, 1989).

Este sería el ciclo de vida natural de un castaño sobre el que no actuara el hombre, pero por lo general los castañares son destinados a la producción de fruto o extracción de madera con lo que este ciclo biológico se ve alterado y reducido el periodo de vida del árbol. Así, en árboles frutales a los cinco o seis años de edad, con un diámetro de tronco de siete a diez centímetros, se les hacen las primeras podas, desmochándolos a una altura de 2,20 a 2,50 metros del suelo con el fin de provocar la formación de ramas secundarias, injertando las más vigorosas en años posteriores y suprimiendo las restantes, continuando con podas regulares para dar una forma esférica a la copa que permita la entrada de la luz. Para árboles madereros el tratamiento es distinto, pues lo que interesa es el crecimiento en altura por lo que únicamente se cortan las ramas laterales; si el desarrollo es a partir de cepa, además se selecciona de entre los distintos brotes el más recto, eliminando los restantes en años sucesivos para favorecer el crecimiento del elegido. Cuando alcanzan un diámetro de veinticinco a treinta centímetros (veinticinco a treinta años de vida) son cortados (Ramos, 1999).

De forma general, todo el territorio estudiado se sitúa por encima de los 800 metros de altura, alcanzando sus cotas máximas, según dirección oeste-este<sup>55</sup>.

Las pendientes son en su mayoría del 20 al 30%, llegando en algunas zonas al 50%. En cualquier caso siempre están por encima del 10%. Ello hace necesario la presencia de una vegetación constante y bien adaptada al medio para evitar fenómenos de erosión, tal es el caso del roble melojo (*Quercus pyrenaica*) y el castaño (*Castanea sativa*), apareciendo en ocasiones ambas especies mezcladas en Cabeza la Vaca (Jara, 1989).

Sobre la climatología diremos que el Macizo de Tentudía, al ser la zona de mayor altitud del área, actúa formando una pantalla que retiene los vientos del suroeste que entran cargados de humedad, posibilitado que en toda la zona se den precipitaciones por encima de la media provincial y temperaturas más bajas, lo cual

---

(55) Esta información proviene tanto del estudio de Ramos ya citado como de otro estudio que el Ayuntamiento de Cabeza la Vaca encargó al Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón de la Junta de Extremadura para el mismo fin, el de delimitar la potencialidad y el estado de sus bosques de cara a su explotación maderera. El encargado de realizarlo fue Adrián J. Montero Calvo, en 1999.

da lugar a una singularidad bioclimática dentro del contexto regional que condiciona la vegetación existente. Así se puede hablar de un clima mediterráneo húmedo (clima mediterráneo con influencia atlántica), donde se recogen precipitaciones medias superiores a los 850 mm/año (Ramos, 1999).

### 4.3. El manejo

Comenzaremos hablando de todo lo concerniente a la siembra de estos árboles y lo que ella conllevaba. Las dos formas de siembra de castaños que se daban con más frecuencia eran, una enterrando la semilla, una castaña, y otra mediante trasplante de una cepa, un pequeño plantón que había nacido entre los castaños. Esto ocurría al quedarse alguna castaña en el suelo durante la temporada de recogida, y luego se enterraba cuando se araba el terreno tras la cosecha. Algunos informantes expresaban que la causa principal de la poca calidad del fruto de algunos castaños era la siembra mediante trasplante de los pequeños castaños que nacían dispersos entre el castañar, sin selección de ningún tipo. De cualquier manera, las dos formas mencionadas de sembrar castaños partían de la misma base, ambas tenían en su origen una castaña, una semilla. Ya en los últimos años de la década de los cincuenta y a partir de ahí en adelante se puso mucho más énfasis en sembrar determinados tipos de castaños, los que producían la castaña que el mercado demandaba, sobre todo temprana, de considerable volumen y buen comer. Para ello unas veces se sembraba la castaña directamente en el suelo o bien se utilizaba primero un criadero de castaños, un lugar resguardado en una huerta o en un corral donde se sembraban en poco espacio muchas castañas con objeto de trasplantar los retoños al poco de nacer.

Para acometer la siembra en sí de una u otra forma, ésta se hacía generalmente arando primero toda la tierra destinada a los castaños, toda la superficie que se iba a plantar, y en su defecto, como ocurría con otros árboles como el olivo o la higuera, se abría una hoya con varios días de antelación al trasplante para que la tierra se calentara y oxigenara. En cuanto a la fecha de siembra nos decía un informante:

“La fecha de siembra es en diciembre o primeros de enero, porque la castaña tiene que estar enterrada y si la entierras cuando la estás cogiendo del árbol que las plantas ya, todavía es mejor.”

S. A., Cv.

Cuando ya se tenía la hoya hecha se aprovechaba un día lluvioso para desenterrar el árbol pequeño y trasplantarlo, de manera que el éxito del agarre fuese mayor. Si la lluvia no venía en diciembre o primeros de enero de todos modos se debían sembrar los árboles, por lo que había que transportar agua al agujero donde se colocaba la planta. Se enterraba la raíz y se le ponía agua y tierra, pisando alrededor del arbusto para afianzarlo. Luego se le echaba agua de nuevo, con lo que finalizaba el procedimiento de siembra mediante trasplante. Utilizando este sistema se perdían pocos árboles. Respecto a esta forma de plantar castaños nos ilustra un

cabecalavaqueño:

“La hoya es como sea la plantilla. Yo arranqué para sembrar 30, para sembrar en otro sitio porque se habían perdido quince de cuarenta que habían sembrado, me llevaba sacos y las arrancaba con el cepellón (“un cepellón de tierra que sacas con la raíz”) y cada una las arreliaaba con un saco y las amarraba y luego las metía en un serón en la mula y la hoya la tenía hecha ya.”

S. A., Cv.

La siembra con semilla se hacía en los meses otoñales, a finales de octubre y durante noviembre, habiendo arado previamente todo el terreno que iba a ocupar el futuro castañar. Luego se cavaba en el suelo un agujero (menor que en el caso de la hoya) y se depositaban dos o tres castañas, intentando asegurar mediante ese número que al menos uno de los futuros brotes prosperase y agarrara. Si nacía la mayor parte de las castañas sembradas, se procedía a entresacar algunos de los castaños cuando ya sobrepasaban el año de vida, cuando alcanzaban más de un metro de altura. Pero en la mayoría de las ocasiones se entresacaban a partir de los cuatro años, cuando ya podían servir como vigas para techos.

Aspecto muy importante para entender globalmente este agroecosistema es el hecho de que, antes de la coyuntura económica que abrió los mercados externos a la castaña y aumentó su precio, se sembraban los castaños de cualquier castaña comestible de los varios tipos que había y que luego veremos. Parece que esas variedades de castañas comestibles no eran las apropiadas para la siembra porque (degeneran) y, aunque se injertasen, el fruto ya no era bueno nunca, lo cual no quiere decir que dejara de producir. La castaña más apropiada para siembra era la bravía o silvestre, y una vez que el castaño alcanzaba el desarrollo necesario se injertaba:

“Se va seleccionando de la castaña bravía y al injertar la castaña silvestre tienen mejores formas de chupar de la tierra que la otra. Antes sembraban cualquiera de estas que se comen y esas no valen.”

S. A., Cv.

Una vez que los castaños agarraban, durante los primeros años de vida no era necesario ni recomendable arar toda la tierra donde estos se encontraban, sino cavar de vez en cuando alrededor del arbolito *hasta que ya llevas un plantoncillo*.

Respecto al tipo de tierra sobre la que se daba mejor y sobre la que no se criaba el castañar, podemos comenzar con la frase de uno de nuestros informantes que nos decía que:

El castaño quiere la tierra floja. La de ojero y cañás no sirve, sí en estas sierras flojas y malas, tierra jornaguera.

H. R., Cv.

Efectivamente el castaño no responde en tierras profundas, en *ojeros* y

cañás, y por el contrario lo hace perfectamente en las sierras como la de Tentudía y las colindantes donde predomina el suelo de poca profundidad y abundante en rocas y piedras. Los terrenos más profundos, llanos y situados a una altitud menor, se caracterizan por alojar los amplios encinares y alcornocales de la zona, mientras la tierra *jornaguera*, floja, poco profunda y de clima atlántico, viene caracterizada por los robles y los castaños<sup>56</sup>, dándose otras plantas y arbustos también asociados a este tipo de tierra y clima tal que los helechos, zarzales, etc. De este modo tenemos claramente los castaños situados en la zona de sierra de la población cabezalavaqueña como hemos dicho ya. Según la explicación que nos dan los propios habitantes, la razón de que los castaños necesiten este tipo de tierra es porque es más fresca en el verano, por lo que aguantan mejor el estío, e incluso se nota en el fruto, ya que mientras de más umbría disponga el árbol que lo cría será mejor. La castaña de solana era de menor tamaño y calidad que la de umbría. Uno de nuestros informantes caracteriza la tierra apropiada para castaños y la zona donde se da en el término de Cabeza la Vaca de esta manera:

“Toa La Buitrera pa la parte de la carretera de Calera hay pocos castaños y da mala castaña, menúas, sin embargo en el robledal de La Buitrera, donde está el monumento, es lo mejor del término pa castaña. Eso es tó de monte y vallao, tiene que ser tierra con piedras. También vale la tierra *jornaguera*, es la tierra caliza, es tierra colorá y volcánica, de caliza de la que se hace la cal blanca, es pa olivo y castaños, y hasta pa higueras, aunque esté ahí abajo por la carretera pa Segura. Salen ellos solos en esa tierra y se crían.”

S. A., Cv.

El castaño, cuando crece, alcanza una gran envergadura y sus extremos deben quedar libres, sin rozar con las ramas de otros semejantes ya que, si no, perdía parte de la cosecha. Según los cabezalavaqueños, esto era así porque cuando castaños u otros árboles florecían, no podían rozar sus frágiles flores, ya que las perdían con facilidad y esto equivalía a quedarse sin cosecha. Según Ramos (Ramos, 1999), la razón del espaciamiento es más bien la propia morfología del árbol frutero que necesita crecer más en extensión que en altura, y para ello requiere espacios abiertos, evitando así problemas de competencia. Señala incluso otras probables causas sobre la distancia que había que dejar entre estos árboles. Si están próximos entre sí sus raíces se entremezclan, y hay una enfermedad denominada *la tinta* que se contagia por el sistema radical, lo que no sucedió por respetar la distancia adecuada. Esta enfermedad ha aparecido en estos castañares hace unos años y con poca incidencia, por lo que parece improbable que cuando se sembraron los castañares tuvieran en cuenta la mencionada enfermedad.

La regla contemplada como máxima a la hora de plantar unos castaños era

---

(56) Dentro de la Sierra de Tentudía debemos diferenciar el bosque totalmente humanizado de olivos y de castaños que había en la época que estamos tratando, de la zona de robles. Los robles eran considerados por algunos como una “plaga vegetal”, ya que en determinados trozos, por su profusión y la fuerza con la que salían sus manchones, no permitían otro aprovechamiento. Por lo mismo, estos terrenos eran preferidos por los *pejualers* porque ellos eran los que se quedaban con la leña de todos los robles pequeños que ocupaban la tierra que había que preparar para la senara, tal como vimos antes.

Castañar  
maduro

evitar que rozaran sus ramas, aunque luego el marco que se le daba en ocasiones no era suficiente para cumplirla. Aunque no hay una opinión unánime respecto a la distancia a la que debía estar un árbol de otro, en algunos castañares se pusieron a trece metros de cuadro, otras ocasiones a veinte metros uno de otro, alegando que unos diez metros como mínimo era el espacio que necesitaba cada árbol para que no rozara con el de al lado. Si la distancia entre uno y otro no era suficiente, el crecimiento era en vertical buscando la luz y se obtenían vigas, castaños con gran desarrollo de los troncos y pocas ramas que es la parte productiva de la que salen las flores y los *erizos*. Por el contrario, si el sol les entraba bien y todo el vuelo estaba soleado, el desarrollo era el esperado para que el fruto se diera bien.

En algunas ocasiones, cuando se iban a plantar castaños se medía el terreno y con una soga se iban haciendo líneas donde se colocaban estacas a cada veinte metros, y esta era la señal en dónde debía ir cada semilla o plantón.

Los castañares cabezalavaqueños son en su mayoría plantaciones con estructura a marco real con grandes espaciamientos entre árboles (10-12 m.) debido al aprovechamiento frutero que han venido teniendo. No obstante, en la finca Los Cortinales aparece una parcela de aproximadamente de dos hectáreas poblada con castaños procedentes de cepa, muy tupidos, con tres pies por cepa y una altura de 15-20 metros (Ramos, 1999). Este terreno era el vivero para las plantaciones realizadas en la finca y quizás en la zona, aunque probablemente en los años cincuenta fue cuando se originó. Su posterior abandono ha dado lugar a la estructura que hemos descrito.

Como hemos dicho antes, la mayoría de los castañares se encontraba en Cabeza la Vaca, aunque en otras poblaciones había algunas propiedades con algún pequeño núcleo de castaños. Los castañares en Calera consistían en un número de castaños no superior a la centena, distribuidos entre las pequeñas propiedades de la Sierra de Tentudía. En el caso del marco que se le daba a estos castaños se

asemejaba a lo que ya hemos visto antes:

“... yo sembré castaños en una finca que teníamos en la sierra y es hoy de un hermano mío. Lo sembré en el cuarenta y nueve cuando me fui al Servicio. Lo sembré con una cesta donde llevaba las castañas y un sachito que iba haciendo una hoyas, lo cavaba y echaba tres o cuatro castañas y con mis pasos en línea recta le daba catroce pasos (unos 10 metros). Sembré ciento veinte y se perderían unos veinte.”

M. F., Cl.

Sin dejar esta población y la reforestación de pinos que se llevó a cabo en la finca El Moro, debemos decir que también se plantaron algunos castaños en dicha reforestación, de los cuales quedan varios ejemplares con unos cincuenta años de edad actualmente.

La tierra que anteriormente hemos descrito como la más apropiada para los castaños, también lo era para los olivos fundamentalmente, por lo que a veces, teniendo en cuenta la carestía de tierras para muchas familias, se llegaron a sembrar en combinación ambos cultivos. Sólo con los olivos se llegó a sembrar el castaño, a pesar de que este, por el gran porte que alcanza era un serio competidor para el olivo. Además, el castaño es un árbol muy longevo, por lo que si se sembraban en combinación no se podía seguir la estrategia usada en el caso de combinar higueras o bruñeros con olivos, consistente en que cuando empezaban a madurar los olivos ya decaían los demás por haber llegado al final de su ciclo vital.

La labor principal y a veces única que se le daba a los castañares consistía en ararlos una vez a lo largo del año, después de que había terminado la recogida de la castaña. Con ello se perseguía una serie de fines, como son la propia labor de la tierra (mayor oxigenación, retención de humedad, rotura de la corteza, etc.) y la consecuente mejora del producto de esos árboles, así como también la limpieza del terreno de toda clase de malezas y de monte. Otro fin que facilitaba el arado del terreno era que se enterraban los molestos *erizos*, que de otra manera entorpecerían la tarea del apañío de la temporada siguiente. La recomendación era arar el castañar todos los años para mejora de la castaña, aunque si alguna temporada se pasaba sin dicha labor no suponía un gran detrimento para los castaños, excepto si el castañar era todavía pequeño, en que el arado era obligado para librarlo de maleza y *darle frescor en el verano*. En los castañares de pocos años había que evitar que el pasto creciera, ya que mientras eran plantones o árboles pequeños las hierbas y el pasto se daban normalmente, hasta que el castaño iba creciendo y anulando la posibilidad de que la hierba y el pasto crecieran en su entorno en la medida en que sus raíces y su sombra los anulaban. Cuando ya eran grandes, la hierba apenas crecía debajo de ellos, salvo quizás en los pocos espacios por los que el sol penetraba entre uno y otro castaño. Cabe pensar, tal como dicen los entrevistados, que la competencia por los nutrientes y la luz era la causa de la merma de hierba entre los castaños cuando estos crecían. Sin embargo se debe a que el castaño tiene unos compuestos en la corteza, hojas y tronco, llamados taninos, que además de tener diversas propiedades como para curtir pieles, o para medicamento, cuando pasan a la tierra acidifican el humus impidiendo el desarrollo de las hierbas. Un caso similar

sería el de los eucaliptos (Ramos, 1999).

Otra labor que se le daba a la tierra del castañar era maquinarla, que más que el laboreo de la tierra y la mejora de la arboleda lo que perseguía, una vez más, era allanar el terreno para el fácil apañijo de la castaña. En otras ocasiones, y con la intención de mejorar el terreno, se utilizaba otro medio parecido:

“Otras veces no se maquina sino con una tranca con unas tablas, una zorra, una esterronaera se la echo a las bestias y me clavo encima y se lo paso pa que le quede el terreno más llano.”

H. R., Cv.

Como dijimos antes, la tierra adecuada para que se forme el castañar debe ser floja, pedregosa y no era recomendable añadirle al cabo del año ningún tipo de estiércol ya que podía llegar a secarse. En ocasiones esta regla podía no observarse en la medida en que llegaba a sembrarse forraje, para lo que se le ponía un poco de estiércol de bestia con la intención de abonar y enriquecer el suelo. De esta manera también se le notaba la mejora a las castañas aquel año. El forraje y los *chochos* parece que eran los únicos cultivos que podían llegar a darse en el tipo de tierra ocupada por el castañar, y a veces debido a los taninos y al enorme cuerpo de raíces de los castaños, mermaban el cultivo del forraje incluso si este se beneficiaba mediante el estiércol.

Finalmente, como otra labor destinado a la mejora de las condiciones de apaño, estaba la roza de los helechos y malezas del terreno. Estos trabajos se realizaban con hocinos y a veces con sachos para eliminar algunas raíces de estas persistentes plantas.

Sobre la poda de formación adecuada para los castaños, lo que queda patente es que no se consideraba similar a la de un olivo, higuera o encina, aunque podía tener algunos puntos en común. El castaño se podía formar de varias maneras y estas se consideraban entre los propietarios como adecuadas, aunque cada uno muestre inclinación o preferencia por alguna en concreto. Fundamentalmente las formas de poda se resumen en dos: ir dejando las ramas internas y tendentes hacia arriba para conseguir que el árbol crezca en vertical, o bien ir dejando y formando el árbol en redondo, con un corte similar al practicado a las encinas y alcornoques en este caso. Estas dos formas de limpiar los castaños se practicaban a pesar de que ambas iban destinadas a la consecución de frutos y no de madera, ya que los estudios actuales señalan que la poda de estos árboles con un fuste alto y conservando las ramas centrales, iba encaminado a la formación de árboles con destino maderero como hemos dicho antes. De todos modos el canon más habitual en la época que estamos tratando era dejar y formar los castaños hacia arriba, y ahora domina la tendencia a redondearlos incluso rebajando aquellos que en principio se formaron hacia arriba. Esta limpia del castaño se practicaba cada cuatro o cinco años en los ejemplares más jóvenes, y a diferencia del olivo o la encina, que eran *más espulgaos* y había que cortarle gran cantidad de ramas, en el castaño *era un tarameo*, o sea, que se le cortaban pocas ramas. Sobre todo a los de avanzada edad, cuando ya superaban los sesenta años, había que cortarle pocas ramas y

siempre con el hacha grande. Esta era otra diferencia entre los castaños y las encinas, olivos, alcornoques e incluso higueras. Para la poda de estos árboles se combinaban hachas grandes con otras pequeñas más manejables, a causa de que había que cortarle ramas pequeñas y otras mayores. Sin embargo, las ramas del castaño eran grandes y el utensilio adecuado para su aseo era el hacha mayor.

“Se le quitan los chupones del medio que le salen en las cañas por dentro y que son como varas de varear, o una rama que tenga aburría el árbol. Siempre se van descargando arreglo al árbol, él es el que manda, a uno se le corta más, a otro menos, a otro se le corta un chupón de la copa, se le despunta pa que el castaño no abra... Cada tres o cuatro años se le limpia, echa muchos brotes en el medio. Desmamonar se llama a quitarle las varetas del medio [mamones]. Alrededor del castaño echa unas varillas que salen de la tierra y se le quitan tos los años, pero no las pierde y brotan. El que tenga eso no se le quita nunca. No son tos los que las echan y el que tiene le salen desde chico. No salen si el castaño es de no tener varas alrededor de él ni cuando se corta por la peana, aunque en ese caso tos echan por la peana cortá.”

S. A., Cv.

Según Ramos (Ramos, 1999), en muchos casos las podas realizadas han sido poco adecuadas a la vocación frutera, encontrándonos con fustes muy elevados que han sido trasmochados a los 6 ó 7 metros de altura, por lo que no tienen la forma redondeada que cabría esperar dado su aprovechamiento. Esto se debe fundamentalmente a que los ejemplares que existen son en su mayoría anteriores a los años sesenta, cuando aun no se habían abierto los mercados de castañas y la producción frutera no reportaba tantos beneficios.

En cuanto a las enfermedades dos son las afectan principalmente a los castañares de la Península Ibérica: *la tinta* y *el chancro cortical*. Ambas son producidas por el ataque de distintos tipos de hongos. *La tinta* se manifiesta por el amarilleamiento de las hojas, principalmente las de los extremos de las ramas, que terminan por caer, y la muerte paulatina de las ramillas y brotes terminales; también disminuye el tamaño de los frutos, abriéndose los *erizos* antes de madurar la castaña. Con el avance de la enfermedad el hongo llega a invadir todo el árbol causándole la muerte.

El chancro cortical por su parte, *origina la aparición de manchas pardo-amarillentas en la corteza del árbol que posteriormente se resquebraja irrumpiendo a través de las mismas pequeñas pústulas de color amarillo-anaranjado. La consecuencia del desarrollo de la enfermedad es el taponamiento de los vasos conductores de la savia, terminando por morir el árbol* (Jara, 1989).

Ambas enfermedades han causado grandes estragos en los castañares del norte de la Península Ibérica y resto de Europa, siendo más leves los daños producidos en el sur. Para nuestro caso, Ramos cree que el motivo de esta diferencia en la virulencia de los ataques, puede ser debido a la resistencia natural que presentan los castañares de la zona sur por la menor humedad del ambiente lo que dificulta el desarrollo de los hongos causantes de las enfermedades (Ramos, 1999).

Nuestros informantes coinciden en decir que los castaños antes no mostraban enfermedades, o al menos que ellos conocieran y le hicieran daño al

árbol y/o a la producción de las castañas. Aun así se llegaba a dar en escasas ocasiones lo que se conoce como *la pica de la castaña*, que es el resultado de la acción de un gusanillo que como su nombre indica pica y horada este fruto. La explicación de los campesinos sobre la causa de por qué antes apenas se daba y ahora abunda, es que los otoños lluviosos, más frecuentes décadas atrás, saneaban la castaña. En el caso de que lloviera al final del verano y luego nuevamente predominaran el calor y las temperaturas altas, la otoñada temprana se cortaba, la castaña se picaba y los *erizos* se caían.

El argumento de la reducida pluviosidad de las últimas décadas es usado en general por el campesinado para explicar muchos cambios de los que se producen en los campos de nuestra tierra, tal como acabamos de ver para el caso de *la pica de la castaña* en Cabeza la Vaca. Pero si nos entretenemos en echar un vistazo a los datos correspondientes a la lluvia caída precisamente en la parte alta de esta población, que es donde está colocado el observatorio de Instituto Nacional de Meteorología, y es donde se localizan los castañares, obtendremos otra visión. Estos datos los recoge Ramos (Ramos, 1999) y nos demuestra que nos encontramos con las oscilaciones propias del clima mediterráneo, con la matización de la variante atlántica que eleva las precipitaciones respecto al resto de la comarca con altitudes menores. Por tanto la variante de la pluviosidad, apuntada por nuestros informantes como la causa de la incidencia de *la pica*, no creemos que sea muy relevante. El mismo Ramos cree que más que estos factores ha sido la falta de tratamientos y medidas preventivas para combatir la enfermedad y el mal estado en general de los castañares, el causante de esta enfermedad.

Volviendo a otros aspectos del ciclo del castaño, al final de cada primavera, en los últimos días de mayo o primeros de junio, los castaños echan *los candiles* (*rabinos* o flor del castaño) primero, para que luego en el extremo de esta forma de flor alargada broten las *motas de erizo*, los *erizos* que a lo largo de su desarrollo durante cuatro meses albergan una o tres castañas. En cuanto a la periodicidad productiva es un árbol similar a la higuera *todos los años trae algo*, con lo que obtenemos una positiva característica de estos bosques, ya que aseguran cada año cierta producción. Por ello era particularmente importante la tenencia de un castañar para las familias campesinas, para la gran parte de pequeños propietarios *calabaceños*, que así accedían a una cosecha segura cada año. Las castañas, junto a los frutos de las higueras y las encinas, constituían la base del sustento para el ganado durante parte del año.

Entre los tipos de castañas que existían podemos hablar de las tempranas, las bravías, las *comisarias* y las tardías. Algunas personas llegan a identificar una quinta tipología denominada *negreta*, pero su caracterización similar a la bravía nos hace pensar que se trata de la misma. En la época histórica en que centramos nuestro estudio, las variedades más abundantes con diferencia eran las tardías y las bravías. Entre las características que los hombres del campo cabezalavaqueños asignan a cada variedad de este fruto destacan las siguientes. La comisaria era una castaña *peloncina* que se pelaba muy bien y era menuda. Su parecido externo a las castañas tempranas era mucho. De estos castaños había pocos, debido a que la castaña era muy menuda y ofrecía poco interés de cara al consumo y a la venta.

La tardía era mala de pelar y era la última que brotaba y maduraba en la echada anual de los castaños. Su castaña podía aguantar perfectamente hasta Nochebuena en el campo sin picarse y una vez recogida y almacenada se conservaba gran parte del año en buen estado. Estas castañas eran las mejores para comer, aunque ofrecían muchas dificultades para pelarlas, a no ser que estuviesen tostadas o cocidas.

La temprana era voluminosa y también de pequeño calibre, se pelaba bien, pero debía consumirse con rapidez porque se llenaba de bichos. Como su propio nombre indica eran los primeros *erizos* en salir aunque en cuanto a calidad era considerada como la peor entre todas. A partir de la coyuntura comercial en que se empezó a vender castaña destinada al exterior de la población esta tipología le ganó terreno a las otras variedades, precisamente por ser la primera que daban los árboles y ser absorbida rápidamente por el mercado como ahora iremos viendo.

Por su parte los castaños bravíos echaban sus brotes de los que nacían los *erizos* y las castañas entre la echada de los tempranos y los tardíos. En ellos la regla de que los castaños como la higuera, todos los años daba fruto, se rompía en cierta medida, ya que algunas temporadas, a pesar de que echaba sus *erizos*, estos no tenían castañas dentro. Sin embargo, el año *que le viene bien* casi todos los *erizos* daban una castaña *como un repión*<sup>57</sup>, aunque siempre era una sola.

Como ya adelantamos en páginas anteriores, la explicación sobre dos temas como son el de la venta y el de los injertos de los castaños que van íntimamente ligados, nos darán luz sobre los cambios estructurales que afectaron al castañar de Cabeza la Vaca desde finales de los años cincuenta, aunque nosotros nos centremos en el modelo de explotación y gestión que tenían hasta esos años. Durante la posguerra la castaña era un producto vendible y demandado por un mercado comarcal, cercano, de corto radio. El caso es que esta demanda nunca fue un acicate para mejorar o decantar la producción hacia la venta, sino que por el contrario las castañas se destinaban principalmente a la alimentación del ganado porcino a medida que iban madurando, y también a pienso invernal para todo tipo de ganadería. Para que las castañas aguantaran sanas un año había que deshidratarlas mediante un proceso llevado a cabo en unas construcciones hechas *ex profeso* para este menester, los *zarzos*.

Fue la intensificación de la penetración en nuestra zona de estudio de la economía de mercado lo que espoleó la generalización de los injertos de los castaños bravíos en tempranos ya que, como hemos dicho, la castaña temprana comenzó a tener una gran demanda en los mercados urbanos.

A causa de lo que hemos dicho, los castaños que más se injertaron fueron los bravíos. Sobre estos castaños hay que decir que eran diferenciados como una variedad por algunos propietarios, otros, sin embargo, opinan que los castaños empezaban a salir bravíos cuando nacían sucesivamente castaños y no se injertaban. Dicho de otro modo, unos consideran el castaño bravío como una variedad distinta a los demás, mientras que otros llaman bravíos todos los castaños que nacían espontáneamente en los castañares. Lo cierto es que los castaños bravíos sólo

(57) Voluminosa, de gran tamaño. Al repión se le llama en otros sitios peonza o trompo.

daban una castaña por *erizo*, mientras que los demás echaban tres. Por ello los castaños bravíos fueron los que se injertaron con varas de tempranos, los más comercializables, aunque esto se hizo mayoritariamente después de la época de estudio que abarcamos en este trabajo. Además hay que tener en cuenta que los injertos sobre los castaños bravíos agarraban con más fuerza que sobre los otros castaños. Ello se debe a la mayor fuerza de los árboles que nacen directamente en la naturaleza, sin intervención del hombre, como sabían los campesinos por ejemplo al injertar un perero en *galapero* o una parra en parra americana, como vimos.

“Los castaños no los tenían preparaos, eran bravíos que le decimos, como silvestres, porque ese castaño cuando nace no da la castaña buena, es bravío y hay que injertarlo, si no sirve pa na.”

S. A., Cv.

Pero para centrarnos en los años que nos ocupan y en los injertos que se daban, digamos que se injertaban pocos castaños y según algunos campesinos aquellos no eran injertos:

“...no lo injertaban, lo destrozaban esmochándolo por la trepá, le cortaban todas las ramas y le dejaban un cacho de bajera y en el lao donde echaban las varas ahí los injertaban y si agarraban los injertos lo amostrencaban ya los bravíos del to<sup>58</sup>. Lo dejaban hasta que estaba como una pierna. Era un atraso. Y cuando estaba el plantón formao con el troncón como una pierna nuestra o más gordo lo esmochaban por la trepá y lo llenaban to de cortes y en las varetas que echaban nuevas así, como los deos luego lo injertaban de canuto, que entonces era el único injerto que se conocía aquí para castaños, higueras...”

S. A., Cv.

El injerto generalmente se practicaba en los castaños bravíos, como hemos dicho, aunque también se hizo algunas veces en cualquier otra variedad cuando el árbol y particularmente su producción se consideraba deficiente en calidad o cantidad. Un injerto podía ser de dos tipos, *de canuto* o *injerto de yema*.

El injerto *de canuto* se llevaba a cabo de la manera siguiente. Una vez que la cosecha de castañas alcanzaba su culmen de maduración y se caía al suelo, por *Tosantos* o mediados de noviembre, al castaño se le practicaba una poda que despojaba al árbol casi de todas sus ramas a la altura del inicio de las ramas desde el troncón, proceso de limpia (no selectiva como ocurría con la poda periódica, sino sistemática) que se podía hacer hasta en marzo ya que antes los castaños eran algo más tardíos que actualmente en la echada anual. Según la denominación local se *esmochaba por la trepá*, o sea, las ramas originarias del castaño se cortaban a la altura del tronco del árbol como hemos dicho antes. Las nuevas ramas sobre las que se iban a poner los injertos brotaban en abril. En la primavera, cuando estas ramas alcanzaban el grosor de un dedo, se les ponía el canuto, lo cual se podía hacer hasta en mayo como fecha más tardía. Una vez que se pensaba injertar un

(58) Le daban una forma fea de acuerdo al patrón de castaño bonito estéticamente. En este caso se refiere a que lo dejaban con pocas ramas, pequeñas y mal distribuidas.

castaño, previamente había que localizar y seleccionar las varas que se iban a poner, varas que generalmente procedían de las ramas injertadas de otros árboles, las más productivas. Del castaño que se consideraba productivo y temprano se cortaban unas varas el mismo día que se iban a poner, y del mismo grosor que las que se le quitaban al bravío para injertarlo. De ese modo la cáscara de ambos coincidía, ya que era esta la que realmente agarraba al poner la nueva vara sobre la que se había cortado. De la yema, del potencial brote de la vara injertada, nacería una rama que crecía y producía castañas tempranas en la base de un castaño bravío. El resto de la vara, unos centímetros por encima de la yema, se pudre y se cae sola al cabo del tiempo. El corte sobre ambas varas, la podada y la que se iba a injertar, debía ser plano y coincidente en grosor para que engarzaran y ajustaran. Precisamente se llama *de canuto* este tipo de injerto porque lo que se introduce en la rama que se cortó y a la cual se le ha dejado unos centímetros por encima de la *trepá*, es la cáscara de la nueva rama, un canuto. A la nueva rama cortada cuando el castaño estaba en celo, en mayo, se le dividía en dos su cáscara mediante un corte limpio y esa era la parte que debía engarzar en la rama a la que iba destinada, la del castaño bravío previamente podado. Este sistema era el más utilizado y debía hacerse con el árbol en celo para que la cáscara se desprendiera.

“[injerto] De canuto, es sacarle un canuto a una vara y abrirle la cáscara y cortarle la punta de la vara y rajarle la cáscara y ir metiéndole, bajándole, bajándole hasta que llegas a juntarlo con la otra vara, que el canuto quede ajustado, no flojo porque no agarraba.”

S. A., Cv.

“... la vareta pa injertar. A esa vareta cortas dos rajadas, dos regaeras en la cáscara y sacas el canuto y a la otra que ya le has bajao tú la cáscara se la entras con la yema, igual que un dedil roto entra en un deo. Se ajusta pa que la savia corra.”

H. R., C.

El injerto *de canuto* se hacía sobre castaños bravíos porque era sobre los que agarraba y se desarrollaba con más fuerza que en ningún otro. Aunque se llegaron a injertar otros no bravíos como dijimos, a veces la rama injertada degeneraba y apenas daba fruto. Era norma general que los injertos se hicieran en árboles jóvenes, aunque en los viejos se podía practicar, y no sólo en castaña temprana sino también tardía, sobre todo si pensamos que el destino de la mayor parte de la castaña no era la venta, sino el autoconsumo hasta finales de los años cincuenta.

El otro sistema para injertar castaños era el *injerto de yema*, que antes prácticamente se desconocía y se utilizaba poco. El proceso realizado era coincidente básicamente con el otro que acabamos de ver, en cuanto a las fechas apropiadas para hacerlo, árboles a injertar y algunos factores más. La principal diferencia radicaba en que el *injerto de yema*, como su nombre indica, se colocaba como elemento nuevo sobre la rama del bravío. Se aportaba solamente la yema con un trozo de cáscara proveniente del árbol considerado bueno. Digamos para

entendernos, que era como el *de canuto* pero sin la madera interna de la rama, sólo con la cáscara. Esta yema, que se colocaba superpuesta con la otra yema del castaño donde se pretendía que agarrara, se ataba durante unos veinte días y luego se le quitaba la cuerda *para que no cueza*.

Tanto el injerto *de canuto*, más generalizado, como el de yema, suponían el corte de la mayoría de las ramas desde donde parten, del final del troncón del castaño. Debido a ello, por donde se le practicaban estos cortes a ras del tronco la madera empezaba a pudrir como consecuencia de los elementos meteorológicos y *por el corte se hacía como estopa*. La madera se encorchaba y evidentemente su capacidad de soporte de las ramas que progresivamente iban creciendo, disminuía. Esta era la razón de que en muchas ocasiones, al ser una madera pesada y cargar de fruto periódicamente, las ramas se rajaran y se vinieran abajo, consecuencia siempre de la poda e injerto de unos años atrás.

#### 4.4. Recolección y destino de los productos

En cuanto a la producción de la castaña debemos decir que a primeros de octubre, e incluso antes, se empezaba a caer de los *erizos* que la protegen y cubren durante todo el proceso de crecimiento. No todo el fruto *se viene a una mano*, o en otras palabras, de las castañas que tiene un castaño, algunas maduran primero, la de los laterales, y luego las del interior del árbol. Este hecho, entre otras peculiaridades, exigía que si era alguna cuadrilla la encargada de la recogida, debía dar varias pasadas por el castañar para apañarlas todas a lo largo de los veintitantos días o el mes que tardaban en madurar todas las castañas.

El castaño no era un árbol que solía varearse para caerle las castañas, entre otras cosas porque como hemos dicho no maduraban todas a la vez y fundamentalmente porque se le destrozaba la parte más externa y tierna, con lo que acababan con los brotes de la temporada siguiente y consecuentemente con la cosecha. Aun así, cuando los *erizos* se venían abriendo, a veces se le daba con una varilla para caer algunas, y sólo se golpeaban los que estuvieran bien abiertos, que era la señal de que la castaña del interior estaba madura, al menos la del centro, ya que en la mayoría de las ocasiones y dependiendo del tipo de castaño, eran tres las castañas que tenía el *erizo*. Si se desprendía una castaña verde del *erizo* no servía para consumirla. En la mayoría de los casos el mismo aire que se prodiga en estas sierras mecía o azotaba las ramas y caía las castañas.

“Si iban a varear los hombres, se llevaban varas si iban a la aceituna porque el castaño no se varea porque se cae la castaña sola, a no ser que se quede algún *erizo* arriba y le tocas con una vara larga, pero sin varear porque le quitas la cosecha del siguiente año. Eso se le va tocando un poquino en los palos y el ramo suelta la castaña o el *erizo*.”

S. A., Cv.

Con cuadrillas era el modo habitual de recoger la cosecha de castañas,

cuadrillas de mujeres que durante esta temporada iban a las grandes fincas que disponían de suficientes castaños para echar un mes o más entre ellos corricando. El *corrico* era un sistema de apaño prolongado, ya que se realizaba acompasando la caída natural del fruto, sin varear y sin caerle todas las castañas a cada castaño como se hacía con las aceitunas en los olivos. Las castañas se iban recogiendo del suelo, y el corrico exigía que se aplicaran tres manos, tres pasadas, y en el caso de que madurara la cosecha en menos días, con dos manos era suficiente. Ya hemos visto que algunas veces se recurría al vareo de los castaños a principios de la temporada de las castañas, aunque dicha modalidad correspondía a los pequeños propietarios, y sobre todo el vareo se utilizaba para las encinas, olivos y en menor medida las higueras. La castaña se recogía habitualmente mediante cuadrillas de mujeres a jornal que iban corricando. El número de mujeres que engrosaban estas cuadrillas oscilaba entre las quince y las veinte, habiendo excepciones como el cortijo de Don Angel Esteban donde se juntaban unas cuarenta jornaleras. Esto ocurría en las grandes fincas como Los Cortinales, Las Contiendas y alguna otra, aunque también se utilizaba en menor medida entre los pequeños propietarios que podían pagar este sistema en vez y/o además de la autoexplotación de la mano de obra del grupo doméstico. Entre el sector más popular de los propietarios de castañares, mayoritariamente su fruto se iba recogiendo de acuerdo a la disponibilidad de mano de obra exclusivamente familiar.

Cuando una cuadrilla de mujeres iba a una mediana o pequeña propiedad, volvían a dormir a casa, pero la mayoría de estas cuadrillas, al trabajar en grandes propiedades alejadas del pueblo permanecían durante días en las casas de campo, en los cortijos, pernoctando en alguna dependencia donde sólo ellas dormían con el jergón en el suelo. *Igual que nosotros, no en alto*, apostillaba un informante refiriéndose a las condiciones en que dormían los hombres cuando eran ellos los que iban a trabajar en alguna tarea a los mismos cortijos. Al pueblo se iba una vez a la semana o cada quince días, por una muda de ropa, a ver a la familia, por víveres, etc. Las razones del desplazamiento diario en explotaciones pequeñas, estaban fundamentalmente en el hecho de que en estos terrenos no había dependencias donde dormir, a veces ni una pequeña casa, mientras que en los cortijos solía haber una o varias naves destinadas a las cuadrillas.

El procedimiento para reunir a una cuadrilla de mujeres se solía repetir cada año. Era el dueño de la finca el que recurría a un manijero que además permanecía con él durante el resto del año para diferentes trabajos. El manijero avisaba por las casas a las apañadoras de costumbre: *dile a tu hija que se va a empezar a apañar en Los Cortinales, o llegaba a otra casa y se lo decía a la mujer...* De esa forma acudían las mujeres el día señalado a la finca correspondiente, y allí se les informaba de las condiciones de trabajo que prácticamente no cambiaban de un año a otro, a excepción de pequeñas subidas del jornal. A la cuadrilla femenina se le añadía también un par de hombres o tres que se encargaban de cargar los sacos, llenarlos y transportarlos con las bestias. Una división del trabajo por géneros que ya encontramos también en las cuadrillas que apañaban las aceitunas y las bellotas en todos los pueblos.

La cuadrilla repetía día tras día su rutina. Salían juntas del cortijo al amanecer

y se desplazaban donde habían dejado el tajo el día anterior. De esta manera nos lo dice un informante:

“Comían unas veces en el cortijo si les caía cerca y, si estaban en una punta, en alguna casilla del cabrero o debajo de un árbol alreo de una candela. En Las Contiendas la cuadrilla se quedaba allí de noche, pa la castaña y pa la acituna. Pa venir andando desde tan lejos y como las muchachas las buscaba el guarda de la finca y tenían amistad, pues se quedaban allí y organizaban la juerga de noche en los cortijos. Se llevaban un jergón y lo llenaban de paja del cortijo y también se llevaban una manta. Las hembras por un lado y los varones en otro. Las mujeres llevaban las cestas de varas que hacíamos de olivos. Le dan una pasada al castañar y dentro de dos o tres días otro, hasta que se caen las últimas. Cada castaño tiene unas más tempranas y luego las últimas de las copas tardan más en caerse, ni se curan toas a la misma vez. Primero le coges todo el vuelo al castaño y luego cuando se apaña de segunda por fuera casi no le coges na, sólo alrededor del troncón, las de las copas que se desarrollan después.”

S. A., Cv.

Una de las preocupaciones de las mujeres para apañar eran los *erizos* de las castañas si estas no habían salido de ellos, por lo que se veían obligadas a golpear el *erizo* con un palo para sacar el fruto. Un otoño lluvioso propiciaba que la castaña temprana se cayera sola y libre de *erizo*. Si el otoño venía seco la castaña temprana se caía con el *erizo* y como el suelo se había arado antes del apaño para dejarlo limpio, la tierra, el barbecho estaba blando y los *erizos* se hundían, con lo que aumentaban las dificultades del apaño. La percepción sobre las bondades de este producto, considerado de gran volumen en relación a las aceitunas o bellotas que también se apañaban, quedan recogidas en esta frase:

“Si llueve y se abre bien [el erizo] da gusto coger castañas, yo he cogido en dos horas doscientos kilos, cuatro sacos. Algunos días la [castaña] tenías que dejar en la casa del campo porque no podían las bestias, y luego hay años que te ves negro pa poder coger una carga porque están en los erizos.”

S. A., Cv.

En relación a las dos cosechas antes mencionadas, bellotas y aceitunas, la castaña se recogía bien y de manera más rápida. Para adelantar en el apaño de las castañas a veces se esperaba unos días desde que empezaban a caerse las primeras que maduraban. De ese modo, como quedaban menos arriba, se recogían antes y con menos pasadas. Otro factor importantísimo para la eficiencia y la brevedad en la recogida era la preparación del terreno, del suelo. Si se preparaba, se araba previamente y se limpiaba de monte y pinchos, la tarea era más fácil. Antes del otoño se le hacían estas labores al terreno de cara al apaño, que se empezaba a finales de septiembre y sobre todo durante el mes de octubre y buena parte de noviembre.

En cuanto al destino de la producción, las castañas se solían destinar mayoritariamente al consumo de los animales antes de la apertura de los mercados

a este producto. De cualquier modo, había algunos pequeños propietarios que vendían toda su cosecha o una parte de ella, obteniendo así cada año cierta cantidad de dinero, el cual era muy importante dentro de las estrategias de la economía familiar precisamente porque era un ingreso seguro.

En los años cuarenta y primeros cincuenta las castañas las compraban en su mayoría campesinos cabezalavaqueños que engordaban algunos cerdos o que las dejaban para el resto del año como pienso para otros animales. También se vendían algunas de las más gordas para asarlas en el mercado local y comarcal. A partir de los cincuenta se fue imponiendo la venta de castaña gorda y temprana para mercados urbanos.

La dinámica que se seguía a la hora de almacenar y vender las castañas era la siguiente. Las castañas, a medida que se iban apañando se llevaban a las casas del pueblo. Esto si se trataba de castañas gordas en su mayoría, si no, había que orearlas, apartando la menuda que se quedaría en el campo para posteriormente *enzarzarla*. Las de las casas se apilaban en algún sitio en el que no estorbaran, esperando que pasara por el pueblo algún arriero o algún comprador ocasional de los habituales cada temporada. Este sistema de compra era controlado por dos o tres corredores, intermediarios del pueblo que sabían exactamente las casas que disponían de castañas para venta y a ellas se dirigían con los arrieros y compradores cuando estos llegaban a buscarlos. El comprador traía su cuartilla y esta era la medida utilizada, pagaba al vendedor y lo tratado al corredor, que cobraba por ambas partes.

Ya en los sesenta se abrieron lo que se conoce como puestos. Eran pequeños locales de recogida de castañas donde los compradores eran en su mayoría de fuera de Cabeza la Vaca y de la comarca, dejando una especie de delegado local para que estuviese diariamente al frente de la recogida del producto que llegaba, sobre todo al final de la jornada cuando ya se había apañado a lo largo de todo el día cierta cantidad de sacos.

Una parte de la producción de castañas de cada año entraba en un circuito de cambio, trueque y venta acorde a la economía de la época, donde el autoconsumo y las relaciones comerciales no estrictamente monetarias estaban al orden del día. De esta forma había propietarios que se desplazaban con sus bestias cargadas de castañas a Fuente de Cantos, principalmente con varias fanegas de castañas en sus serones. Allí solían venderlas o cambiarlas por algún otro producto. El cambio más recordado era el de castaña por garbanzos en Valencia del Ventoso, término conocido por la cantidad y calidad de sus garbanzos entre las poblaciones colindantes.

Las castañas tenían dos destinos claros y diferenciados a la hora de su consumo, por un lado el ganadero y por otro el humano. En la época que nos ocupa predominaba el destino ganadero de este producto, hasta que se fue imponiendo su venta hacia los centros urbanos principalmente para ser asadas, como ya dijimos.

Si nos detenemos en analizar cómo era el consumo ganadero de las castañas, debemos señalar que la especie consumidora por excelencia de este fruto era la porcina, aunque la comían todo tipo de ganado característico de la zona.

A los cerdos, o bien se les “abría” el estómago con castañas y bellotas de roble, que son dos producciones tempranas, en espera de la montanera con la que se engordarían definitivamente, o por el contrario, se engordaban enteramente con castañas. Lo habitual en este segundo caso era tener los guarros encerrados en alguna majada o corral ya que la castaña es de menor alimento que la bellota y si el cerdo estaba suelto entre el castañar no engordaba bien, hacía demasiado ejercicio y el aprovechamiento castañero no era óptimo. Podemos decir que el engorde de guarros con castaña se hacía mediante la estabulación de los animales, de manera intensiva. Tengamos en cuenta otro factor que contribuía a la estabulación de los cerdos, la inexistencia de cercas. Puesto que en aquel periodo las paredes de piedra no habían terminado de construirse y generalizarse tal como las conocemos hoy, los castaños se encontraban en suertes, propiedades deslindadas mediante alguna señal o mojón, lo que equivalía a que el ganado debía ser guardado si estaba suelto. Los cerdos que sí campeaban entre los castaños una vez recogida la cosecha eran los de vida, los pequeños para el año siguiente, en los terrenos delimitados por paredes y en las suertes, las cuales llegaban a arrendarse e incluso a darse para los lechones, de manera que *aprovecharan los retales*.

El guarro gordo de castaña salía gordo en la misma fecha que el de montanera. Señalan los informantes que la carne engordada principalmente con castañas era de buena calidad, pero con menos grasa y diferente a la de los cochinos que habían engordado con bellotas.

Aquella parte de la producción de castañas que no se consumía en poco más de un mes por el ganado debía someterse a su deshidratación y después se guardaba para ir consumiéndola durante el resto del año. Era una cuestión de estrategia y de previsión más de las muchas que debía tener en cuenta el campesinado a lo largo de las distintas cosechas del ciclo anual. En este caso, una vez que se había calculado mediante ojeo a finales del verano la cantidad de castañas necesarias para engordar algún cochino, el resto de la cosecha se deshidrató en noviembre, justo después de apañarlas. Es lo que se conoce como *enzarzarla* en Cabeza la Vaca y en los pueblos cercanos de la provincia de Huelva, que también disponen de castañares como se dijo. Esta era una estrategia muy común y extendida entre los campesinos de la localidad que veían en este pienso un aporte de primer orden para su ganado a lo largo de los inviernos en una época donde primaba el autoabastecimiento. Si la castaña se dejaba demasiado tiempo expuesta a la intemperie se producía lo que se conoce como cocerse, o también podía retoñecer, por lo que había que apañarla y llevarla a los *zarzos*. En estas construcciones se sometían durante unas horas al humo y al calor, mediante los que se las despojaba de su humedad. Así aguantaban toda una temporada hasta la siguiente cosecha, almacenadas en algún doblado o rincón resguardado del agua.

“Esa castaña se le echaba sobre to a los cochinos y que roan, pa el ganao de vida, pa sostenerlo hasta la montanera. La castaña se pudre porque se cuece debajo de los castaños y hay que *enzarzarla* y se queda arvellaná y da un gusto mu bueno.”

S. A., Cv.

Pero si de algo conocían las castañas los que no habían nacido en poblaciones con castaños era porque aparecían a mediados de cada otoño y se consumían de varias maneras a lo largo de buena parte de la temporada de frío invernal. Hablamos y distinguimos entre poblaciones con este agroecosistema y sin él porque la percepción sobre las castañas, como ahora veremos, debía ser muy distinta. En Cabeza la Vaca las castañas se tostaban en ollas para venderlas. Imagen habitual era la de “El Negro” en la Cruz del Rollo tostando y vendiendo castañas a una perra chica primero y luego a perra gorda. Observamos que se usa genéricamente en esta población el término *tostar*, no *asar* como en otros lugares de la comarca, incluso denominan *tostones* a las castañas cocidas (así se denominaba) en casa mediante una sartén vieja con agujeros y que de tantos apuros sacaron a muchas personas durante los años de posguerra:

“...en los años del hambre [se comía] más que el pan. Muchos llegaban a hartarse dos o tres veces al día durante una temporá.”

S. A., Cv.

De Cabeza se desplazaban algunos hombres (los castañeros) a Usagre, Llerena, Bienvenida, Fuente de Cantos y otros pueblos de mediano tamaño a *tostar* y vender castañas. Sin embargo en poblaciones comarcales más pequeñas no recuerdan que llegaran castañas de Cabeza la Vaca, pero sí de la Sierra de Aracena, aunque fuese por meros vínculos familiares como ocurría en el caso de un informante de Santa María de Navas al que se las llevaba un pariente de Cortelazor, en la serranía de Aracena.

“Constancia y su marío vendían helados, y también hacían las castañas que las traían de la parte de Cabeza La Vaca, de Calera y sitios así.”

G. F. y V. J., Pl.

Las castañas estaban claramente asociadas a varios momentos festivos del otoño e invierno, aunque principalmente se consumían *asadas* antes, durante y después de la Navidad y Año Nuevo. También durante los *Tosantos* en lo que se denominaba *la merendita* en Fuente de Cantos.

Pero el beneficio que se le podía extraer al castaño como árbol no se ceñía a la producción anual de la castaña, sino que por otro lado había una serie de subproductos que este agroecosistema proporcionaba.

Se aprovechaba la madera para multitud de usos, así como sus ramas, de diferentes tamaños y grosores. El tipo de madera que posee el castaño entra dentro de la categoría de maderas nobles, y debido a su calidad y dureza se utilizaba localmente, entre otras cosas para estas: las estacas y el aro o circunferencia a base de varas de los chozos móviles de los pastores, las vigas y maderos para los techos, las cancillas, las muletas y los bastones, las trancas de las chozas, las estacas para las redes de las ovejas, las puertas y bastidores, las varas de diferentes tamaños para varear, las *taramas* para candela en temporadas de escasez o falta de otro combustible, para algunos muebles o partes de estos, etc.

Como hemos dicho, la calidad de la madera del castaño tenía gran renombre para diferentes funciones y usos, pero no sólo entre los cabezalavaqueños, sino entre los campesinos en general. Ya vimos cómo en las zonas arboladas de olivos y/o encinas las varas de castaña eran las más valoradas para el vareo. Estas varas se podían adquirir en ferias ganaderas, como por ejemplo la de Fregenal de la Sierra, donde los de Cabeza la Vaca llevaban haces de varas para venderlas.

Estas varas se cortaban como el resto de la madera del castaño para usarla en muebles, techos o puertas, en la fecha en que no tuvieran celo porque se picaban, aunque del castaño se picaba la capa exterior de las ramas o madera con el tiempo, nunca el interior, incluso si se cortaba en dicha época de celo.

En Calera las estacas que sostenían a los aros de los chozos móviles de los pastores, así como los mismos aros, se preferían siempre de castaño. Para conseguirlos se desplazaban hasta Cabeza la Vaca por las varas necesarias.

El uso del castaño en otras poblaciones de la comarca donde no había bosques de este tipo se extendía también hasta Fuente de Cantos, donde iban los propietarios de los castañares que durante la época de poda habían cortado estacas apropiadas para las redes de las ovejas. Ya en verano, cuando llegaba el momento de recoger las mieses, los calabaceños se desplazaban a las eras fuentecanteñas con la carga de estacas y las cambiaban por paja.

En Cabeza la Vaca ya hablamos al principio del capítulo del uso de castaños jóvenes para vigas de los techos. Así se aprovechaban cuando se entresacaban. Otras veces se cortaban los castaños que habían nacido pegados a las paredes debido a la acción de algún roedor u otro animal que arrastraba los frutos hacia sus madrigueras. En las paredes no se dejaban crecer porque con el paso del tiempo eran la causa de que la pared se cayese, al crecer el árbol e ir empujándola en su desarrollo.

Construcciones a base de esta madera eran las cancillas de las paredes que separaban las cercas, las puertas de las casas, la madera que llevaban los escalones de las escaleras de los doblados, los techos de las viviendas y también los de los mismos *zarzos*, etc. Pero la madera había que conocerla perfectamente para saber en qué fechas estaba en su punto para ser cortada y que luego sirviera para cualquier uso. Si se cortaba fuera de esta fecha, cuando la madera *estaba en celo* no era útil. Se decía que los árboles estaban en celo al inicio de la primavera, cuando más savia fluía en su interior. Por el contrario, si la savia estaba *recogida*, en temporada de invierno, era cuando se recomendaba cortar los árboles para aprovechamiento maderero.

“La madera buena es la que se corta a partir de octubre. Cuando están deshojando los árboles ya no se pica, porque si la cortas cuando tiene celo se pica. El celo es cuando va a botonar y si se corta entonces se pica y apolilla. Se corta y se deja por pelar porque, si no, se abren y al siguiente año le sacas las tiras enteras de la cáscara. Las ramas se le quitan en cuanto se cortan. Lo que está debajo de la cáscara le decimos la raspa, que es eso tan fino que tiene como tienen los alcornocques. Hay una oruga que como no la peles en el año, al año siguiente la hace mortajina pero no ahonda, por el medio está sana.”

S. A., Cv.

Una vez seca era difícil de manipular y las puntas o clavos para clavar tablas tenían que ser de acero. Ya clavadas dentro de la madera era prácticamente imposible extraerlas. Si la madera se cortaba en las condiciones señaladas, duraba generaciones sin que se dañara o pudriera, aunque en la medida que era muy dura los carpinteros no aceptaban trabajarla de buen grado.

“El castaño puede vivir cinco o seis siglos del tronco que tienen. En la madera de castaño no se conoce la edad.”

S. A., Cv.

Cuando se caía alguna rama gruesa se aprovechaba para hacer *trozas*<sup>59</sup> de las que se extraían tablas y tablones con la sierra de hoja, que necesitaba de la colaboración y participación de dos personas para ello. Una vez que se caía una rama había que esperar que se secara hasta el punto oportuno para que no estuviera tan verde que al cortar la madera se rajase y ya sólo se pudiese utilizar en alguna puerta de campo, una cancilla o la puerta de una cuadra. También se utilizaban las partes más finas de las ramas para los varales de estas cancillas.

Otros usos más nobles de la madera del castaño eran los pocos muebles que se llegaron a hacer debido, como hemos dicho, a la dificultad de trabajar su madera con la tecnología de la época. Sin embargo, el saber y la experiencia popular extendieron el manejo de las varas finas y otras menos finas para convertirlas en bastones y muletas. Al bastón a veces se le daba la forma en el mismo árbol atando la punta de la vara elegida para este fin sobre sí misma, curvándola. Si la rama ya estaba cortada era necesario trabajarla cuanto antes, verde incluso, se calentaba en la candela mientras se le iba dando la forma oportuna del cayado.

Siguiendo con los usos maderables de los castaños, y ya para terminar, señalemos que las trancas de las chozas utilizadas como viviendas y distribuidas por los campos de la comarca, si había posibilidad, se ponían de castaño por su dureza a lo largo del tiempo.

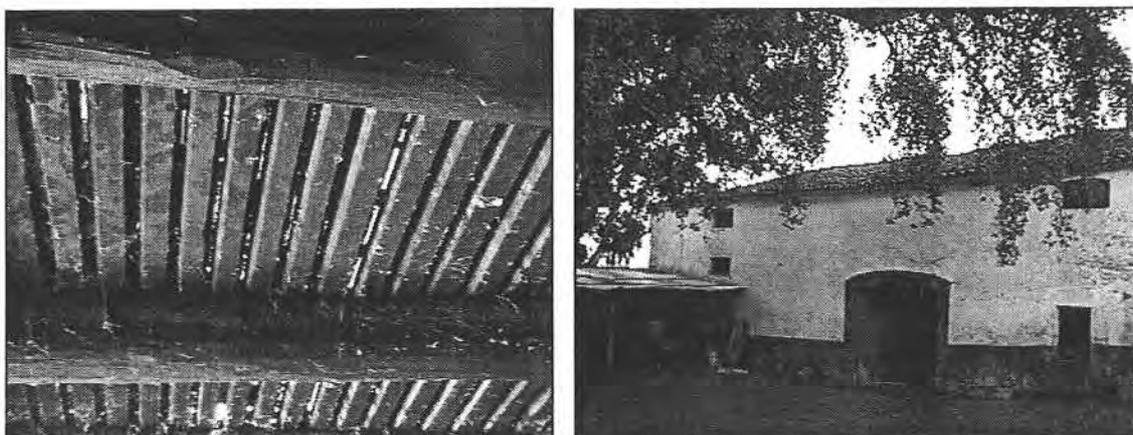
“El castaño era el mejor porque no pudría, era el más bueno, dura cien años y no se pudre. Las chozas con trancas (en el techo), luego el monte y luego escoba. De monte bien sea lo menúo de la encina, del castaño o del roble, que no lo pasa ni el aire cuando ya se aplasta. Se va poniendo la chasca una encima de otra, se hacen manojos y hasta que se llega arriba del todo que se tapa, no iba amarrao. Luego se le ponía la escoba, arriba cruzás, y se amarraban dos o tres cuerdas con dos o tres piedras porque entonces había poco alambre, si había era mejor.”

Z. J., Cv.

Para lo que nunca sirvió la madera de castaño fue para carbón porque se *desbarata y se hacen como los cagajones de los chivos, no sirve el carbón*, sin embargo las ramas se llegaban a quemar en la candela como *taramas*. No así la leña más gruesa que tenía el defecto de dar pequeñas explosiones o *traquíos*

---

(59) Pedazos del tronco de los árboles maderables de dos varas de largo, 1'60 metros.



*Zarzo de castañas y cortijo de Los Cortinales*

permanentemente mientras se estaba quemando.

La hoja del castaño nunca formó parte de los alimentos para los animales, ya que mientras estaba verde aunque la podían comer por ejemplo las cabras, se evitaba que estos y otros animales estuvieran cerca para que no dañaran la cosecha de castañas. Una vez seca la hoja y recogida la castaña, se formaban grandes montones de hojas en el suelo, justo cuando las estampas amarillentas del otoño inundaban los paisajes en los terrenos con arboleda de hoja caduca. En ese estado lo más frecuente era que se apilaran y se les prendiera fuego antes de arar la tierra de nuevo.

En las fincas de gran extensión, las vacas andaban también entre los castaños, no ya en la época desde finales de la primavera que echan los *erizos* hasta que se recogía la cosecha, dado que el ganado vacuno alcanza a comer alto en los árboles o barbean. Una vez recogida la castaña se entraban los cerdos al castañar como principal especie consumidora del fruto para espulgar cada rincón y piedra en busca de las castañas que hubiesen quedado, como ya dijimos.

Cuando los castaños estaban recién sembrados el ganado no podía entrar entre ellos durante varios años, y tengamos en cuenta que estos primeros años era cuando el castañar tenía cierta producción herbácea y pasto, ya que cuando crecía anulaba en buena parte el estrato herbáceo.

Para terminar este apartado hagamos referencia a un asunto muy singular, el de los *zarzos*. Como hemos dicho, la castaña era un producto perecedero que no duraba más de dos meses sin estropearse tras madurar. Para conservarla sana y poder ser consumida como pienso para los animales a lo largo del año, debía perder su humedad, para lo que se *enzarzaba*, con lo que disminuía también en tamaño y peso. Pero sobre todo se aseguraban que no fuesen atacadas ni picadas por gusanos. Veamos de manera más pormenorizada cómo se desarrollaba este proceso de trabajo del *enzarzado*, así como también las construcciones necesarias que se levantaban para estos menesteres, los *zarzos*<sup>60</sup>.

Los *zarzos* llegaron a constituir una constante entre las edificaciones rurales de la época que nos atañe, como las chozas y las mismas casas de campo dispersas

a lo largo y ancho de los términos municipales. Hoy sólo hemos encontrado uno, y fuera de uso, el de la finca Los Cortinales. Los *zarzos* en Cabeza la Vaca se localizaban en los castañares, y sobre todo en aquellas propiedades donde además de este agroecosistema se daba alguno otro en combinación, generalmente dehesa u olivar. Esto era así porque el zarzo formaba parte del cortijo o la casa de campo, en contadas ocasiones se construyó uno separado de las otras estancias de la propiedad. Tengamos en cuenta que el uso de la instalación para *enzarzar* se hacía sólo a lo largo de un par de semanas al año, tras el apaño, y luego durante el resto del año se usaba como pajar, cuadra o almacén. El zarzo que se construía exento de otras construcciones en el campo, apenas había posibilidad de aprovecharlo a lo largo del año, era poco funcional por su escaso uso restringido así prácticamente al periodo de *enzarzado*.

Básicamente un *zarzo* era un habitáculo o estancia alargada, de planta rectangular o cuadrangular, techo a dos aguas, con una o dos puertas, varias ventanas y un techo a mitad de su interior consistente sólo en las vigas o maderos y sobre ellos las tablas, no con tejas. Este falso techo ocupaba gran parte de la construcción ya que era ahí donde se depositaban las cargas de castañas para que se deshidrataran con el humo y el calor provenientes de la candela que se encendía en el suelo. El humo y el calor pasaban a través de la abertura que se dejaba entre las tablas. Algunos *zarzos*, los situados en algunos grandes cortijos como el que aun está en pie en la finca Los Cortinales, en vez de un falso techo tenían dos, unidos por una escalera lateral. De este modo la capacidad de *enzarzar* se duplicaba.

“Es como un doblao de madera, con tablas que tiene rajás, que no están tupidas, con una abertura que no se caigan las castañas, como si fuera una zaranda.”

S. A., Cv.

Toda la madera que se utilizaba para la construcción de los *zarzos*, o sea, la sus de puertas, ventanas, vigas, tablas y techos, era siempre de los propios castaños para que la resistencia al fuego y las altas temperaturas fuese la mayor posible, y no había otra madera más resistente que la de castaño. Con esta madera la duración estaba asegurada, como así lo prueba el estado actual del zarzo de Los Cortinales. Su madera está ennegrecida exteriormente por el humo de décadas pasadas tras los sucesivos *enzarzados*, pero tanto los maderos como las tablas de su estructura permanecen totalmente sanos y rectos.

A la hora de *enzarzar* se transportaban las castañas en bestias y se acumulaban en el zarzo. Se subían por una escalera interna o una externa colocada para la ocasión y se hacía la candela en el interior cuando había suficientes castañas en esa especie de doblado, en el techo falso. Luego, el fuego se encendía en el suelo de la dependencia. En otras ocasiones en que el *zarzo* era grande y alargado, se encendían varias candelas a lo largo del *zarzo*. Dicho fuego debía ser de monte,

---

(60) Este es otro de los ejemplos del patrimonio inmueble tradicional de la comarca, el cual, como dijimos antes es objeto de un Inventario que estamos realizando.

de ramas finas y medianas que eran las más apropiadas para producir mucho humo y poca llama, ya que la castaña se deshidrataba a medida que la temperatura del zarzo aumentaba poco a poco y sin que la construcción ardiera ni la castaña se quemara, lo cual podía pasar en caso de encender la candela con leña.

“El humo era casi siempre de monte que es lo que se quemaba, taramas de roble, de pino, de castaño de las que se podan que las amarraban y amontonaban cerca del zarzo, y algo de leña. Echaba mucho humo y se iba concentrando, la castaña empieza a sudar hasta que la pone como curá. Cuando estaba sudá la echas fuera pa que se seque y ya no se pudre. Se ponían más duras que el hierro.”

S. A., Cv.

Cuando se encendían las candelas se cerraban las dos puertas que solían tener los *zarzos*, y a partir de entonces se tenía una estricta vigilancia, de vez en cuando había que entrar a comprobar la marcha del proceso. La persona que se encargaba de ello, generalmente alguien con experiencia, debía entrar a ras de suelo por donde no había humo y subir hacia ese doblado para darle vueltas a las castañas y que se “tostasen” todas a la vez:

“Claro, por las mañanas cuando estaba la candela más apaciguá, no era tanta fogarea, pues cogían la vez<sup>61</sup> esa también”.

H. R., Cv.

En un *zarzo* grande, como era el de la finca Los Cortinales que mide diez metros de largo por cuatro de ancho, se colocaban las castañas unas encima de otras tal como iban entrando para ahumarlas, y tras darle vueltas a la temperatura provocada por el humo y el fuego, se sacaban al día siguiente, cuando ya la temperatura del interior había descendido. Entonces se procedía a meter más castañas de las que se iban acumulando en la puerta del *zarzo*.

Se encendía el fuego una sola vez al día, por la mañana cuando se llenaban los falsos techos de castañas, y el proceso solía durar hasta bien entrada la tarde. Luego, se apagaba la candela y se dejaban enfriar las castañas para sacarlas el día siguiente.

Ya hemos dicho que los *zarzos* una vez terminada la temporada de la castaña y el *enzarzado*, solían utilizarse para otros fines. En el caso concreto del que hemos hablado, el del cortijo Los Cortinales, una vez que se recogía la castaña, se abrían las ventanas que permanecían cerradas durante este proceso de trabajo y la estancia servía como cuadra con sus pesebres incluidos en la parte de abajo, y arriba como pajar.

---

(61) Aprovechar la ocasión.



## **5. El higueral**



### 5.1. El higueral en la zona

Lo primero que debemos señalar es la importancia de las higueras para las economías de los grupos domésticos, ya que su fruto, los higos, no sólo se utilizaron para la alimentación del ganado como hemos visto a lo largo de esta obra, sino para el consumo humano. Los higos destacaron enormemente en los años cuarenta y cincuenta como una fruta que se consumía durante todo el año, además de tener otros usos como iremos viendo en las páginas que siguen.

Los árboles frutales, como ya hemos visto, se concentraban en huertas y terrenos de tierra rica, que se estercaban y disponían de agua para regarla, pero la higuera se extendía y se sembraba por otros terrenos, alcanzando históricamente gran importancia en esta comarca y en todos sus pueblos, ya que se daba casi en cualquier tipo de terreno. Ejerció como árbol frutal importante en aquella época como hemos dicho, e incluso llegó a competir con el olivar, con el olivo (del mismo modo que el almendro o los bruñeros), a la hora de elegir qué sembrar en la tierra que una familia tenía. Esto era así en parte porque tanto olivos como higueras se situaban principalmente en las afueras de los pueblos, en ese ruedo o campana, minifundio por excelencia y dedicado a huertas, olivares e higuerales, base de la subsistencia de las familias. Como decimos, en una época en que la aceituna no valía lo que ahora, el agricultor se pensaba qué plantar, si higueras u olivos, y en muchos casos se aseguró ambas cosechas sembrando un cultivo mixto. Comentarios que refrendan lo dicho son estos:

“Había quien dedicaba a higueras en vez de olivos, y sembraba, y entre el medio los bruñeros como te digo”.

M. F., CI.

“Se sembraban juntos porque había falta de terreno, escasez, y había que tener de to: higos pa los guarros, pa casa, pa tener brevas y la escasez era lo

que nos hacía aprovechar.”

J. P. y D., Cl.

En cualquier época se han diferenciado unas clases y sectores sociales de otros y la época de nuestra investigación no iba a ser distinta en Tentudía, donde incluso hablando un informante sobre la cuestión que estamos tratando, los cultivos mixtos, nos decía al respecto de las higueras y las clases sociales:

“Eso era pa los pobres. Uno tenía a lo mejor diez higueras y cincuenta olivos, y las fanegas de ceba, las que cogiera, y aquella era la forma de vida. El hombre no podía respirar pero no iba a mirarle la cara a nadie. Cogían entonces a lo mejor doce costales de aceitunas y te daban a lo mejor dos garrafas de aceite, tú te traías el aceite a casa y cuando te iba haciendo falta lo llevabas, que venían unos de las minas de Río Tinto [compradores]. Por eso dicen “huele más que un pellejo de aceite”, entonces se llevaba el aceite en los pellejos. Eso sencillamente en aquella fecha si tenías tú una fanega de olivos y tenías quince o veinte higueras con un guarrito que te venía luego muy bien pa tus gastos o pa comértelo.”

J. A., Fl.

De cualquier manera y ante la evidencia de los datos que nos hemos encontrado, podemos afirmar que el higueral se extendía por toda la comarca y su tenencia no se podía asociar a un grupo social u otro. Al contrario, todo el campesino que disponía de algún pedazo de tierra sembraba algunas higueras que le permitieran el consumo de higos, tanto frescos en el momento de madurar como secos a lo largo del año.

Además de la importancia en la alimentación ya señalada, hemos de decir que debido al manejo que se llevaba a cabo del higueral, no se daba la competencia entre las higueras y otros cultivos como iremos viendo. Además, las higueras, árboles de hoja caduca y de profundas raíces, dejaban durante todo el invierno que el sol llegara directamente a los cultivos, permitiendo así su desarrollo, nutrición y la perfecta compatibilidad y complementariedad entre ambos.

Lo ya mencionado nos sirve para empezar a discernir la importancia que en una economía de subsistencia tenía la higuera y su producción de higos y brevas no sólo para el uso humano, sino animal, como veremos en el apartado del consumo y uso de estas cosechas. Es un lugar común entre la gente mayor de todos los pueblos de Tentudía, aunque en cierta forma también supone una exageración, el comentario de que al final del verano había gente que se le notaba la reposición corporal que habían tenido tras comer casi exclusivamente higos en abundancia durante las semanas en que estos maduraban. De ello, y de la importancia en general del higueral nos comentan lo que sigue:

“Era mu importante porque en otros sitios hay higos, pero como aquí en pocos sitios. Había quien cogía ciento diez arrobas de higos, doscientos, etc., y todo el mundo se remediaba. Incluso el año que había hambre pues de dónde te parece que nos manteníamos nosotros, pues de comer unos higos, de robar

algunos por ahí ... y es de alimento porque tiene mucho azúcar y algunos se ponían gordos en esa época.”

C. B., Mn.

“Ahora mismo, como te he dicho antes, tú tienes en tu casa dos guarros y vas y coges dos cestas de higos con la burra y el serón y ya tiene pa comer el guarro. En el tiempo de los higos coges higos. Y si el suelo es bueno se siembra.”

J. M., FI

“Era un cultivo importantísimo, gustaba más un higueral cargao que una hoja de trigo, además de más rendimiento.”

G. J., Mn

Como reconoce un informante de Segura de León *son las épocas las que mandan*, y lo que en un tiempo fue necesario y muy útil para la subsistencia diaria -el higueral-, hoy viene sufriendo un continuo receso. De cualquier modo el texto completo de nuestro informante dice esto:

“El mejor higueral del pueblo lo han arrancao. A ese hombre [al propietario] ya no le interesa, y por eso son las épocas las que mandan. Hoy los higos no los mira nadie, porque incluso no se comen en casa porque engordan y antes tenían hasta guarda las higueras”.

M. F., Sg.

Como apuntamos antes, el sitio donde se encontraba la mayor parte de los higuerales de cada uno de los pueblos de la comarca era la campana. Es ese espacio contiguo y circundante de cada pueblo caracterizado por la atomización de las propiedades y por tratarse de una zona de cultivos y de árboles como el olivo, la vid o la higuera. Dicho modelo responde a lo que hemos comprobado en los pueblos comarcanos con la única excepción de Monesterio, donde la zona de siembra de higueras se extiende mucho más allá de lo que podemos denominar como zona de la campana. Es el pueblo de mayor cantidad de higueras e higuerales de la comarca.

Si el caso generalizado era encontrar los higuerales alrededor del pueblo, también los había en otros pagos ya que se perseguía diversificar producciones, por lo que se sembraban higueras en cualquier lugar donde hubiese *un rincón perdido y en los sitios más estrambóticos de por ejemplo los barrancos...*, *en la sierra esa y en los sitios donde no se ha podido sembrar un olivo, hay una higuera*. Pagos de higueral eran los que determinaban la linde entre los términos de Segura y Fuentes de León, un claro ejemplo de que una zona con higueras podía localizarse en cualquier parte aunque predominaran en alrededor de los pueblos. Zonas de higueras en Bodonal están las de Bogá, Los Canchales, El Monte, La Fuente Nueva, etc., zonas situadas en el ruedo o primeros campos a la salida del pueblo.

Nos ha parecido importante reflejar la extensión del higueral en la comarca según las fuentes escritas, aunque tras una revisión de las mismas los datos obtenidos no nos permiten ofrecer una exhaustiva cuantificación. Ello es debido a que en algún caso como el estudio del Gobierno Civil de Badajoz de los años cuarenta, no se incluye la extensión de higueral más que en Segura de León, y en una obra más actual como los Mapas de Cultivos y Aprovechamientos no aparecen datos de todas las poblaciones. De cualquier manera, en tiempos recientes y tomándolo como estimación de lo que pudo existir hace cincuenta años, tenemos lo que sigue:

**CUADRO 6. SUPERFICIE DE HIGUERAS POR MUNICIPIO (Has.)**

	Higueras	Olivos/Higueras	Higueras/otros
Bienvenida	-	-	-
Bodonal de la Sierra	-	-	-
Cabeza la Vaca	10	36	2
Calera de León	54	37	28
Fuente de Cantos	-	-	-
Fuentes de León	1	83	-
Monesterio	492	221	59
Montemolín	27	10	19
Segura de León	25	65	-

Elaboración propia a partir del *Mapa de cultivos y aprovechamientos*. (Ministerio de Agricultura, 1979)

Creemos que hay una serie de características que se pueden extraer de estos números y que pueden ser válidas para los años de nuestro trabajo. Una bastante importante era la existencia de este cultivo en asociación bien con olivos u otros, que con seguridad eran mayoritariamente viñas. En extensión, primero destaca la cantidad de higueras de Monesterio respecto a otros municipios, con más de setecientas hectáreas, aunque no aparecen los datos de Fuente de Cantos, de Bodonal de la Sierra o de Bienvenida. En Calera de León también encontramos un número importante de hectáreas. De Segura de León cabe señalar que las mismas hectáreas de este informe (veinticinco sólo de higueras, sin asociación con otros cultivos) son las que hace cincuenta años aparecían en el *Plan general de ordenación* realizado por el Gobierno Civil.

Si de alguna forma anteriormente hemos dibujado el espacio que ocupaban los higuerales, otra cuestión distinta era la tenencia de estos. En Monesterio nos repetían que el predominio de la pequeña propiedad del higueral y su distribución

entre la mayoría de la población campesina de la localidad era absoluto, complementando con el higueral a otros recursos de medios ecológicos como la dehesa. Sin embargo, en Fuentes de León los higuerales eran propiedad tanto de pequeños como de grandes propietarios, a pesar de lo cual algún informante se pronunciaba de este modo:

“La higuera era de los propietarios que tenían una parcela de una fanega y tenían a lo mejor treinta o cuarenta olivos, y diez higueras. Esos eran los de las higueras. Los grandes propietarios y los medianos eso era la encina, la parte de la higuera era de la parte baja”.

J. A., Fl.

En el término de Fuentes había muchas higueras, señal de lo cual son las que todavía hoy se ven por ejemplo entre los olivares de la sierra del Castro.

También en Segura se siguen viendo hoy los higuerales que plantaron en los años cuarenta las personas que se beneficiaron del reparto en parcelas del Cerro Gordo, un cerro que era montuoso y que ofreció el Ayuntamiento a los más menesterosos de la población en usufructo, parcelándolo y cobrando una cuota anual monetaria. Otro sitio donde se localizan higuerales en Segura es en los Majales.

Había dos formas de ver el higueral respecto a lo que se esperaba de él, dos estrategias distintas directamente relacionadas con su producción. Por un lado encontramos a los propietarios de contadas higueras sembradas en una huerta o un pequeño trozo de tierra. Estos árboles apenas daban para el consumo familiar de brevas y algunos tipos de higos. Por otro lado tenemos las cercas, cercados y/o suertes enteras dedicadas a la producción de higueras y cuyos fines y destinos productivos se encaminaban por otros derroteros como el engorde de cerdos, venta de higos o secado para consumirlos secos fundamentalmente. De cualquier modo es muy difícil establecer una línea clara y divisoria entre estas dos realidades, y seguramente en la mayoría de los casos una se combinaba con la otra.

Lo más usual en cuanto a la tenencia de higueral era que el campesino dispusiese en menor o mayor medida de higueras, asegurándose de ese modo una producción muy necesaria como luego iremos viendo. Señal de la enorme y generalizada distribución del higueral es el comentario de este cabezalavaqueño:

“La higueras estaban mu repartías, era lo mismo del chico que del grande, que del mediano, que de tos. Aquí en el pueblo este está mu repartida porque está toa en la parte de la sierra, y el terreno de la parte esta está to mu repartío. Hay parcelas de media fanega, de una, de dos fanegas, de fanega y media, y así la mayoría. Yo tengo cuatro hectáreas y lo tengo repartío entre tres o cuatro sitios, claro, los capitales grandes estaban aquí pa abajo [dehesa], en esos cortijos que hemos estao.”

H. R., Cv.

La propiedad privada de la tierra donde se encontraban los higuerales era la

forma de tenencia más extendida. También se arrendaban las higueras y en Cabeza la Vaca utilizaban para ello el sistema llamado *a fruto visto*, consistente en ver y cerciorarse de la cosecha previamente al acuerdo monetario. La cantidad de dinero pagada al propietario de la tierra y los árboles por el arrendador iba en función de cantidad de higos que colgaban de las ramas.

Pasando a hablar de las variedades de higueras e higos, debemos comenzar diciendo que básicamente en la comarca se dan los mismos tipos en todos los pueblos pero que, al recibir nombres distintos en muchos de ellos, la primera impresión que uno tiene es que puede encontrarse en Tentudía con una enorme variedad de higueras y de higos. Esta impresión también es aplicable al caso de olivo y las aceitunas como vimos, no así a otros tipos de arboleda cuya variabilidad de fruto o la distinción que se hace de ellos en la comarca era menor, caso por ejemplo de encinas, alcornoques, castaños, etc. Si hacemos un balance de los nombres de higueras y/o tipos de higos y brevas que nos hemos encontrado tenemos estos: verdejos, reyes, negros, albares, blancos, buen nombre, carajiles, de porra de burro, sangre de toro, gordoviles, pardilla, pedrales, coriega, mal nombre y sanjuaniegos. Para una mayor concreción y precisión hemos elaborado un cuadro donde aparecen reflejados los datos que hemos obtenido sobre las diferentes clases de brevas, higos y/o higueras en todas las poblaciones de la comarca:

**Cuadro 7. VARIEDADES DE HIGOS POR LOCALIDADES**

	Bv	Bd	Fc	Fl	Sg	Cv	Mn	Mt	C1	SM	P1
Verdejos											
Reyes											
Albares (o panza burra)											
Negros											
Blancos											
Buen nombre											
Carajiles											
De porra de burro											
Sangre de toro											
Gordoviles											
Pardillas											
Pedrales											
Coriegas											
Sanjuaniegos (brevas)											
Mal nombre											
Fuente: Elaboración propia											

Con este cuadro ofrecemos una aproximación comarcal de cuáles son los tipos y variedades de higos más representativos, así como los menos abundantes. Entre nombres de higueras y, sobre todo de higos, se alcanza el número de quince nombres, uno de ellos *sanjuaniegos* correspondería a las brevas, que también se denominaban *sanjuaneras* o *sanjuanesas* dependiendo del municipio. Por extensión

del nombre de la propia higuera también había brevas blancas y negras. Algunas clases de higos se conocían por el mismo nombre en la mayoría de las poblaciones, como el caso de los blancos o negros, otros como los *coriegas* o *sangre de torolo* encontramos en pocos pueblos. Algunos hacen referencia a su categoría suprema, como los higos reyes, otros dependen de su forma, como los llamados *panza de burra* o *porra de burro*, y por su puesto otros nombres responden al color de los higos como los llamados *sangre de toro* que son muy rojos por dentro, los negros y los blancos.

Aunque sea por localidades, hemos creído conveniente comentar algunas características más sobre las variedades de higos en Tentudía, matices que se escapan de la sintética tabla anterior y siempre de acuerdo a los datos recogidos en nuestro trabajo de campo.

En Calera de León la higuera que más abundaba era la blanca, señalada como la más rentable. Los preferidos para pasar o secar eran los higos reyes, parecidos a los de *buen nombre* pero de pellejo más duro. De este modo nos destacaban algunas características y variedades de higos y brevas:

“Hay blancas, verdejas, breveras de las negras y de higos. Las higueras dan toas brevas<sup>62</sup> pero con diferencias y la brevera del penzón largo [que es negra] y la auténtica brevera negra también pero la breva es mejor. La higuera blanca da algunas brevas pero blancas. Hay higueras reyes que tienen el pellejo mu duro y nunca le veo brevas. Las albares son higos de Lepe, con el penzón blanco. La de buen nombre que son mu buenas y venían con unos higos buenísimos y tardíos allá por Nochebuena.”

M. F., Cl.

En Bodonal de la Sierra las más abundantes eran las verdejas y las *gordoviles*. De las dos se intentaba tener sembradas ya que las higueras *gordoviles* echaban los higos considerados tempranos, por Santiago, y una vez que se iban terminando estos comenzaba la cosecha de los verdejos que duraban hasta feria. De este modo, la posibilidad de disponer de higos para animales, *pasera*, consumo humano, etc., se dilataba temporalmente. En esta localidad se dan varios nombres que sólo aquí encontramos: *sangre de toro*, *carajiles* y *gordoviles*. Destacaban en calidad para postre los higos carajiles, que eran los más y mejor apreciados para mesa, sobre todo frescos. Los carajiles son los mismos que los albares en otras localidades.

En Fuentes de León sobresalían los higos *pedrales* entre los gordos. Eran más bastos que los demás. Los verdejos tenían menor calibre, más colorados por dentro, algo más ácidos y de mucho rendimiento, más finos, más castizos, los que más destacaban en cuanto a producción. A los albares, debido a su finura, en cuanto maduraban le caían muchos bichos como gusanos y demás. Se daba un

---

(62) Esta afirmación es exagerada, ya que si bien muchas higueras podían llegar a dar alguna vez brevas, solo solían producirlas las higueras breveras, que eran las menos. El mismo informante en este comentario, unas líneas después, dice que nunca le ha visto brevas a las higueras reyes. Finalmente termina con otra exageración al afirmar que en Nochebuena había higos.

tipo de higuera llamada brevera legítima precisamente porque sólo daba brevas, allá por Santa Marina, el 18 de julio. Estas higueras breveras necesitaban de mucha agua, por lo que generalmente se encontraban en las huertas que era donde se daban buenas y gordas para el consumo humano.

En Segura de León las higueras que más había eran las *pedrales* y las *verdejas* y, como en el caso de Fuentes de León, los higos de la verdeja, a pesar de ser pequeños, destacaban por su sabor y finura. Señalemos el caso de los higos llamados *coriega*, nombre sólo utilizado en esta población y en Cabeza la Vaca. Los *mal nombre* eran exclusivos de esta localidad. De las higueras breveras se daban de clases, las sanjuaniegas que como es de suponer maduraban por San Juan y otras que maduraban entre julio y primeros de agosto. Las dos eran negras y ambas daban higos, diferenciándose en que las sanjuaneras o *sanjuanesas* eran más redondas y la otra entrelarga. Las demás higueras como las *pedrales* y las *verdejas* podían llegar a dar brevas algunos años pero no eran netamente breveras como las anteriores.

En Fuente de Cantos nos referían cómo las higueras breveras, a pesar de traer la cosecha de brevas, cuando ya se descargan de estas comenzaban a madurar los higos que se habían criado en las higueras casi simultáneamente. En estas higueras las brevas estaban para mediados de julio y un mes después, a mediados de agosto, los higos.

De Pallares cabe destacar el comentario de que las higueras negras se conocían porque la pigmentación de sus hojas en relación a las demás era un poco más oscura, tirando a negra, y por supuesto el color de los higos y/o brevas era negro por fuera y muy oscuro por dentro. De las higueras negras tenemos en Pallares un dicho:

“La higuera negra tiene mala sombra. Es un refrán mu antiguo que no sé de donde proviene eso. Puede ser que las hojas estén menos compactas y que den menos sombra, pero precisamente esas que yo te digo sí hacen bastante sombra, y son negras.”

R. M., Pl.

Aquí las higueras verdejas podían tener higos hasta mediados de octubre. Los higos negros, por ejemplo los de Las Navas, también duraban mucho y se pasaban en el árbol, no se caían en cuanto maduraban, como los blancos, que sí se caían. Aquí también decían que algunas higueras tenían higos hasta Navidad, por ejemplo las de La Bucha. Higueras breveras había pocas en esta localidad. Ç

En Bienvenida destacan las brevas de las higueras negras, higueras breveras y de higos. En Monesterio abundaban más las blancas y, como productoras, las verdejas, a pesar de que como hemos dicho en casos anteriores aquí también echaban higos de menor calibre. Se daba un tipo de higuera que no llega a ser considerada negra en la tipología local, sino pardilla. Generalmente el higo blanco era el utilizado para la venta en grandes cantidades como luego veremos, bien pasado o recién cogido, un higo gordo y abundante por ser del que más había

sembrado. A los higos albares también se les llamaba *panza burra*.

Para terminar con este apartado, diremos que los diferentes tipos de higueras solían sembrarse mezcladas, de manera que se diversificaran los tipos de higos y asegurasen su producción a lo largo de casi dos meses. Esto era así siguiendo la siguiente lógica: en las propiedades tantos grandes como pequeñas, si había diferentes tipos de higueras se ampliaba la temporada de producción, y por ende de consumo, tanto para los animales como para los humanos.

## 5.2. El manejo

“Las plantaciones de higueras se hace arrancando las varetas con raíz, le haces una buena hoyo y la metes y ya está. Si tiene raíz mejor, si no tiene también la echa. No se le echa estiércol y se siembra en el invierno”.

P. J., Sg.

Estas frases recogen lo fundamental del sistema utilizado en la comarca de Tentudía a la hora de plantar higueras. Dicho así, tal acto parecería fácil y carente de riesgos, como el que se pierda cierta cantidad de plántulas, enfermedades que pueden sobrevenir a la especie, etc. Vamos a extendernos en todo lo referente a la siembra de este árbol frutal en la comarca y comprobaremos que esta labor se llevaba a cabo de diferentes formas.

Para comenzar esta parte hemos querido reproducir lo que nos decía uno de los entrevistados sobre las higueras, concretamente de Calera de León, aunque como veremos luego, lo que esta persona cuenta sobre cómo hacer dicha siembra encuentra variantes, si no en el proceder, sí al menos en los nombres en otras poblaciones.

“Yo la sembraba en [de] un cogollo, en una rama que cortaba de la misma rama de la higuera y casi to el mundo lo hacía así. Una rama buena de una higuera, siempre cogollos que los vieras que estaban sanos y buenos y se quedaban a flor de tierra y echaban un vástigo con una fuerza. Otros la sembraban de los mismos barbaos esos que eso no se deben sembrar y se usaba más que las estacas. Salen del mismo troncón y se jarran<sup>63</sup> muchos, se troncha con el aire porque son como pegadizos. Lo cogen con raíces y aprende<sup>64</sup> más, aprende en seguía, pero se jarra.

Yo las ponía de una rama que me gustara de una higuera buena. Haces la hoyo en la tierra y pones la rama en la posición que otros árboles y lo dejaba enterrao a rape de tierra pa que empiece a enraizar. La vara la cogías de un metro y cortaba la rama en otoño pa que la cogiera el invierno por delante. Algunos las metían en agua unos días. Yo las sembraba y no se me perdían.

Deben tener un marquito bueno, yo le daba por lo menos diez pasos unas de otras y entre el medio la metía un líneo de bruñeros. Aprovechaba la tierra. Si le

---

(63) Rajan.

(64) Agarran.

pones otro árbol a lo mejor se come a la higuera, tienes que poner árboles que no se castiguen unos a otros porque el bruñero se cría donde quieras, la higuera también, pero si le vas a meter un castaño la acibarras, la acobarda y se la come, y el bruñero se cría entre las higueras, en la tierra perdía y se aprovecha. Eso es como un padre que tiene muchos hijos y tiene que repartir un pan entre tos, cuando hay muchas plantas tienen que vivir toas de esa tierra.”

M. F., Cl.

En Segura y Bienvenida nos dicen que también se sembraba de un trozo de bajera y agarraba. Con todo ello lo que venimos a confirmar es que la higuera se sembraba de diferentes formas en Tentudía y que se desarrollaba bien una vez plantada.

*Coales* (codales) llaman en Bienvenida a las varas derechas de la higuera, tanto los mamones o chupones que brotan pegados al troncón en la parte baja, como las ramas derechas del interior del árbol. Ambos se cortaban y servían para plantarlos y, como decimos, se les daba el nombre de coales o plantones.

En Monesterio, y seguramente en otros pueblos, también se hacían criaderos y desde estos se trasplantaba la higuera a su correspondiente hoya, método también utilizado para los olivos como vimos. Así lo describe un monesteriense:

“A lo mejor se hacía una hoya grande de un par de metros, o tres o cuatro, una gavia, como una sepultura y se sembraba toa de estacas o de olivos o de higueras, y cuando ya pasaba un año o dos por ella, que salían, pues se cogían y se trasplantaban como una tomatera, como una planta cualquiera.”

G. J., Mn.

Ya hemos visto cómo en Calera le solían dar unos diez pasos de marco a la higuera, en Monesterio *era de cinco o seis metros como quiera que sea el terreno*. Ambas medidas vienen a ser similares y también en el resto de los pueblos. Incluso la distancia entre un árbol y otro no cambiaba en el caso de que se sembrara mezclando higueras con olivos, aunque sobre los cultivos mixtos, de higueras con algún otro árbol o varios, luego hablaremos. En el caso de sembrar higueras entre los olivos esta era una forma utilizada y este el marco usado:

“En esas suertes se acercaba un olivo al otro olivo todo lo que podían, tres varas (2’40 metros) era lo dao. Quedaba un trecho en el medio y en el medio ponían higuera. El marco del olivo eran cuatro o cinco varas como el de la higuera y en el medio de un cuadro que cayera una higuera, en vez de enfrente uno del otro, en medio pa que dieran más juego.”

M. M., Bd.

De cualquier modo, las higueras se han sembrado de estaca, rama, criadero, bajera, *barbao*, mamón, *codal* o cualquiera de los nombres que hemos ido viendo. Básicamente el procedimiento para plantarla era el mismo fuese cual fuese la parte

de la higuera original, pero se buscaba un embrión cuya procedencia fuera una higuera que tuviese buena producción de higos y a ser posible gordos. Otra constante en los pueblos de la comarca era la facilidad para el agarre de este árbol, tanto que:

“Muchas veces cuando hemos estao arando con la caballería se ha enterrao un cacho de higuera y ha salío perfectamente, sin tenerle que hacer hoya ni na.”

G. J., Mn.

En cuanto a las fechas propicias para la siembra de las higueras encontramos localidades como Bodonal donde se ponían:

“... en el otoño o allá adelante, en febrero o por ahí..., la ponías bien puesta, más bien que hiciera un poco de curva como un bastón. Que estuvieran las dos puntas, una fuera de la tierra y la otra casi, porque las dos echaban. La higuera tiene dos tiempos de plantar”

M. M., Bd.

Efectivamente se sembraba en esas dos temporadas, bien en el otoño y que pasara todo el invierno por el embrión hasta llegar la primavera en que respondiera, o bien se sembraba al comienzo de la primavera, en marzo o incluso en febrero, lo cual era más común.

Sobre la tierra y el marco en la que se podía sembrar un higueral, ya dijimos antes que entraba en competencia con el olivo, o sea, que el propietario destinaba su terreno, generalmente pequeñas propiedades de apenas unas fanegas, a una u otro, aunque como vimos también se llegó a dar la asociación de estos dos árboles, la higuera y el olivo (incluso con viña) en el mismo lugar, de acuerdo a una estrategia que tenía en cuenta el ciclo de crecimiento y vida de cada uno (el de la higuera más corto que el del olivo), o el marco que cada cual necesitara sin perjudicar al vecino. Evidentemente sobre tierras y sus tipos para toda clase de plantas hay una máxima como bien nos dice este informante:

“La tierra mientras mejor sea, mejor pa tos los árboles. Porque si siembras la higuera en una tierra mala pa pinos, probablemente está toa la vida allí y no se hace higuera nunca. La buena es buena pa todo y la mala es pa pinos, y mira si se hacen buenos también.”

M. F., Cl.

En Fuentes de León señalan que la tierra propia para el higueral ha de ser tierra *calá*, *tierra que sea colorá*, de la que en este pueblo se da con frecuencia. En Monesterio se considera la *tierra fuerte* como la más apropiada para el higueral y no olvidemos que aquí era donde más se daba esta arboleda. Hemos encontrado en esta localidad un caso a tener en cuenta sobre su consideración y conocimiento de la tierra, propio de los hombres que llevan décadas pegados a ella y que ahora reproducimos:

“Las tierras hay unas mejores que otras. Hay una tierra que se llama mermeja que es como a especie de arena, no pega tanto la higuera como en otra que se llama tierra fuerte que es como un barro fuerte medio colorá y tiene muchos cascaillos [piedras pequeñas], esa es la buena pa higuera y luego después pa olivo es la otra la mejor.

Ahora, que los años son distintos. En aquella época había mucho agua, temporales que le decíamos, temporales calientes y crecía la yerba y el sembrao mucho y los árboles agradecían aquellas aguas muchísimo. Venían unos temporales con el aire del sur, y venían mu calientes. A lo mejor te mojabas y no sentías ni que estabas mojado, y si trabajabas un poco hacía calor, como cogiendo aceitunas, muchas veces lloviendo y mojado y hacía calor.

De las puntas también salían, pero los que poníamos árboles de esos siempre cogíamos las ramas un poquillo más gruesas. Y luego después hay otra cosa que es importante. Yo aprendí de un científico que no tenía carrera, el señor Pepe Aceitón (tenía un hijo que era tremendo, por la culpa de la puerca guerra aquella le mataron), era tremendo, avicultor [criador de aves], nos aconsejaba dice “la tierra es hembra, y cuando la estaca se corta no se debe de poner tan pronto, hay que dejarla tirada al suelo quince o veinte días o un mes, en ese tiempo no se seca, y como la tierra es hembra lo que quiere es coger alguna cosa pa darle teta y como la rama está deseando de que le den teta pa agarrar, pues entonces viene la pega muy bien”. La tierra la acoge bien y la estaca acoge a la tierra. Eso está hecho por los científicos, no por nosotros, y hemos aprendido esas cosas.”

G. J., Mn.

Pero los saberes que proporciona el estar toda la vida trabajando las tierras iban más allá todavía de lo que nos muestran estos datos y se empleaban en todas las ocasiones en que se pretendía sacar rendimiento de la tierra. Estas son otras especificaciones o indicaciones de cómo se debía sembrar una higuera para que el agarre y crecimiento de esta fuesen óptimos:

“Pa sembrar cualquier terreno era bueno. Se le abre una hoyo de treinta o cuarenta centímetros de cuadro y de hondura ... Se le quita la tosca de abajo, porque por regla general la corteza siempre está más blanda que lo de abajo, abajo que hay más tosca, más piedra y se le quita toa esa tosca y entonces se mete el troncón y se le echa tierra de arriba de la corteza. Se siembran en enero o febrero cuando la tierra ya está en celo. Se hacía el hoyo y luego se sembraba, unos barbaos de una vara o vara y media y se deja media vara por arriba de la tierra, pero pa poder sembrarlo que tenga una vara siquiera porque por lo menos media cuasi tienes que meter en la tierra.”

C. B., Mn.

Las higueras se vienen plantando en Tentudía desde que nuestros informantes y sus predecesores tienen memoria, pero sobre casos concretos y fechas aproximadas de la siembra de estas tenemos estos datos:

“Esas higueras las pusieron ellos [los padres de los entrevistados]. Cuando éramos chiquetinos [ahora tienen 55 años] que veníamos de la escuela nos

decía mi padre “anda, coged una cubita (las higueras puestas, chicas como los arbolinos esos) y le echáis una cubita de agua a cada troncón de la higuera”, y le echábamos a cada higuera una cuba en el verano para que no se secase.”

R. y R., Bd.

Si ya hemos visto cuándo y cómo se sembraban las higueras, vamos a intentar aclarar el por qué se sembraban junto a otros árboles, en combinación con ellos en muchas ocasiones. Obviamente, como ya hemos dicho, la razón primera en una época de autoconsumo era proporcionarse al grupo doméstico sustento. Dentro de este estaba el postre de las comidas, y el higo era uno de los más reputados. Lógicamente si la tierra que se poseía era abundante no había problema. Pero esos eran los menos casos, por lo que había que echar mano de sembrar y diversificar los cultivos a veces en espacios reducidos, en pocas fanegas. Se daban casos en que entre olivos se sembraban higueras, en otros también se combinaron los olivos con la viña y algunas higueras. La explicación que se nos suele dar a la pregunta de por qué se sembraba de este modo, o sea, mezclando las especies, es la de que *entonces gustaría sembrar de ese modo*, pero realmente esta tendencia la provocaba la necesidad de autoabasto.

Comúnmente la higuera se sembraba entre olivos, al mismo tiempo, o bien a posteriori en los marcos donde se habían perdido los olivos. Existía el peligro de que si la higuera se daba bien y el olivo se venía atrás, la primera podía echar a perder el olivar. Generalmente esto dependería del marco que se le diera y de que gozaran ambos de suficiente cantidad de tierra. Una forma de siembra simultánea de olivos e higueras era esta:

“Nosotros en la sierra sembrábamos un líneo de olivo y en el centro de dos, uno de higuera. Lo propio es solamente el olivo porque ese también chupa de la tierra, pero como se cuidaba la tierra no era tan malo. Al olivo se le echaba estiércol y a la higuera cal. Cuando la tierra se ve apurá se dice “es que está falta de cal”; las lluvias se la llevan.”

J. P. y D., Cl.

En Bienvenida las higueras las solían sembrar en las faltas de las casas de olivos y viñas y en las lindes. Eran higueras salteadas, colocadas sin un orden determinado. Con ello nos queda claro que lo que se perseguía en primera instancia era criar al olivo o también a la viña, y en el caso de que alguna pequeña planta no saliera, se secase o perdiera por alguna circunstancia, entonces se recurría a la higuera para rellenar aquel hueco. Muchas personas reconocen la importancia real del cultivo de la higuera y de su producción para la época de la que hablamos, otras por el contrario le restan importancia, equiparándola con el cultivo de algún membrillero entre olivos y/o viñas.

En otras ocasiones (en Bodonal y algún otro municipio) se sembraron la higuera y la parra al mismo tiempo, dándole un marco mayor en el lugar donde se encontraba la higuera. La higuera en este caso en vez de salteada, ocupaba su propio líneo. Un líneo de higueras por varios de cepas y el marco de la higuera de

más de dos metros para que la bestia (una fuerte para esta tarea debido al poco espacio) cupiese para la labor correspondiente. Si se aprovechaba mucho el terreno y en el cuadro formado por cuatro vides se sembraba una higuera, pasaba lo que sigue:

“Yo en el cuadro [de parras] sembré en el medio algunas higueras, pero ¿y lo que daba eso de trabajo cuando luego iba arando, y pa maquinar por el callejón adelante?. Llegabas al medio aquel y tenías que coger la máquina en peso y la mitad de las veces que llevaba un peazo de vendo y digo, esto no. Es lo que yo te digo que pasa con las parras que no tengan buena marca<sup>65</sup>, esto más que na hacían. Vas sembrando una parra, otra, pues aquí que te pertenece una parra no la siembras, sino que siembras una higuera donde le pertenezca a la parra. Fuera es mucho trabajo.”

C. P., Bd.

En el caso de que se sembrara la higuera combinada con las parras, se tenía la visión del largo plazo ya que la viña tiene una corta vida y había que prever cómo iba a quedar poblada y de qué aquella tierra sembrada de vides. Por ello se iban poniendo higueras en la medida que faltaban parras y al desaparecer estas surgía un higueral.

En cuanto a la poda e injertos, como la mayor parte de los árboles que existen en esta comarca, las higueras también eran objeto de la limpieza y poda. Podríamos decir que de dos formas a lo largo de la vida del higueral se veían afectadas las higueras por el hacha, por una parte, y en menor medida para lo que era su formación (poda de formación), y por otra para ir quitándole periódicamente las ramas que estorbaban, las secas, etc. (poda de mantenimiento). La poda de formación se concentraba en los primeros años de la higuera, la de mantenimiento cada ciertos años y en algunas poblaciones como ahora veremos.

“Tos lo árboles, al tronco si puedes no arrimate cortando es bueno, mientras que tenga el tronco sano, está en condiciones. En cuanto se le corte una rama gorda a una encina, una higuera, un olivo, lo que sea, y el olivo es el árbol que menos pudre, pero higueras, que le cortes una rama gorda de la trepá le llega lo seco abajo.”

Z. J., Cv.

Esta podría ser considerada como una máxima ante la poda de los árboles en toda la comarca de Tentudía, y, como se describe, la peor parte se la lleva la higuera que, debido al tipo de madera que la caracteriza, pudre con más facilidad que otros árboles y arbustos del mismo medio. De ello, y de que era una planta de la que brotan pocas ramas en su interior, se desprende que la higuera necesita poca limpieza a lo largo de su vida. Incluso hemos encontrado casos como Fuentes de León que cuando procedían a varear los higos en el verano si el campesino veía que sobraba alguna rama de poco porte se la quitaba con la vara de varear directamente. La excepción a la escasa profusión de ramaje que echaban las higueras

(65) Quiere decir el espacio entre un líneo y otro de vides, que fuese considerable.

era las que estaban junto a los pozos, en corrales caseros o en los huertos y huertas. En estos casos en que las higueras tenían el agua cerca, la buscaban extendiendo sus raíces hasta ella<sup>66</sup> y el ramaje que se producía obviamente era abundante.

De cualquier manera, cuando se consideraba que las higueras estaban sucias se les quitaban algunas ramas del centro y de las bajas, siempre respondiendo a los criterios locales de poda y cantidad de ramaje del que debe disponer una higuera, así como la forma de esta. La fecha de la limpia de la higuera solía ser en noviembre, cuando ya había perdido la hoja. Algunos la limpiaban hasta en enero cuando el árbol estaba todavía *recogío*, para que no perdiera savia ni dañara la cosecha futura, aunque esta era una labor que no se realizaba por sistema cada año.

Si se trataba de árboles que estaban naciendo y había que formar, se les cortaban las primeras ramas laterales para que levantara un poco y el arado pudiera entrar y trabajar la tierra. En caso de que brotaran dos a la vez, se cortaba una o se le aplicaba el mismo método de despojo del ramaje lateral a ambas. Una vez que pasaban cuatro o cinco años, cuando ya iban creciendo, *se iban abriendo pa que les entrara el sol*, cortándole algunas ramas del interior, siempre según los modelos y cánones estéticos de poda que variaban localmente. Se procuraba no practicar cortes de ramas que partían del troncón, como dijimos, pues al peligro de pérdida de fuerza se unían las hormigas:

“Se le corta cuando ya pasaban cuatro o cinco años cuando se hace ya árbol, porque al principio ¿pa qué quieres cortar?. Se le va cortando los chupones y las ramas pa arriba pa que se vaya abriendo y las otras ramas al cortarles los chupones, se van *acarrando*<sup>67</sup> más y sale el árbol más redondo, más abierto. La costumbre que tenemos aquí es dejarla un poquito abierta pa que se pongan redondas y cortarles los chupones. Los árboles se ponen a la altura de una persona, si no, no se podía arar bien o coger los higos.”

C. B., Mn.

“Se le corta la rama que tuviera entillá [manera local monesteriense de decir entallar] entre dos ramas. Esa se corta. Cuando crece se le va quitando las ramillas más chicas del medio para cuando nos tengamos que subir que no te estorben las ramas o cuando haya que remecerlas con un garabato<sup>68</sup>, con un gancho arriba y se trabaja mejor pa coger la cosecha, pa caer los higos que se mueven con las manos o con el palo ese. Luego después vino un perito, y llevaba mucha razón, que a la higuera no se le debía de hacer con el hacha cortes grandes porque le ataca mucho la hormiga y los 4 ó 5 años empieza a podrir y se pone de hormigas el troncón que eso hace daño y entonces se dejó

(66) Por esta razón se dejaba de consumir el agua de algunos pozos, porque había higueras cerca y cuando sus raíces alcanzaban el agua, esta sabía a “leche de higuera”, un sabor desagradable.

(67) No salen algunas ramas con tanta fuerza, sino que el crecimiento es parejo. Esta palabra se usa sobre todo para las ovejas (ver capítulo de Antonio Luis Díaz al respecto), cuando en los momentos más tórridos del verano se adormilaban.

(68) Había garabatos de distinta longitud, unos para las ramas bajas y otros para las de arriba.

mucho de cortar ramas gordas de la higuera. Ahora, los primeros años que le cortabas se ponía frondosa. A ver, la alimentación del tronco pues la tomaban dos ramas mejor que cuatro.”

G. J., Mn.

En lo referente a los injertos en las higueras, por los datos que hemos obtenido se puede afirmar que se practicaba poco el injertar higueras en la comarca de Tentudía. En Fuentes de León nos decían que no se hacían injertos y en Segura, a pesar de ser pueblos colindantes, nos explicaron de qué manera se llevaba a cabo un injerto de canuto en las higueras<sup>69</sup>, y que se ponía una rama o *yemas* de un tipo de higuera en otra que originalmente no era del mismo tipo, como hoy se realiza en los olivos. A diferencia de otros árboles a los que se les hacía el mismo tipo de injerto, en el caso de la higuera había que tener en cuenta que era un vegetal de gran producción de savia y que por ello se podía poner casi en cualquier época, incluso en julio cuando está alcanzando la madurez el higo. Además, por la misma razón, cuando se le ajustaba el canuto del injerto se ataba para que no se saliera,



Explotación de higueras en combinación con olivos con el terreno arado.

pero no fuerte como en otros árboles, ya que la savia fluye con facilidad.

En cuanto a las patologías, a lo largo de las entrevistas de esta investigación no nos han informado de enfermedades conocidas que afectaran a las higueras, ni tampoco de tratamientos que se le aplicaran a estos árboles. Pero lo que debemos apuntar aunque nos salgamos totalmente del periodo temporal al que nos estamos ciñendo, es que estos mismos informantes indican que hasta apenas hace quince o veinte años no ha habido una patología que haya afectado a los higuerales de

(69) Este proceso ya ha sido descrito minuciosamente para el caso de los injertos de castaños.

manera grave. Se trata de que las higueras se secan progresivamente en apenas dos o tres años sin causa aparente. Afecta a todo tipo de higueras, independientemente de la variedad que sean, de si se encuentran situadas en solana o umbría, de si se laborea o no la tierra, etc. Debido a esta seca ya se han despoblado muchas partes de los higuerales que había y no se vislumbra una solución inmediata. En el caso de Monesterio donde más afectaba era en la zona llamada Robleillo y Piedra del Aguila, zonas abundantes en higueras y hoy son contados los higuerales, a pesar de que se afirma que allí se encontraban los mejores y que era todo una parva al juntarse las bajas de unas higueras con otras.

Los que si podían sufrir algún tipo de epidemia o daño eran los higos, de los que se afirma que eran delicados y necesitaban una meteorología y temperaturas propicias para que se dieran bien a lo largo de la temporada de maduración. Los males conocidos se concentraban en ese periodo de maduración, no cuando salían o a lo largo de su crecimiento. Si el tiempo venía muy seco, le salían bichos, se pudrían, por lo que se afirma que estas epidemias las traía la atmósfera, lo mismo que las *blandas*, mañanas húmedas y fundamentales para la bonanza de la cosecha en los higuerales. Se afirma que para que los higos maduraran bien necesitaban



Las mies de un higueral tras haberlo segado. Higueras sembradas en combinación con vides y olivos.

*bandas y sol*. Una tormenta de granizo dañaba irremisiblemente los higos y si llovía varias veces también se abrían y se estropeaban. O sea, el agua o el calor no eran adecuados para que el higo madurase en óptimas condiciones, sí, en cambio, los días calurosos de mañanas frescas, con *blandas*.

Por otro lado, no olvidemos los animales dañinos para los higos. Estos eran principalmente aves como las bandadas de tordos en su mayor parte nacidos en la primavera, que allí donde se posaban hacían bueno el refrán de Pallares que allí aplicaban a las oropéndolas, y que decía: *hortelano viejo, yo me llevo los higos*

y tú el pellejo<sup>70</sup>. Otros pájaros como las mirlas, también solían picar y comer algunos higos.

En cuanto al abonado en la época que tratamos, ya hemos señalado que el estiércol se consideraba lo mejor y casi lo único para las cuestiones del enriquecimiento de los cultivos y tierras. A las higueras no se le solía poner estiércol aunque reconocen nuestros informantes que le venía bien en el caso de que se sembrara algo entre el higueral y se abonara la tierra. Si no se tenía cuidado, se podía dar el caso extremo de que la higuera se secara con el estiércol:

“Un año sembré allí papas y llevé unas cargas de estiércol de cuadra, fermentando, y lo eché en el troncón de una higuera sin darme cuenta y se secó la higuera. La quemó al ser de cuadra recién<sup>71</sup>.”

M. F., Sg.

También hemos encontrado casos, aunque no era algo generalizado, del uso de la cal cuando la higuera se veía floja, por ejemplo en Monesterio. Se le echaba un poco de cal alrededor del troncón. Las mismas higueras, según algunos informantes, en situaciones en que estuvieran cerca de las albercas de las huertas, que solían estar blanqueadas, extendían sus raíces hasta el borde de la alberca para beneficiarse de esta cal, para que sus raíces la tomaran como nutriente. Era la evidencia del beneficio que podía hacer al árbol, aunque parece más lógico que el árbol buscara la humedad de dicha alberca.

El arado de los higuerales se hacía en unas ocasiones para quitarle la hierba y limpiar así el terreno de posibles competidores por los nutrientes del suelo, y en otras para sembrar determinada cosecha entre el higueral, con lo que se beneficiaba del laboreo el mismo árbol. En el primer caso se esperaba a que tras la otoñada la hierba ya hubiese salido y entonces se le pasaba el arado. Luego se le pasaba el arado de nuevo antes de que llegara el verano, al final de la primavera y ya quedaba barbechado, movida la tierra y libre de pasto de cara a los potenciales incendios. El cereal que se sembrara y la frecuencia dependía del terreno y de su calidad, así como de la importancia del higueral. Dicho de otro modo, dependía de la disposición de tierras y de la necesidad de las cosechas de cada propietario del higueral. Parece que la avena perjudicaba sobremanera a las higueras en relación a otros cultivos, por lo que era más frecuente sembrar cebada, y se dio el caso más raro de sembrar hasta garbanzos:

“Si prometía el cacho aunque fuera entre higueras le dabas dos o tres hierros con las bestias y lo sembrabas incluso de garbanzos y cebá. Malo pa la higuera no era na de lo que sembraras. Decían que despanaba<sup>72</sup> la tierra mucho, que se comía la tierra la vena y el árbol tiraba menos, pero algunos la sembraban. Tos los años no se sembraban.”

M. M., Bd.

---

(70) Estas aves se comían el interior y dejaban la cáscara, el pellejo.

(71) El estiércol sin *curtir* era muy fuerte y pocas plantas lo soportaban

(72) Significa literalmente quitarle el pan a la tierra.

Cuando el higueral estaba formado, a veces se dejaba la hierba y el pasto para que los animales lo consumieran a diente. Si era pequeño, rara vez se dejaba que estos aprovecharan dichos recursos antes de arar porque podían estropear las pequeñas plantas de higuera e incluso comérselas. El único animal que no dañaba las plantas como los demás era el cerdo mientras tuviera hierba verde. Sí perjudicaban mucho las cabras, las ovejas y las vacas, y en menor medida las bestias. No olvidemos que la hoja de la higuera, de la higuera grande con sus mamones, se aprovechaba por las cabras y por las ovejas. Si el dueño era algún gran propietario no solía meter animales entre las higueras y cuando la sembraba mandaba a jornaleros para que cavaran alrededor de las higueras, los encuentros, y se desarrollaran bien. Estos grandes propietarios, como alguno de Monesterio o de Santa María, dedicaban las higueras al engorde de los guarros prioritariamente.

Aunque la necesidad abocaba a sembrar entre las higueras, la experiencia dictaba que lo que se sembrara debajo de las higueras y que cayese en el dominio de su vuelo no se daba bien *se queda raquitiquino* y se notaba cuando se sembraba en un cercado con higueras. Debajo y alrededor de éstas, los cultivos no se desarrollaban igual que en la tierra desarbolada, a pesar de que como dijimos al principio, tanto por las raíces profundas, como por dejar pasar el sol al caérsele la hoja, las higueras no competían con otros cultivos. Si la necesidad era menor y la cantidad de tierras mayor, las opciones eran otras:

“Se sembraba el claro cuando la higuera es chica, como no se estorban entre la higuera y la sementera... Un año se barbechaba, se bina y se prepara, y al año siguiente se sembraba y al otro a lo mejor lo dejabas de eriazos y cavabas alrededor del troncón y se vuelve a sembrar a los dos años porque se cansa y hay que cambiarla de simiente. Bueno, no es que fuera [a sembrarle] la sementera porque chupa de la tierra y los meses que grana la avena, la cebá, el trigo, pues le chupa mucho, y estando en el goteo del árbol peor (el goteo es hasta donde llegan los higos cuando se caen alreor de la higuera, o lo que gotea la higuera cuando se moja “cuando llueve el que está debajo del árbol dos veces se moja”).”

C. B., Mn.

Siguiendo en Monesterio, que no olvidemos que era donde mayor cantidad de higueras había entre los municipios comarcales, se sembraban sin causar perjuicio al higueral trigo, cebada, *habichuelos*, *chícharos*, veza y avena. Como hemos dicho antes, en el caso de que la sementera fuese de avena sí competían con las higueras y se notaba en el arbolado.

### 5.3. Recolección y destino de la producción

Ya hemos señalado que las higueras breveras maduraban a mediados de julio y que los primeros higos podían encontrarse por Santiago, y hasta noviembre se daban los últimos. Pero estos son los extremos de una producción esencial para la economía de la zona de toda la comarca principalmente en los meses en

que se concentra el grueso de su producción, o sea, desde últimos de julio, todo agosto, y hasta mediados de septiembre, hasta San Miguel<sup>73</sup> incluso. Los higos constituían una cosecha que no maduraba toda a la vez, sino que aparte de que hubiera unos tipos de higueras que maduraran antes que otras (la blanca antes que la verdeja por ejemplo), también vemos que la maduración en una misma higuera se producía *por camás*, o sea, los higos de cada higuera iban progresivamente madurando a lo largo de unos treinta días como mínimo. Haciendo un cálculo estimativo según los datos obtenidos la cosecha duraba cuarenta o cuarenta y cinco días si no se veía dañada por el agua de las tormentas propias de estas fechas, de septiembre. En ocasiones si venía sólo una tormenta y luego continuaba el tiempo caliente, los higos no se abrían ni se pudrían, pero si las temperaturas iban bajando y aumentaba la humedad ya se perdía la cosecha.

De cualquier modo, la confianza que se depositaba en las higueras de las que se disponía era absoluta, ya que era un árbol que todos los años tenía higos, no era como otras cosechas poco fiables como las bellotas, las castañas o las aceitunas. Así lo explicaba uno de nuestros informantes:

“Si está bien prepará de laboreo y esas cosas la higuera a los cuatro o cinco años de sembrarla empieza a dar fruto. A lo mejor un árbol destaco porque ha pegado mu bien empieza a dar a los dos o los tres, pero lo corriente de cuatro a cinco años. La higuera echa tos los años, es el árbol que menos falla. El olivo no, si carga un año, al otro hay menos, incluso este año no hay ninguna, pero la higuera la que está de salud regular tiene una cosecha de higos tremenda, aun medio aburrías y están cargás.”

G. J., Mn.

Vamos a destacar en primer lugar cómo se llevaba a cabo el aprovechamiento de los higos para el consumo humano y para los animales que no fuesen los cerdos, ya que la manera singular de engorde de los guarros mediante higos, merece ser tratado y analizado aparte y, por tanto, lo haremos más adelante.

Como ya dijimos sobre las brevas, estas empiezan su periodo de maduración por San Juan, a finales de junio, y de ahí el nombre de brevas sanjuaneras o *sanjuanesas*. La breva era escasa ya que pocas higueras la producían, por lo que no era un recurso importante para los animales a lo largo del ciclo agrícola anual. La breva, a diferencia del higo, sólo era considerada como un postre de temporada más:

“Las brevas no tienen importancia ninguna. Es pa el consumo de to el que le guste que vaya por ellas, las coja y se las traiga, nadie le dice na<sup>74</sup>. Aprovechar las aprovechan los animales, incluso los pájaros, las cabras, los guarros<sup>75</sup>,

(73) Era la cosecha que venía a cerrar el ciclo agrícola, justo antes del comienzo de la otoñada y el inicio del siguiente ciclo.

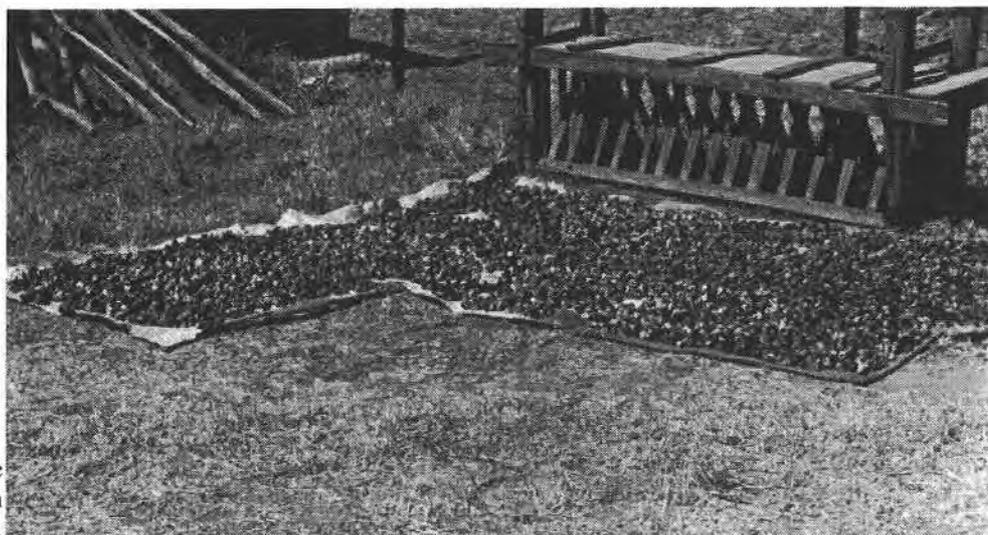
(74) En la actualidad se da esta actitud permisiva, pero en los 40 y los 50 los propietarios no permitían que nadie entrase a lo que consideraban un robo de higos o brevas.

(75) Los cochinos consumían las brevas que se desprendían del árbol, como cualquier animal que estaba entre esas higueras. Pero en torno al consumo de brevas por los cerdos nunca se generaba todo un sistema de manejo y de engorde como pasaba con los higos.

pero que ahí no hay producción ninguna. El aprovechamiento de las brevas eso no se mira aquí, no echamos cuenta con eso. Na más que “voy a llevar a casa quince o veinte brevas” ..., porque es que no son ni buenas para el estómago. Aquí ha habido quien haya muerto de comer brevas en abundancia, porque le oíamos a los mayores (y es verdad), que tiene la breva todo el zugo [jugo] bravo de la higuera, por eso el higo es mucho mejor. La breva cuando se le toma el paladar bien sabe a higuera y es por la fortaleza que tiene de la leche<sup>76</sup> de la higuera.”

G. J., Mn.

Pasando del consumo de las brevas al de los higos, hay que reconocer que pocos postres llegaban a igualar en calidad y en riqueza a los higos, sobre todo a los de mesa como los albares y *carajiles*: alargados, verdes, muy dulces y de fino paladar. Los higos se consumían recién maduros mientras se podía, escasamente en un mes o cuarenta días, preferiblemente los albares y algunos negros de especial finura. En su defecto cualquiera era bueno. En alguna población como Pallares recuerdan que se llegaron a vender por las calles. El robo de este tipo de recursos se destinaba tanto al consumo de las personas como al consumo de los animales. Como pasaba con otras cosechas (bellotas, aceitunas, etc.), para el cuidado y vigilancia del higo se ponía en algunos higuerales, particularmente los de los hacendados locales, un guarda de higueras:



Secado de higos en una pasera.

“Antes tenían hasta guarda las higueras. Pasaba como con las habas que tenían un habalero. Sembraban un habá, las casas grandes, había un hombre de noche y de día en el habá, porque se las llevaban, porque había necesidad. Ponían un habalero y estaba los meses que estaban granando. Lo mismo pasaba con los higos. Había que estar al cuidao porque te levantaban los

(76) Así se denomina el látex amargo del interior de estos árboles. Entre sus cualidades destaca la de ser un astringente.

higos.”

M. F., Sg.

El propietario de higueras dejaba algunos kilos o arrobas de higos pasados para ir consumiéndolos el resto del año tanto como postre, como tentempié, ya que en ocasiones os campesinos se echaban unos higos pasados en los bolsillos para comérselos durante la jornada laboral. Este argumento lo utilizaba uno de nuestros informantes para afirmar que los jornaleros preferían ir a trabajar con los de la clase media que con los pudientes, porque aquellos les proporcionaban mejor comida e incluían los higos como postre. Dada la época de escasez generalizada de la que hablamos, el higo era esperado por todo el mundo, propietario o no de higueras.

Otra manera de consumir los higos pasados era mediante el *casamiento*, consistente en mezclar el higo con alguno de los frutos secos de los que proporcionaba el campo durante el otoño, tales como bellotas, nueces, castañas e incluso a veces almendras. El procedimiento no era otro que poner dentro del higo un trozo de otro fruto, o bien meterse en la boca directamente un trozo de uno y de otro.

Pasado el higo, la concentración de azúcares era muy alta, de modo que también se aprovechó esta cualidad para usarlo como edulcorante, más accesible que la miel, que juntos constituyeron los mejores sustitutos del azúcar cuando esta escaseaba o el dinero no llegaba para comprarla. De este modo endulzaba el café un monesteriense, llegando a utilizar incluso las hojas de higuera, como él nos describe:

“Se endulzaba hasta el café con los higos, echándole dos o tres higos pasaos, abiertos y a los cachos dale muchas vueltas al café y el amargor gordo lo perdía. Luego se le sacaba el higo, si te lo querías comer te lo comías que no era malo, y si lo querías tirar a las gallinas lo tirabas. Y nos hemos fumao hojas de higuera y hojas de zarza.”

G. J., Mn.

Pero la situación social llegó a ser tan dramática que se vivieron momentos de auténtica hambre. Hubo temporadas puntuales en que el higo, su producción y su consumo humano pudieron favorecer a muchos menesterosos y permitirles pasar una temporada que se tornaba difícil:

“El higo en los años que estamos hablando del cuarenta al cincuenta hubo dos años que fueron la clave. El cuarenta con la guerra recién terminó y el hambre era grande y había personas que ponían muchos kilos con los higos, gordos del to, hinchados que no los conocías, y en el cuarenta y cinco volvió a pasar igual. Los dos años más difíciles fueron el cuarenta y el cuarenta y cinco. De ahí pa lante ya el gobierno empezó a abrir las fronteras, la gente empezaron a emigrar y ya se ganaba más. ¡Si el higo es panificable!. En el Ejército estaba yo en Madrid y se vendía pan de higo. Ahora que valía un dinero, lo comía quien lo pudiera comprar, unas barritas, como si fuera de chocolate, pan de higo, maravilloso.”

G. J., Mn.

Los higos pasados duraban y se guardaban de un año para otro si no se gastaban para consumirlos. Estos higos se solían poner blancos, color que adquirían al cristalizar los azúcares que desprendían por sus poros. Otra situación en que podíamos encontrarlos blancos era cuando se los cubría con un poco de harina, la cual se consideraba que ejercía como conservante:

“(…) las amas de casa cogían los mejores y hacían una escoja y le daban vueltas con harina de trigo y se guardaban en cualquier sitio, cazuela, lebrillo, y estaban buenísimos. Parecía que estaban los higos [con la harina] mejor, por el sabor y parecía que los contenía más frescos y los del campo y los artistas<sup>77</sup>, toda clase de artistas, mayormente los postres eran de higos pasaos. A mí los que más me han gustao siempre son los negros, pasaos, parecen dátiles, que a los blancos no se les puede quitar su mérito. No siendo esos de buen nombre cualquiera se guardaba. Esos no porque empezaban mu tardíos y no se podían pasar, porque cuando llega octubre el tiempo varía y las noches tienen unas horas más<sup>78</sup>.

De fuera venían muchos forasteros a comprar [higos pasados] pa pienso. Venían de los pueblecillos de por aquí, de Calera, de Montemolín, de Santa Olalla, de Fuente Cantos. El que tenía ganao pues compraba ese pienso, en vez de echarle cereales, pues higos pasaos. Un cochino que se coma un par de kilos o tres de higos pasaos pues ese engorda, no se muere no.”

G. J., Mn.

Al estar distribuidas las higueras en higuerales o dispersas entre otros árboles e incluso en terreno de posío, facilitaba que la gente se surtiera directamente de ellas y que generalmente no se pusieran a la venta los higos como otras frutas. Esta caracterización corresponde al mercado y consumo locales, o sea, entre las gentes de estos pueblos no se compraban higos para postre. Sin embargo, llegaron a venderse muchas toneladas para consumo animal y humano, verdes para su transformación fuera de la comarca (pan de higo) y pasados, secos, para los animales.

En Monesterio, dada la cantidad de higueras<sup>79</sup> y, consecuentemente de higos, llegaron a establecerse puestos de recogida de higos muchos años. Los encargados de los puestos, intermediarios, compraban y vendían por arrobas y su destino era elaborar pan de higo o alcohol:

“Había un corredor que le decían Mestre, los compraba y esos los echaban en barricas, pero tos al barrer, buenos, malos y tos y fermentaban igual que el vino, y así se los llevaban porque el higo tiene mucho alcohol, por eso los guarros cuando entran en el higo se ponen borrachos”.

C. B., Mn.

Al parecer, los higos eran recogidos en barricas para que no perdieran nada

---

(77) Los que no vivían directamente del trabajo en el campo, como por ejemplo maestros, carpinteros ...

(78) Por tanto, le faltaban horas de sol para secarse adecuadamente.

(79) Podemos calcular según los datos mencionados en torno a las 700 hectáreas.

del líquido que iban soltando, que dicen *era como alcohol puro*, y tenían como destino una destilería de Calatayud. Algunos años llegaron a pagarlos a tan buen precio que los monesterienses preferían pasarlos o dejarlos para venderlos a los puestos que los recogían para la destilería, antes que engordar guarros con ellos. De ese modo para temporadas venideras se le planteaba el dilema al que hasta hoy se somete al campo y a toda su producción en general, la fluctuación desmesurada de precios y la consecuente inestabilidad e inseguridad que produce entre los campesinos que no saben a qué precios atenerse, o qué puede ser más rentable a medio o largo plazo, si sembrar un tipo de árbol u otro.

Tal como se procuraba que a lo largo del año hubiese higos para el consumo humano, también había que cuidar el aprovisionamiento de higos pasados para los animales hasta la nueva cosecha. Siempre surgía algún animal enfermo, o bestias que se quedaban en las casas durante la noche, etc., y los higos en esos casos era lo mejor que se les podía dar.

Con las bestias había que tener mucho cuidado con las cantidades que consumían en caso de que se soltaran entre las higueras, no así si se controlaba la ración que se le echaba en pesebres o algún recipiente:

“Al ganao de rumio durante el invierno, si le echabas, que fuera poco porque revientan si se hartan. Eso es porque el ganao de rumio tienen dos estómagos y tienen que pasar, salir y pasar de nuevo y si se hartan no lo digieren.”

C. B., Mn.

Para las bestias de trabajo diario cuando llegaban a las cuadras de las casas no había mejor pienso que unos higos pasados, tres o cuatro kilos por cabeza y mezclados con paja. En pueblos de mucho higueral, se compraban con frecuencia algunas arrobas de higos para consumo de las bestias y otros animales a lo largo del invierno. En el caso de que estuvieran verdes no se dejaba que estos animales consumieran muchos higos. Con los higos los pastores debían tener mucho cuidado de que ni ovejas ni cabras los probaran, porque una vez reconocida la golosina les resultaba muy difícil de mantenerlas controladas y lo normal era que se saltaran a los higos y no prestaban atención al pastor y perros. Todo dependía de la pericia y conocimiento del pastor para llevar a su rebaño.

Veamos ahora cuáles eran los métodos para pasar o secar los higos, en corrales, casas, patios, etc. Este proceso requería de una zona soleada, de una superficie limpia, lisa y bien orientada al sol, protegerlos o recogerlos durante la noche para evitar el ataque de los animales y la humedad, etc. Las *paseras* o *pasaeras* podían hacerse en el mismo suelo, depositando los higos directamente sobre él o poniendo debajo un poco de pasto para que no se les pegara la tierra y *donde castigara bien el sol*. En otros casos preparaban unas tablas que se apoyaban y levantaban del suelo mediante unas trancas donde los perros no alcanzaran. Si no se disponía de tablas, se podían sustituir por unas planchas de corcho.

Los higos se cogían del árbol por la mañana temprano o por la tarde antes de que cayera el sol, ya que, si se hacía con el pleno sol y las altas temperaturas,

fermentaban. Cuando se apañaban se depositaban en cestos de varetas y de aquí a las *paseras*, y en el caso de Monesterio, donde las *paseras* se hacían de varias arrobas de higos, se les daba vueltas a los higos con rastrillos cada dos o tres días para que las camadas inferiores pasaran a la parte de arriba porque.

“Había *paseras* que hacían cincuenta y cien arrobas de higos. Entonces se movían y el que está vuelto pa abajo pues no está tan caldeado por el sol y se notaba que estaba más verde, lo mismo que las parvas trillando al moverlas con las horquillas se le daba una vuelta pa que le diera el sol al pasto que está cubriendo el suelo”.

G. J., Mn.

De este modo, si el tiempo venía favorable y soleado, en una semana estaban secos los higos y luego se metían en sacos o se amontonaban en algún rincón.

En otras ocasiones si se disponía de una cantidad reducida de higos para pasar, se colocaban en los *jarneros* o cribas, como los bruños, o en alguna tabla. En el caso de dejarlos para que los consumieran las personas los ponían en un *marro*<sup>80</sup> y con un machacador los iban aplastando y los depositaban en una caja para guardarlos y consumirlos a lo largo del año que quedaba por delante.

Entre los postres ya hemos destacado sobradamente que el higo ocupaba un lugar de privilegio, junto a otros productos locales como los melones y sandías, o los frutos secos como ya se vio en la obra correspondiente a la primera parte de la Memoria Colectiva de Tentudía. Pero si hay un lugar común donde convergen varios factores para ensalzar la importancia del higo es en el uso de este para el engorde de los guarros. Ello se debe a que de esta manera se rentabilizaba para el grupo doméstico la producción de higos convertidos en carnes, carnes para consumo familiar en parte, y para vender, por otro lado. Y no se engordaba a un animal cualquiera, sino al cerdo, con la carga de significados que ello encierra. Este cochino, como ya se vio en capítulos precedentes, se sacrificaba en la matanza del *guarro de verdeo* o *torreznero* como también se conoce dependiendo de la localidad donde estemos, aportaba las carnes y grasas frescas en las casas hasta llegar de nuevo a la matanza, la de la montanera, allá donde la había.

“Cárdeno<sup>81</sup> le metía los guarros a las higueras, pero nosotros como son pa pocos pues el tío no va a estar con el guarro, no tenía proporciones ni pa tener el guarro. En Segura la gente pescaba las gallinas y los dos o tres guarros y se iban allí al campo. Eso es que estaba la vida de esa manera y se iba al campo, porque los chiquillos mismos los quitabas de casa y los tenías en casa medio en pelote, y hoy los zagales no se van al campo, y entonces se ahorra mucho, y iban apañando los higos, pasándolos. Se quedaban allí en un cacho chozo y hacían la vida y ya está. Aquí no había proporciones, en estas sierras aquí hay mu pocas casas pa irse al campo y... hoy ibas pa un lao, mañana pa otro y no podías estar en sitio fijo.”

B. J., Fl.

---

(80) Tronco de madera, circular, sobre el que se troceaban las carnes, se machacaban las aceitunas y a veces como la que se describe, se aplastaban los higos.

(81) Gran propietario, dueño de matadero de Fuentes de León.

Debe quedar claro que estamos ante uno de los ciclos de engorde del cerdo en la zona serrana de la comarca de Tentudía. Por un lado estaba el de la bellota; su destino, la venta y las matanzas locales. Por otro, los engordados con higos, de entre los cuales, como hemos dicho, también se solía matar alguno para consumo. Era la carne fresca tras el verano. Este doble ciclo refiere tanto a los grupos domésticos de pequeños propietarios como a las grandes fincas, sobre todo donde había mucho higueral y pequeñas propiedades.

Por su carácter omnívoro, el cerdo es un animal especialmente dotado para convertir en carnes y grasas toda la cantidad de alimento que recibía del higo, que de por sí, es un producto muy energético y de gran aporte calórico. Por ello, en los grupos domésticos se intentaba disponer de varias higueras para engordar el máximo número de cerdos posible, como mínimo uno o dos para el abasto propio. Estos animales se comían casi cualquier tipo de higo, caído seco, verde podrido, los pasados tras terminar la cosecha, que combinados con otros desperdicios o productos terminaban por engordar aquel guarro que muchas veces se tenía en la propia casa y que el concejil se encargaba de sacar durante el día con el resto de cerdos del vecindario.

Cuando empezaba la cosecha se iba metiendo a los guarros ya entre las higueras siempre que el sitio en cuestión estuviera vallado, cercado. Si se metían cuando había gran cantidad de higos caídos en el suelo *se emborrachan* y algunos no aguantaban la posición vertical, dado el contenido alcohólico de los higos, aprovechado para destilarlo como apuntamos antes. Algunos animales llegaban a morir en sus primeras ingestas. En otras ocasiones, si la cerca o la suerte no tenía pared, se construía un corral de piedras donde tener encerrados los cochinos y, o bien se sacaban una o dos veces al día y se hartaban vareando las higueras, o se apañaba manualmente y se le echaban los higos dentro del corral. Esta era la última opción y siempre se intentaba evitar, pues suponía mucho más trabajo apañarlos, aunque quedaba el consuelo de que dentro de lo apañable (excepción hecha de algunas castañas en Cabeza la Vaca) era lo más voluminoso, era abundante y en un rato se recogía la ración. Eran los diferentes manejos que se llevaban a cabo dependiendo del tamaño de la propiedad. En algunas grandes fincas los cochinos estaban sueltos y un asalariado, el porquero, se encargaba de cuidarlos, de varearle, etc.

En Bienvenida, quienes disponían de una parcela lo suficientemente grande como para poder tener a algún trabajador allí a cambio de un sueldo, el procedimiento que seguían era construir una casita con un corral y en este tenía unos guarros. Como en las parcelas de olivo y de viña se ponían unas higueras salteadas, esta persona que cuidaba de la parcela se dedicaba a apañar los higos y engordar algunos guarros en dicho corral.

Ya en plena temporada de maduración, el vareo diario de las higueras se hacía con frecuencia. Fisiológicamente la higuera dispone de un tipo de componentes que la convierten en un árbol frágil para el vareo en comparación con el olivo, la encina y hasta el alcornoque, que son los árboles que se vorean en Tentudía. Quizá sólo sea equiparable al castaño, como bien saben los cabezalavaqueños. El castaño

apenas se toca con una vara entre los erizos para no dañar las puntas, con la consecuente merma de la cosecha siguiente. Sin embargo, la higuera más que varearla había que moverla, remecerla para que soltara el fruto maduro, ya que este árbol puede perder las ramas enteras si se golpean, no sólo las puntas. Para evitar el daño seguro a la higuera con las varas, se seguían los siguientes métodos:

“Yo tenía, cuando ya se ponen recolgando para caerse maduros, una vara y un ganchito en la punta y enganchaba y movía las ramas. Remecía se llama eso.”

C. B., Mn.

Pero lo usual era disponer de una serie de varas de distintos tamaños y grosores dispuestas para los olivos, encinas e higueras. Para la higuera no se solía usar más que la vara mediana (unos cuatro metros), ligera y suficientemente alta para llegar arriba del árbol sin necesidad de subirse en él. Había quien prefería, por edad, por costumbre, o por lo grande de la higuera, subirse directamente en todos los árboles para caerle los higos y en ese caso sólo utilizaba la vara menor, la subiera. Era una vara de menos de dos metros y servía para las bajeras de los árboles y para varear subidos a ellos, dado que la estabilidad y equilibrio se mantenía mejor con una vara pequeña. Este era el procedimiento seguido por un monesteriense un día cualquiera cuando estaba engordando sus guarros con higos:

“Cuando hacía viento se alimentaban con el que se caía porque veíamos debajo de las higueras: “Hoy están hartos, mira aquí esta tiene cinco, esta diez!...”. Se le excusaba de caerle. Cuando se veía que no hacía aire y ellos tenían hambre, que se iban detrás del dueño pidiendo comida, pues entonces se remecía, o bien con la mano o con los palos especiales que se llamaban y se llaman garabatos, de chopo mayormente o álamo porque son de los que más garabatos salen<sup>82</sup>.

El álamo blanco, el negro y los chopos, y los castaños esos son madera especial para eso y esos árboles dan mucha rama de esa. El garabato los puede haber hasta de dos metros y pico. Para la montanera el tringallo con un palo recolgando o una correa, o un cordel. Los hay hasta de seis metros que es la madera más dura que hay, o de álamo que es muy duro. El chopo para la encina no vale porque es muy flojo, al dar el golpe en árbol pues se parte. La higuera no porque se coge con el garabato la rama se mueve y se cae el higo. El garabato es la misma rama, lo que es que es una vareta que ha salido al revés. Se corta y se le deja el garabato como de unos quince centímetros.”

G. J., Mn.

Otro modo de engordar los guarros con higos era *a reposición*. En este caso el propietario de los animales los cedía temporalmente al propietario de los higos y este los engordaba con la cosecha de higos. Este era un acuerdo en que la persona que tenía una cosecha no arriesgaba mucho dinero comprando una piara de guarros para engordarlos en unos dos meses y medio o tres y venderlos de nuevo. Los riesgos principales consistían en que la cosecha se podía estropear con

---

(82) El garabato es un palo que termina en forma de 1, en un gancho.

el mal tiempo o que los cochinos contrajeran alguna enfermedad que acabara con ellos tal como se dijo en el tema de la dehesa. Con el sistema de reposición el dueño del higueral aseguraba ciertas ganancias, y aunque inferiores a las que podía haber obtenido engordando ganado propio, de ese modo se despreocupaba de los riesgos señalados.

En el caso del consumo de los higos pasados ya vimos cómo se dejaban guardados para ir echándoselos a los animales durante el invierno. A veces, se remataban con ellos los cochinos una vez que los verdes se habían acabado y si esa temporada habían sobrado en relación a los animales disponibles para consumirlos. Si aún no se engordaban con los higos pasados había que finalizar este proceso con grano molido.

El cerdo engordado con los higos durante cuarenta o cuarenta y cinco días como máximo, llegaba a poner unas tres arrobas de media, no alcanzando más peso dado que eran pocos días de consumo de higos si lo comparamos con la montanera. Si tenemos en cuenta que en la época estudiada un guarro gordo debía tener sobre doce arrobas y que con los higos ponía unas tres, ello quiere decir que antes de entrar a los higos *tenía que venir apretao*. O sea, que debía rondar las siete u ocho arrobas o más si querían que salieran gordos, aunque la mayor parte de las veces se finalizaba su engorde a base de grano molido, de harina como dijimos. Pero había una máxima, la de no meter los guarros de higos a la montanera. Como vimos esto se debía a que el animal ya no daba el resultado esperado porque según la creencia popular, su organismo se hace o acostumbra a los higos y las bellotas ya no lo engordan. En otras ocasiones se argumenta *que se le arrecogía la tripa* porque en el impás del final de los higos y el comienzo de la montanera había unos días que no se alimentaban bien.

Estos animales se engordaban en buena medida para el consumo local, familiar. Era la matanza del guarro *torreznero de verdeo*, y aunque la carne generada a base de higos se consideraba de inferior calidad que la de bellotas, esta matanza que coincidía con los primeros fríos de finales de octubre o por *Tosantos*, cubría el aporte de grasas y carnes necesario en los grupos domésticos que tenían higueras hasta la otra matanza si había posibilidad de hacerla.

“Esos pa Tosantos valían ya. Los pobres eran los que sembraban cebá y eso, quince o veinte fanegas en un cercao. Con la ceba que tú cogías en los cercaillos esos si no me hacía falta pa venderla me aguantaba con ella y compraba dos cochinillos ahora pa esta fecha. Le iba echando algo hasta que venían los higos, y entre los higos pasaos y algo de harina que molía de la cebá esa que cogía... y esos eran los cerdos de verdeo. Esos valían menos que los de bellota.”

J. A., Fl.

Si este era el comportamiento de buena parte de los grupos domésticos de los pequeños y medianos propietarios, había muchos que vendían algunos de estos animales con los que complementaban sus rentas y algunos engordaban pjaras que vendían a los mataderos locales o colindantes como los Fuentes de León, Segura, o Cumbres, en la provincia de Huelva y de una amplia tradición matancera

que incluso ha generado dichos asociados a ello, como el caso de cuando una persona pregunta por otra y no se le quiere dar la razón exacta de ella se le contesta *ha ido a Cumbres por cortezas*<sup>83</sup>.

A lo largo de nuestro trabajo se dejó entrever con cierta repetición respecto a los cochinos de verdeo, que algunos de los matanceros que luego han llegado a tener mataderos importantes en la zona surgieron en cierta medida basándose en el sacrificio de los guarros engordados con higos. Estos mataderos, bien dentro de la comarca como el de Fuentes de León, o fuera, como los de Fregenal de la Sierra o Cumbres Mayores, eran los destinatarios de la mayor parte de los guarros *de verdeo*. Aquí se sacrificaban y con estas *primeras carnes* se surtía a las poblaciones y prácticamente no se paraba de matar hasta que se terminaban los guarros de montanera y las temperaturas empezaban a aumentar. Buen ejemplo de ello lo encontramos en los datos que nos dan sobre Cárdeno y su matadero, en Fuentes de León:

“Cárdeno tenía la finca más grande de Fuentes y un cebaero. Ese cebaero lo tenían ya los abuelos de Cárdeno, él lo ha conocido de siempre. En el cebaero estaban metíos desde que eran chiquetinos, que se le destetaban de las madres. Al higueral iban los más tempranos, los que nacían en agosto de este año eran los que iban el año que viene al higueral y luego la otra cría eran los que iban ya de montanera. Cárdeno compraba mucha cebá, compraba higos pasaos... Tenía un puesto de higos. Ponía un puesto, y en el higueral tenía un montón de cochinos,<sup>84</sup> pero tenía más de los que cabían. Cuando empezaba la bellota los tenía que tener ya gordos, con los higos o con pienso ya, los tenía adelantao, le daba cuatro días de higos y luego después empezaba ya a matar, pa tener el cebaero limpio pa cuando llegaban los de bellota ya. Entre los higos y la bellota tenía que tener mataos los de los higos. Empezaba a matar por Tosantos, y se tiraba hasta marzo matando. Tenía más guarros que toa la gente”

B. J., FI.

Dada la importancia de los higos y su uso para engorde de uno o varios cerdos en cada familia, se hacía coincidir el parto de una camada de guarros en agosto y esos mismos eran los que iban a entrar en los higos del año siguiente, con un año de vida. Eran los *guarros agostones*.

De la higuera lo fundamental en su producción era el higo como bien hemos visto hasta ahora. Sin embargo, las hojas y la madera también se aprovechaban.

Las hojas de las higueras se las comían las ovejas y las cabras. Este aprovechamiento se hacía fundamentalmente cuando en otoño se iba cayendo ya que estamos tratando un árbol de hoja caduca. En otras ocasiones y si el otoño venía poco propicio en agua y en primeras hierbas, se le caían algunas hojas para cabras, vacas u ovejas, con varas y siempre teniendo cuidado de no dañar las higueras:

---

(83) Entiéndase de guarro.

(84) De Cárdeno y de otros particulares (a reposición).

“Eso se va cayendo sola por sus tenores y otros que las cogíamos y se le echabas al ganao, en algún cesto o algo de eso.”

M. F., Cl.

Según la caracterización local y coincidente en toda la comarca, se diferenciaba entre la leña y la madera de la higuera y de otros árboles dependiendo del uso que se le diera. O dicho de otro modo, para ser considerado madera un trozo de higuera o una rama, debe tener una clara funcionalidad y uso en alguna labor agrícola y reutilizarse en algún tipo de apero, mueble, etc. La leña era simplemente la parte de la higuera que se dedicaba a quemarse, rara vez en la candela por lo mal que ardía y el humo que desprendía, o para picón o carbón en su caso. Un ejemplo de esta diferenciación entre madera y leña de higuera lo encontramos en estos datos de una entrevista:

“Las ramas y eso se queman, le damos fuego y es una leña que no sirve pa na. La hoja se la come casi to el ganao, las vacas las ovejas y las cabras. La madera tiene un aprovechamiento para arrimar piedras que hacíamos unas pedreras. Se le echaba a la caballería arriba como si fuese dos cajones y se le echaban piedras y pa eso era mu buena porque creo que es estoposa, o sea, que se le deja caer una piedra y no la parte. Se le hace a la tabla un agujero y no la rompe. Tablas que se hacían en la serradora, cachitos de tablas. La bestia aparejá, se ponía a un lao y a otro y arriba a echar piedras. Como angarillas, llevaban una tabla abajo y se llenaban hasta arriba.”

G. J., Mn.

La leña era poco aprovechable, y sobre todo si se trataba de la sierra, donde generalmente se disponía de encinas, alcornoques u olivos para hacer picón y carbón. De cualquier modo, en Monesterio o Bodonal, zonas de dehesa, se llegó a hacer incluso carbón de higuera<sup>85</sup> y evidentemente en la zona de campiña con mayor motivo. Pero el final más frecuente para las ramas y la leña era quemarlas directamente como forma de limpiar el terreno y a veces costaba trabajo porque verdes arden con dificultad desprendiendo un humo muy molesto que podía ocasionar dolor de cabeza.

Anteriormente señalamos por boca de un informante uno de los usos que se le daba a la madera de la higuera aprovechando esa cualidad que él mismo comentaba y que no la reunía ninguna otra de las del medio, el ser *estoposa*. En Bodonal se hacían pedreras igualmente para el traslado de piedras en las bestias, concretamente las piedras de cal que los caleros se encargaban de manipular y convertir en cal. Finalmente en Cabeza la Vaca con una troza de higuera, aprovechando otra de sus cualidades que es su poco peso, se hacían los yugos

---

(85) Este tipo de carbón se hizo en los peores años de la posguerra, para venderlo y obtener un complemento de renta. También encontramos un caso en Bodonal donde, debido a un huracán que arrancó varias higueras, quedó cierta cantidad de leña en la finca y un jornalero se la pidió al dueño para hacerla carbón.

que llevaban las colleras de vacas para arar:

“Se le daba un serrao al medio y se hacía el yugo, con las monturas pa ponérselo detrás de los cuernos, y en el medio de una a otra pa enganchar el arao.”

Z. J., Cv.

## **6. Las formaciones de árboles maderables**

En este pequeño capítulo vamos a tratar aquellos conjuntos de árboles que formaban parte del paisaje de la comarca junto a los agroecosistemas tradicionales. Nos referimos sobre todo a los pinos (la única conífera de la zona), y los álamos, chopos, eucaliptos y robles. Los álamos y chopos se encontraban principalmente en zonas como las orillas de los barrancos o en pequeñas veguitas, tierras fértiles que generalmente estaban situadas en los márgenes de cauces de agua y en muchas ocasiones se inundaban en las temporadas de lluvia. Eran grupos de álamos y chopos fundamentalmente, aunque en ocasiones se podía encontrar algún ejemplar suelto. Por su parte los pinos estaban en tierras poco productivas, precisamente explotadas mediante pinos o eucaliptos porque no criaban otra cosa. Eran generalmente terrenos poco profundos, de altitud considerable, de ínfima calidad, los cuales se dan principalmente en la zona serrana de la comarca. Si esta era la tónica general en cuanto a la ubicación de las coníferas y eucaliptos, había veces en que se sembraron también en zonas fértiles, como ciertos eucaliptos situados en las vegas o jalonando ciertos tramos de las orillas de algún barranco.

La zona más representativa de coníferas la encontramos alrededor del monasterio de Tentudía, y surgió a raíz de la reforestación de El Moro, la finca del Ayuntamiento de Calera, que supuso una innovación y en parte una ruptura con la tradición de manejo de *chopeas*<sup>86</sup> en toda la comarca. Esto se debe a que las *chopeas* consistían en pequeños núcleos formados apenas por unas docenas de árboles destinados al autoabastecimiento de madera, nunca en grandes extensiones, monocultivos de coníferas o árboles de ribera donde antes predominaba el bosque mediterráneo, como en El Moro.

Estas arboledas, formando conjuntos unas veces y otras dispersas o localizadas en las casas de campo y cortijos, como los eucaliptos que proporcionaban

---

(86) De ese modo se denominaban las zonas cubiertas de chopos, y por extensión en ocasiones también las de eucaliptos, pinos y otros árboles de los que estamos tratando.

enormes sombras, cumplían un importante papel en las vidas de estas poblaciones. De ellas obtenían materia prima para muchas de sus construcciones, tanto en las casas del pueblo como en las de los campos, para cancelas, aperos, etc.

Las *alameasy chopeas*, como solían nombrarse, ampliaban la biodiversidad del medio, ofreciendo una mayor variedad de los agroecosistemas tradicionales tanto en la penillanura como en la sierra. Constituían por sí mismos importantes núcleos de biodiversidad y por ello de alto interés ecológico. No olvidemos también, que al estar en las orillas de cauces fluviales, en barrancos y riachuelos, estos árboles ayudaban a controlar la erosión.

**CUADRO 8. SUPERFICIE DE ÁRBOLES MADERABLES  
EN LA COMARCA EN 1948 (Ha.)**

	<b>Pinos</b>	<b>Pinos y árboles de ribera</b>	<b>Alcornocales y robles</b>
Monesterio	280		
Fuentes de León		40	
Calera de León			1113
Bodonal de la Sierra	5		

Una posibilidad de abordar el estudio de estos árboles es la de tratar cada una de las tipologías o arboledas por separado, tal como hemos hecho con los distintos agroecosistemas (higueral, olivar, etc.). Pero debido a que sus manejos y usos entraban dentro de la misma lógica, hemos preferido tratarlos conjuntamente, por lo que hablaremos en un solo apartado por ejemplo de los usos de las distintas



Alameda y otros árboles de ribera.

maderas, en otro de la siembra, etc.

Una primera interpretación de los datos del cuadro que reproducimos en este capítulo (una vez más extraído del informe del Gobierno Civil de 1948 y citado en esta obra), es la de que fundamentalmente este tipo de árboles se sitúan en las poblaciones serranas. Si exceptuamos Cabeza la Vaca, donde no se señala superficie alguna ocupada por estos árboles, aunque nosotros hemos constatado que sí había, este Informe caracteriza la superficie más escarpada de la comarca como el terreno donde se encontraban estos árboles.

Destaca la superficie de pinos de Monesterio (que junto a Bodonal son las dos poblaciones en las que se menciona su existencia), con 280 hectáreas. En Monesterio esta zona de pinos que aun hoy se mantiene, se localiza hacia las sierras del oeste del término municipal y empieza prácticamente a la salida de la zona habitada. Eran y son los pinos que permitieron que varias familias se hayan dedicado al trabajo de la madera, sobre todo a hacer tablas.

Hay que hacer alusión a la única vez que se menciona en el Informe a los árboles de ribera, chopos y álamos, en Fuentes de León, donde había 40 hectáreas entre los mencionados antes y los pinos. A pesar de que también había en otras poblaciones comarcales, seguramente su extensión era mucho menos representativa y por ello no se recoge en el informe.

Por otro lado hay que mencionar las 1.113 hectáreas de robles mezclados con alcornoques de Calera. Sobre Calera de León tenemos que añadir, que aunque en 1948, fecha en que aparece el informe, señalan esta elevada cantidad de terreno ocupado con robles, ya entonces se estaba procediendo a quitarlos para sembrar pinos. De la eliminación de este enorme núcleo de vegetación mediterránea autóctona, cubierto en parte por monte alto, surgió el mayor territorio comarcal de coníferas, situado en los alrededores del monasterio de Tentudía. Fue la ya comentada reforestación de pinos piñoneros llevada a cabo en su mayor parte en terrenos del Ayuntamiento de Calera de León en la finca El Moro. Recordemos que la repoblación forestal fue uno de los ejes de la política agraria del Franquismo, como vimos en el capítulo introductorio. Esta iniciativa, además de con una zona ecológicamente única en la comarca, acabó con la explotación tradicional de este terreno de propios. Hasta la reforestación de este terreno de propios, varias familias del sector más humilde de la población vivieron en pequeñas propiedades dentro de la misma finca. Su forma de vida se basaba en la explotación ganadera fundamentalmente. También aprovechaban los rastrojos de las senaras, y por otra parte explotaban los recursos característicos de este tipo de bosque mediterráneo, como la leña, colmenas, la caza, etc.

Antes de continuar hablando de los pinos de la sierra de Tentudía, no queremos dejar de comentar que sobre la densidad de los bosques de robles que se encontraban en dicho paraje, se habla en la obra de 1789, *Estremadura por López*. Precisamente al mencionar a Segura de León y los terrenos que esta población aprovechaba en común con Calera, se señala que: *ocupa aquel débil suelo muchas malezas, algunos encinares y muchos robledales, pertenecientes estos a los vecinos de unas y otras villas* (López, 1991:390).

Creemos importante hablar algo más sobre la reforestación de El Moro, aunque el usufructo de estos montes desborda el espacio temporal de nuestro estudio, ya que lógicamente tiene una mayor importancia en nuestros días que en los años cincuenta cuando comenzaron a desarrollarse los pinos. De cualquier modo lo consideramos un tema importante por las implicaciones sociolaborales que conllevó en su día reforestar un terreno de propios de estas características: escarpado, de clima atlántico en buena parte, usufructuado por un número importante de familias que vivían con su ganado en dicha finca, con aprovechamientos agrícolas y forestales subastados periódicamente, por la necesidad de mano de obra que requirió esta extensión durante años para labores de formación de la arboleda y limpieza del terreno, etc.

En la memoria colectiva de los calereños de edad suficiente como para que estuvieran presentes y/o participaran de aquella reforestación de pinos, en un terreno tan singular como aquella sierra que está cargada de significados para ellos, ha quedado conciencia de que el proceso de cesión del terreno y el cambio de uso del suelo fueron problemáticos:

“Yo tenía un tío que era concejal y cuando el Ayuntamiento cedió El Moro decía el ingeniero: “este pueblo tiene que ser el más rico de toa la provincia de Badajoz cuando eso esté produciendo piñas”, porque primero le querían dar lo malo [el alcalde a ICONA], y decían que en lo malo no se cría ni el centeno. Tuvieron muchas discusiones sobre eso, y al final convencieron al alcalde. Como allí sólo había cuatro robles pa maderos...”

B. N., Ci.

Quienes se vieron afectados directamente por la reforestación, fueron un grupo de familias que se asentaban en pequeñas propiedades dentro de El Moro, como ya dijimos antes. Su situación de propietarios era un tanto ambigua en la medida que estos grupos domésticos disponían de pequeñas parcelas de propiedad privada dentro del terreno de propios. A veces el patrimonio que pertenecía a una familia se reducía a la casa y a algún corral con su huerto. Estas familias subsistían fundamentalmente del pastoreo y de sus rebaños de cabras u ovejas, que obviamente se alimentaban en la parte que correspondía al Ayuntamiento. Era una situación ilegal que tradicionalmente había sido permitida desde el municipio. Esta situación cambia radicalmente tras la siembra de los pinos, dado que la custodia de la nueva plantación quedó en manos de ICONA y de la Diputación, mucho más exigentes que el Ayuntamiento. La vigilancia puesta al efecto de dicho cuidado, particularmente la de un guarda forestal recordado aun hoy por muchos campesinos, obligó a emigrar a casi todas las familias que vivían de esta manera, a excepción de unas pocas cuya propiedad llegaba a las dos o tres hectáreas e incluían olivares que todavía pueden verse.

Este fue uno de los múltiples casos<sup>87</sup> en que una explotación colectiva de determinados recursos sucumbe, dejando atrás una larga tradición colectivista en

---

87) Otros semejantes han sido recogidos y estudiados por el autor en la obra: *Lo que es de muchos no es de nadie. Estudio antropológico de una propiedad colectiva en Extremadura*. (Amaya, 1999)

pos de la privatización o puesta en marcha de planes de manejo al margen de las familias que habían vivido anteriormente de estas tierras, y que el secular hábito del laboreo le hace considerarlas como propias. Esto es así ya que las familias referidas aprovechaban determinadas parcelas que se subastaban anualmente para cultivos<sup>88</sup>, por no hablar de los rastrojos y otros aprovechamientos y recursos como la caza o leña procedente de los robles -picón y carbón- que era necesario eliminar para comenzar la senara anualmente.

A pesar de todo, la siembra de los pinos supuso una buena coyuntura laboral y la demanda de mano de obra de los trabajadores del lugar (calereños fundamentalmente, aunque también cabezalavaqueños), ya que fueron necesarias muchas yuntas, sembradores, etc., para afrontar una reforestación de tal magnitud. Pero además de terminar con la explotación tradicional de este terreno se eliminó toda la vegetación propia y autóctona, consistente mayormente en matorrales y los bosques de robles, además de su avifauna característica.

No sólo de la existencia de pinares, sino de su explotación y uso concretamente en Segura de León, hemos encontrado varias referencias históricas en la obra de Tomás López de finales del siglo XVIII (López, 1991). Literalmente dichas referencias dicen lo que sigue:

“... por la parte de poniente hay muchos bosques de pinares”

“El fruto de los pinares (que ocupan una gran parte de este término qual ya se ha insinuado), es el de maderas y tablas, en tanta proporción que se abasteze de esta madera hasta 10 y 12 leguas de la circunferencia, especialmente para el centro de Estremadura, por no haver en toda ella igual proporción de maderas como la que motiba este término.” (1991:392)

Un poco más adelante se habla de cómo los campesinos segureños trabajaban la madera y los piñones, los cuales debieron ser un importante complemento de renta de muchas familias si nos atenemos a estos datos:

“... desde el otoño se entran en sus sementeras y cavadas dan principio a sacar madera de la que han comprado y cortado en los menguantes de enero y agosto, ... y acabada la recolección para no dexar de ayudarse a vivir, buelven a la saca de madera, y así andan siempre, y muchos se mantienen con las piñas de los pinares (que son libres para el que las quiere), sacando los piñones y yéndolos a vender fuera, asegurando muchos las salidas de este fruto con enzerrar a tiempo más de 30.000 piñas en su casa ...”.(1991:395)

Todos estos datos nos indican la abundancia e importancia de los pinos en Segura de León a finales del siglo XVIII, pero de estos árboles probablemente no quedasen más que contados ejemplares cuando se llevó a cabo el estudio para el informe del Gobierno Civil ya en los años cuarenta del siglo pasado, por lo que en la

---

(88) Algunos nombres de los lotes más conocidos son: el de la Catalina, el del Tumbón, el de Las Lagunillas, etc.

parte dedicada a Segura no se menciona nada respecto a sus pinos.

De otras poblaciones hemos obtenido algunos datos de dónde se encontraban los núcleos de pinos. En Cabeza la Vaca, además de los pinos de *La Forestal*, se recuerda que siempre se han conocido pinos en la sierra de la Buitrera. En Bodonal de la Sierra los pinares estaban en Los Llanos, en Doña Rosa, en la cerca de la Mina o en el Cerro de Doña Juana. En el resto de la comarca se encontraban sobre todo algunos ejemplares sueltos en determinadas fincas.

En cuanto a la siembra, según nuestros datos, solamente con los pinos, y particularmente con los de la repoblación mencionada antes, se procedió a sembrarlos mediante las semillas. Estas había que extraerlas previamente de las piñas, para lo cual debían ponerse al sol para que sus escamas abriesen y se pudieran sacar los piñones. Lo habitual era que los pinos brotaran por sí mismos de los piñones sueltos en los pinares ya existentes. No encontramos ningún caso en que se sembrara un nuevo pinar más que el de *La Forestal*, y éste, por sus características, se sale absolutamente del conocimiento y manejos locales que se hacía de los pinares tradicionales.

Como adelantamos al principio, el terreno destinado a las coníferas solía ser el que de otro modo es difícil de explotar, o sea, lugares donde el terreno era prácticamente improductivo. También se encontraban en sitios de buena tierra, en vegas. Obviamente si se sembraban pinos o eucaliptos en terreno de calidad siempre se desarrollarían mejor, pero el contexto socioeconómico de la época de la que hablamos no era el adecuado para hipotecar las cosechas anuales destinadas al autoconsumo a cambio de un incierto beneficio a largo plazo<sup>89</sup> con especies de aprovechamiento forestal y maderero. En el caso de los pinos, se sembraban sobre todo en estos pedazos de terreno donde no se daba otra producción. Respecto a álamos y chopos, se situaban muchas veces en las márgenes de los barrancos. Por su parte, los eucaliptos podían darse tanto en uno como en otro medio, desarrollándose mucho mejor si estaban cerca del agua.

Los pinos de *La Forestal*, como hemos dicho, se sembraron utilizando mano de obra fundamentalmente de Calera y como las condiciones de posguerra aun se dejaban sentir, algunos informantes recuerdan el destino de algunos piñones:

“Sobre el cuarenta y tantos se empezaron a sembrar, por el año del hambre. Yo le escuchaba que a muchos le repartían los piñones pa sembrarlos e iban con un cavacho, hacían la hoyo y con una lata llena de piñones que llevaban, echaban allí cuatro cinco y los arropaban, y algunos en lugar de eso se los comían. Sólo echaban dos o tres y los demás se los comían.”

B. N., Cl.

La siembra en sí de estos pinos en *La Forestal*, no difería mucho de otro cultivo, a decir de los hombres que se encargaron de esta tarea:

---

(89) Estos árboles si se sembraban en las vegas tardaban como mínimo entre doce y quince años en desarrollarse lo suficiente como para tener un diámetro suficiente para talarlos, generalmente no inferior a los veinte centímetros.

“Se sembraban lo mismo que la sementera: se araba la tierra bien y luego se maquina y se rociaba el piñón, como la sementera, y luego con la máquina se le daban otro par de juellas de máquina y quedaban enterraos.”

C. M., Cv.

En la comarca se ha diferenciado siempre entre dos clases de pinos, los piñoneros caracterizados por su redondez, por dar piñones comestibles y por alcanzar su tronco un mayor grosor; y por otro lado los negrales de usos maderable, de más rápido crecimiento, menor porte y más estilizado. Dependiendo de las poblaciones, se les suele dar un nombre u otro, a pesar de que estas dos categorías descritas son las dos genéricas para toda la comarca. *Albares* o *pino Flandes*, se les dice a los pinos no piñoneros en Bodonal, Fuentes de León, etc. Al pino piñonero se le llama *redondo* en varias poblaciones.

La entresaca de los árboles y las labores de limpieza del terreno y de la propia arboleda que fue creciendo, constituyeron importantes fuentes de jornales para los trabajadores locales. De igual modo, la formación de los pinos, que exigía que cada cuatro o cinco años se le quitaran determinadas ramas (*las cruces* de abajo), fue otra de estas fuentes de trabajo. Esta fue la manera habitual de ir formando los pinos y despojándolos del ramaje considerado innecesario en la zona serrana, que es donde particularmente encontramos pinares:

“El pino na más que tenía que a cada cuatro o cinco años lo limpiabas, pa que fuera creciendo. Entre más chiquetito mucho mejor, porque si dejabas mu gorda la rama le quedabas un nudo mu grande en el troncón, en la madera. Si lo cortas chicos, al ir engordando cicatrizaba y eso lo echaba fuera, y la tabla no tenía nudos.”

B. J., Fl.

Respecto a la siembra de álamos o chopos, esta se llevaba a cabo mediante estacas que se clavaban directamente en el suelo húmedo en temporada de invierno. En Santa María de Navas, para clavar las varetas en la tierra se servían de una *aguja*, una barra de hierro que penetraba en el terreno húmedo, como en el caso de los chopos que se sembraron en la Rivera<sup>90</sup>. Un gran propietario de la pedanía, recuerda cómo en el año 1946 sembró chopos y eucaliptos a lo largo de la mencionada rivera. El motivo de plantar varios cientos de árboles fue el favorable precio de la madera.

En el caso de los chopos llegó a haber hasta guarda de chopos en dos fincas ribereñas del Vendoval, entre Pallares y Santa María. Obviamente era en un par de grandes propiedades, concretamente en las fincas Los Cotos y Las Dehesillas, de Pallares. Por ellas pasaban el Juncal y el Vendoval, barrancos cuyas riberas estaban sembradas de chopos en algunos tramos. Los *choperos*, además de otras funciones y trabajos que tenían en las fincas donde vivían con sus familias, trabajaban

(90) Es una rivera que pasa cerca del pueblo y va a desembocar al río Vendoval, un poco más abajo. Es un cauce que, incluso hoy en día, tiene agua en verano.

en el cuidado (riego, entresaca, formación, etc.) de estos árboles. En un caso el *choper* disponía de algún trozo de tierra (cedida por el propietario para su usufructo) a orillas del mismo barranco donde sembraba melonar, dado que este era un terreno especialmente apto para ello por las condiciones de humedad de las vegas, profundidad y fertilidad de los suelos, etc. En otro caso era un hortelano de una finca grande.

A la hora de regenerar la arboleda, de las mismas varas que brotaban cerca de los primeros chopos se iban dejando algunas para que se desarrollaran. Otro modo de regeneración consistía en ir dejando crecer las varas que brotaban de los troncos cortados. En el caso de los pinos, una vez que crecían y daban piñas, sus semillas al dispersarse fueron el germen para los nuevos pinos, con la ventaja respecto a olivos o encinas de que aunque estuviesen a corta distancia (a un metro según el canon) podían desarrollarse sin problema.

El marco o la distancia entre los árboles al plantarlos debía ser al menos de un paso, aunque por lo general se plantaban a menor distancia buscando asegurar cierta cantidad de ellos, ya que muchos no agarraban. En caso de que se dieran bien, de que muchos de ellos vivieran, había que entresacarlos.

Los eucaliptos u *ocalitos*, como también se conocen en la zona, solían sembrarse *de vara*, y se hacía tal como hemos descrito para el caso de los chopos o los álamos. Este árbol contaba con la particularidad de que podía darse tanto en los cauces de agua como en cualquier otro medio mucho más seco, en los cerros o en los llanos. Como sabemos esta es una especie exógena que deja los terrenos desnitrados y empobrecidos allí donde se planta en cantidades como las grandes reforestaciones más actuales. Este no era el caso de los eucaliptales de la etapa que estamos tratando, ya que su cantidad no rebasaba las varias docenas de árboles y en muchas ocasiones eran ejemplares sueltos, cuyo desarrollo no iba en detrimento de la fertilidad del suelo ni competía con las especies locales.

Las labores que se le practicaban a estos árboles una vez que se sembraban eran escasas. Cuando empezaban a crecer ellos mismos, su sombra y la competencia por la luz y alimentos, iban eliminando otras hierbas como las zarzas o las junqueras.

Respecto a los tipos de chopos hemos encontrado el canadiense que se daba en la zona de Santa María y en una dehesa llamada El Serrano, que linda con el pantano de El Pintado. De este sitio extraían muchas de las varas para sembrarlos en otras partes. Por otro lado estaban los chopos comunes. En principio la producción de madera de ambas especies era similar, y las diferencias estaban en el ramaje, más abundante en el canadiense, pero sobre todo en la calidad de la madera, donde los canadienses eran aventajados:

“Esos son chopos canadienses y esos son los buenos, que parecían álamos blancos. Pero esos son más blancos y más dóciles para trabajarlos.”

D. J.A., SM.

Los tipos de álamos eran el blanco y el negro, este menos abundante que

el blanco.

En cuanto a las enfermedades de estos árboles lo primero que destaca es que la mayoría de los informantes señalan que *estaban tos sanos*. La única afección que sufrían, digna de reseña, es lo que se llama *pasmarse*. Los árboles se pasman cuando llegan a adultos y no han tenido suficiente espacio para desarrollarse, o dicho de otro modo, si en la fecha adecuada no se entresacan los chopos, pinos, etc., crecerán por debajo de sus posibilidades de crecimiento y llegarán a adultos alcanzando un porte mucho menor de su potencial. Esto era contagioso, por lo que había que eliminar los árboles con síntomas de enfermos:

“Cuando los pinos se pasman hay que quitarlos porque esa enfermedad se pasa de unos a otros y hay que quitarlos, es una enfermedad que se pegan. Lo que quieren es limpieza y si de la mitad para arriba viene amarilleando es por falta de agua o algo y hay que cortarlo.”

M. F., CI.

Pasemos a ver ahora los usos de la arboleda. En efecto, la recurrencia con la que estos árboles se distribuían a lo largo del territorio comarcal se debía primordialmente a la utilización de su madera. Esta afirmación es aplicable a las fechas en que centramos este trabajo, o sea, hasta los años cincuenta, ya que luego fueron progresivamente perdiendo importancia al ser sustituida la madera como elemento de construcción por nuevos materiales.

La amplitud de maderas utilizadas para distintos fines desborda con mucho a estas especies de las que venimos hablando, extendiéndose a todas las clases de árboles cuya madera podía ser útil para algo:



Alameda  
y vega.

“Aquí nogales pocos. Tiene una madera mu buena pa los muebles. Hasta se hacen cazuelas de esta madera, y la única que vale junto a esta es la de la encina. El chopo se utilizaba sobre to pa tablas, y pa las sillas. Porque el pino estalla mucho y el eucalipto como no lo hagas verde o mojado es mu fuerte y no hay punta que lo clave, y luego después cuando se seca pega el estallío. Se va. Es muy fuerte pa el agua, pa los dornajos pa beber. Pa puertas y eso nada ... pa cancelas. El chopo pa cancelas no valía, se podría al año, esto eran pa los dentro, pa las tablas del doblao. El álamo es más bien pa carro, pa los varales de los carros, pa los yugos. Es mejor el negro, aquí es to igual. Robles no hay, castaños hay en Los Helechales, metío ya pa Cabeza la Vaca, y en El Monte, lo que tiene Cárdeno, en la carretera de Sevilla. Esos tienen sus tierras pa criarse, se crían en tierras colorás, en tierras de pinales, por eso están en esas zonas, luego ya en otra parte no verás... los pinos, los robles, toas esas maderas van mejor en la tierra colorá. Los olivos también se crían bien en esas tierras, en esas zonas son fuertes y buenos”

M. F., Sg.

A estas maderas y usos que de ellas se hacían le debemos añadir una que se trabajaba entre otros sitios en Pallares y Santa María, la del *zao*, un arbusto de la familia del sauce del que se hacían cestos de sus varas y cazuelas de su madera.

También debemos incluir en este apartado los nogales que se encontraban en las huertas y que producían una madera de calidad destinada a la construcción de muebles.

La madera de los pinos y de los árboles de ribera, se utilizaba bien para al autoabasto o para la venta periódica si esta materia prima no era necesaria para el grupo doméstico. La preparación y corte de estos árboles requerían de determinado saber hacer que no estaba al alcance de todos sus propietarios, por lo que en caso de no estar seguros de cómo actuar se vendía el árbol en pie o se mandaba a un carpintero para que este sacara las piezas adecuadas de cada árbol. Dichas piezas consistían fundamentalmente en maderos para los techos y en trozas para tablas:

“Pa tablas se cortaba el árbol, se le daban dos varas [1 ‘60 metros] que tenía la tabla de larga. Luego se pelaba el tronco con el hacha, quitar la cáscara, porque si no la cáscara pica la madera. Cuando ya está seco lo traes a la sierra, luego le das la medía de un deo, un centímetro o dos de...”

B. J., Fl.

Cualquiera de estos árboles debía tener como mínimo diez años para que tuviese un *buen madero*. Esta consideración la alcanzaba el árbol cuando su porte tenía al menos cinco varas, las dos de abajo constituían la *troza*, de donde se extraían las tablas, y lo restante se destinaba para techos u otros lugares donde hicieran falta maderos. En otras ocasiones se utilizaba el árbol entero para madero, cuando éste no había llegado a engordar mucho y la techumbre era tan amplia que las tres varas no alcanzaban a cubrir una de las dos aguas del techo. Esto solía pasar con los eucaliptos dado que su madera no era de calidad para tablas, crecían rápidamente y se destinaban directamente a madero para los techos.

La temporada más adecuada para el corte de estos árboles era cuando *está recogía la savia*, de modo que se impedía tanto que pudriese la madera como que se agrietara:

“Los árboles casi siempre se cortan en agosto, en enero también se cortan porque está recogía la savia<sup>91</sup>, no está en celo, y no se pudre tanto, ni se ventea (ventearse es abrirse). Si lo cortas en celo al momento empiezan a salirle las grietas y se ventea”

B. J., Fl.

Por lo dicho hasta ahora sobre los pinos se podría pensar que de los del tipo piñonero sólo se aprovechaban los piñones. Al contrario de esto su madera se usaba como la del otro tipo de pino, aunque se diferenciaba porque era más basto, con más nudos ya que las ramas alcanzan un mayor desarrollo que las del pino netamente maderero. Los pinos se destinaban sobre todo a hacer tablas que se colocaban en los techos y en doblados, por lo que se necesitaban en todas las poblaciones continuamente aunque no en grandes cantidades. Esta es una de las características que diferenciaba a estos núcleos de discreta producción y pocos ejemplares de las modernas y masivas reforestaciones más actuales, su uso frecuente aunque en cantidades discretas.

En cuanto a los álamos, la madera del negro era más dura que la del blanco, y éste estaba menos extendido que el negro. Esta madera concretamente se utilizaba mucho para las ruedas de los carros al ser muy resistente, y hasta tal punto llegaba su dureza que las diferentes partes de estas ruedas iban unidas con clavos de la misma madera, sin hierro alguno. Los testimonios de los carpinteros que llegaron a hacer carros pueden ilustrarnos al respecto:

“Es mu dura esa madera, mucho más difícil de trabajar. Nosotros algunas veces hemos hecho algunos carros enteros. Esa madera sólo se utilizaba pa carros. A las ruedas se le daba la forma redonda mediante unas plantillas. Luego a mano se hacían toas las vueltas. Aquello era aprendiendo a morir.”

D. J. A., SM.

La madera del eucalipto también era considerada entre las más duras y dificultosas para trabajarla. Se solía usar para cancelas y también para los dornajos del agua por su resistencia a este elemento. También se usaba el eucalipto para la rabiza de los arados aprovechando su dureza.

Lo principal de poseer una alameda, chopea, eucaliptal o pinar, era la posibilidad que ofrecía a sus dueños de estar siempre provistos de madera para las necesidades que fuesen surgiendo, que podían variar desde el arreglo o construcción de la casa de un hijo que se casaba, el arreglo de un techo en la casa del campo, hasta la construcción de una cancela o puertas.

En Pallares se llegó a usar una acacia para madera de las mesas, siendo

---

(91) Si nos fijamos bien, los meses de corta de los árboles son los mismos que se señalaban en los datos referidos a Segura extraídos del libro *Estremadura por López*. Los meses eran enero y agosto.

esta madera en comparación con las que venimos tratando más fuerte y brillante. También en la comarca se encontraban algunos ejemplares de fresnos que se usaron para obtener madera. En Santa María de Navas, los propios carpinteros nos decían que dadas las condiciones de desabasto en los años cuarenta, la madera de chopo se solía usar para todo, puertas, ventanas, etc., puesto que no llegaban maderas de fuera más adecuadas para ello.

En torno a estas maderas se generaba un comercio que incluía a los propietarios de los árboles y a los carpinteros o trabajadores que se dedicaban a cortar árboles y hacer tablas, bien a jornal o por cuenta propia tras comprar determinado número de árboles, o incluso mediante otro tipo de acuerdo:

“Comprábamos dos o tres árboles, o los que fueran. Eso el que los señalaba era el forestal. Pero nosotros no éramos gente que vivíamos de la madera, lo serrábamos a mano, no teníamos maquinaria. Luego te voy a enseñar la sierra con la que serrábamos. Una sierra que iba en un almacén de madera. Nos buscaba la gente a sueldo o nos decía: la mitad de la madera pa ti la mitad pa mí, por serrar.”

D. J. A., SM.

Estos trabajadores se dedicaban también a preparar troncos con sus herramientas (sierra de mano y hacha), a hacer tablas y venderlas por cuenta propia. En ocasiones desarrollaban el mismo trabajo pero a jornal en algún cortijo durante una o dos semanas. También trabajaban en fincas que hacían considerables sacas, o sea, que cortaban un buen número de árboles (unos 2.000 entre eucaliptos y chopos) e *in situ* extraían tablas y maderos para techos. En uno de estos casos, durante el año 1949 le pagaban a los cortadores a 3'50 pesetas la troza. Si tenían que hacer tablas, se valían de unos borriquetes para facilitar el serrado, habiendo previamente marcado la medida de las tablas mediante un peculiar sistema:

“Eso es pa cortarla como si fuesen tablas. Pa tener cálculo quemábamos una corcha<sup>92</sup>, la mojábamos en un hilo gordo que hacíamos nosotros, lo mojábamos y lo poníamos uno en cada punta y levantábamos la cuerda y se señalizaba.”

D. J. A., SM.

Dentro de la comarca, el núcleo más importante de compradores de madera estaba en Monesterio, donde había varios negocios y familias dedicadas al trabajo de la madera. La dinámica habitual que se seguía para la compra de la madera, era que tras la venta, el comprador se encargaba de sacar los árboles y trasladarlos a su lugar de trabajo.

Si hablamos de subproductos, o de otros elementos que no fuese la madera y que se aprovechara de los árboles maderables en la comarca de Tentudía, debemos ceñirnos fundamentalmente a los piñones, las ramas que se le cortaban y servían de alimento a algunos animales en verano, las *taramas*, y si acaso las setas, que

---

(92) La corcha cuando se quema queda como un carbón y desprende un polvillo negro que hacía las veces de tiza.

salían al amparo de estos árboles.

Las piñas solían constituir un complemento de renta para algunas personas en varias poblaciones de la comarca, principalmente de la sierra, donde se encontraban los pinares. En estos pueblos había algunos jornaleros que al final del verano y coincidiendo con alguna fiesta (Las Capeas de Segura, La Virgen de Flores de Bodonal) iban a algún pinar cercano y con el beneplácito del dueño o sin él, cargaban medio o un saco de piñas de las que extraían los piñones:

“Las piñas eran mu buenas. Se recogían por la Virgen de Flores o por ahí, por el día ocho de septiembre. Las piñas las cogía el que era capaz de subirse, nosotros porque gateábamos. Nosotros fuimos una vez ahí a Doña Rosa que había unos pinos mu cojonúos, buenos, más gordos que esta camilla. Ibamos mi primo y yo y él se subía, pero aquel pa subirse iba agarrado a la cáscara na más. Se gateaba el bicho.... y con unas piñas le tiraba a las otras y formaba la gorda. Una carga nos traímos.”

M. F., Bd.

El procedimiento para extraer los piñones consistía en *asar* las piñas de manera que abrieran las escamas que protegen a los piñones y de ese modo se sacaban. Luego se vendían en pequeñas bolsas, a perra gorda o a puñados.

Las *taramas* de los pinos, las ramas finas que se le cortaban, se solían usar en dos de las construcciones del patrimonio inmueble relacionados con procesos de producción o transformación de la comarca. Nos referimos a los hornos de cal y a los *zarzos*. En los *zarzos* cabezalavaqueños, donde se deshidratava la castaña como queda explicado en el capítulo dedicado al agroecosistema de castañar, se necesitaba mucha rama fina para la candela y el humo que calentaban la estancia. En Cabeza la Vaca las ramas de los pinos se consumían en los *zarzos*. También del mismo modo, los hornos de cal requerían de ramas finas para controlar la combustión en todo momento por si era necesario retirarle el calor. Por ello, las ramas de pinos se utilizaron en muchas ocasiones en la lumbre de estos hornos, llegando incluso los caleros a limpiarle los pinos a sus dueños a cambio de estas *taramas*:

“El monte del pinar antiguamente lo limpiaban. Antes había muchos hornos de cal pa las obras, no se usaba el cemento, y entonces te arrancaban el monte, te talaban el pino y los del horno se lo llevaban. Lo limpiaban los del horno”.

B. J., Fl.

Los álamos y chopos, a diferencia de los pinos, no solían podarse, aunque en algunas ocasiones y dependiendo del criterio del dueño, durante el verano que escasean los vegetales para los animales, se cortaban algunas ramas y eran aprovechadas por cabras y vacas principalmente. Otras veces se prefería no cortarles rama alguna, ya que suponía que al álamo o chopo le iba a salir una *madre*<sup>93</sup> en el

(93) Es una dureza de color marrón oscuro que cría el árbol donde se le corta la rama. Cuando se trabaja la madera no se puede cortar o manipular porque se parte fácilmente o se desprende del resto de la madera dejando un hoyo.

corte, con lo cual la calidad de la madera empeoraba mucho. Por lo general se tenía cuidado de que los animales si entraban en la *chopea* no se acercaran a los chopos y álamos pequeños para que no tocaran su guía, la punta de tiernos brotes que a veces se protegía con alambres o zarzas.

Finalmente, y como dato muy puntual, señalemos que se llegó a hacer carbón de eucalipto en la finca La Brava de Santa María.

## **7. Las colmenas, las abejas y la miel**



### 7.1. Las colmenas en la zona

El capítulo que ahora abordamos no se corresponde con ningún agroecosistema de la comarca, más bien se trata del aprovechamiento de algunos recursos de todos los agroecosistemas por determinados animales, las abejas, las cuáles se han manejado para convertirlas en productivas de cara al consumo humano.

El tema de las colmenas y la miel es uno de los menos estudiados desde el punto de vista social, desde una óptica que analice tanto a los actores sociales (los campesinos) implicados en su producción, como los elementos referentes a su manejo, a los procesos de trabajo y a la importancia de sus productos, bien fuesen para su venta o para autoconsumo. No olvidemos tampoco que la *castra* de colmenas, como se denominaba al hecho de extraer la miel y sus derivados, ha formado parte de la tradición productiva de estas comunidades durante siglos, por lo que su estudio queda sobradamente justificado. Más cercano a nuestros días, la miel, fue el edulcorante que prácticamente suplió al azúcar en una época de posguerra y fue también, uno de los componentes insustituibles para la repostería casera en los momentos festivos.

En nuestra investigación nos hemos encontrado con que a unos animales gregarios como las abejas, algunos los consideraban y trataban como un tipo de ganadería en un sentido amplio. Nos referimos a que requerían una atención constante de sus dueños, se trasladaban las colmenas en busca de mejores *pastos*, se les echaba de comer en las temporadas de carestía..., en fin, su manejo y dinámica era similar al de otro ganado.

Las colmenas, los receptáculos de corcho donde vivían los enjambres, generalmente se instalaban en el terreno propio, muchas veces en los corrales de pequeños propietarios y de jornaleros, formando una hilera continua de colmenas que bordeaban buena parte del corral. Se colocaban a un metro de distancia, encima

de lanchas para evitar el contacto directo con el suelo de los animales y también del corcho, ya que este se pudriría pegado a la tierra. En estos casos en que las colmenas estaban en los corrales, el número de colmenas oscilaba entre dos hasta cinco o seis. Como decimos, era la forma habitual de que jornaleros fundamentalmente, y algún pequeño propietario, se abastecieran de miel. Por otro lado estaban los denominados colmeneros y otros pequeños propietarios que disponían de la mayoría de las colmenas de las poblaciones instaladas en colmenares. En estos el número de colmenas podía alcanzar las cuarenta y a veces superarlo. Otros colmenares, los menos, se encontraban en fincas grandes y de ellos se encargaba algún trabajador. La producción era casi toda para el propietario. En otras ocasiones las colmenas y su explotación, formaban parte del trato de aparcería que una persona alcanzaba con el propietario de la tierra. Como parte de dicho trato, las colmenas constituían un elemento de los productos anuales a repartir entre propietario y aparcerero.

Las colmenas y los enjambres podían encontrarse y subsistir en cualquier medio ecológico de la comarca, bien en penillanura o en la sierra, aunque el agroecosistema más adecuado por sus peculiaridades alimenticias era la dehesa con matorral, que ofrecía a lo largo del año una amplia gama de posibilidades por su diversidad de plantas y flora. Aunque allá donde medraba el monte supusiera una pérdida del potencial pascícola (que era la prioridad de las fincas), fuera parte de los beneficios ambientales, era una fuente de recursos muy diversos para las fincas y para las gentes de las comunidades locales. El matorral, salvo en el uso medicinal de algunas especies, no era apto para el consumo humano. El uso como alimento para el ganado tenía serias limitaciones si exceptuamos el caso de las cabras. Como combustible no podía compararse con los productos de la arboleda. Todo ello tenía como consecuencia que el valor que le daban los propietarios fuera relativamente escaso. Lo óptimo para ellos era que no hubiera matorral en las dehesas. Sin embargo, lo llamativo del color de las flores del monte, el aroma de sus esencias y resinas, era un mecanismo para atraer a los insectos, que eran los encargados de la polinización. El brezo, el tomillo, romero, cantueso o lavándula, orégano, las cistáceas como la jara y el jaguarzo, las leguminosas como escobas, retamas y aulagas, entre otras muchas plantas, constituían un recurso de primer orden para su aprovechamiento mediante la apicultura tradicional de nuestra comarca (Acosta, 2001).

En la comarca de Tentudía las abejas han sido llamadas indistintamente como *ovispas*, *avispas* o *sotarrañas*, aunque se sepa distinguir perfectamente las productoras de miel, las abejas, de otros insectos no productores de miel de la familia de los himenópteros. Esta es una consideración que se hace extensiva a toda la población, aunque el exhaustivo conocimiento del comportamiento y los ciclos vitales de las abejas estaba en posesión de los campesinos, particularmente de los que disponían de colmenas y seguían de cerca su evolución. A algunos pocos de estos, que se dedicaban especialmente a *castrar* cierta cantidad de colmenas cada año, se les llegó a denominar colmeneros como dijimos antes. Son los menos de los casos y en su mayoría las colmenas y la miel eran parte de la actividad y del autoconsumo de las familias campesinas, que a su vez solían vender

parte de esta producción a personas del mismo pueblo. También hemos encontrado algunos casos en que se buscaba principalmente la miel y derivados para la venta incluso en poblaciones cercanas, como iremos viendo.

El conocimiento de las abejas llevaba en algunas ocasiones hasta a diferenciar sus variedades. En Cabeza la Vaca se conocían *la serranilla*, *la nacional*, *la italiana*, y las *negrinas*, menos manejables, muy negras y pequeñas, y eran las que más miel producían. Entre las características de la italiana estaban el que picaba menos, era más alargadas que las demás y tenía el abdomen más negro que la española. La española tenía una serie de listas más cortas y su color amarillo era más intenso.

Retomando la idea anterior de la consideración de los enjambres como piaras de ganado (a semejanza prácticamente de cabras u ovejas), tenemos que decir que algunos aparceros, dependiendo de cómo se diera el año, de cuánto alimento hubiese para las abejas, mudaban las colmenas durante el invierno en busca de lo que podíamos denominar pastos de invierno, como si de la trashumancia se tratara. Concretamente estos aparceros eran de Calera, y el lugar más adecuado para las abejas en invierno era la sierra de Tentudía, donde *hubiera huertas y zarzas* además de los *pastos* más apropiados para las abejas, el monte. El traslado de las colmenas se efectuaba metiendo los corchos en sacos y cargándolos en bestias. Esta práctica, aunque no era habitual, nos puede confirmar hasta qué punto el manejo de las abejas entraba dentro de la lógica ganadera. En este caso lo que se perseguía, junto a la buena alimentación de las abejas, era la obtención de buena miel:

“La producción de miel variaba de un año pa otro y dependía mucho del terreno donde las pongas, porque donde haya muchas flores y mucho monte no es igual que donde no haya, no es lo mismo que la campiña, el monte da mejores flores. La miel de la primavera es mu clara y si se saca de aquí pa lante ya la miel es más roja, más oscura.”

D. M., Cl.

Como sobre la miel, su extracción y consumo hablaremos luego, seguiremos centrados en este tipo de ganadería que constituían las abejas, particularmente en lo referente a su alimentación. Dentro de la lógica mencionada estaba la de conocer el mejor alimento para las abejas y, en caso de escasez invernal, proporcionárselo:

“En invierno si venían flojas [las abejas] porque se le había sacao a la colmena y no habían juntao suficiente cera pa poder vivir, pues le echábamos nosotros de la espuma esa que se le sacaba a la tinaja [de la miel] por cima. Se la echábamos a las flojas en algún plato, o se le ponía en algún papel por debajo de la colmena y empezaban a chupar. Otras veces, si se veía que estaban flojinas, cogíamos un poco de miel, poníamos la colmena boca arriba y por los alrededores le poníamos la miel calentándola, en los panales, pa que corriera, porque estaban en el medio arrecías. Ahora [en agosto cuando no hay flores] se alimentan de los higos, de la bellota melosa...”

D. M., Cl.

De la misma miel, del alimento que las abejas elaboraban, se les daba como alimento en caso de ser necesario. También se les ponía un poco de harina de centeno, todo ello generalmente fuera del corcho. Cuando los temporales invernales de agua y viento daban una tregua y la meteorología mejoraba, era aprovechado para visitar las colmenas y alimentarlas a base de la mezcla de miel con la harina. Esta mezcla se hacía, además de por razones alimenticias, para evitar que las patas de las abejas se quedaran pegadas a cualquier parte y no pudieran volar. Obviamente, las abejas necesitaban este aporte de alimento cuando se habían *castrado* las colmenas y no les había dado suficiente tiempo a recoger miel para pasar el invierno. La señal inequívoca de que la colmena andaba necesitada era el poco peso de la misma. Si pesaba poco no tenía miel. También era sintomático el hecho de que los excrementos de las abejas fuesen amarillentos. Ello significaba que estaban comiendo cera, con lo cual ya no disponían de miel. El consumo de cera, que parece ser muy indigesta, le provocaba tal estreñimiento que se les hinchaba el abdomen y no podían volar. En esas situaciones la mortalidad era muy alta en el enjambre.

Como acabamos de decir, en la temporada de dificultades se alimentaba al enjambre para que subsistiera, sin embargo, cuando la naturaleza estaba en su máximo esplendor las abejas se alimentaban de multitud de fuentes, no sólo de las flores, como se podía pensar. En las temporadas de abundancia, además de producir miel, también producían polen y cera, los cuales extraían de distintas flores, como nos indica un reconocido experto en colmenas y abejas de Cabeza la Vaca:

“Hay flores que son de miel y flores que son de polen y otras de cera. La miel la sacan de las encinas, del roble, de los quejigos que está ahora ... ¿Tú no ves esas encinas que empiezan a gotear ahora con la [bellota] melosa?. Pues ahí está la miel pura, y de los alcornoques. Con la entrada del otoño florecen muchos yerbajos de estos bastos, esas flores es to miel. También la sacan en las meloneras ahora mismo y en las pepineras que tiene flores. Lo mismo esa verdolaga que le llamamos, que es una hierba mu cerrá con unas florecillas que echan amarillas y están negras de abejas. La verdolaga es de huerta, lo más malo que hay en una huerta, que sale en toas partes. De to eso sacan miel. Luego hay muchas flores como el jaramago mu aparrao que florece mu temprano, que echa unas florecillas amarillas que se ponen en algunas cercas así, largo, amarillo, pa arriba; eso es to cera y es buenísimo pa lo temprano, pa la cera. La jara también da cera, no da miel. Cera dan muchas florecinas. Una que no se yo el nombre, una mu chica en el suelo, eso sacan cera y polen a barullo. La mata aparraina parecía a la hoja de enamora, pero no es esa. Esa hierba no le he podio averiguar el nombre ni se cómo se llama, la conozco cómo es, viéndola en el campo. Se cría siempre en las tierrillas más cortas y es mu chica. La yerba que le decimos los zapatitos del niño Jesús, a esa se parece, lila muy chiquenina. Hecha mucho en toas esas solanas de los lomitos por la carretera que se va a Tentudía. Se ve lo que llevan. Cuando llevan miel a la colmena no se ve la miel, le ves la cera y el polen, la miel la llevan dentro de la meseta que tienen entre lo que es la cabeza y las alas. Matas a una abeja cuando están haciendo miel y tiene una gotera de miel ahí. Luego el polen lo llevan en los cestillos que es en las patas de atrás, que es como unos cestillos y llevan las porrinas de cualquier color de flor, de tomillo, de jara ... Cada una

tiene su color distinta según la flora del color que es: amarilla, morá la del tomillo, de los árboles frutales que tienen mucha néctar que la convierten en miel. El romero es de miel. Madroñera, la encina el alcornoque, el quejigo y el roble dan miel to.”

S. A., Cv.

Como se puede comprobar, las fuentes de alimento para las abejas eran múltiples, y las dificultades que estos animales sufrían eran causadas por la extracción de la miel, su reserva de comida, aunque si el otoño era suave de nuevo elaboraban cierta cantidad de miel tras *castrar* las colmenas en verano. Las necesidades alimenticias del enjambre también estaban relacionadas con el periodo de cría:

“Se le echaba de comer dependiendo del tiempo. Mayormente entrando enero, que ya empiezan a salir algunos días que calientan las horas críticas del día, le echabas pa que comieran, o mayormente ya a últimos de febrero que ya calienta el tiempo y empiezan con la cría y es cuando más necesidad tienen de comer. Porque es que pa la cría llenan en los vasos una goterina de miel, invierten mucha miel. Echan miel, polen, y ponen luego el huevecillo que pone la reina. Claro, pues al gastar la miel en la cría, que viene luego una temporada mala de agua, en ese tiempo que se viene muchos días que no las dejan salir, se le enfrían las crías y entonces se mueren y empiezan a echar gusanos blancos ellas mismas a la calle porque ya se ha muerto la cría en el panal. Cuando el tiempo es bueno van limpiando hasta el quesillo ese, que ese no ha salio toavía medicina ninguna pa curarlo. Es como las bolillas de polen pero como está metio en el panal que se secan sale como si fuera un quesino, como el filtro del cigarro. A últimos de marzo limpian el panal y calientan la cera. Hasta los panales que están mohosos del invierno se dan traza a calentarlos y ponerlos amarillos otra vez. ¡Hay que ver el trabajo que hacen!”

S. A., Cv.

En lo que respecta a los corchos se les practicaban dos tipos de intervenciones: uno era la *castración* o el proceso de extracción de la miel, del cual hablaremos luego, y otro era el *enjambrao*. Esta delicada operación consistía en localizar a las bandadas nuevas de abejas que periódicamente salían de las colmenas en época de cría, llamadas enjambres, y tras capturarlas, conseguir precisamente que *enjambraan*, que aceptaran el corcho donde las depositaban y comenzaran a elaborar la miel. Dicho procedimiento no lo realizaban todas las personas que tenían colmenas, sólo algunos, los más cuidadosos y los interesados en aumentar el número de colmenas. El resto de propietarios simplemente *castraban* anualmente sus colmenas, pero corrían el riesgo de que sus enjambres muriesen en la nueva colmena. Por esta razón los que dependían en buena parte de los ingresos que obtenían de la miel, no se arriesgaban a perder varios de sus enjambres como podía pasar en la *castración* de las colmenas, y por ello en primavera *enjambraan*, cogían los nuevos enjambres y los colocaban en colmenas vacías. Por supuesto, todos los propietarios de las colmenas que llevaban ya un año *enjambradas*, cuando llegaba el verano las *castraban*.

## 7.2. El manejo

El continente tradicional de las colmenas ha sido el corcho, una plancha de corcha, circular, de un metro de alto y con el diámetro que había salido del alcornoque. También hemos visto cómo algunos campesinos utilizaban colmenas de tablas, más laboriosas, de forma cuadrangular y mucho menos extendidas en cuanto a su uso que los corchos. Luego, tanto una tipología como la otra fueron sustituidas por las modernas cajas de panales prefabricados, aunque algunos informantes aseguran que ya a finales de los cuarenta se colocaron las primeras en la comarca. De cualquier modo, nosotros vamos a hablar sobre estos corchos tradicionales.



Colmenas de corcho, con témpano y biros.

La preparación del corcho no necesitaba de ningún especialista para ello, cada cual solía hacer los suyos. Otras veces se encargaba su elaboración a los propios *sacaores* de corcho. La colmena se componía, como hemos dicho, del cuerpo o plancha circular de corcho sacado ex profeso para la colmena; una tapa superior de corcho (*témpano*) clavada mediante pequeñas cuñas denominadas *biros*; dos crucetas interiores formadas cada una por dos varas cruzadas y llamadas *tranquillas*; y una lancha o piedra lisa sobre la que se colocaba en el suelo para que no estuviera directamente en contacto el corcho con la tierra, evitando la humedad. Esta piedra no formaba parte del corcho pero siempre iba unida a él.

Cuando se necesitaba algún corcho, tras extraerlo del alcornoque, se ponía a remojar en alguna laguna o charco para hacer este material más manejable. En otras ocasiones en un gran bidón cocían esta corcha y luego la trabajaban, dándole la forma circular. Pero no todos los corchos servían para colmenas, o más bien, había que adaptar el habitáculo a cada inquilino:

“El corcho pa colmena, mientras más grande era y el tiempo lo permitía, más miel daba, y uno chico no vale pa na. Se buscaba uno grande. Aunque no se podía meter un enjambre chiquinino en una colmena grande porque se morían.

Arreglao al enjambre así le ponías la vasija.”

D. M., Cl.

Las *tranquillas* (o *trinquetes* en Cabeza la Vaca), eran una serie de varas cruzadas a distintos niveles en el interior del corcho, cuya función era aguantar el peso interno de los panales. De no ser por estas *tranquillas*, internamente el corcho estaría vacío, y cuando hiciese mucho calor los panales de cera se podían desprender de sus paredes.

El *témpano* (tapadera superior) había que fijarlo fuertemente al cuerpo circular de corcho, y para ello se usaban los *biros*, unas púas del tamaño de un dedo, afilados por el extremo más fino y con una cabeza en la parte gruesa (como un alfiler) y a ser posible de jara, material duro y resistente. Estos *biros* también se utilizaban para unir la abertura vertical y lateral del corcho. Para facilitar la entrada de los *biros* en los corchos se valían de la lezna. Otro elemento utilizado para cubrir y cerrar las grietas de los corchos era barro rojizo que *agarraba mejor* que otro tipo de barro.

Para terminar de hablar de los corchos diremos que estos podían acabar con muchas de las abejas, ya que a diferencia del bornizo (el primer corcho que se extrae del alcornoque) la corcha criaba polilla. Si la colmena era de bornizo se aseguraba durante muchos años la duración de esta pieza, permaneciendo saneada de polilla. Otros especialistas señalan que la aparición de la polilla no dependía del tipo de corcho que fuera, sino de que la cera de la colmena se pusiera en mal estado, y esto sería la causa de la polilla. Son dos opiniones sobre lo mismo, una especie de epidemia que se podía llamar polilla o pica dependiendo de la población. El caso es que la polilla atacaba a las colmenas y morían las abejas.

Una imagen común sobre las colmenas era ver varias acumuladas en los doblados. Generalmente se disponía de más colmenas de las que se tenían en plena producción, unas porque estaban en mal estado y necesitaban arreglarse, otras nuevas para cuando hubiera que ponerlas, y en definitiva, el suficiente número de ellas para ir sustituyendo a las que estaban puestas en el momento mismo de la *castra* como veremos luego.

Como dijimos al principio, los corrales de las casas en esas fechas eran lugares habituales para colocar las colmenas, pero había otras construcciones hechas ex profeso para albergarlas, eran los colmenares, donde se llegaban a colocar sobre unas cincuenta colmenas.

Realmente las colmenas podían ponerse en cualquier lugar, preferentemente orientadas al saliente, que recibieran el sol desde los primeros rayos matutinos. El peligro podía venir por las alimañas como las zorras y los tejones. Estos animales accedían a los panales escarbando debajo de las colmenas cuando no estaban encima de una lancha, o cayéndolas, e incluso abriendo un agujero mayor por la *piquera*, puerta o agujero de entrada y salida en la parte inferior de las colmenas. Por todo esto era necesaria la construcción de los colmenares, y además, se aseguraban las colmenas con alguna piedra pesada encima de cada una.

Estos colmenares se distribuían a lo largo del territorio de modo disperso, sin estar asociados a grandes o pequeñas propiedades, ni a agroecosistemas abundantes en monte como cabría pensar, ya que son el mejor alimento para las abejas. Sí es cierto que en Monesterio la mayoría de los colmenares estaban situados en zonas con monte o al borde de una mancha de matorral, pero por ejemplo en Pallares encontramos varios colmenares en dehesas, uno en un olivar y otro en una viña. Podemos decir que se ubicaban más en parajes desmontados y relativamente abiertos, como una estrategia para evitar a las dañinas alimañas que, lógicamente se concentraban entre la maleza. Por tanto la mayor parte de las colmenas se colocaban en zonas abiertas, quizás al resguardo de una pared o dentro de las huertas, ya que aunque se sabía que el mejor alimento para estos animales estaba en el monte y los matorrales, los propietarios de colmenas eran mayoritariamente pequeños propietarios, los sectores populares, y el monte se encontraba sobre todo en las grandes propiedades.

En las zonas más reservadas de los temporales y mejor situadas para la insolación diaria, allí solían situarse los colmenares. Eran construcciones rectangulares, como un corralón. Se escogía en muchas ocasiones una ladera orientada a saliente, en la solana mejor que en umbría. Particularmente la *piquera* o entrada debía estar siempre hacia saliente. En este caso la pared de arriba del colmenar se subía en altitud, unos dos metros, como medida de precaución contra las alimañas. Las paredes de los colmenares eran de piedra, como las que separan cercas o propiedades, y la pared situada al poniente se remataba con una tapia de un metro encima de las piedras. Esa pared se levantaba más que las otras tres porque era la más favorable para que las alimañas intentaran saltar dentro del colmenar.

Los fuertes aires invernales eran otros enemigos de las colmenas porque las tiraban. Por eso los colmenares se levantaban en los sitios más resguardados del aire que eran perfectamente conocidos por los campesinos.

Para la distribución interna del colmenar se formaban una especie de calles, de filas ocupadas por colmenas. Estas hileras distaban un metro aproximadamente unas de otras para permitir el movimiento de las abejas entre ellas. La distancia entre las filas también respondía a al espacio que necesita la abeja para levantar el vuelo. Si estas colmenas se encontraban en un colmenar construido en un cerro se beneficiaban mucho mejor del sol y el calor, ya que la fila que estaba situada por delante de cualquier otra no impedía que el sol llegase a la de atrás, lo cual era fácil que ocurriese en terreno llano. En estos cerros las colmenas tenían la dificultad de que el aire era más fuerte que en las zonas llanas, aunque las propias paredes del colmenar solían proteger del fuerte viento.

*Enjambrar* consistía en capturar de algún modo los nuevos enjambres que salían de las colmenas y colocarlos en un nuevo corcho, formando de este modo una nueva colmena. Este proceso se llevaba a cabo desde marzo hasta mayo, dependiendo de lo avanzado o retrasado de la primavera.

Los corchos debían estar preparados para el momento en que los enjambres comenzaran a salir de las colmenas. Luego, o se estaba pendiente y se vigilaban

directamente las colmenas para ver si iba a salir algún enjambre, o bien se pasaba de vez en cuando por la zona del colmenar por si se veía un *jabardillo* o enjambre sin colmena. Este enjambre sólo permanecía durante un día a la intemperie. Después buscaba algún hueco o agujero donde instalarse para comenzar su ciclo vital, por ello había que estar muy pendiente de la salida y evolución de los nuevos enjambres para capturarlos, ya que el tiempo para esta operación era escasamente de veinticuatro horas.

“El enjambre es la cría que echa la colmena, un enjambre voladero que echa cuando le toca salir la cría. Se posan veinticuatro horas pegadas a las colmenas, pero si no lo coge el dueño del corcho..., o de los árboles mismo que las hay, veinticuatro horas están colgando en una pelota que se hacen, a no ser que se le venga un tiempo malo y las coja lloviendo aposá y luego ya no se pueden ir hasta que no se le pone el tiempo bueno, que se calientan y se van. Se pa la reina y se pan toas, se posan toas las que lleve. Si no hay reina no hay enjambre, no sale, pero al salir la reina nueva (del corcho) expulsa cada una un enjambre. Son reinas nuevas que salen del corcho. En otra época decían que las que se iban eran la vieja y se quedaba la nueva, pero no lo creo así porque reina no tiene la colmena más que una y hay veces que enjambres salen hasta con siete y ocho reinas que en el momento que se aposan las 24 horas esas las matan y quedan a una sola y por las mañanas te las encuentras muertas en el suelo las demás reinas. Las obreras las matan y dejan una sola. A las veinticuatro horas se levantan de donde están en busca de donde las cojan, o algún hueco o donde puedan meterse, incluso hasta corchos que se han muerto de otros colmenales y se meten en los corchos de las que están muertas, ellas solas de por sí. Hay algunas colmenas que echan hasta siete y ocho enjambres, el primero grande, luego otro mediano, luego empiezan a echar jabardillos que son pelotinas chicas y cada uno lleva una reina. Eso lo expulsan, empiezan los últimos días de marzo viniendo la primavera ya caliente y en el mes de abril, hasta por el quince de mayo. Las que dan miel son las que se quedan mu poblas de ganao.”

S. A., Cv.

Biológicamente estamos ante un caso de reproducción en el que las crías deben abandonar la casa materna y formar la suya propia. Por ello había que estar pendiente de una serie de síntomas que indicaban que los *jabardillos* iban a salir de la colmena. Si las abejas formaban grupos alrededor de *la piquera* era una señal de que el nuevo enjambre iba a independizarse.

Las crías se concentraban en la parte de abajo de la colmena, mientras que la zona de arriba la destinaban a la miel. Al ir naciendo las nuevas abejas y desocupando los agujeros de incubación, las abejas las iban llenando de miel. Estas crías, como acabamos de decir, a medida que les llegaba la hora, salían en bandadas, al parecer con alguna o varias *madres* (reinas) cada enjambre nuevo. Las reinas se distinguían bien del resto (obreras y zánganos<sup>94</sup>):

(94) La organización social de las abejas según el *Diccionario Salvat* es esta: una reina como hembra fecunda, las obreras que eran hembras estériles productoras de miel y cera, y los zánganos como machos cuya única misión consiste en fecundar a la reina. Como se verá en los siguientes párrafos, nuestros informantes asocian funciones o trabajos distintos a los miembros de las colmenas.

“Nosotros conocemos la madre porque es la más grande, tiene alas muy cortinas y por atrás son rayás, con rayas amarillas. Cuando sale la vieja si uno está en duda de que el enjambre ha salido ya le pone el oído al corcho y empieza [la reina] igual que los pollos cuando están en el cascarón: pío, pío, pío. Si la madre vieja se lleva el enjambre, dentro quedan otras madres nuevas que son las que luego dirigen y salen con los jabardillos.”

D. M., CI.

Dentro de la estratificación, digamos, socialmente establecida de las abejas, se distinguían la reina, los zánganos y las obreras:

“Las abejas tienen su reina, que es la que manda. Pa la reina eligen un macho. La reina está en el mismo sitio, en la misma colmena. Luego, ya que sale la reina, se lleva la otras ovispas y hace otra colmena. Hay dos zánganos y los matan ellas porque luego se comen la miel. Los dejan mientras le acarrear el agua y lo que le tengan que acarrear<sup>95</sup> pa la miel, pero luego los matan porque luego “eres un zángano” viviendo del cuento.”

G. J. y G.A., SI.

Como quedó reflejado en un comentario anterior de un informante, las colmenas que más miel producían eran las que quedaban muy pobladas, las que conseguían reunir un gran y nuevo enjambre, bien mediante varios *jabardillos* (enjambres pequeños) o con uno de los dos primeros que salían de la colmena madre, los numéricamente superiores.

Generalmente no solían reponerse más que las colmenas que se iban perdiendo cada año por alguna enfermedad, ataque de alimañas u otra circunstancia. La tendencia era mantener un número habitual o más o menos fijo de colmenas cada año que asegurasen el abasto de miel y sus derivados para el consumo y/o venta. Por ello eran menos las personas que *enjambaban* nuevos corchos, que las que simplemente cambiaban los animales de colmena el día que las *castraban*, ya que teóricamente al trasladar el enjambre de una colmena llena a otra vacía el día de la *castración*, no equivalía a la pérdida del enjambre, sino a la continuidad del mismo en otro corcho.

Los que enjambaban nuevos corchos con enjambres nuevos recién salidos de la colmena, debían seguir y localizar dicho enjambre. Luego había que introducirlo en un saco y esperar a que anocheciera para depositarlo en la nueva colmena. Como medidas de protección se utilizaba alguna ropa vieja, un saco ajustado al cuerpo con cuerdas, alguna careta a base de alambres entrelazados, que al final no evitaban las picaduras de muchas abejas.

El otro modo de cambiar las abejas de corcho era hacerlo en el momento de *castrar o sacar* (como también se llamaba) los corchos, en el cual había que desalojar la colmena a la que se le extraía la miel del mayor número posible de abejas y trasladarlas a otra vacía, todo ello evitando ser picados.

---

(95) Esta es la principal discrepancia entre lo que dice el diccionario y nuestros informantes se refiere al trabajo de los zánganos.

A pesar de que este proceso de trabajo encaminado a obtener miel y sus derivados era muy similar en la comarca, hemos encontrado algunas variantes que iremos comentando. Era fundamental en la operación, además de extraer miel, meloja, cera y *melcorcha*, conseguir que el enjambre pasara a otro corcho y se quedara en la nueva colmena, porque de ello dependía la producción del siguiente año. Para cambiar el enjambre de corcho en Segura de León se servían de un trapo negro donde la reina depositaba algunos huevos. Esa era la señal de que ésta ya había pasado al nuevo corcho y así se garantizaba la continuidad de la producción. En la misma población, como en el resto de la comarca, el método más habitual para hacer salir las abejas de un corcho y pasarlas a otro era ahumarlas. En Segura o Cabeza la Vaca se hacía humo de excrementos de bestias (cagajones en terminología local) que eran los más recomendados para este menester. Otras veces la manera de hacer mucho humo era mediante trapos viejos torcidos, *una torcía de trapo* con aceite encendida y soplando para que el humo entrase en la colmena. Con la tecnología al uso, y a pesar de controlar el proceso muy bien cada año, generalmente se presentaban problemas:

“El humo es el que las amansa. Con la torcía salía ardiendo el corcho, estaba soplando la torcía y encima que te quemabas el bigote algunas veces, cuando te dabas cuenta salía ardiendo la corcha y tenías que salir juyendo y echarle agua al corcho. Le echábamos un poco de aceite pa que jumeará más y al soplar te intoxicaba el aceite, aceite requemá. Eso era malo. Como cuando Ceferino fue a sacar las colmenas del tío Pantera y se le metieron [las abejas] en la careta y le dijo al tío [el tío Pantera a Ceferino] que fuera a soplar la torcía sin ponerse careta. Muerto lo trajo en el burro como un costal, como muerto y se murió de las picás de las abejas, cabreás como estaban, de esas serranillas”.

S. A., Cv.

Cuando se procedía a *castrar* una colmena, primero se le daba la vuelta para que las abejas empezaran a ascender por ella y comenzaran a meterse en la colmena vacía que se colocaba pegada al borde de la llena. El humo se introducía en la colmena llena valiéndose de una *pocha* o instrumento para avivar las candelas, aprovechando el orificio del corcho en su parte superior (que ahora quedaba abajo al darle la vuelta), un agujero que permanecía taponado con un tapón de corcho y sólo se abría en esta ocasión. En el borde de la colmena llena se colocaba otro corcho vacío de canto en el que iba entrando el enjambre. Luego, ocupada la nueva colmena, sustituía a la anterior en su mismo lugar y con el mismo enjambre.

Opiniones distintas existían sobre la hora adecuada de *castrar* las colmenas. Por ejemplo, en Calera se prefería ir de las diez de la mañana en adelante para que salieran rápidamente del corcho y la mudanza no llevara mucho tiempo. Sin embargo, en Bodonal y otras poblaciones, el criterio era el contrario: había que ir incluso antes de amanecer para aprovechar las primeras luces, cuando las abejas están frías y no pican ni atacan tanto como si estuviesen calientes. El aire era un factor importante para el humor de las abejas:

“Dependiendo de cómo estuviera el aire así picaban. El aire solano es mu

malo y salían más revueltas. Nos poníamos las caretas y unos guantes algunas veces, otras sin na de guantes.”

D. M., CI.

Este comentario nos introduce en el asunto de la protección corporal ante las picaduras. Los elementos de protección que se utilizaban eran los que uno mismo podía ingeniar, principalmente que cubrieran la cara y la cabeza permitiendo la visión. El equipo era generalmente escaso y muy casero:

“Nos poníamos a especie de un morral con un cacho de tela metálica de alambre y muchas veces unos calcetines, unos guantes de lana que había en casa de las mismas mujeres que hacían los calcetines en casa, de punto, con dos agujas.”

S. A., Cv.

Algunos campesinos estaban atentos al periodo en que empezaban a salir los enjambres, las crías de las colmenas, y luego recomendaban que lo mejor a partir de ese momento era esperar veintiun días para sacar la colmena correspondiente, ya que si se esperaba más tiempo empezaban a criar de nuevo y a la hora de extraer la miel ésta disminuía y aumentaban los huecos de los panales llenos de larvas. Esta norma era la regla que seguían sólo los muy conocedores. Otros más bien solían sacar las colmenas cuando llegaba la temporada veraniega. Incluso hay que tener en cuenta que no todas las colmenas se *castraban* cada año. Si la colmena estaba llena de polen –entonces inútil porque no se usaba- y de cera, se dejaba. Si pesaba era señal de que tenía mucha miel:

“Pa ver la miel levantabas el corcho y se veía las tablas tapás y llenas toas, sellás que le decíamos, y si estaba sellao es que estaba to lleno, y esa era la buena, que daba una arroba de miel o por ahí.”

D. M., CI.

Desde mayo a septiembre se podían sacar las colmenas. Algunas personas preferían esperar al final del verano porque cambiaba el tipo de miel que se obtenía dependiendo de si habían aprovechado las abejas las flores de verano o sólo las de primavera. La miel procedente de la primavera era clara, rubia, miel de flores; mientras que si se *castraban* al final del verano era mucho más oscura por la diferencia de la alimentación. Dentro de la temporada estival, la saca de corchos en cada casa respondía a una cuestión de costumbre, y aunque mayoritariamente se *castraban* en agosto, también había familias que lo hacían en julio y en septiembre.

Obviamente, aprender este tipo de saberes, de procesos técnicos y de manejos, era una cuestión generacional en la que los mayores solían ir enseñando a sus descendientes. En una sociedad basada en el autoconsumo, estos saberes eran muy necesarios, si no obligatorios, para la mayor parte de los campesinos, ya que la importancia de la miel como bien de uso era fundamental como ya se ha comentado a lo largo de estas hojas.

Pero nos hemos dado cuenta que lo extraordinario de las abejas y las colmenas, no era la transmisión generacional de estos saberes, sino que gente cuyos ascendientes no disponían de colmenas, se “aficionabañ” a ellas y las mantienen durante décadas. Esto no era un caso aislado, sino que se daba en varias poblaciones. Era ésta una característica destacable de la tenencia de colmenas, de los colmeneros: la afición en torno a su mundo, el compartir experiencias con otros colmeneros, incluso de poblaciones vecinas, etc.

En alguna ocasión, la dedicación de algún campesino a las abejas y su mundo, llegó a convertirse en auténtica pasión:

“Eso es lo más bonito de to lo que se puede trábajar, yo es lò que más me gusta de to lo que hago... Me gusta el injerto, me ha gustao arar, sembrar, limpiar, podar los árboles, y de to. Ahora, llegando el tiempo de las abejas, si no tuviera otra cosa que hacer, estaba to el día detrás de ellas.”

S. A., Cv.

Una vez que las colmenas llegaban a la casa, daba comienzo una ardua tarea que duraba aquel día entero y algunos ratos de los días siguientes. Nos referimos a la extracción de la miel de los panales, y a la elaboración de la meloja, la cera y la *melcorcha*.

Obviamente el producto fundamental en todo este proceso era la miel, el producto fundamental y el único que no requería de elaboración: tal como salía estaba lista para consumirla y, como veremos luego, tenía varios usos. Era irremplazable por tanto en una época de agudas carestías. La miel la iban depositando las abejas en los huecos que las crías de abeja dejaban libres al salir de las colmenas. Así era conveniente esperar hasta bien entrado el verano para que los panales estuviesen repletos de miel al haber salido ya los enjambres.

El proceso de trabajo que terminaba con la obtención de los productos que hemos mencionado procedentes de las colmenas se llevaba a cabo siguiendo una división del trabajo preestablecida como cada año, y conocida por los hombres y mujeres de la familia. Era lo más parecido a los días de la matanza. La extracción de los panales de los corchos era una tarea socialmente asociada a los hombres. Debían llevarlo a cabo teniendo muy en cuenta el gran peso de los panales llenos y cómo estaba estructurada interiormente la colmena, intentando a la vez no ser picados por alguna abeja que no salió del corcho original al cambiarlo de colmena. Luego, las mujeres se encargaban prioritariamente del resto de las labores (sacar la miel, escurrir panales y obtener meloja, *melcorcha* y cera), aunque con ellas solía colaborar un hombre a lo largo del proceso, ocupándose fundamentalmente del manejo de las pesadas vasijas si las cantidades eran considerables.

Los panales podían resistirse a ser desprendidos de la colmena, y hemos encontrado casos, como Calera, en que usaban una vareta para arrancarlos de las paredes de las colmenas, o una cuchara grande y plana llamada *castraera*. En Cabeza la Vaca utilizaban una paleta (cuchara alargada y plana) de hacer migas, de hierro, pero con los bordes recortados para que no se clavara en el corcho. A medida que los panales se iban sacando, se colocaban en una o varias zarandas

con baños, bidones u otros grandes recipientes debajo, y preferiblemente al sol. De este modo la miel, que progresivamente subía de temperatura, se desprendía de los panales por su propio peso. En otras ocasiones un simple cesto hacía las veces de colador para la miel. Otras familias se esmeraban mucho más y colocaban un paño blanco de hilo en la zaranda. Luego se iban apretando manualmente los panales, y se iba haciendo una bola para extraerle la miel que por si sola no cayó antes:

“...y las mujeres estripando con las manos los panales chorreando la miel. Eso era de las mujeres”.

D. M., CI.

Sobre la cantidad de miel que se obtenía de cada colmena, la opinión más generalizada es que si daba una arroba (11 '5 kilos) era una buena colmena. A partir de esta cantidad que pocas veces era superada, iba descendiendo la miel que se obtenía de una colmena hasta los cinco kilos. Si se intuía, por los síntomas de la colmena como su poco peso y su mucha cera, que podía dar menos de ese peso mínimo, se prefería no *castrarla* y dejarla para el próximo año.

Podemos decir que el día que se *castraban* las colmenas, en las casas había tanto o casi tanto jaleo como cuando se hacía la matanza, y uno de los principales atractivos de este día consistía en comer algunos de los panales tal como iban saliendo de las colmenas. Especialmente los niños esperaban este momento y el panal era una deseada golosina.

Como dijimos antes, el proceso de extracción de la miel y la elaboración de los diferentes productos de las colmenas era laborioso, y ocupaba a varias personas.

“Los panales se iban estripando y se iban echando en el cesto y de cinco colmenas se llenaba un bidón de tres o cuatro arrobas. Luego había una tinaja ahí dentro de la habitación y la echábamos allí y lo que se la juntaba por cima se lo quitábamos con una cuchara y se quedaba más clara. En el mismo baño con una cuchara despacito también se le iba quitando la mijina de cera y lo que le caía, que se le llamaba té, y se cogía eso y se le echaba a la meloja. Uno sacaba los panales con la castraera y otros, mi madre y yo, estábamos estripando los panales en el cesto, que quedaran sueltos, sin apretar mucho, que es como más escurre. Si tenían polen lo echábamos en otro cesto pa luego echárselo a la meloja. Tardábamos una o dos horas en sacarla y luego, ya por la tarde, el bidón estaba casi lleno de miel y lo cogías por las asas y a la tinaja. Y ponías otra vez el cesto y sus palos y hasta el otro día pa que siguiera escurriendo la miel, porque había veces que estaba el tiempo malo y frío, y la miel corre poco y la tienes que tener allí dos o tres días o calentarla en el bidón. Que no se calentara mucho que se estropea la miel.”

D. M., CI.

Esta puede ser la caracterización de una familia que disponía de un número en torno a las treinta y cinco o cuarenta colmenas y que cada año las *castraban* a lo largo de varios días, destinando los productos resultantes (miel, meloja, cera y *melcorcha*) para la venta en su mayor parte. Estos ingresos eran una fuente importante

de entrada de dinero para el grupo doméstico, por lo que no podemos considerarlo solamente como un complemento menor de renta, sino un ingreso que junto al de los jornales constituían la base de su subsistencia.

“To este trabajo era rentable porque entonces pasaba una cosa: estaba to igual. Si se hacía y sacabas diez de un lado veinte de otro, pues así se iba comiendo, no era gran cosa. Aquí no había nadie que viviera de las colmenas sólo. Tenían cuatro o cinco, ocho o diez, pero sin que se dedicaran a eso.”

D. M., CI.

Para otras muchas familias campesinas de la comarca, la tenencia de colmenas y el acceso anual a sus productos, sólo era una forma de disponer a lo largo del año de la miel que era muy importante como hemos visto, y además de meloja y *melcorcha* para autoconsumo. Estos eran bienes de uso de primer orden para los sectores populares, bienes en su mayor parte para el autoabasto, en una etapa histórica en que los grupos domésticos estaban inmersos en una economía de autoconsumo y no en una economía de mercado.

La venta solía llevarse a cabo de manera inmediata para productos como la cera y la *melcorcha*. En un periodo medio de tiempo, un año, se vendía la meloja. Durante uno o varios años para la miel. Pero vayamos por partes. Esta temporalidad en la venta se debía sobre todo al periodo de duración de cada producto, o al menos los que se consumían en la comarca, ya que la cera, como veremos luego, se vendía y se transformaba fuera de la comarca. La meloja duraba un año si estaba bien tapada, mientras que la miel podía aguantar en buenas condiciones hasta siete años, convirtiéndose a partir de entonces en una especie de meloja.

Para terminar con la miel, aunque luego veamos sus distintos usos, diremos que se empezaba a vender y/o consumir desde el mismo día en que se *castraban* las colmenas. Se depositaba en grandes tinajas de donde se iba sacando y en invierno se tornaba dura y blanquecina debido a las bajas temperaturas.

En torno a la venta de miel y meloja, tal como ocurría en el caso de otros productos, también se generaba una red de venta que iba de los pueblos serranos a los de campiña. Un caso que ejemplifica lo dicho puede ser la misma familia de la hablamos anteriormente, de Calera, que iba a vender a Fuente de Cantos, Bienvenida e incluso fuera de la comarca:

“La meloja, si había, la estabas vendiendo to el año. Nosotros íbamos a Fuente de Cantos y enseguida compraban to lo que llevaras, más caro o más barato, y echábamos mi padre y yo to el día allí con el burro. Llevábamos latas cuadradas en unas aguaeras y la meloja se vendía antes porque era más barata. La meloja era medida por litro o medio litro o al kilo si querías también, lo mismo, pero la miel era toa por kilo. Aquí en el pueblo también se vendía pero había más colmenas entonces y se vendía menos. A Bienvenida íbamos, y a Valencia del Ventoso llegó a ir mi padre.”

D. M., CI.

A pesar de que se diga que el mercado de la miel era *de poco pelo*, lo cierto es que entre lo que se vendía en otros pueblos y la cantidad que vendían en sus propias casas a particulares, dulceros, turroneiros, etc., siempre se vendía toda la miel de que disponían estos colmeneros, convirtiéndose los ingresos obtenidos en algunos casos, en una parte muy importante de la economía familiar, como hemos dicho antes.

### 7.3. Los productos y su destino

Hoy día, con la multitud de productos edulcorantes y medicinas al alcance de cualquiera en el mercado, es difícil hacerse una idea de la importancia que llegó a adquirir la miel para todas las familias, de lo que suponía poder acceder a cierta cantidad de miel cada año. De ahí lo prioritario del autoabasto de esta en una época de carestía como la que tratamos. Un breve comentario puede ilustrar lo dicho:

“La miel era mu importante porque hoy hay miel en tos sitios con los comercios, pero entonces si no había miel en el pueblo en el tiempo del resfriado, malo. Es cuando más se utiliza porque es mu buena, pa la garganta... y tos procuraban de tener un corcho o dos pa una miaja pa casa, pa el tiempo del frío, pa curarse, que no había tantas medicinas, ni nada: higos pasaos o malvas. Hacían cocimientos, le echaban un poco miel al cocimiento y eso era lo que curaba los resfriados. Era lo que existía.”

S. A., Cv.

El uso curativo de la miel para resfriados, afecciones de garganta y demás era popularmente conocido y solía resultar de cierta eficacia. Pero, además de este uso terapéutico, había otro aunque sea en su vertiente culinaria, una manifestación tradicional del arraigo de las fiestas en contra incluso de las prohibiciones gubernamentales. Nos referimos al hecho de que aunque durante la dictadura franquista, que prohibió los carnavales, en muchas casas se continuó la costumbre de hacer gañotes (dulce tradicional de masa frita) muy enmelados para esas fechas e invitar a las amistades y familiares. Obviamente la miel formaba parte de otros muchos dulces si había posibilidad de hacerlos.

Como ya hemos dicho antes, la miel también sustituyó al azúcar cuando esta faltó. O bien se utilizaba miel como sustituto del azúcar, o en su defecto higos pasados, como se dijo en el capítulo destinado a las higueras y en la obra perteneciente a la fase primera de la Memoria Colectiva de Tentudía.

Obviamente la miel era un producto de consumo habitual en las casas que disponían de ella durante todo el año. Se comía con el pan, en tostadas, con el pan frito o rebanadas como también se les llama.

De las colmenas, a partir de extraer la miel, se elaboraban otros productos como la meloja, la *melcorcha* y la cera. La meloja y *melcorcha* podemos decir que eran subproductos de la miel, elementos secundarios que también se consumían. La cera procedía de los panales, era su principal componente. Hoy en día se conocen

otros productos como el polen, pero en las fechas de las que hablamos no se le daba un uso específico aunque se sabía distinguir, y no se usaba más que para echárselo a la cera o a la *melcorcha* para no desperdiciarlo.

En cuanto a la meloja, cuando la miel había escurrido de los panales, estos quedaban apretados y en forma de bolas, al haberlos manipulado apretándolos con las manos. Estas bolas, a los dos o tres días de sacadas las colmenas, eran pasadas por agua caliente, la cual se depositaba directamente en un caldero en el que se hervía lentamente. En este proceso dicha agua se iba quedando espesa y oscura, formándose así la meloja. A medida que cocía, la meloja soltaba una espuma que se le sacaba progresivamente y se depositaba en otro caldero o recipiente de menor tamaño, era la *melcorcha*. El mayor cuidado durante este proceso, había que tenerlo con la intensidad del fuego de la candela, para que este no fuese mucho porque la meloja subía rápidamente, no cocía bien y se podía agriar. Si se agriaba por mal cocimiento o porque tras hacerla no se tapaba bien o se mezclaba con un trozo de pan, había que tirarla.

De este modo se obtenía un líquido espeso y muy dulce, la meloja, que se guardaba en algún recipiente para consumirlo periódicamente a lo largo del año, fundamentalmente mojando pan en él y en momentos como tras la comida de una fiesta o consumido por los niños algunas tardes, en lo que se llama la merendilla, lo que se ingiere entre la comida y la cena:

“La meloja, como postre. Se mojaba pan y se comía la calabaza y estaba buenísima. Porque estaba cocía y eso era un postre pa un día de fiesta. Se partía en trocitos, trocitos, trocitos y se cocía después de entrarla en agua de cal pa que no se deshiciera, y eso se tiraba un rato bueno en la candela, espesita pero pa mojar. Se cocía con agua junto a los restos de cera, y los panales y se echaba allí y eso era la meloja.”

G. J. y G.A., Sg.

Para enriquecer la meloja, en algunas casas se le añadían trozos de cidra generalmente, aunque en otras ocasiones era la calabaza la que la acompañaba. Al ser un líquido delicado, que podía estropearse fácilmente, había que ser cuidadoso en la preparación de la cidra o calabaza para añadirse, y eso sí, se usaba una u otra, nunca mezcladas. Para su preparación se ponía agua de cal en alguna olla grande y cuando la cal se *apagaba*, se creaba un poso de cal abajo y el agua clara quedaba arriba: *se le quita una tez que tiene y está el agua blanca, clara como la de la fuente*. Era el momento de meter los trozos de cidra para que endureciesen y no se deshicieran al permanecer luego una temporada en la meloja. Tras una noche en agua de cal se sacaban los trozos y se lavaban bien con abundante agua. Luego, antes de apartar la meloja del fuego, se le añadían los trozos de cidra, pero que no cociese porque entonces se desbaratarían. Todo este proceso se llevaba a cabo tras cocer la meloja y extraerle la *melcorcha*, y de este modo se obtenía una meloja *con presas*, la más reputada de las melojas, sobre todo si además se vendía parte de ésta:

“... y luego salían unas presas que eso era lo mejor que tenía la meloja. Nosotros hacíamos cada orza y la vendíamos porque mi hermano tenía muchas colmenas. Eso te lo quitaban la gente, y en un cacho de pan en un plato mojabas en el caldo, o te bebías el caldo. Eso ya frío. El boticario iba a mi casa y decía “yo, pa cuando vengan mis hermanas [que se llevaban unos tarros] yo de ti me la como”, porque tienes que lavarla mucho y prepararla muy bien y en toas las casas no... Hacía y al otro día no tenía ninguna, la vendía corriendo.”

A. y N. B., Cl.

Para la gente que fundamentalmente destinaba la meloja a la venta, el añadirle cidra o calabaza era un recurso muy utilizado, en la medida en que la meloja llegaba a duplicar su peso de ese modo, y se vendía (esta mezcla al mismo precio que si no llevara este ingrediente).

En cuanto a la *melcorcha*, como hemos venido diciendo, se extraía a la hora de cocer la meloja y era una capa de impurezas un tanto más espesa que soltaba la meloja. Nosotros la hemos llamado *melcorcha* porque en las entrevistas realizadas así lo han hecho mayoritariamente nuestros informantes. Pero también hemos encontrado variantes como *mercorcha*, *mielcorcha* o incluso como se le llamaba entre los niños, sus máximos consumidores: *mierda de gato*, debido a la forma que se le daba y a su color. Era muy negra y se le daba la forma de pequeños cilindros como puros cortados. En otras ocasiones se echaba una cucharada de *melcorcha* en un papel de estraza y se le daba la forma de un pequeño bollito. De una u otra forma se endurecía muchísimo y era consumida prácticamente en cuanto terminaba de hacerse, sobre todo por los niños, que veían en la *mercorcha* una de las pocas golosinas del momento y al alcance de sus economías.

“Luego, la espuma que se ha hecho se cuaja y se estira que parecía cuando hacen los zapateros los cerotes y hacían puros de *melcorcha*, y después que estaban los puros hechos lo pasas por harina y los ponían en un plato o azafate y los zagales en aquella época nos los comíamos y los vendían. Yo no, porque aquí había cuatro puros de esos y mi madre los repartía aquí a los zagales que se juntaban con nosotros, pero un tío de Pepe Montero, su tío Antonio Montero tenía colmenas y ese vendía *melcorcha*.”

S. A., Cv.

La *melcorcha* también había que someterla a un proceso largo de cocimiento. Una vez que se le había quitado toda esa espuma a la meloja, se ponía a hervir hasta que quedara muy espesa y negra, y entonces se apartaba.

Por último, como es bien sabido, la cera era el único producto que no era apto para el consumo humano. Al terminar de sacarle a los panales toda la miel y la meloja posibles, quedaban unas pelotitas de cera. Digamos que era el panal en su más puro estado. Pero para llegar a conseguir la cera había que pasar todos esos panales ya sin miel por agua lo más caliente que las manos aguantaran, ya que era el único modo de unir, de pegar fuertemente todos esos restos de panales. Al mismo tiempo iba soltando el líquido que sería la meloja, como acabamos de ver.

En la comarca de Tentudía no hemos encontrado dato alguno que nos indique que se hicieran velas. La cera solía venderse a recoveros, pieleros, etc., que las trasladaban a Zafra o Guadalcanal, donde sí hacían velas, o incluso iba a Sevilla:

“Y eso luego lo hacías unas bolitas y eso se vendía y venía to los años a la puerta: “¿Tiene usted ya la cera?”, “No, venga usted mañana que toavía está mu mojá”.”

G. J. y G. A., Sg.

Hay que tener en cuenta que en la época histórica de la que estamos hablando, la luz eléctrica sólo se usaba en algunas casas de nuestros pueblos, o sea, las velas y sobre todo los candiles, eran los medios de iluminación más generalizados:

“La cera la acababas de escurrir apretándolas y haciendo como unas pelotitas gordas pa luego venderlas, y de estas es de donde se hacían las velas, las auténticas velas, que antes no eran las velas blancas como ahora, antes eran amarillentas, como es la cera. Los cirios y to antiguos de la iglesia eran como amarillitos y además daban otro olor distinto, olía a cera, a abeja. En la iglesia ponían velas en to los altares, antes no había luz como ahora, antes había muchas velas, los cirios y to las cosas de Semana Santa se ponían de cera, tanto era que era como un rito, que tenía que ser de cera, de cera en la iglesia, la exigían así, de cera”.

G. J. y G. A., Sg.

Una colmena en condiciones normales solía dar unos tres kilos de cera, que a la hora de venderla se hacía en bolas, cada una de unos tres cuartos de kilo, o sea, de cada colmena se podían hacer unas cinco bolas. Una vez hechas, como parte final del proceso de extracción de todos los productos de las colmenas, se dejaban en los doblados o lugares frescos para que no se secan mucho, porque perdían peso. A últimos de agosto o septiembre pasaban los compradores y se las llevaban, aunque generalmente ponían alguna pega con tal de rebajar el precio, bien argumentando que estaba mal lavada y que tenía muchas impurezas que aumentaban el peso, o que todavía no habían secado, etc.



## **Conclusiones**

**A modo de análisis transversal de los agroecosistemas tradicionales de Tentudía**



### **Consideración previa**

A la hora de caracterizar sintéticamente y hacer una valoración de una determinada realidad, en nuestro caso los agroecosistemas tradicionales de la comarca de Tentudía, hemos de tener en cuenta una cuestión importante: valoramos desde nuestro momento histórico, desde nuestro contexto y nuestros problemas actuales, de ahí que la realidad presente defina en gran medida la consideración del pasado, dando mayor relevancia a aquello que hoy es más relevante, pero que quizás antaño no lo fuera. Por ejemplo, se pueden ver las virtudes de una determinada práctica de antaño debido a las consecuencias negativas que nos acarrearán prácticas actuales o, por el contrario, nos parecen incomprensibles, por lo negativos, asuntos que antes pasaban casi desapercibidos o no eran merecedores de crítica alguna, y esto sucede en los aspectos tanto ambientales como sociales. Avisados de este asunto de manera genérica queremos comenzar nuestras consideraciones diciendo que la valoración de la agricultura que se practicaba en los años cincuenta la vemos desde nuestras actuales preocupaciones ambientales, económicas y sociales, de tal forma que muchos aspectos nos parecen relevantes habida cuenta de la marcha actual de la agricultura, de sus problemas y de las soluciones que, aunque en ciernes, ahora se plantean a ellos, especialmente desde el punto de vista ambiental. Un trabajo de este tipo habría sido impensable en los años sesenta en que, en pleno fervor modernizante y de crisis social rural, la agricultura tradicional, y la sociedad rural en general, carecían de interés, salvo en lo tocante a los medios para erradicarlas o transformarlas. De haberse dado una investigación como ésta, a buen seguro la valoración habría sido esencialmente negativa, develadora de las múltiples facetas del atraso. No vamos a caer en todo lo contrario, en el ensalzamiento acrítico e iluso de aquella forma de manejo del medio y, sobre todo, del sistema económico y social que la sustentaba y de la que era soporte. Sólo queremos hacer ver los mecanismos y procesos fundamentales de aquel entramado intentando,

eso sí, buscar cuantas enseñanzas podamos encontrar que sean aplicables para la mejora de la situación de nuestros campos y pueblos y, en general, para el manejo de sistemas agrarios ecológica y socialmente razonables.

Para ello, para explicitar el espacio histórico, la perspectiva de indagación y las preocupaciones desde las que caracterizamos la agricultura de aquellos tiempos, creemos conveniente esbozar cuáles han sido las líneas generales de los procesos por los que han pasado nuestros campos, en qué han consistido el paso de la agricultura tradicional a la agricultura moderna.

A finales de la década de los cincuenta asistimos a la crisis de la agricultura tradicional. Este fenómeno se inscribe en un marco mucho más amplio que el agrario y no es otro que el proceso de transformación económica y social que sufre España en ese momento. La economía española, entonces autárquica, se abre a la penetración de la economía capitalista internacional y opta decididamente por la urbanización y por un desarrollo industrial polarizado en unas cuantas áreas, que demandarán del medio rural del resto del país una gran cantidad de mano de obra. Lo traumático y vertiginoso del proceso, a diferencia de lo ocurrido en otros países anteriormente, hará imposible un ajuste gradual del sistema económico y social rural, llevando a un tremendo abismo entre el mundo rural y el urbano, a la crisis de la agricultura y a la desarticulación del sistema social (Sevilla y Pérez Yruela, 1981). Este proceso fue aun más rápido y radical en una zona como la nuestra, donde las condiciones de vida de los trabajadores eran tan precarias que sólo bastó un mínimo reclamo de mano de obra desde las ciudades para que huyeran hacia ellas de inmediato. El estancamiento de los precios percibidos por los agricultores y el aumento de los precios pagados por insumos cada vez más numerosos hizo que las rentas agrarias se vinieran abajo. Para colmo de males, la peste porcina africana hizo estragos en la importante cabaña porcina desde finales de los años cincuenta.

Muchas de las explotaciones desaparecieron, sobre todo las pequeñas, sin olvidar que, además de la desaparición de un gran número de ellas, muchas de las que quedan no consiguen satisfacer suficientemente las necesidades de las familias que las poseen y apenas son viables en las actuales condiciones. Tras la crisis del petróleo en los años setenta, el éxodo rural se detiene, con el paro en las ciudades y ahora, el abandono de la actividad se produce fundamentalmente por jubilación o muerte de una población activa agraria bastante envejecida.

Las relaciones de intercambio de los productos agrarios e industriales se han deteriorado, lo cual supone una transferencia de recursos evidente y una caída de la renta agraria. El sector tiene una necesidad de financiación permanente y muy poca capacidad de ahorro, a la vez que aumenta el consumo. El endeudamiento es bastante significativo y tienen gran importancia los recursos proporcionados por el Estado, en forma de subsidios, precios de garantía o, por ejemplo, pensiones (Naredo, 1986). La sustitución de mano de obra por capital y la crisis de la agricultura provocaron enormes contingentes de paro entre los trabajadores agrícolas, una vez cerradas las puertas a la emigración, lo que dio lugar a que los sucesivos gobiernos destinaran fondos para dar trabajo a los jornaleros o para pagar subsidios.

A partir de los años noventa, la protección de las rentas de los agricultores aparece condicionada al cumplimiento de una serie de requisitos vinculados a criterios medioambientales o a la reducción de la oferta agraria y aparecen medidas de acompañamiento para corregir el impacto de la Política Agraria Común (PAC) en el medio rural, tales como jubilaciones, reforestación, iniciativas que promuevan la función medioambiental del agricultor, de mejora del mundo rural. Se pretende, entre otras cosas, abordar los problemas del medio rural más allá de lo estrictamente agrario, con un objetivo de integración de actividades y se dan ciertos márgenes a los gobiernos en una cierta renacionalización de algunas políticas, abordando problemas específicos, sobre todo a través de las medidas de acompañamiento.

Volviendo a la actividad productiva y el manejo de los agroecosistemas, el problema ha sido especialmente agudo en la sierra, pues el modelo de agricultura y ganadería convencional no ha podido cuajar en Sierra Morena, donde la mecanización ha tropezado con limitaciones muy severas, y no ha sido capaz de desarrollarse plenamente en la ganadería extensiva, que vio imposibilitada su adaptación a la nueva situación desde el momento en que se impuso en España una ganadería intensiva basada en el empleo masivo de insumos externos. Los cultivos se secan han podido seguir adelante sobre todo en la penillanura, donde la mecanización e intensificación, mal que bien, se han impuesto. Debido a la competencia de otras producciones, las huertas han desaparecido en su práctica totalidad, al menos en su orientación fundamental al mercado, y los frutales son algo casi anecdótico. El olivar, en el caso sobre todo de la sierra, sufre serios problemas por el abandono de labores, de laboreo y poda, aunque sigue siendo una discreta fuente de jornales y se mantiene en parte gracias a las subvenciones públicas, gracias a las cuales incluso ha llegado a expandirse en ciertos terrenos más favorecidos. La utilización productiva del castañar también se ha resentido y padece asimismo de cierto abandono. Las viñas han desaparecido en muchos pueblos y prácticamente se circunscriben a los municipios de Fuente de Cantos y Bienvenida, donde en muchos casos se las sigue cuidando intensamente. Los higuerales se han resentido notablemente en su cuidado, habiendo proliferado ciertas patologías, no siendo la base de la antigua economía del cochino. La dehesa ha perdido en gran parte su carácter de sistema de uso múltiple, pues se ha abandonado el cultivo pautado, el matorral invade los pastizales y las labores culturales de la arboleda se han dilatado. La ganadería es la actividad preponderante, habiendo aumentado enormemente las cargas ganaderas debido a las necesidades de aumentar la producción y a las subvenciones por cabeza de ganado.

Sin embargo, la economía capitalista moderna se aprovechó de la crisis del campo indirectamente creada por su expansión en la industria y las finanzas para penetrar más a fondo en la agricultura, subsumirla o articularla en torno a ella según sus propios patrones de funcionamiento. Las explotaciones no producen sus propios factores de producción, como abonos, semillas o tecnología y han aumentado la dependencia de piensos, productos químicos o energía. En muchos casos el nivel de patologías es alto, o en su defecto, ha aumentado considerablemente el empleo de productos químicos. El número de especies y variedades empleadas en el cultivo también es escaso y en su mayoría son foráneas. En la ganadería se han

impuesto también las foráneas, aunque últimamente haya una cierta recuperación de las autóctonas, sobre todo del cerdo ibérico.

En general, y salvando diferencias entre agroecosistemas, la gran transformación ha supuesto una degradación de los recursos productivos, de la capacidad de los agroecosistemas tradicionales para desarrollarse plenamente, de su capacidad para suministrar la energía y materiales necesarios para el proceso productivo, debido a que se han abandonado labores y se ha recurrido a la importancia de factores de producción. Consecuencias importantes también han sido la pérdida de germoplasma autóctono, de especies locales, así como importantes fenómenos de sobreexplotación de ciertos recursos, como por ejemplo el suelo, acompañado de erosión, pérdida de nutrientes o, en algunos casos, presencia de productos químicos en el suelo y en los alimentos. El agua ha pasado a ser un elemento tremendamente crítico, con sobreexplotación de pozos, sobre todo en momentos de sequía. También el peligro de incendios ha aumentado en algunos casos, por ejemplo en la dehesa.

En general, se ha simplificado el número y la estructura de los sistemas productivos locales, habiendo dejado de tener virtualidad productiva algunos de ellos en bastantes pueblos (higueral, viña, huerta) y en cualquier caso habiendo desaparecido o retrocedido drásticamente la vinculación y el flujo de relaciones, de servicios mutuos entre ellos, cuyo máximo ejemplo el fin del sistema de desplazamientos de ovejas de la sierra a la penillanura o del aprovechamiento de subproductos de un agroecosistema por otro.

Se ha dado una especialización funcional del espacio para los usos productivos que más se avienen a la movilización separada de recursos y la intensificación de la producción bruta de biomasa, y así la sierra se han convertido en espacio casi exclusivamente ganadero y las tierras calmas de la penillanura en productoras de cereal o heno. El olivar es estrictamente un monocultivo.

Las explotaciones han perdido autonomía energética y productiva y en ellas el reemplazo es escaso, sobre todo en los agroecosistemas más modernizados, no tanto en la dehesa. El autoconsumo es hoy algo testimonial. Las inversiones en maquinaria o equipamiento son considerables y la reducción de mano de obra se lleva al máximo exponente.

Grupos sociales como los yunteros o los hortelanos han desaparecido y la situación de trabajadores fijos y jornaleros ha cambiado drásticamente. El paro agrícola es enorme pues son pocos los trabajadores fijos de las fincas y la mano de obra eventual apenas es requerida, con el abandono de gran parte de las tareas. No obstante, las condiciones de vida de unos y otros han mejorado considerablemente debido a la subida de los salarios o a las políticas de ayudas públicas. El número de pequeños y medianos propietarios ha descendido drásticamente y se han aproximado social y económicamente a los trabajadores. Los grandes propietarios han perdido en parte la preeminencia que tenían en la sociedad local y han desarrollado estrategias económicas, matrimoniales y de sociabilidad fuera de la comarca, aunque siguen detentando, sobre todo en ciertos pueblos, el dominio de gran parte del territorio.

Es desde este contexto desde el que miramos a la agricultura de la zona en los años cincuenta, y el que nos sirve de contrapunto para las consideraciones siguientes.

### **Agricultura y ecología**

Como ya dijimos al iniciar esta obra, toda actividad agraria es un proceso de artificialización, de ruptura de los ciclos naturales, de la madurez de los ecosistemas naturales o de ruptura de los ecosistemas transformados hacia estados de madurez anteriores, con el objeto de apropiarse de un excedente de energía. Toda agricultura es un proceso entrópico y una manipulación del medio, con un impacto ecológico, mayor o menor. De tan obvio como resulta, no nos vamos a detener apenas en la identificación de estos procesos de artificialización y rejuvenecimiento cíclico a través de una inyección periódica de energía, humana o animal, en los agroecosistemas. Baste hacer referencia a la poda de los árboles y arbustos, la saca del corcho, la roturación del suelo y ruptura del ciclo de la vegetación herbácea, la siega de los cultivos o del heno, la recolección de los frutos de las huertas, la cogida de bellota, castañas, piñas o aceitunas, la eliminación del matorral, la introducción de rebaños en las praderas, la venta o sacrificio del ganado que no sea el reproductor o la castración de las colmenas. Todos los citados anteriormente son procesos que impiden que los ecosistemas maduren, reinviertan en ellos mismos la materia y energía que producen, para suministrar a los humanos esa energía en forma de producciones diversas. El grado de artificialización será mayor o menor dependiendo del recurso al que nos refiramos y va de la mayor juventud de los herbáceos anuales a la mayor madurez de los bosques aclarados forestales. En cualquier caso, podemos adelantar que nuestros agroecosistemas eran una solución de compromiso entre producción y conservación del medio, entre madurez y juventud, sobre todo en los más complejos, como la dehesa. Los elementos maduros son los que aportan estabilidad y los jóvenes excedentes energéticos, producción.

Hay artificialización asimismo en tanto que no se deja que, ni aun dentro de unos límites, la naturaleza se reproduzca libremente, sino que se seleccionan aquellos elementos, aquel material genético que resulta más interesante desde el punto de vista productivo para los humanos: plantas y animales de unas determinadas características (con unos criterios de selección en que intervienen saberes diversos, incluso la estética), y en unos determinados lugares, con una ubicación espacial concreta (lugares más adecuados, marco de plantación) y en un momento preciso (fechas de siembra o apareamiento).

Para fomentar ciertas especies de interés, se suprimen otras que resultarían competidoras (malas hierbas en huerta, estrato herbáceo en olivar, viña, a veces en dehesas; matorral) y se crean condiciones favorables para su proliferación, con cuidados de las plantas frente a los animales, de éstos frente a sus predadores. También se buscan ubicaciones en suelos y climas propicios, se les suministra agua, abonos, alimentos, o abrigo (construcciones para el ganado, o criaderos para plantones).

Ahora bien, si esto resulta evidente y es válido para cualquier proceso de apropiación de la naturaleza encaminado a obtener alimentos, hay notables diferencias en cuanto a los grados en que todo ello se hace, en cuanto al nivel de artificialización que se alcanza y en cuanto hasta qué punto se permite que los procesos ecológicos naturales sigan funcionando dentro de los ecosistemas artificializados. En efecto, si lo comparamos con épocas anteriores al pasado siglo diríamos que la artificialización era grande, si el referente es la agricultura industrializada de los tiempos que corren, concluiremos que era bajo el grado de artificialización. Nosotros, como hemos apuntado, tomaremos básicamente nuestros tiempos actuales como referencia.

Así pues, en los agroecosistemas de la comarca en los años cincuenta podemos ver una adaptación del manejo al medio natural, y no al revés, como hoy sucede, en que los espacios se modifican para adaptarse a los requerimientos de tal o cual uso productivo, de tal especie. Evidentemente, mientras mayor sea la jerarquía del elemento de la arquitectura comarcal, menor posibilidad de modificación y manipulación. Ante ello, lo que cabe es la búsqueda, a partir de la indicación que la propia vegetación y fauna del lugar da, del uso productivo más conveniente. Así, elemento de alta jerarquía es el clima, que no se puede modificar, por lo que cumple buscar especies adaptadas al mismo, sobre todo vegetales. Las especies cultivadas o manejadas serán las especies propias de la vegetación mediterránea, en gran parte de la comarca, la vegetación espontánea del medio, sobre todo en la dehesa. Predominan las quercíneas y la trilogía mediterránea de trigo, vid y olivo, además de algunos árboles como higueras y otros frutales y diferentes especies herbáceas mediterráneas o aclimatadas. Las grandes diferencias climáticas intracomarcales las encontramos con las zonas de influencia atlántica, sobre todo en torno al macizo de Tentudía, donde se favorece la expansión del castañar y proliferan los robles hasta que el Estado decide la repoblación con pinos.

Más que la temperatura, la pluviosidad será un elemento que marque diferencias entre distintas partes del territorio y, así, vimos cómo era éste un hecho que daba lugar a una distinta organización productiva y uso de los recursos. La más clara diferencia en este respecto estaría en el caso de Fuentes de León, en que el tipo de yerbas a que da lugar la pluviosidad, y también los suelos en cierta medida, haga que proliferen la vaca y en atención a ella dancen otras especies y se modifiquen los ciclos ganaderos y los usos agrícolas. Lo mismo podemos decir de las zonas donde se segaba el heno. Hoy en día estas diferencias entre Fuentes y otras áreas de dehesa no son apenas significativas pues el manejo se ha uniformizado, atendiendo poco a esas diferencias territoriales. En cuanto a la adaptación al frío, el ejemplo quizás más señero sería el del recio centeno que se prodigaba en torno al macizo de Tentudía principalmente.

Las diferencias estacionales serán también un elemento que las gentes tendrán en cuenta para hacer un uso cambiante de los recursos y un manejo peculiar del ganado. En este sentido, hay recursos que resultan estratégicos en cierto momento del año pero también las condiciones de estancia del ganado cambian con el clima, por lo que en algunos casos, desde luego no en la mayoría, el ganado se podía desplazar a las zonas más benignas huyendo del calor, el frío o la humedad

extremos. Ahora bien, en ello influye sobre todo el tipo de relieve y de cubierta vegetal. La custodia y conducción continua del ganado permitía un aprovechamiento más integral de los recursos.

Pero los parámetros generales del clima son una cosa y otra muy distintas las condiciones específicas de cada lugar, la existencia, a diferente escala de microclimas, dentro de cada gran área, dentro de cada término municipal y dentro de cada finca o parte de ésta. En igualdad de condiciones edafológicas, la orografía, sobre todo en la sierra, y la vegetación, además de accidentes particulares como ríos o arroyos, crean microclimas de los que se procura sacar una ventaja productiva o estratégica, articulando sus ventajas y usándolos cuando mejor convenía. Umbrías, solanas, abrigadas, llanuras expuestas tendrán su chance en cada momento y, así vemos cómo los alcornoques y los castaños se prefieren sembrar en las umbrías y es el sitio para ciertas cebadas o avenas. El más tardío agostamiento de las yerbas las hace interesantes para el ganado a finales de la primavera, evitándolas sin embargo de buena mañana para no perjudicar a las ovejas, por ejemplo. De igual modo son lugar agradecido al que se lleva al ganado en tiempo o momentos de calor.

Las solanas eran preferidas a las umbrías, por la calidad de las hierbas y frutos de los lugares soleados, de ahí que se prefiriesen las viñas en solana, por madurar mejor la uva, de menos caldo pero mejor. Por las solanas se buscaban los careos del ganado en las mañanas del invierno, cuando la helada. También por ellas se había de principiar las siegas. La más pronta maduración de otros frutos hacía también alargar el tiempo de cosecha o aprovechamiento y también en función de ello se organizaban las tareas. Los valles y abrigadas se buscaban los días malos y de mucho aire para apacentar el ganado. Las zonas ligeramente elevadas, sanas, eran preferidas para asentar los chozos. Lugares de clima o suelo favorable eran elegidos para hacer guardados de hierbas. De cada singularidad climática se sacaba partido mediante un manejo específico, al igual que de los distintos elementos del clima, la lluvia para comenzar a labrar o sembrar, el aire para aventar las cosechas. De igual modo había que evitarlo continuamente, por ejemplo quemando las cisqueras de noche, cuando el aire no se suele cambiar ni apretar.

En cuanto a prácticas conscientes de modificación de las condiciones climáticas, no nos aparecen referencias expresas a cortavientos, aunque hileras de árboles, alamedas por ejemplo, junto a huertas sirvieran para ello. Por lo que refiere a la creación de condiciones climáticas favorables al desarrollo de ciertas especies tenemos el caso de los criaderos de plantas en las huertas, al amor de alguna pared o mediante mamparas, que se quitaban o ponían para evitar los hielos o el viento para permitir que les diera el sol. Lo mismo podía decirse de los criaderos para estacas de olivos o viñas.

En cuanto a la elección de momentos del año, de estaciones y fechas para las distintas labores y prácticas atendiendo al efecto del clima sobre animales y plantas sería demasiado prolijo la enumeración de hechos y remitimos a lo dicho a lo largo del texto, baste como ejemplos lo relativo a fechas de siembra, plantación, arranque de matorral, esquileo, paridera, recolección, castración o desrabe. Muchas de las indicaciones, de las instrucciones operacionales acerca del mejor momento

del año para hacerlas están plasmadas en refranes y dichos diversos, aprovechando a veces el santoral para ello (Acosta, 2001).

Pero dentro de los parámetros climáticos comarcales, la principal adaptación de los usos productivos es al tipo de suelos y, así será la intensidad de la labor la que nos vaya dando idea de las potencialidades del terreno. En penillanura, donde predominan la sedimentación y suelos de cierto desarrollo, es donde tenemos fundamentalmente las tierras de calma, de cultivos herbáceos recurrentes, con mayor producción a medida que nos alejamos del piedemonte. Aparecen así diferenciadas por la vocación agrícola las grandes unidades comarcales, sierra y penillanura, dominio de los bosques la primera (de quercíneas, pinos castaños u olivos, aunque también de higueras), árboles de cierto porte que mediante su sistema de raíces pueden arrostrar las duras condiciones del medio, tratándose en el caso de la dehesa no de plantaciones sino de modulación de la vegetación arbórea original con fines productivos. En la segunda podemos encontrar los cultivos anuales y polianuales, los herbáceos, la vid y el olivo, todos ellos sembrados, no clareados, lo que supone mayor intensificación y artificialización.

Ahora bien, dentro de las grandes unidades tenemos significativas diferencias intrazonales a diversa escala, ya que en una y otra área hay presentes distintos ecosistemas, como hemos visto, dotando al conjunto de una interesante mosaicidad. En cada término, buscando el óptimo productivo y el abastecimiento local, aparecen sistemas productivos adaptados a características de terrenos muy concretos, a clases de suelo diferentes debido al material geológico sobre el que se levantan, al relieve o a aportes diversos. Así, olivos y viñas se ubican preferentemente en terrenos calizos, castaños en tierras flojas, *jornagueras*, el matorral aparece en terreno quebrado, en pendientes, las áreas de cultivo intensivo dentro de la sierra se localizan en vegas o llanuras, en vegas y navas se ubican las huertas, en las mejores tierras del secano los melonares, las zonas inundables y próximas a cauces se aprovechan con alamedas y chopeas, prefiriendo para las viñas a veces terrenos algo pedregosos, de canchal o en cualquier caso no la mayor de las calidades, porque daría menos grados. En general, los olivares los hallamos en tierras de calidad inferior a las de los cultivos herbáceos, en sierras muchas veces, aunque no siempre. Árboles sueltos como almendros o higueras podía aprovechar los terrenos peores, para no perderlos y sin embargo, rendir algún tipo de beneficio. La higuera, si se podía, pegaba mejor en terrenos calizos. También en terrenos malos y rocosos se localizaban algunas coníferas. No olvidemos que en la dedicación a un cultivo se ponderaba no sólo la cantidad de producción sino la calidad del producto, como acabamos de ver con los grados del vino, el rendimiento de la aceituna en aceite e incluso a veces la calidad del trigo, no necesariamente mayor en las tierras mejores. Igualmente, como hemos de ver, en algunos casos podía ser más importante el valor estratégico de un determinado recurso que su producción por unidad de espacio.

Dentro de lo que son los cultivos anuales también encontramos un gran conocimiento de los tipos de suelos para su utilización según su capacidad productiva, de retención de agua o de estiércol y sus ventajas para ciertas especies. El trigo en los mejores suelos, pero también con distintas variedades del cereal rey según las diversas clases de suelo. En la gradación de bondad de suelos le seguirían

la cebada, la avena, el centeno y la leguminosas, con los *chochos* y *algarrobos* en los terrenos más pobres. Vimos como las tierras sepultureras eran buenas para garbanzo y en los melonares para las sandías se buscaban los suelos arenosos, sueltos y de lama. Como podemos ver las características y calidades se evalúan incluso a escala microespacial para sacar rendimiento de ellas y de su articulación, todo guiado por un conocimiento minucioso, reticular, del medio (Acosta, 2001).

Las características del suelo y el clima guiaban el manejo general de los agroecosistemas. El escaso desarrollo de los suelos y la aridez hacían que fueran importante el estrato arbóreo y arbustivo, como vimos pero era la calidad del suelo la que determinaba la intensidad de las producciones herbáceas. Así, era crucial la cadencia, el tempo de utilización agrícola de los terrenos, la existencia de periodos de descanso de la tierra, de barbecho y erial, más largos o más cortos dependiendo de la estructura y composición de los suelos, aunque esto fuera en parte corregido por aporte de nutrientes más continuos en unos lugares que en otros, pero siempre sobre unas bases edafológicas concretas. Estamos pensando sobre todo en ciertas áreas en torno a Montemolín donde, aun habiendo suelos de mayor calidad que en las sierras, el laboreo era más intenso que en otros algo mejores de la penillanura, debido a la necesidad de los pequeños propietarios de cultivar. Pero, en general, las constricciones edafológicas prescribían en la inmensa mayoría de los casos periodos de descanso de al menos dos años, tiempo necesario para su recuperación y siempre a partir de aportes naturales, con la contribución del ganado. Se buscaba así la obtención de unas cantidades discretas, sobre todo en la sierra, pero continuadas en el tiempo, de productos agrarios. Sólo donde unas excepcionales circunstancias de suelo lo permitían se daba una mayor intensificación, como podemos ver en la penillanura con varias cosechas seguidas, intercaladas a veces con medios barbechos. Lo mismo sucedía con los cercados o los terrenos *jecheaos*, sembrados de continuo, de algunos puntos de la zona de sierra. Caso aparte eran las huertas y algunas vegas, como la de Pallares, donde la calidad del suelo requería además el acompañamiento del agua.

Pero no sólo estamos hablando de un conocimiento de la vocación de cada terreno, sino una vez establecida, del ritmo de los usos, del acompasamiento y combinación estratégica de los mismos. A este respecto, una cuestión destacable era la adecuación de los ciclos ganaderos con los ciclos de producción de biomasa y sus momentos punta. En efecto, los momentos de cubrición, paridera, cría, engorde y venta de los animales estaban bastante pautados de acuerdo con las necesidades de los animales y el potencial del medio. Así, la paridera de ovejas, cabras y vacas se fijaban de tal manera que cuando empezaran a comer pudieran disponer de algo de pastos naturales y, sobre todo, que estuvieran en plena disposición de poner carnes justo en el momento en que mayor cantidad de alimento pudieran ofrecer las praderas y de tal manera que al agostarse el pasto, salieran de la finca, dejando entre otras cosas que éstas se recuperasen. A ello también contribuía el desplazamiento de ovejas de la dehesa a las tierras calmas, aminorando igualmente la carga en el terreno arbolado y eminentemente ganadero. Los ciclos del cochino también dependían del medio en que se criara. Si de la dehesa o el castañar se trataba, se buscaba que estuvieran en plena capacidad de engorde en el momento

de la bellota o la castaña, por eso se buscaban los de la cría del verano anterior que, además, consumirían menos al pasar sólo un invierno. Por esa misma razón, el cochino de los higuerales era de menor peso y tiempo, terminando su ciclo en el tiempo de los higos. Ya vimos cómo el vedado de pastos altos para las vacas hacía que el ciclo de cochino fuera singular en las dehesas de Fuentes, suprimiendo la cría y trayendo los guarros de la campiña, donde su ciclo era más corto pues, en las grandes pjaras, se limitaba al aprovechamiento del recurso más apto para ellos, las espigas de los agostaderos. Dependiendo del lugar, tendríamos un cochino de bellota, de castaña, de cebada o de higos, aprovechando lo que cada medio ofrecía.

La disponibilidad de un tipo de biomasa u otro orientaba la presencia de las diferentes especies ganaderas. La localización de las diversas cabañas tenía una lógica ecológica, a diferencia de lo que sucede hoy, en que motivos de economía y ahorro de mano de obra o subvenciones hacen que la localización de los rumiantes, sobre todo, tenga poco que ver con las características del medio. En la época que hemos estudiado, los cochinos se asentaban en las dehesas, castañares e higuerales, aunque el cerdo estuviera presente en casi todos los agroecosistemas y fincas; las vacas en la zona occidental y en las riberas de cauces de agua, buscando las yerbas altas; las cabradas se hallaban en las áreas de matorral y la oveja gustaba de zonas más bien llanas aprovechando hierbas cortas, aunque aquí un factor importante era el tamaño de la explotación. Todo ello nos hace insistir en la adaptación del manejo al medio, y no al revés, que define a la agricultura tradicional.

Podemos constatar también cómo se articulaban las diferencias temporales de suministro de material vegetal de cada uno de los agroecosistemas, o a veces de los distintos componentes de un mismo agroecosistema, para garantizar un suministro sostenido de alimentos, para consumo humano o ganadero. Era esto algo de suma importancia en un entorno en que las limitaciones del medio hacen que las producciones de biomasa no sean de gran volumen y estén sometidas a fuertes variaciones estacionales. Así, la primavera es el momento de máxima producción de las praderas, en el verano tenemos la recolección del grano, la disponibilidad de las rastrojeras, el grueso de la producción hortofrutícola y del higueral, en otoño llega la producción de algunos frutales, las yerbas tempranas de los majadales, la cosecha de las viñas, castaños, quercíneas y olivos que se va metiendo hasta el invierno, en que tenemos el ramón y algunas hortalizas de invierno. Esta articulación de sistemas y subsistemas tenía como una de sus finalidades la amortiguación de las grandes fluctuaciones propias de este entorno mediterráneo.

En este sentido se valorizaba enormemente el potencial productivo de cada espacio o microespacio. Como ya vimos, desde el punto de vista de cantidad de biomasa producida unos lugares podrían ser inferiores a otros, pero podían tener un altísimo valor estratégico, por suministrarla en un momento crítico. Como ejemplo tendríamos la *centenilla* o los helechos de los suelos cortos de la sierra, el ramón de la arboleda, sobre todo de los terrenos más malos o incluso el matorral, las hierbas de las umbrías o bajo los árboles a finales de la primavera.

La gestión de la diversidad productiva se daba dentro y entre las distintas escalas, en las fincas, en los agroecosistemas, entre los distintos agroecosistemas, entre los diferentes espacios comarcales e incluso entre grandes unidades

geográficas, como la Sierra Morena, la penillanura extremeña y el valle del Guadalquivir. Para ello nos resulta interesante la diferenciación entre geofacies (unidad fisográfica o de paisaje) y geosistema (unidad funcional o sistema de relaciones) pues nos encontramos con distintos agroecosistemas que conforman un conjunto funcional y complejo que se articula a través de múltiples interrelaciones (Ojeda, 1987:291), dentro del cual hay un flujo de materiales y energía, de intercambios ecológicos y económicos de diverso tipo.

Entre las distintas geofacies o subsistemas se dan intercambios directos de diverso tipo, muchas veces con el ganado como elemento de interrelación, como acumulador de energía de unos y otros debido a su carácter móvil. La existencia de múltiples subsistemas constituyen un medio de amortiguar los efectos de las variaciones en un medio tan fluctuante y sometido a tan fuerte estacionalidad (Ruiz, 1986). Como hemos de ver, las relaciones comarcales tienen mucho que ver con estas diferencias y estos flujos, pero ya vemos que se dan relaciones entre agroecosistemas de un mismo término. Así, las ovejas de las dehesas iban a los agostaderos de las campiñas, aprovechando al pasto y abonando las hojas de cultivo. Los cochinos entraban en los olivares y a otros animales como cabras y ovejas, si no entraban, se les sacaban los ramones fuera. El orujo de olivares y viñas suplementaba a ganados de otros agroecosistemas. A veces sucedía lo mismo con los animales que entraban en viñas o castañares, y con los cochinos que estando en espacios diversos se engordaban con higos. Los cochinos criados en campiñas salían de ellas al final de las espigas para continuar su ciclo en las dehesas o, al revés, de la zona de dehesa se proveían de su cochino algunos pequeños labradores de la penillanura. Alguna cobra de bestias de las tierras calmas ayudó a la trilla en ciertas dehesas. De las tierras de calma se llevaba paja y grano a las dehesas de la sierra y de los encinares y alamedas salían madera para aperos y otros utensilios en las tierras de labor, estacas y tranquilas de viñas. Varas de castaño se empleaban en el vareo de olivares y dehesas. El monte, los encinares, robledales y alamedas suministraban también elementos constructivos diversos para los otros agroecosistemas. El palomino, sobre todo de fincas de dehesa, servía en las huertas. Las abejas se desplazaban por doquier.

La diversidad y complejidad era mayor en general en la sierra, y era tanto una característica intrínseca, habida cuenta de la tridimensionalidad que da la montaña, como una condición indispensable para su funcionamiento, dadas las mayores limitaciones productivas del medio, el mayor coste energético del ecosistema en forma de respiración, de energía de mantenimiento. Siguiendo a Jesús Parra, la diversidad sería una consecuencia de este hecho, ya que los sistemas ecológicos han de intentar aumentar su eficiencia ecológica buscando disminuir ese coste entrópico o coste de mantenimiento (Parra, J. 1992).

Una característica destacable de la agricultura tradicional era la eficiencia energética, al menos en términos de comparación con la actual<sup>96</sup>, y el carácter

---

(96) Aunque no podemos hacer una aseveración tajante a este respecto ya que para tal se precisaría de análisis energéticos y económicos específicos, es algo que podemos deducir de todo lo expuesto en los diferentes capítulos referente a las fuentes de energía, animal y humana, y al empleo de materiales necesarios para los procesos productivos. En este sentido la eficiencia energética viene dada

renovable de la misma. La inmensa mayor parte de la energía empleada en los procesos de trabajo era la humana y la de los animales de labor, además del viento en el caso de la era. No obstante, en los cincuenta ya aparecen algunas máquinas, algún coche sobre todo y alguna trilladora o tractor. En general, los materiales empleados en los procesos productivos se generaban en las propias fincas, especialmente el alimento del ganado, que procedía de la biomasa generada espontáneamente o por cultivo en la finca. Igualmente sucedía con gran parte de los elementos constructivos y no pocos de los aperos o utensilios. Lo mismo cabe decir del abono, que era orgánico y suministrado por los propios animales o plantas. El reemplazo garantiza no sólo autonomía energética y productiva sino un aprovechamiento exhaustivo de los materiales y su energía, siendo escasos los procesos en que disipaba energía en forma de quema de restos de cosecha o procesos de trabajo, excepción hecha de la quema de las rozas en el campo, aunque no obstante la ceniza servía de abono. Inusitada era la quema de rastrojos. Los subproductos se convertían en insumos de nuevos procesos, en alimento para el ganado, en abono o en materia prima de procesos de transformación, casi nunca en residuos, como podemos ver con los excrementos del ganado transformados en abono, con la paja y el ramón como pienso, las bambollas y restos de fruta u hortaliza como alimento para el ganado, las ramas, matas, varetas, piñas y sarmientos como leña para candelas, hornos, cisco o carbón. Es más, de los propios procesos de transformación de los productos agrarios se servía la agricultura, cual era el caso del suero del queso y el orujo de la aceituna y la uva para la elaboración del aceite y el vino, o el afrecho y el rollón en la molienda del trigo, por ejemplo.

Asunto que ha de ser analizado en el estudio de cualquier sistema agrario es el uso que se hace de tres elementos básicos cuales son el suelo, el agua y la materia viva, elementos que es necesario conservar para el mantenimiento de la producción agraria. Respecto al primero, las cuestiones básicas son la reposición de los nutrientes y el mantenimiento de su estructura, el control de la erosión. Como venimos repitiendo, mecanismo básico de reposición de los nutrientes del suelo era el abonado. Los abonos químicos por su puesto que se conocían y su uso se estaba extendiendo, sobre todo en las tierras de cultivo de la penillanura. No olvidemos lo popular, por ejemplo, del Nitrato de Chile, siquiera sea por los llamativos azulejos que lo publicitaban y su incorporación al paisaje sentimental de mucha gente. No obstante, el principal regenerador de los nutrientes del suelo era el ganado, con la oveja y el majadaleo como caso más conspicuo, pero también con la ayuda de otros animales y su estiércol producido en cuadras o corrales. En torno al estiércol había todo un acervo de conocimientos, tanto en cuanto a la calidad del procedente de los diversos animales, como en cuanto a su mezcla y preparación o sobre las características de los diversos suelos, sus necesidades de nutrientes y el tipo de estos así como sobre la capacidad de retención del mismo. También en torno a él

---

fundamentalmente por el escaso empleo de otra energía que no sea la humana o animal, habida cuenta de que es sobre todo el empleo de energía fósil y de insumos en cuya producción se precisan altas inversiones de energía la que hace ineficiente el sistema de producción agraria actual. Acerca de los balances energéticos en la agricultura española pueden verse los trabajos de Naredo y Campos, siendo más relevante para nuestro caso el trabajo de Pablo Campos *Economía y energía en la dehesa extremeña*. (Campos, 1981).

existía una curiosa economía, de venta o trueque a cambio de limpiar las cuadras, cual era el caso de las cargas que sacaban los hortelanos de las cuadras de los pueblos, por ejemplo. El aporte de estiércol era una de las razones de integración de agricultura y ganadería y era fundamental a la hora de diseñar el manejo de las fincas y la rotación de los cultivos. Su necesidad, la intensidad de su uso dependía de la calidad de los suelos y la intensidad de la labor, por lo que detectamos un uso más intenso entre los pequeños y medianos propietarios, un claro ejemplo de lo cual sería, entre otros, el caso de los pequeños propietarios de Garrapito, en Montemolín, o de la Sierra de Tentudía. No olvidemos que, además de disponer de estiércol, su uso suponía una inversión en trabajo. La poca tierra, el uso necesariamente más intensivo de la que se poseía y el ser la mano de obra el factor abundante en las explotaciones pequeñas, no valorándolo a precio de mercado, sino utilizándolo para proveer necesidades de las familias, hacía que los pequeños campesinos y colonos emplearan más a menudo el estiércol de cuadra, de ahí que fueran, por ejemplo, sus tierras de labor, dehesas, huertas y olivares los que más continuamente se estercasen. En general, el estercado se hacía en los agroecosistemas en que se cultivaban herbáceos, y para el cultivo precisamente, de ahí que en olivares, viñas, higuerales o castañares se emplease poco o casi nada, según los casos.

Un aporte de nutrientes de menor cuantía era el de cal, que sólo constatamos en el caso de las higueras. Poca importancia tenía también la ceniza como abono, que sólo parece en el caso de las rozas y el de la quema de boñigas o paja en huertas para alguna hortaliza concreta.

Otro medio de regeneración de nutrientes era la alternancia de cultivos, principalmente cultivar leguminosa al año siguiente del cereal, con lo que se aportaba nitrógeno al suelo. El abono verde, por ejemplo segar la planta del altramuz cuando florece sólo lo encontramos en el caso de algún olivar, pero muy raramente. La rotación, en cualquier caso, el descanso o el cambio de cultivo se practicaba en todas las tierras en que se cultivaba, fuera cual fuera el agroecosistema, para no esquilmar la tierra y mejorarla.

En cuanto al mantenimiento del suelo y su estructura, estos terrenos pobres, con escaso desarrollo de horizontes las más de las veces, de materiales sueltos en muchos casos, y con cubiertas herbáceas agostantes, tenían serios riesgos de erosión habida cuenta de que la mayor parte de ellos, aunque fuera tras largos periodos de descanso, se roturaba. El problema era especialmente importante en la zona de la sierra, por la pendiente y fragilidad y escaso desarrollo edáfico, por eso entre otras cosas su vocación no era agrícola sino agrosilvopastoral, de dehesa en la mayor parte. En cualquier caso, los cultivos extensivos de secano, que dejan sin protección el suelo durante bastante tiempo cuando están en barbecho blanco, son un factor de riesgo ante el efecto del viento y, sobre todo, de la lluvia, que en estas tierras se suele presentar a menudo en forma de tormentas con cortos pero fuertes aguaceros. En el caso de sistemas arbolados, los árboles amortiguan esos efectos. En el olivar el fenómeno es especialmente problemático pues requiere bastante laboreo y que esté desprovisto el suelo de hierba, esté roturado todo el año, por ello son paradigmáticos los casos de viejas paredes perpendiculares a la

pendiente en las partes bajas de un olivar que han sido colmatadas por la acción de los aportes de la erosión y que podemos ver en muchos pueblos. En pocos casos encontramos olivares adehesados, que se laboreaban sólo en el goteo del árbol. En los agroecosistemas de labor menos intensa, el efecto era evidentemente menor, como por ejemplo en las áreas de matorral.

Para evitar la erosión de las pendientes había dos mecanismos fundamentales, el primero era la forma de laboreo, el otro la disposición de elementos amortiguadores en el terreno: calzadas, paredes o árboles. Respecto al primero, el laboreo con arado de vertedera suponía mayor remoción y vuelco de la tierra, mayor erosión que con el arado de palo, que ya por entonces acababa de periclitarse. El único medio de intentar moderar el nivel de erosión era arar hacia arriba, al menos en la primera mano, es decir, hacer que el arado vertiera hacia la parte superior de la pendiente. No obstante, esta técnica no estaba generalizada en todas las explotaciones con pendiente.

Cuestión distinta eran las infraestructuras para sujetar la tierra, tales como bancales o terrazas y calzadas de las zonas de pendiente. Los primeros no eran usuales en la zona, sólo encontramos algunos en algunas zonas de mucha pendiente, en pequeñas propiedades con un uso más o menos intensivo, por ejemplo en algún olivar o huerta. En cualquier caso ocupaban reducidas extensiones. Más frecuentes eran por todos los pueblos de la sierra las calzadas, principalmente en tierras de labor sin arboleda, principalmente en pequeñas y medianas propiedades. La misma función de sujeción del terreno podían desempeñar árboles como higueras, almendros etc. o lindes con setos, por ejemplo. También las paredes, de manera buscada o no, podían brindar su contribución a tal efecto. En los márgenes de los cauces, la vegetación de ribera y las alamedas y *chopeas* protegían contra la acción erosiva de la corriente.

En cuanto al agua, elemento crucial en todo agroecosistema, aquí tenía una importancia crítica, al ser un factor en mínimo, por lo cual los cultivos eran extensivos de secano que dependía de las lluvias, salvo el caso de las huertas. Los tiempos de siembra y recolección, las distintas labores estaban en función del clima y del conocimiento de las características de las estaciones. El laboreo y la arranca de matas también dependían de las lluvias y la humedad del suelo. En cuanto al ganado no había excesivos problemas de agua, pues éste disponía de las aguas superficiales, escasas en tiempos de calor pero suficientes, complementadas por la de pozos. El conocimiento de los puntos de agua, lagunas, charcas y fuentes, por los ganaderos resultaba crucial en este sentido. Hay que tener en cuenta que para el tiempo de sequía estival se había aligerado en parte la cabaña ganadera y sus necesidades de agua con la venta de las crías de rumiantes.

Como decimos, la utilización del agua para la intensificación en la producción herbáceos se daba sólo en las huertas, desviando el agua de cauces o aprovechando la de las norias, pozos o fuentes. De la disponibilidad de mayor o menor cantidad dependía que se pudiese regar a *torna* con lo que, entre otras cosas, se podía ahorrar trabajo. Disponer de agua suponía sacar un enorme partido de las ventajas del clima mediterráneo, obteniendo importantes cosechas hortícolas en verano, de enorme importancia para la alimentación de las gentes pues eran productos que se

vendían en la zona. Los sistemas de obtención, elevación y conducción del agua, como pozos, norias, tomas, albercas, caos, acequias o regajos suponían todo un complejo sistema de ingeniería hidráulica y llevan asociado un pormenorizado acervo de conocimientos sobre el agua y el riego, las técnicas y los momentos de hacerlo.

Para optimizar el recurso, al arrimo de las huertas y su humedad, medraban frutales que si bien también se daban en secano, podían dar mayor rendimiento en las huertas. Pero aparte del mundo del agua y su manejo en el regadío existía toda una cultura de la humedad, que las necesidades de un medio árido hicieron nacer. Ya hemos visto el conocimiento de las umbrías, de los lugares más frescos para el ganado y para hacer prevalecer ciertas especies arbóreas o herbáceas o el valor estratégico de las cañadas y ojetales. Pero, en otros casos, se trataba de crear condiciones de mantenimiento de la humedad del suelo en aquellas especies de secano que precisaban de ella para prosperar, cual era el caso de melones y sandías de secano, olivos y viñas. En todos estos casos existía un conocimiento preciso de los procesos de pérdida hídrica del suelo por capilaridad y evaporación que prescribía el laboreo, por ejemplo los pases de rodo y rastrillo, como medio conseguir las condiciones necesaria de frescura en el suelo, de hacer que la humedad subiera hasta un cierto estrato, pero no pasar de él. Otros medios eran *aporcaro* proteger las matas o viñas con montoncitos de tierra. En cuanto a las higueras, se sabía bien de la necesidad de las *blandas* estivales como aporte atmosférico de agua.

Pero no sólo en la producción se tenía en cuenta el agua o la humedad, sino también en la conservación, buscando los lugares secos para almacenar, como los doblaos, los colgaderos de los techos o los montones de grano sobre los que echaban, por ejemplo, melones. Algo parecido podemos decir del *enzarzado* de las castañas o del volteo de los cordones de bellotas.

El manejo del suelo y el agua eran procesos encaminados al mejor manejo del tercer elemento, sobre el cual se levanta la agricultura y la ganadería: el manejo de la materia viva. Como decimos, no se trataba de obtener la mayor cantidad bruta de biomasa, sino de optimizar la producción de los distintos tipos de materia viva que el medio podía ofrecer. Para ello se diseñaban sistemas productivos en que se articulaba estratégicamente las aptitudes de cada espacio o microespacio y microclima y en distintos momentos del año o en distintas series temporales polianuales. Esta orquestación de tiempos y espacios estaba necesariamente unida a una alta diversidad de especies y variedades. En primer lugar, a escala espacial, la agricultura tradicional de la zona evidenciaba una gran mosaicidad, con los distintos agroecosistemas como fragmentos mayores de un heterogéneo conjunto. Pero, aunque la mayoría de los agroecosistemas estuviese caracterizada por el predominio de alguna especie vegetal concreta (encina, olivo, vid, castaño, higuera) en otros casos no era así (huertas, tierras calmas) y, en cualquier caso, en todos ellos había diversidad de especies, debido a su carácter mixto, a la asociación de cultivos, al uso múltiple o a la rotación. Así, en las dehesas teníamos no sólo la presencia en bastantes casos de alcornoques, quejigos o robles dando lugar a formaciones mixtas, sino que allá donde se trataba de formaciones monoespecíficas de árboles, existía una gran diversidad específica como resultado de tratarse de un bosque mediterráneo transformado donde pervivían especies arbustivas y herbáceas del mismo que no vamos a volver a enumerar. Otro factor de diversificación era el tratarse de un sistema

agrosilvopastoril, conformado por los árboles y matorral (donde lo hubiera), los cultivos y el ganado. No se trataba de la presencia en cada finca de una sola especie de ganado o cultivo sino de varias. Olivares, higueras y viñas no eran en muchos casos formaciones mono-específicas, sino que estaban asociados o, sobre todo en el caso del olivar, podía haber salteados en él árboles frutales, como bruñeros, almendros, o higueras, sobre todo en terrenos malos. Aunque en estos espacios era menos frecuente la presencia de ganado, también se daba y, en muchos casos también se cultivaban herbáceos, aunque con gran espaciamiento a veces. Las paredes, con su función de sitio para especies vegetales y animales, y los setos en que se daban el carrasco, coscoja, torvisca, cornicabra, revientabueyes, *galapero*, zarza, chumbera o pita, introducían también diversidad en los campos, así como la existencia de cauces y riberas con su cortejo vegetal correspondiente.

Además, dentro de cada especie arbórea o arbustiva, había variedades, con diferentes características en cuanto a su fruto y época de cosecha: aceitunas manzanilla, *ojo de gato*, tinta, perita, gordal, *lantisca*, verdial, *zarzaleña*, *azuleja*, *mojina*, *cañabal*, *rocial*, *zarzariago*, *pico limón*, *azulina*, *carrasqueña*, *picúa*; *castañas tempranas*, *bravías*, *negretas*, *comisario*; álamos blancos, negros y canadienses; pinos piñoneros y madereros; higos. *verdejos*, *reyes*, *negros*, *albares*, *blancos*, *buennombre*, *carajiles*, *de porra de burro*, *sangre de toro*, *gordoviles*, *pardilla*, *pedrales*, *coriega*, y *brevas sanjuaneras*, negras, blancas; uvas blancas, negras, moradas, Pedro Jiménez, *Jaen blanco* y *colorao*, *deo de dama*; peras y peros sanjuaneros y *sanmigueleros*, camuesas.

Como hemos podido ver, se mantenía un considerable número de especies arbóreas y arbustivas de la vegetación potencial de la zona, cual era el caso de los *galaperos*, *revientabueyes*, torvisca, acebuche, cornicabra, madroño, jara, *orgazo*, romero, tomillo, aulagas, helechos, por citar sólo unas cuantas. Asimismo eran importantes las especies herbáceas silvestres que proliferaban tanto entre el arbolado, el matorral, los pastizales y las tierras de cultivo o sus alrededores. Tengamos en cuenta que los pastizales pastoreados, cual es el caso de los de las dehesas y las zonas semiesteparias de la penillanura, los posíos en general, son de los sistemas que mayor biodiversidad presentan en el mundo. Si, como es el caso de la dehesa, en las praderas introducimos la presencia de árboles y de ganado, su existencia y los efectos sobre el suelo y la composición específica del pastizal se hacen más complejos.

En cuanto a los animales, una cuestión que hay que destacar es la importancia de las razas autóctonas, las más adaptadas a las condiciones del medio, con distintas variantes dentro de ellos: cochinos ibéricos pero negros o retintos, cinchados o píos; ovejas merinas finas y bastas; vacas retintas y negras, aunque también suizas; cabras de monte, pero diversos pelos y portes; abejas *serranillas*, *negrinas*, italianas; gallinas pelindronas, azules, *colorás*, blancas y *jabás*. Aunque dentro de la zona hubiera cierta uniformidad en cada especie, hay que tener en cuenta que eran diferentes a las que se daban en otras partes, a diferencia de lo que hoy ocurre, con predominio en la zona de razas que también predominan en gran parte del país y del mundo.

Algo similar sucedía con los cultivos. La mayor diversidad existía en las

huertas, con árboles frutales como naranjos, limoneros, *bruñeros*, membrilleros (de membrillos y gamboas), *sofaifos*, acerolas, alberchigueros, albaricoques y albarillos, perales, *pereros*, morales, nogales, granados, laureles. cerezos, guindos en torno a los cuales se sembraba toda una amplia cohorte de especies hortícolas, de invierno y verano, con sus respectivas variedades también como: tomates (redondos, picudos, *de sangre de toro o corazón de buey*, tempranillos, de cuelga, de pero y de pera; pimientos (las bolas y pimientos propiamente, *de cuatro gallos, cornicabra*); guindillas, cebollas (blancas y valencianas), ajos (blancos y castaños), lechugas (*oreja de mula, de culo de rana*) escarolas, coles (de repollo, forrajeras, de coliflor) patatas (blancas y *colorás*), friajones, habichuelas (blancas y verdes), berenjenas, zanahorias, rábanos, rabanillas, calabazas (de cuello y redondas), cidra, pepinos (enanos y grandes), acelgas, espinacas, habas (cochineras y Tarragona), alcachofas, berros, boniatos, culantro, perejil y yerbabuena.

En los melonares teníamos melones y melonas, de verano y de invierno, blancos, amarillos, *del serrillo, cosíos, de piel de sapo*, de la rosa, negros, verrugosos y valencianos, sandías (de invierno y de verano, redondas y *de manga de fraile*). El otro medio barbecho, el de los garbanzos, los daba negros, *coloraos* y castellanos.

Entre los cereales y leguminosas extensivos de secano tenemos trigo, cebada, avena, centeno, habas, *algarrobo, chícharo*, altramuz, latino y muela, algunos de ellos con ciertas variedades, sobre todo el trigo: duro y blando, rubio, pelón, *cabezorro*, herrera, jerez, *raspinegro*, florencia, maleta, candela, *arbica, curichi, cespero, olivero, sanató*, medina, *antanay* otros. Como se puede ver es en este cereal donde mayor número de especies encontramos, y muchas de ella foráneas, relacionado esto con la política triguera y la búsqueda de mayores producciones en cada terreno, con gran importancia del Estado, de los silos del SNT, en esta introducción.

Pero aunque la mayor parte de las especies eran autóctonas o habían sido aclimatadas a la zona por largo tiempo, el trigo no era el único caso de proliferación de especies foráneas, pues hubo repoblaciones de pinos, se introdujo el chopo canadiense y había hortelanos que traían algunas semillas de fuera, por ejemplo de semilleras de Sevilla. De reciente introducción en aquel tiempo parecen ser las cebollas valencianas, los garbanzos castellanos o diversos melones, entre otras. No obstante, salvo el caso del trigo y la cebada especialmente, parece ser que se utilizaba fundamentalmente germoplasma autóctono y en la mayoría de los casos, los propios agricultores, sobre todo los pequeños, conservaban y producían la semilla, aunque la intercambiaran con otros campesinos

El proceso de producción, la conversión de los ecosistemas naturales en agroecosistemas por muy complejos y maduros que puedan ser, suponen una simplificación ecológica, una selección de especies y una selección genética dentro de ellas con fines productivos. No obstante, aunque en escasa medida, vemos cómo se seguían utilizando especies silvestres, para consumo humano y como material para diversos usos, e incluso había una cierta introducción de material silvestre en la actividad productiva, en la agricultura, cual era el caso de los injertos de *galaperos* o de castaños bravíos o parras americanas, no silvestres pero asilvestradas, así como en el cultivo de berros. A diferencia de lo que sucedía en

otros lugares, no constatamos el uso del acebuche para injerto en el olivar ( Naredo, 1988).

Todos estos agroecosistemas y sus diversas especies vegetales eran a su vez el hábitat de un gran número de especies animales y podíamos encontrar en ellos una fauna propia tanto de ámbitos mediterráneos como, aunque en menor medida, de áreas más atlánticas, especies del bosque y de la pradera, de zonas esteparias y riparias, tanto cinegéticas como no cinegéticas.

Este entramado de espacios, agroecosistemas, usos cultivos y especies diversas conformaba una compleja estructura, tanto a escala comarcal como a escalas inferiores, y cumplía funciones diversas. Algunas de ellas eran obtener una gran variedad de producciones espaciadas en el tiempo que permitieran el aprovisionamiento de las fincas y los grupos domésticos, de la población de la zona, y también que permitieran la venta y exportación de muchos de ellos. Pero también, además de facilitar productos, contribuían a contribuir al sostenimiento de las infraestructuras ecológicas necesarias para la producción, ayudaban al mantenimiento, reparación y reproducción de los propios agroecosistemas, prestándose entre ellos servicios mutuos. La diversidad era también, necesariamente debía ser, una estrategia de estabilidad. Hemos visto la biodiversidad per sé, la cantidad y diversidad de especies presentes, pero a buen seguro esta diversidad de especies y agroecosistemas era también diversidad funcional, cumplimiento de diferentes cometidos en el ecosistema, sinergias, servicios ecológicos compartidos que, dados los límites de nuestro estudio, no estamos en condiciones de indagar pero que merecerían un estudio pormenorizado.

Ahora bien, esa indagación debería también profundizar en el impacto que sobre el medio tenía la actividad productiva agraria y sobre sus problemas. Por ejemplo, son muchas las informaciones que nos hablan de un nivel de patologías inferior al actual en algunos agroecosistemas, por ejemplo el higueral, el castañar, el olivar o incluso la viña. En general, las gentes, y la observación que nosotros podemos hacer nos hablan de un problema que se sustancia en la expresión popular de *falta de salud* de las encinas, olivos, castaños e higueras, en muchos casos atribuida a la dejación de labores y en comparación con el tiempo que estudiamos.

En la dehesa no existía el enorme problema actual de los ataques del *cerambix* cerdo a las quercíneas, pero eran un azote las plagas de lagarta, cuyo control se debió al uso de plaguicidas desde mediados de los años cincuenta pero con evidentes efectos ambientales, sobre todo sobre la ornitofauna. En los distintos agroecosistemas hemos constatados también problemas con enfermedades o plagas como la culebrilla, pasmo, la palomilla, rosquilla, mangria, cenizo, lobitos, langosta y patologías diversas en el ganado, lo que evidenciaba que existían problemas de equilibrio, de salud de partes del sistema. Lo que sí parece es que el nivel de productos químicos con consecuencias ambientales negativas para combatir todo ello era escaso, limitándose al empleo del azufre, el sulfato de cobre o *pedra lipey* poco más. Señalemos que el sulfato de cobre y el azufre, por ejemplo, aparecen entre los productos permitidos en los reglamentos sobre producción ecológica. Aunque sobre la productividad de aquella agricultura se pueda discutir, lo que sí parece claro es que el nivel de patologías era aceptable y los medios para

combatirlas, cuando se utilizaban, no tenía importancias consecuencias para el medio.

Otro asunto importante era el de la erosión, sobre todo de las pendientes. No podemos establecer hasta qué punto harían insostenible el sistema el grado de erosión existente. Hoy se ha abandonado el laboreo y el matorral avanza, protegiendo al suelo, pero hay otros problemas como cargas ganaderas excesivas e incendios.

En cuanto a la regeneración de los nutrientes del suelo no tenemos evidencias de menguas en la producción por falta de los mismos y parece que el abonado con estiércol conseguía sus fines. Hemos visto casos de cultivo muy intensivo entre pequeños propietarios, pero también sabemos de la intensidad del estercado con el que lo compensaban. El nivel de insumos químicos para este menester era poco, y también reducido el impacto del mismo. No obstante, hay que ser precavidos al hablar de la sostenibilidad del sistema a este respecto, pues al igual que sucedía con el problema de la erosión, son procesos a largo plazo, y en algunas áreas de la comarca la actividad agraria que se daba en esos momentos no tenía tanta profundidad temporal como algunos piensan, pues fueron tierras que se pusieron en cultivo o espacios que se sembraron de ciertos árboles o arbustos unas décadas antes, tras la Desarmortización. En otros casos, de usos del medio ya existentes tiempo atrás, el ritmo de producción que se imprimió fue más rápido que el que décadas atrás se había dado, pero los efectos de ello podrían tardar en mostrarse. En cualquier caso era poco tiempo para que se apareciera visible la insostenibilidad.

De lo que sí había conciencia en bastantes casos, y aun podemos hoy apreciar en la arboleda, era de los efectos de las podas abusivas para la obtención de carbón, sobre todo en la parte occidental de la comarca, donde vemos árboles muy deteriorados, con una rama a veces y con muy poca salud.

En cuanto a los incendios, estos apenas tenían lugar pues no se daban condiciones para ello, debido a que el matorral estaba muy controlado y no había excesivo pasto en los distintos agroecosistemas. Además, caso de darse podían sofocarse poco después de principiar debido al gran número de personas que vivía en el campo. Tampoco era frecuente la quema de rastrojos, habida cuenta del uso intensivo que se hacía de los agostaderos.

### **Estrategias de manejo campesinas**

En la comarca encontramos aquellas constantes del manejo campesino de los agroecosistemas de las que nos habla la bibliografía agroecológica: integración de agricultura y ganadería, asociación de cultivos, rotaciones, producción de diversidad espacial, diversificación de las producciones, arreglos espaciales tanto verticales como horizontales, diversificación en el tiempo de las producciones, tendente todo ello a la optimización productiva de los agroecosistemas.

Empezando por la primera cuestión, podemos observar cómo animales y

plantas, usos agrícolas y ganaderos, y a veces forestales, estaban presentes en todos los agroecosistemas, aunque en diferente medida. Así, la dehesa era de suyo un sistema agrosilvopastoril, con presencia de cochinos, ovejas, cabras, vacas, aves y animales de labor. En cada finca encontramos, además de aves y bestias, al menos un par de especies ganaderas, si no más. El castañar y el higueral los aprovechaban fundamentalmente los cochinos. En el olivar, o en las explotaciones que tenían algo de olivar, entraban los cochinos y a veces también ovejas y, de no entrar directamente entre los árboles, sus ramas se les sacaban para aprovecharlas, lo mismo que sucedía, en menor medida con las viñas. En las huertas había cochinos y muy a menudo vacas. En las tierras calmas era la oveja la especie preponderante aunque también se criaban partidos de cochinos hasta el espigueo y, en cualquier caso, se engordaban guarros con cebada. El ganado tenía la función de transformar en carne, leche, lana y piel, de servir de acumulador de la energía producida a lo largo del año, o de transformar en esos productos recursos que los humanos no podían consumir directamente. Además de permitir que no existiesen residuos de la agricultura contribúan a eliminar especies competidoras para la agricultura, como era por ejemplo el matorral, y sobre todo a la reposición de nutrientes con su estiércol. Los árboles, los pastizales, el matorral y los cultivos herbáceos eran la base de la alimentación del ganado, de tal manera que no necesitasen apenas de la adquisición de alimento fuera de la propia explotación. Ni que decir tiene que los animales de labor eran fundamentales para los usos agrícolas, ganaderos y forestales.

Pero además de integración de agricultura y ganadería, podemos hablar de integración de diversas especies ganaderas en un mismo predio, buscando sacar partido de las singulares potencialidades de cada una de ellas para aprovechar y transformar los diferenciados recursos pastables, hierbas cortas la oveja, altas la vaca, bellotas los cochinos, matorral la cabra, insectos las aves, yerbas bastas las bestias. Hablamos también de integración porque se daba una articulación consciente del manejo de cada especie y una prelación en la entrada en los distintos espacios y en diferentes momentos: ovejas tras otros animales en los prados, primer aprovechamiento de los agostaderos por los cochinos, así como también de las bellotas mañaneras, mayor recogimiento de los rumiantes en montanera, pastoreo conjunto de cabras y ovejas si las primeras eran pocas, uso por los cochinos del majadal, riberas para las vacas, o zonas quebradas y de monte para las cabras. Vimos cómo el suero del queso de las cabras lo tomaban los lechones, o como tener alguna cabra podía ayudar a sacar adelante a borregos sin madre o hijos de ovejas sin leche.

En cuanto a la integración de los usos forestales con los agrícolas y ganaderos, vemos cómo en terrenos pobres era algo fundamental, para optimizar la producción de terrenos de baja calidad agrícola y ganadera. La arboleda y el matorral ofrecía servicios ecológicos generales al sistema desde el punto de vista de la regulación térmica y el mantenimiento de la humedad, el control de la erosión, el suministro de nutrientes al suelo y el fomento de la diversidad, tanto por su propia existencia como por su modificación del pastizal, aparte de las razones productivas que hemos visto al hablar de la asociación de especies y de los beneficios mutuos de la arboleda y el ganado, como suministradora de frutos, ramas y cobijo. Muchas materias primas en la construcción y la artesanía procedían de árboles y arbustos.

Otra estrategia fundamental que se observa es la asociación de cultivos o de especies, con diferente escala temporal. Por una parte, en los agroecosistemas de más madurez, la asociación es diseñada con una perspectiva a muy largo plazo, como es el caso de las formaciones mixtas de encinas, alcornoques y quejigos o robles que, además de aprovechar las especificidades de cada retícula espacial, contribuían a alargar las montaneras y proveer de productos diversos. Otro caso peculiar es el de las parcelas sembradas de olivo, vid e higuera, con diversas combinaciones entre estos elementos, a veces estando presentes los tres. En el caso de la vid, era un cultivo de una vida media, que terminaría dejando paso a paisajes de olivo o de olivo e higuera. Aquí se combinaba el distinto momento productivo de cada especie, de tal manera que no compitieran y se complementaran. En el caso de olivos e higueras, o de olivos con *bruñeros*, almendros o cualesquiera otros frutales, el preponderante era el olivo, y los otros frutales eran un elemento diseminado salteados, a veces ocupando lugares poco productivos.

En las huertas tenemos frutales entre hortalizas, pero también diversos canteros y espacios con especies diferentes, con una función eminentemente de diversificación de la producción, con una disposición tal que los árboles no quiten luz a los herbáceos, ubicándolos por ejemplo en las lindes de las huertas o en los bordes de los cultivos, dejando en medios sólo los de menor envergadura, y buscando que la humedad de la huerta sirva al desarrollo de los árboles. No se tiene constancia de los efectos contra plagas o de las alelopatías de unas especies sobre otras, como por ejemplo podría suceder con los ajos como repelentes de insectos para frutales u otras especies. Sólo se hace referencia al caso de la albahaca. Aunque cada especie se ubicaba en un espacio definido y exclusivo, sí aparecen entremezcladas las lechugas con las coles o con otras muchas especies, ya que se ubicaban en las regaderas maestras, buscando el agua continúa que precisan las lechugas.

Asociación de cultivos encontramos también los distintos agroecosistemas ya que entre los árboles y arbustos, con mayor o menor intensidad y tempo de labor, se sembraba. Había cosechas de cereal y leguminosas, entre los árboles de la dehesa, podando el año anterior al cultivo para dejar pasar la luz. También se sembraban, aunque con menor intensidad, en olivares, y mucho menos aun en viñas. Los cultivos competían con la arboleda por los recursos del suelo, y por eso se evitaban en muchos casos, huyendo de ciertas especies herbáceas entre ciertos árboles porque les castigaban, como se decía de la avena entre las higueras u olivos, por ejemplo. No obstante, la labor también beneficiaba a la arboleda, al ayudar a eliminar competidores, como el pastizal o el matorral, y servía para la oxigenación del suelo, para su sazón. En cualquier caso, se buscaban momentos precisos para ciertas labores, por ejemplo, evitando la roturación de alcornoques poco antes de la saca. En el caso del olivar, las leguminosas podían servir como abono verde de los olivos. En el higueral, la caída de la hoja y la poda permitían la entrada de luz a los cultivos.

La asociación de cultivos es uno de los aspectos directamente relacionados con el manejo del espacio, con los diversos arreglos espaciales, en concreto con los verticales. Al utilizar diversos estratos de vegetación en altura, se procura

optimizar el espacio disponible, captando nutrientes y elementos como la luz, el agua, o los diferentes componentes del suelo. Y vimos cómo la poda o la simple distinta altura permitían captar la luz por los herbáceos. La disposición de estratos herbáceo (de pasto o cultivos), arbustivo (caso de la vid o incluso el matorral a veces) y arbóreo de manera ordenada conformaba una arquitectura agronómica muy interesante productiva y paisajísticamente. Esa ordenación afectaba no sólo a la parte visible de los estratos, sino también al suelo y subsuelo, que unos y otros trabajaban de forma distinta, llegando a niveles de profundidad distinta y buscando elementos diversos, desde las profundas raíces de las encinas, a las someras de las hierbas anuales.

Los arreglos espaciales también eran horizontales, como hemos visto en parte con la asociación de cultivos, ubicando de manera discontinua en el espacio los distintos árboles y herbáceos que compartían una determinada parcela. Pero también existía un mosaico de usos productivos tanto a escala de comarca, como de municipio, como de finca e incluso de cerca hoja o giro. Empezando por el nivel inferior, un mismo pequeño o espacio albergaba retículas diversas, cuyo caso extremo sería el de las huertas, en que podía haber una parte de cereal o garbanzos y otra de cultivos hortícolas y dentro de ésta, diferentes espacios y canteros con cada una de las especies. Algo parecido podemos decir de los melonares, con zonas de melón y de sandía. En las tierras calmas, y las dehesas las fincas estaban divididas en hojas de posío, barbecho y cultivo. Dentro de las de posío podía haber guardados o *heneras*. Los barbechos podían ser en blanco o semillados, de garbanzos o de melones. Las hojas de cultivo, a su vez estaban sembradas por diversas especies: trigo, cebada, avena, centeno ( en hojas o en bandas linderas), habas, *chícharro*, *algarrobo*, etc. Pero, a su vez, la existencia de unas hojas cultivadas por la propiedad y otras por colonos, suponía a vez un factor de mayor diversidad espacial, ya que en la hoja de cada colono volvía a darse una multiplicidad de cultivos. Dentro del olivar, castañar e higueral, la mosaicidad interna era menor, debido al menor cultivo, aunque a veces también se daba. Hay que tener en cuenta, que la estructura de la propiedad también tenía efectos sobre la mayor o menor diversidad espacial, y ecológica en general, ya que la existencias de gran número de pequeñas propiedades hacía más diversos el espacio y sus usos, así como las especies manejadas y las variedades de ellas.

Esa diversidad horizontal de la que venimos hablando se podía completar en cada finca o explotación, al disponer de agroecosistemas diversos, pues una explotación podía estar compuesta de una parte de dehesa y otra de olivar, castañar o higueral, o de una pequeña huerta o alguna parte o cercado de cultivo intensivo, de alguna alameda. Si esto no ocurría en cada finca, sí se daba a escala del territorio de la comunidad, pues en cada localidad había diversos agroecosistemas. Finalmente, a escala comarcal se encontraban también estas diferencias, con algún agroecosistema como predominante, que no exclusivo, y definidor de grandes espacios, como las tierras calmas de la penillanura o las dehesas de la sierra.

Ahora bien, la diversidad espacial era a su vez cambiante, debido al empleo de algo muy característico de las agriculturas tradicionales, la rotación de cultivos. En efecto, era ésta una manera de conseguir la regeneración de los suelos, al

trabajarlos de manera distinta, dejarlos descansar y aportarle nutrientes diversos, evitando que la tierra se viciase o las producciones decreciesen por un mismo uso repetitivo. Es algo que hemos visto, con los giros u hojas, de posío, barbecho, cultivo, *rerba* y nuevo erial. La rotación también refería al *majadaleo* y al paso de las distintas especies animales por distintas cercas u hojas a lo largo del año, o su traslado a fincas distintas. En las huertas sucedía algo parecido, no cultivando dos veces seguidas un mismo pedazo con una especie. Casos había, en Fuentes, Bienvenida, Segura Fuente de Cantos o Pallares, en que se daba rotación entre espacio de cultivo de cereal y de huerta. También de rotación podríamos incluso hablar con el desmonte.

Pero los arreglos no sólo eran espaciales sino también temporales, pues cada especie, animal o vegetal, cada variedad de éstas, requería cuidados y labores, proporcionaba recursos y entraba en producción en diversos momentos del año. Esto era algo buscado en muchos casos, el espaciamiento o escalonamiento de los momentos de trabajo y obtención bienes, para mejor dosificar las necesidades y disponibilidades de fuerza de trabajo y también para lograr el aprovisionamiento de recursos o la venta en distintas épocas del ciclo anual, o polianual en el caso del corcho, la leña o la madera. Se buscaban agroecosistemas y especies, tanto animales como vegetales, adaptados a condiciones ecológicas particulares de cada espacio y con características tales que en los diferentes meses del año requiriesen labores y ofreciesen productos, en cantidades discretas pero suficientes y estratégicas a veces.

## **Economía**

Muchas de estas prácticas y bastantes de los aspectos que vimos en páginas atrás, no son sino manifestaciones de una misma estrategia general, de un principio básico de la lógica campesina, la gestión y producción de la diversidad: de usos, espacios, especies, variedades, tiempos, suelos, condiciones climáticas, o agroecosistemas, y todo ello con una lógica tanto ecológica como económica. Ecológica en cuanto produce ventajas y servicios ambientales y económica en cuanto que buscan el aprovisionamiento y la sostenibilidad de las producciones en los distintos momentos del año y a lo largo de los años. En todo ello hay que tener en cuenta diversas facetas de la economía campesina cual es el caso del autoconsumo, la producción para el mercado, las características de la fuerza de trabajo y la energía empleada y la autonomía energética y productiva, combinación de valores de uso y de cambio.

Entramos ya, por tanto, en las cuestiones de tipo económico respecto a la economía agraria de aquella época. Algo ya se apuntó de manera general en el capítulo introductorio sobre la economía agraria del primer franquismo, pero desarrollémoslo para nuestro caso específico. En los años cincuenta no nos encontramos con una agricultura de Antiguo Régimen, autosuficiente y estática, la aplicación del adjetivo tradicional a la agricultura, como diría Víctor Toledo, a veces puede tener una aviesa intención de desacreditarla y pensarla como algo arcaico,

inoperante. La agricultura tradicional tenía su propio decurso y cambio, con innovaciones, que no se producían con el vértigo de la agricultura actual, pero que existían. Uno de los aspectos cambiantes de esta agricultura era por supuesto el tecnológico y el económico, con cambios muy recientes en aquellos años como el trascendental paso del arado de palo al de vertedera o el fin del vacuno de labor, pongamos por caso. La economía agraria de aquella época tenía ya una orientación al mercado en muchos de sus aspectos, en los relativos a la comercialización de las producciones de cultivos, ganado y árboles, aunque no en lo que se refiere a los insumos. Esta mercantilización tenía lugar tanto en las pequeñas como en las medianas explotaciones. Por otra parte, la venta del excedente ha sido algo que se ha dado en la agricultura desde que aparece el campesinado como tal, los productores en contextos estatales que han de entregar parte de su producción al Estado o a los detentadores de la propiedad de la tierra, y para ello y para aprovisionarse de determinados artículos que no producen, han de vender una parte de su cosecha (Wolf, 1982). La plena penetración del capitalismo en la agricultura tendrá lugar en nuestro país en los años sesenta, con la llamada agricultura modernizada, en que el sector agrario pasa a ser un momento más de la producción industrial capitalista, un sector especializado en la producción materias primas, al que la industria suministra los factores de producción y compra los outputs, y en el que las relaciones de producción se manifiestan tanto en la proletarización de la mano de obra como en la proletarización indirecta, a través de la incorporación a la mercancía, del trabajo del campesino propietario. El trabajo y la economía doméstica se organizan y reproducen ya sobre las bases tecnológicas y económicas del capitalismo, primando la sustitución de mano de obra por tecnología, una alta composición orgánica del capital, plusvalía relativa, movilización separada de recursos, reproducción ampliada del capital y prevalencia de los valores de cambio, mercantilización.

Aunque en la visión clásica se hablaba de los latifundios del sur de España como una realidad feudal, una rémora a la modernización y el desarrollo de la agricultura capitalista, investigaciones como las llevadas a cabo por Bernal, Martínez Alíer, Zapata, Mata, Sevilla, y González de Molina entre otros nos ponen de manifiesto el carácter rentabilista del latifundio y su papel impulsor de la modernización y la implantación del capitalismo en el campo, teniendo como bases la utilización de trabajo asalariado, los arrendamientos cortos y cobrados en metálico y la inequívoca orientación mercantil de la producción (González de Molina y Sevilla, 1993). En este contexto, la pequeña explotación tendría un carácter subordinado, pero manteniendo en su economía doméstica la lógica no del lucro sino de la subsistencia.

Pero, además del mantenimiento de esta lógica campesina en las pequeñas explotaciones, en el propio latifundio incluso encontramos como el capitalismo no se ha desarrollado plenamente. González de Molina y Sevilla plantean el asunto como un caso de subsunción formal, y no real, de las formas de producción campesinas al capitalismo, ya que éste las ha subordinado e integrado, pero sin modificar sus bases técnicas, a diferencia de lo que ocurrirá a partir de los años sesenta. Es decir, las grandes fincas responden a la lógica del lucro y la mercantilización, de la mano de obra y de las producciones, y aparecen relaciones

de apropiación del beneficio que se produce dentro de las fincas, pero manteniendo la forma de manejo del medio que se había dado entre los campesinos.

En el latifundismo, *el capital se apoderara, en estos casos, sólo de determinados aspectos del proceso de trabajo, obteniendo el excedente únicamente bajo la forma de plusstrabajo absoluto y la neta orientación productiva de la explotación hacia el mercado* (González de Molina y Sevilla, 1993). No se logra apoderar de todo el proceso de trabajo ni se subordinan totalmente los mecanismos de reproducción y subsistencia de los productores. El excedente se consigue por la prolongación de la jornada de trabajo y la baja remuneración. Las formas de organización del trabajo no varían sustancialmente, basándose en la cooperación simple. La división técnica del trabajo en el seno de la explotación latifundista sería mínima o prácticamente inexistente.<sup>98</sup> No se despoja a los trabajadores del conocimiento y de las operaciones de dicho proceso de trabajo. Todo ello obliga a un uso más extensivo del medio y convierten a la explotación en más dependiente del medio, obligando a una relación de conservación o reproducción de los factores naturales y los flujos energéticos (González de Molina y Sevilla, 1993).

Estamos por tanto, en su mayor parte, ante esa economía que Naredo llama natural, a la que nos referimos en la introducción, pero con rasgos en parte capitalista, como pasamos a ver. En efecto, siguiendo a Víctor Toledo (Toledo, 1993) los campesinos mantienen relaciones con la naturaleza basadas en los valores de uso y relaciones con la sociedad en que priman los valores de cambio. Para conseguir el aprovisionamiento de todo lo que es menester para llevar a cabo el proceso es preciso que mantengan ese flujo de materiales y energía proveniente del propio entorno, para lo cual deben velar por la renovabilidad de los recursos, de ahí la necesaria racionalidad ecológica del campesinado de la que habla Toledo. En nuestro caso, y en el de la agricultura tradicional en España, esto es lo que permite un aprovisionamiento basado en los valores de uso y la renovabilidad y una alta autonomía energética, una producción de los propios factores de producción, de los insumos. Pero con un aprovisionamiento de insumos en el propio medio consigue generar unos excedentes, unos outputs con muy bajos costes monetarios en la mayor parte de los casos. Esta tendencial autosuficiencia productiva se conseguía por diversos medios, la diversificación productiva, la complementariedad de recursos, el reemplazo, la utilización de razas y variedades autóctonas, poco exigentes y bien adaptadas a la producción de biomasa del medio, el aprovechamiento exhaustivo de todos los productos, subproductos y restos de procesos productivos. Una vez conseguida esa economización de factores de producción, se podía disponer de un excedente de producciones que servían para el autoconsumo y también para la venta en el mercado, para aprovisionarse de aquellos bienes que las explotaciones no producían, para satisfacer las necesidades de los grupos domésticos. El fin

---

(98) Aunque creemos que es una cuestión de grados y de cómo se evalúe la división del trabajo, a la luz de nuestras investigaciones no podemos estar de acuerdo con esta última aseveración, ya que debido al carácter capitalista, aunque formativo, sí constatamos en grandes latifundios un alto grado de diversidad de tareas y especialización, no de otra forma puede entenderse las diversas funciones de pastores, porqueros, cabreros, vaqueros, aperadores, mozos de mulas, escardadores, segadores, guardas, además de la división de tareas en cada actividad, como la de mayores de cochinas, porqueros y gorderos, o mozos de mulas, sachadores, segadores.

básico de la economía campesina era la satisfacción de las necesidades del grupo doméstico y su reproducción. En el caso de los latifundios era la reproducción ampliada del capital, la lógica del lucro, pero las grandes fincas también participaban, en unos agroecosistemas más que en otros, de un alto grado de autonomía productiva, obtienen los factores de producción del propio medio, ya que lo que habían hecho era, en gran parte, seguir la lógica de la producción campesina, subsumida formalmente al capitalismo. Las inversiones en tecnología e infraestructuras son muy bajas, existe una baja composición orgánica del capital. Es por todo ello, y por el avance de integración del medio rural de la época en la sociedad mayor, por lo que encontraremos aspectos de la economía más vinculados a la lógica campesina y otros en que priman los comportamientos más capitalistas. Junto al autoconsumo, la escasa monetarización, la existencia de una economía moral o el reempleo, encontraremos una lógica rentabilista, mercantilización, comercio de amplio radio y acumulación de grandes fortunas. En los latifundios encontramos rasgos campesinos y en las explotaciones campesinas elementos que han penetrado del capitalismo. Son dos economías que conviven, en una relación de dependencia y subordinación. Todo ello iremos desgranándolo poco a poco en las líneas que siguen.

Ya se hizo referencia páginas atrás a la cuestión de la eficiencia energética de la agricultura tradicional, al no emplear energía procedente de combustibles fósiles. Aunque la cantidad final de energía y materiales que se obtenía era más baja en volumen a las que posteriormente se hayan podido obtener, la proporción entre calorías invertidas y obtenidas debería ser favorable a la agricultura tradicional. Pero no es sólo eso, sino que la energía utilizada provenía del propio entorno, de las propias fincas en su mayor parte, por lo que podemos hablar de autonomía energética y productiva. No quiere decirse que fueran las fincas sistemas autosuficientes, ni mucho menos, pues ya veremos como había uno flujos de materias entre las finca, los agroecosistemas y los territorios. De lo que se trataba era de que la mayor parte de la energía y los materiales necesarios para los procesos productivos, provenía de las propias explotaciones o, en su defecto, del entorno. En el caso de las pequeñas explotaciones esto era más evidente, ya que recurrían más a la diversificación, al aprovechamiento exhaustivo de cualquier recurso, por marginal que pareciera, y a la fuerza de trabajo familiar. En grande explotaciones había un mayor nivel de adquisiciones de fuera y, sobre todo, se sustentaba sobre la base del empleo de obra asalariada.

Si damos un repaso a los distintos elementos necesarios vemos cómo la principal fuerza de trabajo era la que proporcionaban los animales de labor y el trabajo humano. A ello había que unir la fuerza del viento en la era, la del agua en la molienda del grano, y el calor del fuego, procedente de la leña de las propias fincas allá donde había arboleda, que también servía para ciertos procesos, como por ejemplo la cocción de *chochos*, la elaboración de la meloja y *melcorcha*, o el ahumado de castaña en los *zarzos*, aparte ser la materia básica de la calefacción de casas, cortijos y casillas y en la elaboración de la comida. El calor del sol también era básico en las *paseras* y el frío invernal en la elaboración de embutidos.

Que las fincas producían sus propios factores de producción, sus propios

insumos lo vemos también en el caso de los nutrientes del suelo, aportados fundamentalmente el estiércol de los animales de la propia finca, salvo los casos de las ovejas que estercaban los lotes, para lo que en ocasiones se gratificaba a los pastores. También se podía comprar algún estiércol allá donde no llegaba el estercado propio u obtener este abono a cambio de limpiar cuadras, sobre todo en el caso de los hortelanos. El uso de abonos químicos era poco y se daba sobre todo en los cultivos de las tierras calmas.

En cuanto a la simiente, sucedía algo parecido, aunque en menor medida. De la propia cosecha de cereales y leguminosas se detraía una parte, un fondo de reposición, para utilizarla como simiente. Esto sucedía en toda tierra que se cultivaba, tanto en los herbáceos extensivos como en las huertas y melonares. No obstante, constatamos cómo en cuanto a los cultivos extensivos, el trigo sobre todo, existía también un mercado de semillas, siendo el SNT también un proveedor de simientes, de la gran cantidad de variedades que hemos visto. Veces había en que los colonos tenían que pedir al amo la simiente y detraer luego la parte correspondiente de la cosecha para su pago. También se constata la existencia de prestamistas de semilla. La semilla de melones, sandías y hortalizas varias se conservaban en calabazas, por ejemplo, pero ya vimos cómo también se compraba fuera, en tiendas de las ciudades. Frecuente era también el intercambio, trueque o donación, de semillas y plantas de criadero entre los campesinos.

La reproducción de la arboleda se hacía a partir de los árboles, arbustos y frutos de la propia finca, en el caso de la dehesa por resalveo sobre todo, y por trasplante en el castañar. En olivares y viñas también se podía hacer a partir de varetas y sarmientos de otras fincas, que se tomaban sin necesidad de pagar, aunque también había hortelanos que podían venderlos de sus criaderos. Los frutales podían ser propios o de otras fincas con las que se tuviera relación, y siempre dentro de la lógica de la dádiva no del mercado.

En cuanto al ganado, la regeneración de la cabaña se llevaba a cabo por el renuevo con animales nacidos en las fincas, con las crías. No parece frecuente la compra de animales de fuera para reproductores, aunque se diera más en las grandes fincas para renovar la sangre. Aquí también el préstamo de sementales no era algo extraño, sobre todo en fincas pequeñas. También en la mayor parte de los casos se daba el ciclo de producción completo, al menos en las explotaciones donde la ganadería era para la venta. Casos peculiares eran el del ciclo del cochino de Fuentes de León, que daba lugar a un interesante mercado semanal de animales, y el de alguna que otra finca que comprase crías de cochino o de ovejas, menos frecuente, o que tomara animales a reposición. Caso peculiar era el de las colmenas, en que, además de *castrary enjambrar* las abejas de los propios corchos se podían *enjambrar* colmenas que se encontraran por el campo. En las aves se daba a menudo el hecho de incubar huevos de gallinas o pavas de otras fincas, que se podían comprar o tomar regalados.

El ideal era el mantenimiento de los animales con los recursos de las propias fincas, de las producciones espontáneas de los árboles y el pastizal o con el grano y subproductos de los cultivos y de ciertos procesos de transformación. La existencia de distintos agroecosistemas, la diversificación de las especies animales

y vegetales dentro de ellos, las razas ganaderas autóctonas, poco exigentes en comida y muy adaptadas a medio y sus producciones, la existencia de diversos cultivos en distintos lugares y con distintas épocas de producción o aprovechamiento, la movilidad de los animales y el pastoreo en lugares y momentos estratégicos y la adecuación de los ciclos ganaderos a los ciclos de producción de biomasa contribuían a que las necesidades del ganado se cubriesen dentro de las explotaciones. Había un aprovechamiento minucioso de todos los recursos y subproductos por parte del ganado: ramón y bellotas de las quercíneas, ramón, varetas y restos de cosecha de los olivos, hojas de viñas, fruto y hojas de castaños, higueras y algunos frutales, higos y hojas de higueras, hojas y flores del matorral, ramas de chopos y álamos, yerbas y heno del pastizal, con un aprovechamiento específico por cada tipo de ganado y en cada lugar, restos de frutas y hortalizas, matas de huertas y melonares, orujo de la aceituna y la uva, rollón o afrecho de la molienda del grano, suero de queso, desperdicios domésticos, grano y paja de las tierras de cultivos, restos de cosechas en los agostaderos y en la era. La posibilidad de almacenamiento de algunas producciones (bellotas, castañas, higos pasos, paja, heno, granos duros), permitía asegurar el suministro durante todo el año. Hasta los escasos desperdicios domésticos eran alimento para animales. Eran pocos los residuos y gran parte de materiales volvían al ciclo productivo a través del reempleo en la producción, la integración y la complementariedad de usos y producciones.

La mayor parte de la alimentación básica de la gentes de la zona provenía del propio medio. No todas las fincas producían de todo, pero muchas de ellas producían una buena parte de los alimentos que consumían. La base de la dieta era el pan, acompañando las comidas, en tostadas, migado en el café o en platos fundamentales como las migas y el gazpacho o el *sopeao* o *trincalla*. Las fincas buscaban producir por ello algo de trigo que molían a maquila para tener la harina con que hacer su pan o que entregaban en las panaderías para obtener a cambio el pan. Los otros granos básicos para la alimentación humana eran los garbanzos y los friajones. Siendo más factible la producción de los primeros en las fincas, al ser de secano, mientras que los segundos estaban más localizados en huertas. El aceite también era básico y las explotaciones que contaban con olivar seguían el mismo procedimiento, moler la aceituna a maquila y llevarse el aceite para su consumo y para venta. Gran parte de las hortalizas había de comprarse a los hortelanos, pero recordemos que muchas grandes fincas, de dehesa o de tierras calmas junto a cauces de agua tenía una huerta. En las fincas pequeñas que no se dedicaban específicamente a la producción hortícola, podía haber huertos con las hortalizas básicas para autoconsumo, cosa que también hacían incluso empleados de latifundios. Algo parecido sucedía con los frutales, que sí podía haber en fincas en que no hubiera huerta. Las parras, a veces un parrón, proveían de uvas, y las viñas de vino que en parte era para consumo propio.

Los animales proveían de leche y carne. En muchas fincas existía una o varias cabras para el abasto de leche y queso de la familia, siendo menos frecuente la vaca suiza, sólo en fincas grandes y entre los hortelanos. La carne que se consumía era fundamentalmente la de cerdo, animal presente en todo tipo de fincas por avenirse

al autoconsumo, ser prolífico y aprovechar todo tipo de recursos, existiendo en torno a él diversos ciclos de producción. La matanza era un hito importante para las familias que, además de consumir la carne fresca, desplegaban un rico repertorio de formas de conservar la carne, la sangre, los huesos y la grasa del cochino para permitir disponer durante todo el año de la proteína animal básica para la dieta en forma de embutidos y salazones y mantecas muy diferentes. El segundo lugar en el aprovisionamiento de carne lo ocupaban las aves de corral que, además, ofrecían huevos. Más rara era la carne de chivo y de borrego, más asociada a momentos rituales o a accidentes o muertes de estos animales. Aunque en verano era la de chivo sobre todo la carne fresca que se consumía en las casas, ésta la suministraban los carniceros locales. La carne de vaca era algo extraño a las fincas, salvo accidentes. La orientación hacia el autoconsumo de las pequeñas propiedades la podemos ver en la preferencia por el cochino y la cabra, las especies que más productos para autoconsumo brindan, mientras que la vaca de carne y la oveja, con menores posibilidades para ello, aparecen raramente en muchas fincas pequeñas.

También el pastizal y el monte se aprestaban a satisfacer requerimientos de alimentación de las gentes, con collejas, berros, tagarninas, espárragos, setas, orégano, romero o tomillo, en general de libre acceso a los que no tenían tierras.

Como vimos, la diversidad de producciones, la siembra de especies y variedades en distintos momentos y la producción de diversas camadas ayudaban a intentar ofrecer un suministro continuo en un entorno tan sometido a una fuerte estacionalidad como el mediterráneo. Recordemos que gran parte de los productos eran perecederos y se consumían en temporada, de ahí que fuera frecuente marcar los momentos del año con expresiones como, por ejemplo, el *tiempo de los higos* o el *tiempo de los membrillos*. Pero igualmente las tan variadas técnicas de conservación ayudaban a contrarrestar esta característica y garantizar el aprovisionamiento continuado durante gran parte del año o todo él de ciertos productos y así tenemos los bruños, e higos pasos, los tomates embotellados y los colgaderos de tomates, uvas, melones, membrillos, granadas o guindillas, las ristras de ajos, las guindas y moras en aguardiente, además de aquellos productos que se mantenían sin problemas como el laurel, la tila, el orégano, el tomillo y manzanilla. Bellotas y castañas, avellanadas o *enzarzadas* también se mantenían y se podían comer. Las diversas formas de preparar las aceitunas, machacadas, zajadas y de año, garantizaban su consumo durante un buen número de meses. El aceite era otro medio de conservación, usado por ejemplo para el queso añejo y ciertos embutidos. De larga duración, sin necesidad de técnica especial para su conservación, eran también la miel y la meloja.

Además de recursos para consumo endosomático, las fincas se autoabastecían en el propio medio de materiales de diverso tipo para la construcción y la elaboración de aperos o utensilios varios. No todas las fincas tenían todas estas materias primas, pero muchas de ellas se obtenían mediante dádiva o acceso casi libre, incluso por parte de no trabajadores. Entre la lista de materiales y utensilios que suministraba el monte tenemos: carbón y cisco, *tranquillas*, *viros*, tendedores de aulagas, bastones; ramas, *taramas* y monte para techado y mamparas o para combustible; bardas, escobajos, aros y *madrinas* para estructuras de chozos;

vencejos; y juncos para forro de chozos; varas de mimbre para cestos. De los árboles se obtenían: carbón y cisco, burriquetes, asientos, escaleras, tajos, cabos de herramientas, palancas, estacas, maderos, tablas, piezas de carros, arados, pedreras, dornajos, puertas, cancillas, muebles y enseres diversos, tapones de corcho, vasijas, fiambreras, cazuelas, cucharas, varas para vareo. Los animales, además de su carne y estiércol daban, pieles para curtidos diversos, *zaleas*, zahones, zapatos, lana para vestido y para colchones, boñigas para asentar suelos de tierra, sogas de pelo de vaca, aceiteros cucharas y recipientes diversos de asta. De los cultivos se obtenían vencejos, bálago para jergones y aparejos y sombreros, recipientes de calabaza.

El autoconsumo y la autonomía productiva tenía sus límites evidentes, y uno de ellos era el relativo ciertas tecnologías, fundamentalmente en lo relativo a aperos, sobre todo a los que tenían un componente de metal. Este era el caso de los arados carros, trillos, máquinas, rodos, hachas, azadones, picos, campamillos, hoces, tijeras, etc, pero también de arreos para las bestias. De este material se surtían en las industrias de la zona o en las ciudades, en ferreterías, fraguas, carpinterías, aunque piezas o partes de madera podían ser fabricadas o reparadas en las fincas. Antes de la sustitución del arado de palo por la vertedera, casi todo el equipamiento de este apero, salvo las cuchillas y poco más, eran fabricados, si no en las fincas, sí en los pueblos y reparados en todo caso en las fincas por los *aperaores*. Por aquel entonces existían unas industrias locales, tales como fraguas o herrerías, carpinterías que fueron desapareciendo, dándose un cierto proceso de desindustrialización del campo.

La diversificación productiva, la diversidad en general, no era sólo una estrategia para garantizar el aprovisionamiento de recursos a lo largo del tiempo. Cumplía también otras funciones económicas importantes. Una de ellas era gestionar y asignar eficiente ordenadamente la fuerza de trabajo disponible, sobre todo en las pequeñas explotaciones donde era un recurso propio que había que administrar con tino. Así, para evitar una excesiva concentración de tareas en un determinado momento, haciendo difícil todo el proceso o teniendo que contratar mano de obra externa, contar con una explotación en que hubiera diversos agroecosistemas, usos productivos o especies con requerimientos de trabajo escalonados en el tiempo, permitía esa distribución de los atenderes. Así, si bien el ganado requería una atención constante y diaria, aunque no con la misma intensidad en cada momento, la producción de las higueras, olivos, vides castaños, quercíneas, o colmenas se daba en distintos momentos, y por ejemplo, las frutas y hortalizas se daban a su vez en épocas muy diferentes, incluso dentro de una misma especie. Lo mismo sucedía con el cereal y las leguminosas en extensivo. El sembrarlas en distinto momento, su diferencial maduración y momento de recogida, era un asunto importante porque permitían esa distribución del trabajo para que, no sólo no hubiera además mermas en la cosecha, sino para no tener que pagar jornales más altos, al repartir la siega y *arranca* por ejemplo, en un periodo más prolongado de tiempo. Esa discrecionalidad se veía también, por ejemplo, cuando se cesaba en la cogida de bellota cuando llegaba el apaño de la aceituna, que era también una manera de pagar sueldos inferiores a las jornaleras y jornaleros.

La diversificación vimos también cómo era una estrategia para buscar luego complementariedad entre esos diferentes subsistemas o elementos, propiciando el reempleo. Igualmente, tal estrategia era una forma de disminuir el riesgo, en una lógica de la mesura y la parsimonia que predicaba no poner todos los huevos en la misma cesta, no jugárselo todo a la misma carta o no ser lagarto de un solo agujero, que de todas estas formas y muchas otras puede expresarse esa idea. Si la misma o parecida función pueden cumplir distintos elementos, caso de no poder realizarla uno de ellos, algún otro puede suplirle en ese cometido. Existe una cierta relación entre marginalidad y diversidad, constatada en el ámbito mediterráneo (Acosta, 2001). La diversidad es mayor cuanto menores son las potencialidades productivas de una zona, ejemplo máximo de lo cual es la dehesa. En las zonas más favorecidas, con mayor potencial productivo esa diversidad parece ser bastante menor, aunque siga existiendo, sobre todo en comparación con la actualidad, cual es el caso de las tierras calmas de la penillanura o e incluso de las viñas y olivares de esa misma zona. La mayor riqueza parece dar mayor margen de maniobra y permitir la asunción de mayor riesgo. Lo mismo podemos decir del potencial económico, si vemos cómo las pequeñas explotaciones procuraban tener cochinos para el autoconsumo y venta, aves, alguna cabra para leche, algo de hortalizas, cultivos asociados, alguna higuera u otro tipo de frutal. Si tenían ovejas procuraban que hubiera alguna basta para sus colchones o para tejer y en ciertos casos de explotaciones muy pequeñas la colmenas eran una ayuda, así como algún árbol maderable del que echar mano, como chopo o álamo. En ciertos casos vemos cómo los campesinos disponían de propiedades dispersas, en agroecosistemas distintos.

Los campesinos llevaban al extremo la lógica del reempleo y la exhaustividad de los aprovechamientos, pero esta diversidad no era exclusiva de ellos. Ya dijimos que los latifundios habían subsumido los procesos de trabajo campesinos, que había un ambiente subcapitalista en el mundo del latifundio (González de Molina y Sevilla, 1993). Por eso, aunque quizá no con tal nivel de exhaustividad, había diversidad. El potencial económico permitía a muchos tener predios en la sierra y en la penillanura, en dehesa y en olivar, contar con huertas en fincas de dehesa, algún castañar o viña. A una escala mayor podían tener de todo lo necesario para el aprovisionamiento, no sólo de su familia, sino de sus fincas y de sus empleados, pues parte del pago de estos era en especie, de productos de sus propias fincas (aceite, tocino, garbanzos, trigo o harina, queso, etc.)

El mayor tamaño de las explotaciones permitiría mayor margen de maniobra, por ejemplo echando mano del mercado ante requerimientos concretos o asumiendo pérdidas, de ahí por ejemplo que, en el caso del vacuno extensivo, éste se localizasen preferentemente entre los grandes propietarios. Las pequeñas explotaciones no disponían de esas ventajas y por ello habían de mantener una mayor dependencia de los recursos propios, de la naturaleza, y de la renovabilidad de ellos. Ahora bien, cuestionamos algunos planteamientos que hablan de una mayor racionalidad ecológica de los campesinos, al menos en nuestro contexto, pues los grandes propietarios, precisamente al no estar acuciados imperiosamente por necesidades de satisfacer las demandas de sus grupos domésticos ni de sus fincas, podían permitirse una menor intensificación y explotación de sus tierras, sobre todo con el cultivo, cosa que muy a menudo no hacían, por ejemplo, los *cangueros*.

La diversidad de fuentes de renta era también algo característico de los trabajadores. En el caso de los fijos, además del sueldo en metálico, tenían una retribución en especie y se les permitía tener algunos animales, a veces algún pegujal. El salario tampoco era la única condición reproductiva de las economías jornaleras, que podían recurrir a actividades como la elaboración de carbón o cisco, las busca de leña en el campo para sus casas o para la venta en hornos y panaderías, la recolección de espárragos, tagarninas, la siembra de algún melonar, etc., la caza y pesca, el rebusco o *respigo* de cosechas, el robo de bellotas o higos la cría de algún cochino y aves y el pastoreo furtivo. Aunque la Desamortización había privado a las clases populares del acceso a muchos recursos, los trabajadores seguían llevando a cabo el acceso a algunos de estos de manera etiquetada como ilegal por el nuevo orden económico y legal. A mitad de camino entre los campesinos y los jornaleros estaban los ganaderos sin tierras, los *piareros*, de ovejas y cabras, que buscaban recursos en dominios públicos y también furtiveando en fincas.

Pero la diversidad de usos suponía, si no una intensificación de la producción de un solo bien, sí ciertas economías de escala, al darse muchos casos de decisiones multiobjetivo, de prácticas que atendían a su vez a varios fines. Así, laborear la tierra no servía sólo para poder cultivar, sino que beneficiaba al pastizal y la arboleda, meter las ovejas en los agostaderos, además de mantenerlas conseguía fertilizar el suelo. Dar pases de labor, de bina o de rodo o cavar por ejemplo, no sólo sazónaba la tierra, evitaba las hierbas o mantenía la humedad sino que ayudaba a controlar las plagas. Podar la arboleda y las viñas favorecía la producción de bellotas, uvas y aceitunas, pero también daba comida para el ganado y combustible. Laborear el melonar o el garbanzal ayudaba a su buen desarrollo, pero también preparaba la tierra para el cultivo del año siguiente. Arar el castañar daba labor y también servía para enterrar los *erizos* y quitar maleza. Dando terreno para cultivo, el dueño obtenía una renta pero también limpiaba de monte, al igual que cediendo el terreno para melones el terreno tenía mejor labor.

Muchas producciones tenían una doble aptitud o diversos perfiles. Había especies que podían ser para consumo humano o animal, como el trigo, la hortaliza y fruta ( si se estropeaba), había variedades de garbanzos o coles para consumo humano o animal, al igual que las habas. Otras podían consumirse en fresco o conservadas, como bruños, higos, bellotas, castañas. La leche podía tomarse directamente o hacer queso, l uva se podía destinar a autoconsumo, a venta o a elaboración vino, lo mismo sucedía en parte con la aceituna. Todo lo cual daba mayor margen de maniobra. Aparte estaba la cuestión del autoconsumo o la venta de ciertos productos. En este caso, la salazón o embutido hacía más flexible la producción del cochino.

Una muy importante dimensión era la de los bajos niveles de monetarización que se daba en ciertas actividades. Ello daba idea por una parte de la imperfecta penetración del mercado pero en algunos casos era una manera de reducir los costes de explotación. En este asunto conviene diferenciar estrategias y situaciones distintas. Por una parte tenemos la continuidad de una lógica de la dádiva y el trueque, del acceso libre a ciertos recursos y la reciprocidad. En este sentido tendríamos los casos en que los propietarios ceden a parientes, amigos o paisanos

algún recurso, cual es el caso de algún resto de cosecha, rastrojo, el uso de un espacio, leña, etc. Otro asunto es el de la reciprocidad entre campesinos, ayudar en ciertas operaciones de manejo del ganado, pesaje, castración, etc., así como en el cultivo o la recolección, a través de la ayuda, el tornapeón o la tornahuebra. Lo mismo sucedía con el hecho de ceder o prestar animales para sementales o para trabajo en tareas concretas. Esto podía suceder entre propietarios o entre propietarios y trabajadores sin tierras. Seguimos aquí ante una economía moral, en el mundo de la reciprocidad, de los lazos internos de la comunidad y las familias.

Cosa distinta es el pago en especie y los sistemas de aparcería, de pago con una parte del producto. Esto lo vemos en fincas grandes y pequeñas, pero sobre todo en las grandes, donde primaba el trabajo asalariado. Los empleados fijos solían recibir una parte de su salario en especie, en *cundíos* o *cabaña*, o en escusas. Las funciones de este sistema eran varias. Por una parte, era una forma de reducir costes por parte de los dueños, ya que en la valoración de lo recibido, existía una estimación del coste a precio de mercado, de lo que le costaría al trabajador adquirirlo en el mercado, mientras que el dueño no pagaba ese valor de mercado, ya que era él mismo el que lo producía. Era igualmente una forma de ahorrar ante alzas de precios (Pérez, J.A. 1995). Pero también tenía una dimensión moral, al recibir bienes no abstractos como el metálico, sino productos de la tierra, de la finca y base del sustento. Esta última dimensión moralizante estaba aun más presente en el caso de recibir los trabajadores un pago en forma de comida, a veces en la finca, pero otras veces en la casa del amo, lo que no dejaba de ser una forma de comer en casa de alguien, aunque no fuera con ese alguien.

El recibir un pago en escusas o en un porcentaje de los animales que se sacasen era, además, un mecanismo para incitar a un mayor cuidado y diligencia, un mayor nivel de esfuerzo del trabajador. Un aumento de la rentabilidad se buscaba también con las aparcerías, tanto de los colonos como de los hortelanos por ejemplo. Muchos son los casos de cesión de tierras, por una renta en productos o por un trabajo, como por ejemplo en la huertas de Fuentes, en los pegujales de las dehesas, o en la cesión de terrenos para colmenas, tierra de cultivo a cambio de guardar chopos, para la siembra de viñas, además de los referidos melonares. También se daba la leña o ramón a cambio de la poda o el matorral por su arranque, el estiércol por su saca, así como el bornizo por la limpia, se cedían pastos a cambio de poner la red de las ovejas, cercados a cambio de estercarlo o se daba la paja a los dueños de cobras de bestias que trillaban. Los dueños se garantizaban unas producciones o la realización de unas labores sin coste alguno, sin inversión y sin necesidad de ocuparse de la gestión y organización del trabajo. Aunque bajo una forma aparentemente no capitalista, la lógica era rentabilista y subsumía prácticas anteriores. Si la mecanización no se produjo, o lo hizo levemente, fue por una decisión guiada por la búsqueda del beneficio, por los fáciles beneficios generados por la ínfima retribución de la mano de obra.

Frecuente era también la aparcería o el pago con parte del producto en los procesos de transformación, cual era el caso de la elaboración del carbón *a la labra* o cuando se daban los árboles maderables a los carpinteros a cambio de maderos o tablas. Lo mismo sucedía con la molienda a maquila del trigo o la aceituna o con

la cocción de *chochos*, o la entrega de harina o trigo en las panaderías a cambio de pan. El trueque se daba también en el caso de las castañas, que se cambiaban por garbanzos.

La coexistencia de formas sociales de explotación campesinas y capitalistas y la diversidad interna del campesinado (Sevilla, 1987), con diferente peso y variadas formas de articulación de unas y otras en los distintos pueblos, daba lugar a diferentes formas de organización del trabajo y de gestión de la mano de obra. La propiedad de los medios de producción y los diferentes acuerdos, daban lugar a diferentes categorías laborales y, a la postre, a distintos grupos sociales. De las relaciones y conflictos de clase hablaremos más adelante, entrando ahora a considerar la cara económica de los procesos de trabajo. Como decimos, la estructura de propiedad y las relaciones laborales conformaba realidades económicas muy diversas. Por una parte tenemos a las explotaciones campesinas, en las que la fuerza de trabajo familiar es el pilar básico del manejo de los recursos y se rige por una jerarquía que es la de la propia estructura familiar. Los procesos de aprendizaje, tanto de los procesos de trabajo como de la gestión y organización del predio tienen lugar en su seno y en el de la comunidad local. Al no buscar principalmente la acumulación de capital, la máxima rentabilidad, sino antes que nada el aprovisionamiento y la satisfacción de las necesidades de la propia familia, el uso y la valoración de la fuerza de trabajo es distinto del que hacen otros grupos. En este sentido, no ponen precio monetario o fijo al valor de su esfuerzo, sino que miran la obtención de recursos o la apropiación de los mismos, de cara a la satisfacción de esas necesidades pueden aumentar su nivel de esfuerzo, la intensidad de su trabajo aunque los rendimientos sean decrecientes. Al ser la mano de obra el factor de producción más abundante, pueden hacer un uso más intensivo o exhaustivo de la tierra o los recursos, supliendo la escasez de terreno con mayor dedicación o cuidado, como vemos en el caso de la realización de labores frecuentes, muy meticulosas o trabajosas como el laboreo continuo de viñas, olivares, huertas, el cojecho, cavar los encuentros, la sacha de cultivos aunque no fueran los más productivos o rentables, poda o *chuponado* minucioso y frecuente, el rastrillado del goteo de los olivos, la cogida a mano de aceituna, el apaño sistemático de bellotas y castañas, la recolección y el cuidado de *paseras* de higos o bruños, el transporte de estiércol a lugares muy alejados, la selección cuidadosa de las semillas para la siembra extensiva, por ejemplo.

Es por ello que encontramos las pequeñas propiedades con mayor frecuencia en los agroecosistemas en que se requieren un empleo de mano de obra más intensivo, como la viña, el olivar y también en las huertas, aunque en muchos casos los hortelanos fueran arrendatarios. Donde predominan el latifundio es en la dehesa y las tierras de calma, en los usos más extensivos. El olivar y la viña demandan bastante mano de obra, a veces tanta como quiera emplearse en ellos por el esmero que se ponga, pero se trata de un trabajo en muchas labores que no son perentorias, y son cultivos que no requieren estar encima de ellos todos los días, lo que da bastante discrecionalidad y flexibilidad a la hora de articular su manejo con el de otros agroecosistemas o actividades, incluso con el trabajo asalariado. Sus características ecológicas y de manejo hacen que viñas y olivares

puedan ser divididos por herencia sin que supongan la quiebra de una explotación, la unidad de su manejo. Sus infraestructuras eran mínimas, a veces no había en ellas ni siquiera una casilla, sobre todo en la viña. Todo ello favorecía también la existencia de pequeñas propiedades.

En las pequeñas y medianas explotaciones, dependiendo de los requerimientos del momento se podía incorporar a las diversas tareas como la vendimia, el apaño o la arranca a personas no habituales en ciertos usos productivos, como mujeres o niños, o contar con la referida ayuda de familiares, amigos o vecinos. Podía haber cierta especialización, por ejemplo, el padre llevaba la gestión de la finca y, si era mayor, podía estar más al tanto del ganado, que requería menor esfuerzo físico, estando los hijos en tareas de laboreo, más trabajosas. Igualmente, unos hijos podían estar más atentos a la labor y otros al ganado, allí donde lo hubiera. La disponibilidad de mano de obra y la cortedad de terrenos hacía que muchos pequeños propietarios fueran a su vez colonos en fincas mayores.

Cuando vivían en el campo, las mujeres se solían ocupar en tareas que se hicieran en lugares contiguos a la casa, como el cuidado de las aves o ciertos animales como algún cochino o cabra, y de manera continuada llevar a cabo algunas tareas en las huertas, como recoger frutas u hortaliza y regar a veces. Aparte de su dedicación a las tareas domésticas, gran parte de sus trabajos tenían que ver también con procesos de transformación que se realizaban en la casa o en la proximidades, como la elaboración, del queso o de la miel, meloja y *melcorcha*, elaboración de conservas o salazones, además de las tareas *de riñón* como cogida o apaño y en la vendimia y a veces siega o *arranca*. Se ocupaban también de la venta en la casa o por las calles de ciertos productos, sobre todo de las huertas y frutales.

Cuando fuera necesario, eventualmente, se contrataban jornaleros pero había fincas, a partir de cierto tamaño, que contaban con algún trabajador fijo. Muy habitual era tener a alguna persona que por razones diversas, de capacidad, fuerza física o algún defecto o particularidad personal, no se le consideraba trabajador con plena capacidad, por ejemplo una persona mayor, a la que se pagaba poco. Muy frecuente era tener algún niño o zagalón que trabajaba las más de las veces a cambio sólo de la comida y que se iniciaba así en el mundo laboral, estando normalmente al cargo de algunos animales, o por ejemplo regando en la huerta.

Los colonos participaban de características tanto de los pequeños propietarios como de los trabajadores. Por una parte eran dueños de ciertos medios de producción, bestias y aperos, llevaban a cabo todas las fases de los procesos de trabajo y gestión de sus labores agrícolas y vendían sus producciones. Colonos había que en ocasiones tenían que contratar asalariados, sobre todo para la siega. En la medida de lo posible los colonos participaban de esas estrategias de diversificación campesinas y gestionaban la mano de obra de sus grupos domésticos de acuerdo con los requerimientos de la actividad agraria. Por otra parte, llevaban a cabo un trabajo dependiente, en fincas de otros, muchos de ellos trabajaban también a jornal cuando se presentaba la oportunidad, echaban huebras.

Una de las bases principales de la economía y la rentabilidad de los latifundios era el empleo de una ingente cantidad de mano de obra asalariada y con unos

bajísimos sueldos. Esta necesidad de fuerza de trabajo externa era lo más que alejaba a las grandes fincas de la autosuficiencia y suponía su principal coste (Campos, 1981). En los latifundios encontramos un sistema disciplinario de gestión de la fuerza de trabajo. El marco político franquista, mediante el sistema represivo de la mano de obra del que ya se ha hablado, garantizaba la disponibilidad de un gran número de trabajadores con una muy baja retribución. En palabras de Naredo, cada latifundio era *asi un modelo reducido o caricatura de la propia organización estatal* de gran parecido con un ejército, con funciones burocráticas, de intendencia, defensa del territorio, y aparato de transmisión de órdenes (Naredo, 1978). En efecto, existía toda una jerarquía, una cadena de mando que iba desde el gran propietario o *señorito* hasta el jornalero, pasando por el encargado, capataz o mayordomo, guarda, *aperaó*, manijero, colono, mayoral, mozo y zagal. En este entramado de relaciones jerárquicas también se incardina la estructura social y laboral que supone la familia de los empleados, con el ganadero o el colono, por ejemplo, como responsable de un grupo doméstico que a su vez trabaja en la finca en una relación dependiente.

Aunque, como vimos páginas atrás, Sevilla y González de Molina consideran que los procesos de trabajos se basan en la cooperación simple, en muchos casos vemos cómo tienen aspectos que los asemejan con formas de organización plenamente capitalista, por ejemplo con una cadena taylorista en el caso de la producción del cochino. En cualquier caso vemos un reparto muy preciso de tareas diversas, de fases de procesos, sobre todo en el caso de las dehesas, por la diversidad de usos y procesos de trabajo.

La diversidad de formas de retribución, las diferentes categorías laborales y tipos de contrato, no pueden nublar la realidad de unas relaciones de producción de tipo capitalista, con el empleo de mano de obra asalariada y unos bajos salarios como pilares de este sistema de explotación de los recursos y la fuerza de trabajo. Pagos en metálico, especie, escusas o porcentajes sobre la producción, arrendamientos, aparcerías o destajos, tenían todos como fin último la búsqueda de la rentabilidad y la acumulación de capital, a través de diversos mecanismos de alentar la productividad. Por ejemplo, sobre las aparcerías de secano, sobre los contratos con los colonos, nos alumbran Naredo, Sumpsy y Ruiz al hablar de la aparcería como resultado de la aplicación de una de unas relaciones capitalistas a una economía poco capitalizada, mostrando cómo es la rentabilidad de las operaciones dependiendo del precio de los jornales en cada momento lo que determina el empleo de mano de obra asalariada, de colonos o decide por la mecanización (Naredo, Ruiz y Sumpsi, 1977). Martínez Alier sostiene también que era un criterio rentabilista, de reducción de costes el que guiaba las aparcerías (Martínez, 1968). Lo mismo podemos decir del caso de las aparcerías del carbón y de muchos otros arreglos, en que se busca rentabilidad sin inversiones ni costes monetarios. Los destajos son una forma extrema de búsqueda de productividad de la mano de obra, basándose en necesidad de asegurar trabajo por parte de un grupo social que se encuentra privado de recursos y sometido a largos periodos de paro. El arrendamiento o la aparcería son un medio para intentar obtener el mayor beneficio de un espacio muy productivo y que requiere un trabajo intensivo, como es el caso de las huertas

insertas en explotaciones mayores.

La disponibilidad de un ejército de reserva de mano de obra con una baja retribución es lo que hace que los latifundios dispongan de fuerza de trabajo a bajo precio y de la que pueden echar mano con toda discrecionalidad, según las necesidades de cada momento, contando con fuerza de trabajo suplementaria en momentos punta de tal forma que no haya ni escasez de ese recurso, ni precios de los salarios demasiado altos. Era por eso que se echaba mano de mujeres y niños, zagalones, en tiempos de recolección. La diversidad de cultivos y variedades vimos cómo contribuía a esa gestión de la mano de obra, así como las diferencias entre penillanura y sierra, tanto ecológicas como de niveles de renta, dando lugar a migraciones laborales de la sierra al llano en tiempo de siega en el agroecosistema menos diversificado y con mayores oscilaciones de la demanda de jornales.

La estructura de la propiedad, la extensividad de muchos aprovechamientos, la discontinuidad en bastantes labores y la existencia de un amplísimo colectivo de jornaleros era lo que hacía que la población se concentrase en los pueblos y que la que vivía en el campo también se concentrase en parte en los cortijos o en su alrededores, a veces de manera temporal, como era el caso de los trabajadores que se quedaban en las tribunas o gañanías de los cortijos. Algunas familias campesinas o miembros de las mismas sólo vivían en el campo en ocasiones concretas, como era el caso del aprovechamiento de los higos en Segura o del poblado de Ardila en momentos de atención a los cultivos, básicamente en sementera y siega. También, las familias de muchos pastores se iban al pueblo en verano. Agroecosistemas como la viña y el olivar, o las tierras calmas, aunque se compadecían con las pequeñas propiedades por las razones que hemos visto, también permitían que no hubiera que vivir en ellos, pues no requerían estar continuamente sobre ellos, de ahí que muchos campesinos vivieran en los pueblos, no existiendo habitación en muchos campos. Es esta una característica propia del entorno mediterráneo y que ha hecho del urbanismo y del gusto por la vida junto a los otros y de la sociabilidad en los espacios públicos uno de los rasgos a través de los cuales se quieren definir las constates de una cultura mediterránea (Braudel, 1986). Era la seguridad en el empleo, propio y de los otros miembros del grupo doméstico, y la garantía de unos medios de subsistencia mínimos, la ventaja de los trabajadores fijos, a pesar de retribuciones diarias inferiores a las de los jornaleros y de tener que vivir en el campo.

Vistos los aspectos relativos a la economía de las fincas, a los factores de producción y la organización de los proceso productivos, al aprovisionamiento de las necesidades de las familias y las fincas, pasemos a un último aspecto del sistema agrario, el de la comercialización de las producciones. Hemos visto la importancia que tenía el reempleo y autoconsumo en los agroecosistemas y hemos hablado de los límites que entonces tenía la mercantilización de los insumos y de las producciones. Pero también ha quedado dicho que, en diversos grados, se estaba inmerso en un entramado de relaciones comerciales. La subsunción formal al capitalismo de las formas de producción tradicionales y el escaso desarrollo del mercado en el campo explican todo ello, de ahí que encontremos un mayor grado de mercantilización en las explotaciones más capitalistas, en los latifundios, en los insumos en parte pero, sobre todo y fundamentalmente en las ventas de las

producciones agropecuarias. Ya vimos cómo la producción de los propios factores de producción, el basarse en recursos de las propias fincas era lo que garantizaba la obtención de importantes ganancias con la venta de sus productos en el mercado.

En mayor o menor cantidad, en mayor o menor proporción respecto a lo que dedicaban al autoconsumo, todas las fincas, grandes y pequeñas, vendían de aquello de lo que producían, siendo a su vez el radio de comercialización y las redes de diverso alcance y características.

Si empezamos por la producción agrícola, el principal rubro de la comercialización era el trigo, por ser el producto más básico y más demandado de la dieta, no sólo local sino nacional. La política triguera, de intensificación y venta obligada al SNT, los precios garantizados y alta cotización y demanda intensificó su tráfico y dio lugar a un importante mercado negro, al estraperlo de cierto radio, que iba desde las los pueblos de la comarca hasta las sierras de Huelva y Sevilla, llegando incluso hasta Riotinto. Transformado en harina se llevaba de las campiñas, de Llerena y Fuente de Cantos a la sierra.

El resto de cereales y leguminosas también se vendía, pero menos que el trigo, debido a reemplazo en las explotaciones. Era precisamente su producción en lugares con poco ganado y/o buen potencial agrícola lo que hacía que existiese un movido comercio entre diversas zonas, sobre todo entre la penillanura y la sierra, tanto de la comarca como de las serranías onubense y sevillana, pero también dentro de la sierra, como era el caso de la venta de granos de Segura y Bodonal en Fuentes de León, por ejemplo. También había comercio de paja entre zonas de vocación agrícola y otras más ganaderas. Destinos llamativos eran los de los *algarrobos* de Montemolín hacia Salamanca, Palencia y otros lugares de España, aparte del matadero de Mérida.

Los garbanzos tenían un mercado local en la mayoría de los pueblos ya que junto con los friajones y los derivados del pan eran básicos. Sólo en los pueblos con mejores tierras y mayor cultivo de ellos había un mercado más amplio, destacando Bienvenida en todo este asunto, pues vendía garbanzos a lugares tan distantes como Soria o Galicia.

La debilidad de la demanda en aquellos años era un freno importante a la comercialización en todos los productos, pero para el caso de los productos más perecederos un obstáculo insalvable eran el escaso desarrollo de los medios de transporte, de los sistemas de refrigeración y conservación. De ahí que si bien los granos duros, los animales que se transportaban vivos y otros productos como el carbón, podían tener un radio de comercio nacional, otros se circunscribían a ámbitos más reducidos, locales o comarcales. Este era el caso sobre todo de las producciones de las huertas, que se vendían en el propio pueblo, o en los cercanos y por su precio relativamente barato eran demandadas por las gentes de las clases populares, siendo en el verano soporte principal de la dieta. El carácter comercial de las huertas, el buen mercado y lo estacional de las producciones hacía que los hortelanos se esforzasen por alargar el tiempo de producción y procurasen tener producciones tanto tempranas como tardías, como vimos en el caso de los pepinos adelantados con palomino, entre otros muchos posibles ejemplos.

La escasez de buenos suelos o agua o el también mayor tamaño de los pueblos hacían que hubiera unos pueblos que surtían a otros de frutas y hortalizas, cual es el caso de Pallares respecto a Puebla del Maestre; de Montemolín a Fuente de Cantos, Bienvenida, Monesterio, Calera o El Real; o de Segura a Bodonal, Cabeza, Cumbres o Arroyomolinos o, en invierno y primavera, a Fuentes. Algo parecido sucedía con el melonar, que surtía las necesidades locales de pueblos próximos, aunque vemos también a Fuente de Cantos y Bienvenida como proveedores de un amplio radio en derredor suyo, incluso con cargamentos en camiones a ciudades y grandes pueblos alejados.

En cuanto a la aceituna, aunque una parte importante, mayoritaria quizás, se molía en cada pueblo, y existían puestos en que se recogía para fuera. Lo poco que se verdeaba en la comarca salía hacia otros lugares. El aceite se vendía en los propios pueblos pues era básico en la alimentación de cualquier casa y, satisfechas estas necesidades locales, una parte importante también salía, a pueblos de la zona con menos olivar o mayor población y también a otros distantes, como puso de manifiesto el estraperlo a los pueblos de las serranías andaluzas. También camiones cargados con aceite iban a ciudades como Sevilla.

Salvo en Fuente de Cantos y Bienvenida, el mercado del vino era local. Quienes tenían viña solían pisar la uva y, en muchos casos, ponían una pequeña taberna o vendían vino en casa. Los citados pueblos sí llevaban sus caldos a los pueblos linderos de la sierra, a todos los de la comarca y a otros fuera de ella. Menor venta tenía la uva pues la de mesa la proveían a las casas los parrones propios. Para lagar sí existía algún comercio, como el que vimos de Bienvenida y Fuente de Cantos a Cabeza, Calera o Pallares, por ejemplo.

Los higos raramente se vendían, salvo en casos muy concretos, como por ejemplo sucedía en Monesterio, en que se les daba salida para empresas de ciudades fuera de Extremadura, para alcohol o para pan de higo, vendiéndose frescos. Algunos pasados se vendía a Montemolín, Calera, Fuente de Cantos o Cala, para pienso.

Habida cuenta de la cortedad de la producción y las necesidades locales, la miel y meloja se vendía en pueblos o en los vecinos, repitiéndose la dinámica de flujo de la zona de sierra a la de penillanura, pero no de una manera tan clara e intensa como en otros productos. Así, vemos a gentes de Monesterio y Calera vendiendo en Fuente de Cantos. Los turroneiros también eran compradores de miel y de almendras. La *melcorcha* tenía venta local y la cera salía para Zafra, Guadalcanal o Sevilla.

De las producciones ganaderas, vimos cómo algunas estaban muy relacionadas con el autoconsumo, como los cochinos o las aves y otras daban productos casi exclusivamente para la venta, como la vaca y la oveja. Los cochinos eran el principal esquilmo pecuario, por su importante presencia en la zona y porque su prolificidad hacía que, una vez satisfechas las necesidades de autoconsumo, se vendieran los animales, bien de lechones o ya cebados. Habida cuenta del volumen de animales el mercado eran de muy amplio radio. Se vendían cochinos tanto en los propios pueblos y entre pueblos para cebo de los que no criaban, el más importante del cual era el que se daba en el mercado semanal de Fuentes de León y el suministro de cochinos de los espigaderos de la penillanura a este pueblo.

Pero también de la sierra se llevaban cochinos para cría en casas y pequeñas explotaciones de la penillanura. Los carniceros y mataderos de los pueblos se surtían en la propia zona y de la parte occidental de la comarca iban cochinos a los mataderos de los pueblos de la sierra de Huelva, sobre todo Cumbres. Grandes partidas de guarros gordos salían de las fincas con destino a las ciudades. Guarreros de Zarza de Alange visitaban pueblos de toda la comarca. Sobre todo entre campesinos modestos, los guarros y su venta eran los que servían para acumular unos ahorros, eran el principal aporte monetario.

La cabra tenía una vertiente de autoconsumo, en cuanto a la leche y el queso, y otra comercial, con los cabritos y también en parte con el queso, tanto en pequeñas como en grandes explotaciones. El mercado del queso era local pero también las grandes fincas y los intermediarios que compraban pequeñas producciones les daban salida fuera de los pueblos. Sobre todo salían de las sierras hacia la penillanura, tanto de la comarca como de los Llanos de Llerena. Los cabritos se vendían para los lejanos mercados capitalinos, a las grandes ciudades sobre todo. Para el mercado local, para los carniceros de los pueblos y colindantes iban destinados los chivos más grandes de animales viejos en el verano. De esta forma, también animales de la sierra iban hacia la penillanura.

Las producciones de la oveja eran más comerciales que las de cabra, pues se vendía tanto la lana como los borregos. La lana de oveja basta tenía un cierto mercado local para colchones y tejido, pero la mayor parte iba fuera, a industrias textiles de fuera de la región, aunque alguna se trabajaba en Fuente de Cantos. Los borregos seguían los mismos derroteros que los chivos, a Mérida sobre todo:

El único producto del vacuno que se comercializaba era la leche de vacas lecheras, de los hortelanos sobre todo, y en los propios pueblos. Las crías y el ganado de desvieje iba a mataderos de las ciudades, Sevilla, Mérida, Madrid, etc. De todos los rumiantes se vendían también las pieles, a los pellejeros y recoveros para curtidurías de fuera de la zona, aunque algunas estuvieran próximas, como Guadalcanal.

En torno a las bestias había un gran movimiento y daba lugar a algún mercado local, en la comarca o en los alrededores, como Monesterio o Fregenal. Para bestias y para todo tipo de ganado hay que resaltar la importancia en la zona de la Feria de Zafra. Junto a estas ferias, una gran importancia en las redes comerciales ganaderas la tenían los corredores y tratantes de todo tipo, que conectaban las fincas con los compradores de lugares muy diversos. En fincas de mucha envergadura, los dueños o los encargados eran piezas clave en el mundo comercial pues trataban directamente con grandes compradores, además de con corredores a veces.

Las aves y los huevos eran una fuente de ingresos agradecida sobre todo en las pequeñas explotaciones y entre los empleados a los que se las admitían como escusa. Los huevos se vendían pero también eran un medio de pago. Huevos, pollos y pavos, de fincas pequeñas y grandes, salían de los pueblos para las ciudades, a Sevilla sobre todo, pero también a través de una bien trabada red que los hacía llegar a Madrid o Barcelona.

La dehesa era una exportadora neta de leña, carbón y picón para la

penillanura y para los pueblos y ciudades, próximos o lejanos, sobre todo para Sevilla. Alguna bellota se vendía a la zona desarbolada, e incluso camiones llevaban bellotas de fincas y puestos a fincas de otras comarcas. Los productos del castañar, varas pero sobre todo castañas, llegaban de Calera y Cabeza a toda la comarca.

Finalmente, serreros sobre todo de Monesterio, compraban chopos, pinos y álamos en pueblos próximos y algún carpintero también hacía lo propio en su entorno, aunque a veces más que compra fuera una aparcería, entregando parte del producto, tablas o maderos.

Hacer una caracterización final global de la economía de las fincas de la comarca es algo sumamente problemático, habida cuenta de la diversidad de las mismas. Ahora bien, comparativamente con la situación actual, algunas cosas sí pueden ser apuntadas tendencialmente, como es el caso de la relativa autonomía productiva y energética, la escasa mercantilización de los factores de producción, de compras fuera de la explotación, los escasos gastos en tecnología e infraestructuras, la relativamente baja monetarización y la importancia del autoconsumo. Existía una vertiente claramente comercial de la economía agraria, siendo mucho más importante el nivel de ventas que el nivel de compras, aunque incluso los niveles de ventas sobre el producto bruto eran bajos. A estas conclusiones llega Pablo Campos en su estudio sobre las grandes fincas de dehesa de los años cincuenta (Campos, 1981) y aunque sería poco riguroso intentar aplicarlas a cada uno de los agroecosistemas que hemos visto y a todos los tamaños de explotaciones, tras analizar nuestros datos, siempre de tipo cualitativo, creemos que compartían bastante estas características. Dentro de ello habría agroecosistemas menos autosuficientes, más artificializados que la dehesa, pero también habría explotaciones más pequeñas que las que estudió Campos y que mostraban mayor intensidad de esos rasgos por él estudiados.

### **Las clases y las relaciones sociales**

La propiedad de la tierra, las mayores o menores dimensiones de los predios, las diversas formas de acceso a los recursos y los distintos tipos de relaciones laborales devenían en una compleja estructura social. La existencia de latifundios era un factor más que acentuaba la diversidad interna del campesinado de tal manera que nos encontramos en los años cincuenta con una pluralidad de grupos sociales: jornaleros, trabajadores fijos, colonos, *piareros*, arrendatarios, campesinos (modestos y acomodados) y latifundistas, participando algunos de ellos de una doble condición y en un continuum social interesantísimo desde el punto de vista antropológico.

Como decimos, el más conspicuo rasgo de la realidad agraria de la comarca es la importancia de las grandes fincas y los efectos de las mismas sobre su entorno social, de ahí que la memoria colectiva de Tentudía sea en buena medida la memoria del latifundismo y la descarnada dominación de gran parte de la población por un reducido grupo de detentadores de la tierra. Fenómenos como la cesión a las órdenes militares de los vastos territorios conquistados, la señorialización y

acaparamiento de tierras por parte de los poderosos a lo largo de la Edad Moderna y, sobre todo, durante la Desarmotización llevaron a una estructura de la propiedad netamente desigualitaria, aunque con matizaciones locales. Evidentemente no es lo mismo el universo social campesino y menos desigualitario de Bodonal que el de pueblos como Pallares o Fuente de Cantos, que sociológicamente se puede definir como un abismo de clase. En cualquier caso este tipo de reparto desigual de la tierra es la nota característica de la comarca en su conjunto.

La conceptualización de latifundismo de la que participamos no define a éste por la extensión de la tierra o por eficiencia de los medios productivos, sino por los efectos de la propiedad de la tierra sobre el sistema social, a partir del monopolio del empleo de la mano de obra.

*Entendemos por latifundismo la estructura socio-económica generada por la acción estructurante de la propiedad de la tierra sobre aquellas comunidades rurales en las que se da un predominio de explotaciones agrarias de gran extensión, que formando ecológicamente parte de dicha comunidad crean sobre la misma un sistema local de dominación de clase ejercido por el grupo terrateniente que monopoliza los medios de producción agraria con la fiel asistencia, a través de unas específicas relaciones sociales de dependencia, de un sector de la comunidad compuesto por unas clases locales de servicio en cuyas manos se encuentran las instituciones económicas, culturales y políticas que controlan a nivel local la vida de la comunidad, creando en las mismas un específico orden social cuya organización determina la explotación del campesinado (Sevilla, 1980).*

Tal sistema social se podría calificar, en su forma más benevolente, como imperativamente coordinado (Pérez Yruela, 1979), y es el propio de las sociedades rurales extremeñas y andaluzas, aquellas llamadas sociedades agrarias no integradas, en las que existen universos sociales opuesto y no hay una aceptación del orden social existente (Sevilla, 1987; Giner, 1987).

Como decimos, es la propiedad de la tierra, el control del empleo y la ausencia de fuentes alternativas de salarios en el campo lo que confiere su naturaleza al latifundismo. Había una base económica y jurídica que hace preeminente la posición de los terratenientes. Su poder se aseguraba asimismo a través del sistema político de despotismo moderno que suponía el franquismo y su aparato represivo, ideológico y político, pues no en vano la sublevación militar que dio lugar a la Guerra Civil tuvo como una de sus motivaciones la defensa de los intereses de los terratenientes. El aparato judicial y la Guardia Civil estaban al servicio de los latifundistas hasta tal extremo que se asignaban guardias a las grandes fincas en tiempo de la bellota. La Iglesia era otro pilar del régimen, a través de su labor de encuadramiento de la población y de sus elaboraciones ideológicas apuntaladoras del sistema social y económico. Al igual que sucedía con la Guardia Civil, algunos latifundios tenían su propia capilla, asistida por algún cura del pueblo. Las instituciones políticas locales estaban controladas por las clases alta, directamente por la presencia de miembros de ellas en ayuntamientos o Hermandades Sindicales de Labradores y Ganaderos, o a través de miembros de las clases de servicio, fundamentalmente de campesinos o de burócratas.

La vinculación del clero y los terratenientes también se observaba en el apadrinamiento que éstos hacían de algunos hijos de campesinos, sobre todo, para que realizaran su carrera sacerdotal y en las donaciones a las iglesias y conventos de la zona, algunos de los cuales llevaban a cabo no obstante una importante labor social con algunos de los más desfavorecidos, pero siempre desde el discurso de la caridad cristiana y no de la solidaridad o la justicia social. A resultadas de todo ello, la identificación de la Iglesia con las clases dominantes llevaba al anticlericalismo, de diverso grado, de bastantes miembros de las clases subalternas.

Los latifundistas, además del poder que dimanaba de su condición de grandes propietarios, tenían una función de mediadores con la sociedad mayor, con los resortes de poder, con la Administración a través de sus múltiples influencias, y también con el mundo urbano y sus funciones, con el que conectaban a las gentes de los pueblos, favor por el que habían de estarles agradecidos.

Muchos de los grandes propietarios no vivían en los cortijos o los pueblos, sino en otros grandes pueblos o en ciudades y cuando lo hacían en la localidad se destacaban por la magnificencia de sus casas y no formaban parte de la comunidad local, de su cultura, su universo de relaciones personales estaba orientado hacia el exterior. Eran por tanto un mundo social separado, lo que algunos definen como una "cultura de acrópolis" (Álvarez, 1986), con unas estrategias matrimoniales de endogamia de clase que garantizaba su reproducción diferenciada.

La cooptación del campesinado propietario y las exiguas clases medias locales se llevaba a cabo, como hemos visto, por su participación en algunas instituciones pero también a través relaciones de afinidad, amistad o especial consideración con los terratenientes, por la participación en algunos actos sociales, como calderetas o por su identificación con la Iglesia o las actividades públicas de esta, como misas, procesiones o asociaciones religiosas. La más clara cristalización de las lealtades de estas clases de servicio había tenido lugar no hacía mucho con ocasión de la Guerra Civil, y la adhesión de bastantes de sus miembros a la causa de la coalición reaccionaria.

Los latifundios, como vimos, constituían en sí importantes organizaciones económicas y verdaderos sistemas de poder, con el cortijo como cristalización/ expresión arquitectónica del esplendente dominio de una clase. Como nos recuerda Naredo, la palabra cortijo deriva de corte, por lo que podían verse como una corte en pequeño. La división técnica del trabajo suponía también una diferenciación de los niveles de mando, con el dueño como autoridad suprema y máximo gestor cuando no era absentista y dejaba todo en manos de su encargado, administrador o mayordomo, plenipotenciario con poder de hacer y deshacer. Los contables, cuando los había, auxiliaban en la labor de control burocrático-administrativo. De la intendencia, mantenimiento del cortijo y servicio a los amos se encargan los caseros y sirvientas y *rapa*. La vigilancia de la propiedad se encomendaba al guarda y a guardas ocasionales, como los de bellotas, habas o viñas

Otro escalafón dentro del organigrama y de la estructura social interna de las fincas lo ocupaban los *aperaores*, mayoresales y manijeros, como responsables no sólo de tareas técnicas sino de control de la mano de obra a su cargo. En los

dos primeros casos eran trabajadores fijos de las fincas, no necesariamente lo eran los manijeros. A las órdenes de estos quedaban los mozos de mulas, zagales, temporales y trabajadores eventuales de diverso tipo. Respecto a todo este personal, sus lealtades y enfrentamientos hay que hacer no pocas consideraciones.

Un asunto importante es que mientras más alto nos situemos en la cadena de mando, mayor identificación con la propiedad y la finca podemos encontrar, por su posición "privilegiada". En un universo con tan grandes diferencias económicas existía un sentimiento o conciencia a veces de no-aceptación del orden social imperante. Las circunstancias que brindaban ocasiones para el conflicto eran diversas. Una de ellas eran las propias condiciones de vida y trabajo en las fincas, los bajos sueldos, la poca largueza en las retribuciones en especie o escusas, las largas jornadas de trabajo, la ausencia de días de descanso o algún permiso, lo penoso de muchas faenas, el incumplimiento a veces de ciertas condiciones por parte de los dueños, lo cicatero en algunas ocasiones socialmente señaladas, la falta de confianza, o la simple constatación de las diferencias en las condiciones de vida y disfrute de los beneficios, el chocante contraste de esos mundos.

No obstante, entre los trabajadores fijos había determinadas circunstancias que podían atenuar tanta estridencia y amortiguar el conflicto. Una de ellas era el propio carácter fijo de estos trabajadores, la seguridad de unos medios de subsistencia mínimos. A ello se unía, además, el hecho de que el trabajador llevara muchos años en la finca, a veces incluso se trataba de un trabajo en la explotación o con la familia propietaria a lo largo de varias generaciones, lo que daba lugar a una vinculación afectiva incluso. El que en muchos casos de tratara de tareas en que existía una estructura familiar, por ejemplo padres e hijos al cuidado del ganado o los cultivos, hacía que las posibles diferencias o conflictos en cuanto al trabajo fueran atenuados o no surgieran. Los usos ganaderos eran, a nuestro entender, un elemento diferencial importante entre otras zonas latifundistas, dándose históricamente en algunas de ellas una gran conflictividad social. Tradicionalmente se ha opuesto el carácter revolucionario de los trabajadores andaluces a la supuesta pasividad de los extremeños, aduciendo motivaciones de personalidad cultural o de carácter (Acosta, 2001). Algunos trabajos recientes, como el de Baumeister (Baumeister, 1996), ponen en cuarentena esa imputada pasividad reivindicativa de los trabajadores del campo extremeño e históricamente podemos comprobar también que en zonas latifundistas andaluza de sierra no existía ese carácter levantisco de las campiñas, como ya ponía de manifiesto Díaz del Moral (Díaz del Moral, 1929), quien lo atribuía, bastante despectivamente por cierto, a la mayor proximidad de los gentes de las sierras andaluzas con lo que él llamaba el tipo antropológico extremeño. Nosotros creemos que, descargándola de esencialismo, esa apreciación tiene algo de cierto, en tanto que son motivaciones de tipo ecológico las que pueden explicar la presencia o ausencia de tal tipo de acción social colectiva, con una importante actividad del movimiento obrero en las llanuras andaluzas y extremeñas, en nuestro caso en Fuente de Cantos por ejemplo, y escasa movilización en la Sierra Morena, andaluza o extremeña. En primer lugar el aislamiento, la falta de comunicación entre sí y con el poblado, la debilidad demográfica y ausencia de grandes núcleos de población era un factor de inhibición de la difusión de ideas

revolucionarias y de organización y realización de acción reivindicativa. Pero, además, en las propias fincas había diferencias en cuanto a los imprescindibles *escenarios del conflicto* y a las condiciones para la constitución de *grupos de conflicto* (Pérez Yruela, 1979). Es decir, las principales agitaciones coincidían con momentos críticos, como la recolección, en que se necesitaba gran cantidad de mano de obra y gran concentración de trabajadores para las mismas, y el trabajo se realizaba en cuadrillas. El universo de la sierra, de la dehesa sobre todo, era bastante distinto. La ganadería generaba otro tipo de organización del proceso de trabajo, basado en un empleo mayoritariamente de mano de obra fija, de ganaderos fijos que vivían dispersos por el campo, con poco contacto entre ellos y tratándose en muchos casos de miembros de una misma familia que llevaba a cabo el proceso, de tal manera que las relaciones familiares mediatizaban la simple relación de producción. Además, la vinculación con la finca, con su cabaña ganadera y sus intereses era mayor por existencia de escusas y porcentajes sobre los beneficios. De esta manera, sería poco esperable un comportamiento parecido al de los jornaleros de las campiñas, paradigma de la movilización obrera en el campo (Acosta, 2001).

Otros mecanismos también contribuían a la buscar la aceptación de la situación, a amortiguar los conflictos. Para los dueños, estos medios no eran los fundamentales para el mantenimiento del status quo, pero en cualquier caso era preferible la aceptación de grado de tal situación. Para los trabajadores se trataba de conseguir el trato más favorable, algunas ventajas para sí o para sus allegados que una buena relación con el amo podía depararles, en forma de mayor número de escusas, leña, tierra para cultivar, trabajo para familiares, etc. No estamos ante clientelismo propiamente dicho, ya que en ausencia de situaciones en que los amos necesitasen el apoyo de los subordinados, tales como competencia electoral, no podía haber contrapartida del cliente respecto al patrón, que es lo que sensu estricto definirían el clientelismo (González, J. A., 1995). Se trataba más bien del intento por parte de los débiles, ante su total desvalimiento, de intentar moralizar una relación social, que no se podía percibir más que como meramente económica, para conseguir amortiguar los efectos que la dominación tenía sobre sí mismo y su grupo. Es esto lo que explica que personas que manifiestan una clara hostilidad hacia el latifundismo, hacia los señoritos en general no tenga empacho alguno en resaltar la bondad y virtudes de los amos con los que trabajaba y el buen comportamiento que tenían con ellas.

La identificación con las fincas y los dueños o sus representantes, el exceso de lealtad o reverencia, el defender a los señoritos o ser severos con otros trabajadores, mostrar excesivo celo o rigor en ciertas obligaciones, cual era el caso sobre todo de los guardas o manijeros, era considerado por otros trabajadores como servilismo, azotándoles con el apelativo de cacique (en el sentido de ser un pelota y a veces chivato) a quien se comportaba de esa manera. En el lado contrario, también participan del universo cultural e ideológico del resto de trabajadores, de la valoración de la importancia del trabajo con las propias manos, del esfuerzo, de lo superfluo en muchos casos de la actividad de los dueños. Por eso observamos también las múltiples ocasiones de enfrentamiento reseñadas y formas de resistencia, activa o pasiva, tales como hacer la vista gorda ante las incursiones de

corriqueros o ganaderos furtivos, tener más excusas de las permitidas, alimentar animales de la finca y no de recursos propios, consumir algunos productos no acordados en el trato.

En las fincas hallamos diferentes eventos que contribuían a establecer o reforzar la identificación de los trabajadores con las fincas, con el trabajo en ellas como una empresa común de todos, y en las que se daban ocasiones de confraternización, por distante que fuera, entre dueños y empleados, como era el caso de las celebraciones en torno al desrabe de las ovejas, el herraje de las reses o el peso de los cochinos. La excusas o el tener un porcentaje en el ganado eran asimismo un acicate para la perfecta realización del trabajo y el aumento de la productividad, pero también la propia autoestima del trabajador, su sentido del trabajo bien hecho, la ostentación de su habilidad, laboriosidad, perspicacia o sabiduría en su quehacer, su prestigio ante los otros, terminaban contribuyendo a un mayor rendimiento en las fincas. En el caso de los jornaleros de la campiña de Córdoba, Martínez Alier nos muestra cómo el cumplir, el trabajo bien hecho y un cierto nivel de rendimiento, eran un aspecto de la moral de los trabajadores que iba a la postre en contra de sus propios intereses de clase, y que podemos ver también aquí en el caso de los trabajadores fijos (Martínez, J. 1968). La estética, en que se fijaban en ocasiones los modos de manejo canónico de los recursos, un cierto sentido del gusto en muchas prácticas, tenía asimismo una función de asegurar el cumplimiento del trabajo, como se ve en el caso del uso de los campanillos o en la manera de cargar los carros con las cosechas. Así, los valores expresivos de una clase social, la trabajadora, eran aprovechados con una finalidad instrumental por otra clase, la dominante.

En el caso de los colonos, su situación presentaba diferencias con los empleados fijos. Si por una parte eran dueños de medios de producción y tenían el control técnico sobre su proceso de trabajo, por otra dependían de que dueño les quisiera ceder tierras para el cultivo, por lo cual debían mostrar consideración, si no sumisión, hacia ellos y valerse de mediaciones tales como las de los encargados u otros empleados de la finca, que podían ser amigos o familiares de los colonos. La realización de las labores y bien y a tiempo era también un requisito imprescindible. El ser trabajadores independientes y con ciertos medios de producción, el llevar muchas tierras en aparcería y el emplear a veces a trabajadores los aproximaban a los propietarios, más concretamente a los campesinos, e introducía matices a la percepción del trabajo asalariado y el papel de los dueños o empleadores. Pero también en algunos casos los colonos se empleaban a jornal.

El principal motivo de conflicto que planteaban los colonos era la desigualdad en el reparto del producto de su trabajo, el tener que dar el fruto de su trabajo a quienes no ponían nada o no hacían nada. Igualmente era agravante el que los amos se quedaran con lo mejor de la finca para cultivo, dándoles a ellos *el hueso* teniendo que matarse a trabajar por hacer productivos terrenos pobres y frágiles. Asimismo se quejaban de recibir en fecha tardía la tierra para barbecho y la desconsideración de los dueños, que mentaban los animales en sus parcelas. Las formas de contestación a este desigual papel en el proceso de trabajo eran la ocultación de parte de la cosecha, el llevarse grano a escondidas en algunos casos.

En cualquier caso, no olvidemos que los conflictos agrarios más emblemáticos durante la República en Extremadura tuvieron como centro las reivindicaciones de los yunteros.

Los mayores grados de conflictividad, de rechazo al orden social imperante, se detectan entre los jornaleros, aunque no podían manifestarse abiertamente en un régimen dictatorial. El control de los trabajadores se llevaba a cabo a través de la coerción económica y de la represión. La represión no se llevaba a cabo sólo a través del uso de la fuerza, de las condenas o las multas, sino también de mecanismos económicos como no darles trabajo o no permitirles el acceso a ciertos recursos. En este sentido el trato considerado (al menos en público) o sumiso hacia los dueños o sus representantes era algo que debía ser observado si se quería conseguir trabajo en las fincas. Al igual que sucedía en otros casos, las relaciones verticales se entablaban en muchos casos a través de amigos o familiares empleados en fincas, que le permitían tener jornales o el acceso a recursos como leña, restos de cosechas en respigeo. Moralizar una relación puramente económica como mecanismo de supervivencia era algo que, evidentemente, también se daba aquí. No eran extraños regalos a los dueños o empleados con responsabilidades importantes tales como piezas de caza, manojos de espárragos, peces u otros productos que obtuvieran, habida cuenta de que eran productos poco usuales, considerados exquisitos y que al ser obtenidos de la naturaleza con el propio trabajo o sagacidad, no obtenido del mercado, con un valor esencialmente de uso, presentaba características singulares que los hacían altamente apropiados para un intercambio de dones con un componente moral y de personalización. Había también ámbitos en que se daban relaciones con un cierto componente de afectividad, paternalismo, distensión en el trato, pero siempre desde una incuestionable jerarquía, como era el caso de la caza, de la relación entre grandes propietarios aficionados a la caza y trabajadores que conocían bien el mundo de la caza y las especies cinegéticas, que les servían como secretarios u ojeadores. Era una especial relación de la que no gozaban otros jornaleros y que podía revertir en ciertas ventajas para los jornaleros, en la forma de jornales, acceso a recursos o intervención del dueño en su favor con ocasión de multas por cazar, etc. La escasez de jornales, la penuria y la amenaza del paro les hacían tener que ser sumisos con dueños y encargados y les llevaba a competir con los propios compañeros, por ejemplo, al aceptar los destajos, que repercutían en un menor precio del trabajo.

Pero su situación de permanente inseguridad, la penuria de la vida cotidiana, la amenaza constante del paro y el hambre, en contraste con opulencia de los dueños, la relación descarnadamente económica con la propiedad, la dureza del trabajo y las largas jornadas frente a lo que consideraban ociosidad de los dueños, eran hechos que les llevaban a ver el mundo como esencialmente injusto, especialmente en lo tocante a la propiedad de la tierra, el valor del trabajo y las desigualdades sociales. Para ellos la plasmación más palmaria de su situación indefensión y de su condición subalterna, como una mercancía, sería el hecho de *hacer plaza* y los comportamientos en ella de los dueños o encargados.

La utilización de la palabra *señorito*, que podía tener un componente de reverencia en el trato hacia los dueños, también tenían una carga semántica negativa,

refiriendo a una clase ociosa y despótica. Frente al *ellos*, a los *señoritos*, se definía el *nosotros*, los pobres, los trabajadores. Ambos constituían universos sociales aparte, bien diferenciados, con visiones del mundo y valores distintos y enfrentados, sobre todo en lo tocante al reparto de la riqueza, de la tierra sobre todo, y al trabajo como valor central en la vida. La contestación al orden social imperante no podía manifestarse abiertamente por lo cual se podía rastrear en formas sutiles, como el rechazo de los trabajadores al clero y las prácticas que propiciaba, como asistencia a misas, confesión o comunión, procesiones que no tuvieran una componente de identidad local, manifestaciones de adhesión clara al régimen, participación en organizaciones propiciadas por el Estado o los poderosos, etc. El cumplir en el trabajo, la autoestima y el trabajo bien hecho era también un aspecto importante entre este grupo social, pero también encontramos en él formas de resistencia (Scott, 1985) tales como el robo de bellota, el pastoreo o la caza furtiva, o el acceso a otros recursos no permitidos, como las cargas de leña, por lo cual había de pagar con multas, palizas y represalias diversas. Todo ello puede relacionarse también con lo que Thompson denominó economía moral de los pobres, que se manifiesta en acciones en defensa de costumbres y derechos tradicionales (Thompson, 1971).

Entre los campesinos con tierras encontramos una enorme diversidad, dependiendo del tamaño de sus explotaciones y su grupo doméstico, de la calidad y el tipo de tierras, de si empleaban asalariados, de si se contrataban como asalariados o tomaban tierras como colonos, lo que los aproximaba a unos grupos sociales o a otros. Las familias más acomodadas participaban en algunas cuestiones de características parecidas a los grandes propietarios y tenían una posición diferenciada en las comunidades locales. No es que fueran un universo aparte, una isla en el mundo de los pueblos, pues sí eran parte del universo local, a diferencia de los terratenientes, por residencia, por participar de los hábitos culturales locales y por sus relaciones familiares y de sociabilidad. El trabajar directamente la tierra marcaba la diferencia con los *señoritos*, aunque su relación con los trabajadores, su condición de empleadores a bajo sueldo era motivo de conflicto con ellos. Los campesinos servían como un cierto elemento cohesionador de la sociedad en las comunidades latifundistas. Sin embargo, como signo de las diferencias de clase, de cierta animadversión a esa clase media, de la que serían ejemplo los *cangueros*, por ejemplo se encuentran en los pueblos, sobre todo en los más latifundistas, expresiones desdeñosas como la de *cavalindes*, o *de media capa*, que por sí solas son harto elocuentes. Las estrategias matrimoniales de los campesinos, tendían a la endogamia de clase, teniendo como una de sus finalidades la recomposición del patrimonio dividido por el sistema de herencia equitativa entre todos los hijos imperante. En ciertos pueblos, como por ejemplo Bodonal, se conformaba una sociedad local marcadamente campesina y, aunque con matizaciones, igualitaria, habida cuenta de la estructura de la propiedad.

Los campesinos eran por lo común conservadores, como demuestra su adscripción política durante la República y la Guerra Civil, y la cooptación de miembros de esta clase por parte del régimen franquista para las instituciones. Ahora bien, no quiere decir eso que todos fueran defensores del latifundismo y sus desigualdades, participando en alguna medida de la visión negativa del *ellos*, que tenían los

trabajadores. Por eso vemos comportamientos que podrían parecer ir en líneas opuestas. Por un lado aparecen buenas relaciones, favores que conseguían ciertos campesinos de latifundios linderos, como cesión de sementales, tierras en aparcería, e incluso aprovechamiento de recursos marginales, buenas relaciones y trato amistoso con los amos. Por el otro tenemos abundantes casos de pastoreo furtivo en latifundios, incursiones en cultivos incluso. Pequeñas explotaciones que mantenían relaciones del primer tipo con unos latifundios, a su vez las mantenía del segundo tipo con otros. Los campesinos, o bastantes de ellos eran comprensivos con ciertas prácticas de los trabajadores, como el robo de bellotas, en cuyo entramado económico a veces participaban comprándolas a los *corriqueros*.

Como conclusión de estas consideraciones finales hemos de resaltar que los agroecosistemas de la comarca en los años cincuenta parecen basarse en la eficiencia energética y la renovabilidad de los recursos naturales, sostenidas tanto sobre unos bajos niveles de consumo endosomático como sobre una intensa explotación de la fuerza de trabajo, autoexplotación en el caso de las explotaciones campesinas y explotación intensiva de la fuerza de trabajo asalariada y míseramente retribuida en el de los latifundios. El empleo de estos tipos de mano de obra permitía llevar a cabo todo un repertorio de labores necesarias para un manejo productivo con una tecnología relativamente simple y respetuosa con el medio adaptado a las condiciones específicas de cada lugar. Los bajos niveles de consumo, el hambre incluso, de amplias capas de la población, garantizaban unos notables ingresos a una reducida élite. El férreo control social, que impedía el acceso a recursos naturales básicos para los trabajadores garantizaba, entre otras cosas, la renovabilidad de estos recursos y del sistema todo. En el caso de los latifundios, la depredación social permitía que no se depredaran los recursos naturales. La presión sobre un recurso, el humano, evitaba la presión excesiva sobre otros (Acosta, 2001). Pero las explotaciones campesinas son, por el contrario, una demostración de que también era compatible la conservación del medio, el funcionamiento ecológico de los sistemas agrarios, y la satisfacción de las necesidades básicas de las familias, la apropiación por los productores de los beneficios de los procesos de trabajo.

En este contexto ecológico, económico y social se desarrolló la agricultura y ganadería de la zona, creció el rico acervo de conocimientos y prácticas que nuestros mayores nos legaron. En aquellos campos arraigaron sus vidas para darnos vida. Sirva pues esta obra como agradecimiento y homenaje a esos hombres y mujeres, a su vida y su memoria que es la memoria de nuestra tierra.

## **Anexos**

### 1. Entrevista a Jenaro Becerra, piarero de Fuente de Cantos (11, agosto, 1998)

*Jenaro en esta entrevista nos relata su vida y comienza destacando uno de los problemas más recurrentes de su actividad, la dificultad de encontrar comida para sus cabras y el sentirse siempre acosado por quienes velaban por los intereses de la propiedad.*

El diario era de treinta y cinco o cuarenta kilómetros por día. Nosotros, el compañero y yo, veíamos la salida pero la entrada no la sabíamos nosotros. ¿Por qué no la sabíamos?. Porque nosotros cogíamos unos puntos donde le podíamos dar de comer a las cabras que no hubiera guardas de campo, que no hubiera guardias civiles, porque nosotros no teníamos ni una cuarta de tierra, no teníamos nada absolutamente, y nosotros estábamos perseguidos por el sistema capitalista de los señoritos, que se quejaba a los guardas de campo, a la Guardia Civil, "Allí va un piarero, hay que denunciarlo...". Y ese era el sistema nuestro, el sistema nuestro que nosotros cuando le podíamos dar de comer a las cabras era, por ejemplo, cuando hacía muchísima calor que estaba to el mundo en la siesta, por ejemplo, o comiendo, a las dos y media o las tres de la tarde. Hacíamos un recorrió de los kilómetros que te he dicho, nosotros entrábamos a lo mejor por la carretera de Segura y salíamos por la carretera de Montemolín, íbamos a parar a lo mejor a la Zorrilla, recorríamos to Mejía, los campos, nos íbamos a Ardila, tirábamos por la parte de Valencia, donde están los olivares del tío Porras, las viñas del tío Porras, ya casi llegando a Valencia, ¡que ya son kilómetros!, nos veníamos p'abajo y nos veníamos a la carretera esta de Medina, ya de Medina veníamos a... o sea no había... Yo conozco to el término de Fuente Cantos, que es grandísimo. Coges por la carretera de Medina, tiras pa el Campillo, llegas a las minas de Aguilar, que está pegando ya con el término de Valencia, coges p'abajo, te vas al Cortijo de

los Majanos y tiras pa el otro lao, la dirección como pa Ardila, y pasaba de Ardila, de la rivera de Ardila, to Gigonza lo arregistrábamos nosotros, tirábamos p'alante, al cortijo de La Paloma, to aquello de La Chamorra, que era de un Coronel que había un guarda allí que le decían...

Era el miedo y el bolsillo, que teníamos que pagar... teníamos que vender una cabra pa pagar la denuncia de las otras. Casi tos los días teníamos que vender una cabra, si yo tenía, por ejemplo, cuarenta cabras, pos me quedé con cinco. Nosotros cogíamos la cañá real, los cordeles, la vereea de la Plata, los Bodiones, que entonces eran unos abrevaderos pa que lavaran las mujeres, pa que nosotros... y, claro, si te denunciaban no te ponían pastando en el Bodión, ellos te denunciaban pastando en la finca de tal y tal y tal, aunque estuviéramos en el mismo Bodión. Ahí se podía estar y mismo en la cañá también podíamos aprovechar... ellos no te ponían "He cogido a Fulano de tal con tantas cabezas de ganao...", ellos te ponían "Lo he cogido en la finca tal y tal y tal". Pero como no valían las reclamaciones porque las reclamaciones no había, porque cuantas veces fuimos nosotros al juzgao y al sindicato diciendo que no nos habían cogío allí, que nos había cogío en la cañá o bien en la vereea la Plata, y decían: "No, lo que diga el guardacampos es lo que vale". Y eran ellos. Hoy ya no, hoy han cambiao las cosas, hoy hay una ley que si a ti te han cogío y eres un criminal o eres un malechor o eres lo que sea, bueno pos ahí está lo que hay, pero antes no, nosotros inocentemente ahí en el pilar nos denunciaban sin motivo y ya no se acercaban a nosotros. Nos denunciaban porque entonces había una dictadura y ellos....

En aquellos entonces era mu diferente un pastor a un cabrero, porque un pastor estaba con un señorito y tenía la finca, no tenía ningún problema pero es que nosotros no teníamos ni una cuarta de tierra, teníamos que salir a la clemencia de Dios, a donde podíamos darle de comer y ya estábamos mu seguíos, como si fuéramos unos maloshechores o unos ladrones o lo que sea. Teníamos que buscarle las vueltas donde podíamos de dar de comer a las cabras, donde no podíamos, y llegábamos allí y había una pareja de guardacampos y teníamos que salir corriendo y irnos pa otro lao, llegábamos al otro lao y había un guarda forestal o estaba el guarda de la finca, que era un guarda juramentao, teníamos que irnos a otro lao, y así estábamos to el día. Y días de entrar a las doce y la una de la noche en el pueblo. Le quitábamos las campanillas pa que nadie las barruntara y esa era la vida nuestra, una vida de esclavo. Que te digo una cosa, hoy voy yo al portalito de Belén y veo una cabra y me llevo dos meses corriendo, no las quiero ver. Nos daban de comer pero la cabra es mu arrastrá y luego después que no teníamos na.

Nos juntábamos dos, se juntaban otros dos, otros dos, porque aquí había cuarenta piareros en el pueblo, pero es que un tío solo no puede porque tú ahora mismo caes malo, ¿quién te saca a ti las cabras?. Los dos es mu difícil que cayeras malo. Y si caías malo los dos, pos los compañeros que estaban aquí en el pueblo se la llevaban, no las ibas a dejar en el corral que se murieran. Había veces que íbamos uno solo porque el otro estaba malo, o el otro iba por olivos cuando talaban los olivos pa las cabras por la noche. Si íbamos dos, uno tenía que estar de espía, por si ves a los guardas avisar al otro, y siempre iba uno con las cabras. Nosotros íbamos los dos pero siempre cuando llegábamos al sitio, él se iba como de aquí a San Isidro, o más cerca, se ponía en un cerro por si venía alguien y ya me hacía señas y nosotros podíamos defendernos, nos íbamos con las cabras pa otro sitio pa que no nos

vieran. Las señas a lo mejor con la gorra, con el sombrero hacíamos así, o lo que fuera, o levantábamos el palo, habíamos dejao dicho la consigna que teníamos cada uno.

Si nos cogían en Segura teníamos que ir a celebrar juicio a Segura, o bien a Cabeza la Vaca... a La Calera dos veces fuimos porque nos cogieron ya donde está Mejía y eso ya es término de La Calera. Los guardas de campo de aquí, del pueblo nuestro, si nos cogían fuera del término, no nos podían denunciar. Un guardacampos era igual que un guarda jurao, igual, ellos estaban por el Sindicato. Unas denuncias iban al Sindicato y otras al Juzgao. Las más graves iban al Juzgao. Porque aquí había Juzgao de Instrucción y Juzgao de Paz, aquí en el pueblo nuestro. El Juzgao de Instrucción ya no era igual, nosotros una vez íbamos un compañero y yo y de que llegamos al Valle de la Huertas más p'allá había una cerca que la cerca tenía una pared, pero nosotros abrimos la cancilla y metimos las cabras allí porque eso estaba reservao pa heno, era en el mes de abril, y cuando nos dimos cuenta, estábamos los dos sentaos en la pared, tranquilos, y venía uno del pueblo con una bestia y el dueño que era "X"<sup>99</sup>, con un caballo. De que llegó dice: "¿Qué hacen ustedes aquí?, digo: "A ver, pos...". No nos dijo na, se fue pero como tenía un guarda juramentao que era seño "X", que era de aquí del pueblo, se lo dijo y, claro, ya estábamos denunciao. Llegó la denuncia a los seis o siete días y la teníamos que celebrar en la calle Llerena, que estaba el Juzgao de Instrucción. Yo fui a hablar con el juez y le dije que cómo íbamos los dos a celebrar el juicio y quién iba a sacar las cabras, entonces nos concedió que lo celebráramos uno y el otro se fuera con las cabras, y lo celebré yo el juicio. Estaba allí el guarda, que no nos había cogío, nos había cogío el dueño pero como un guarda juramentao en aquellos entonces lo que decía estaba claro, estabas denunciao y ya está. Me dijo "Usted dice la verdad y toda la verdad delante de ese divino Señor". Y yo le dije, "Yo digo la verdad". Dice. "¿Las cabras las han metío ustedes queriendo o se les han escapao?. Y yo le dije: "Las cabras las hemos metío queriendo, no se han escapao". Y entonces no pagamos ninguna perra porque el juez de que le dije la verdad... si yo le digo que se nos han escapao no hay solución, pero el juez aceptó a eso y no pagamos na. Y ese calvario lo teníamos to los días. Nosotros nos levantábamos to los días a las siete de la mañana, ordeñábamos las cabras, nos íbamos y no sabíamos a la hora que podíamos entrar...

Con las cabras nos teníamos que comer cosas que no teníamos nosotros derecho a comérnosla pa darle de comer. Lo mismo nos metíamos en un olivar que en un melonar, que en las encinas con las bellotas, que en un sembrao, en tos sitios pa darle de comer, y yo antes de traerme las cabras mías sin comer, me comía to el término y ya está. Las viñas de las parras, cuando ya se vendimia, las pámpanas esas íbamos por dos o tres sacos y toa esa retajila teníamos. A nosotros no se nos pegaba la camisa al cuerpo porque es mu distinto de estar de pastor o estar en una finca que es arrastrao también, solamente que el pastor estaba en su finca y aquí estoy y ya está. Los pastores en las noches malas se tenían que levantar y poner unas mamparas alreó de la red pa que el aire... los borreginos que estaban pariendo con las ovejas no se murieran. Nosotros veníamos al pueblo toas las noches. Teníamos un corral o un cachito tinaó y ahí las entrábamos, atravesaban toa la casa porque entonces no había puerta falsa ni na.

---

(99) "X": Nombre de persona.

Eran piaras grandes, cien a lo mejor, pero como estaban mu bien enseñás pos las entrabas por donde tú querías. Pa guiarlas las cabras tú le tiras una piedra y la llevas por una vereina, viene detrás de ti y las metes por donde tú quieras. Si nosotros saltábamos una pared, las cabras venían detrás de nosotros. Hoy las cabras que están en las fincas por ahí no es igual porque tiene largatoria y no hay un tío que las guíe. Nosotros las hijas que quedábamos estaban ya acostumbrás a las madres y seguían la misma retajila, estaban enseñás.

En el verano estaban los agostaeros, donde se vendían los agostaeros del pueblo, [no pujaban], la única solución es que dejaban un lote o dos pa los piareros, to el ganao de leche, las cabras, por ejemplo, y las vacas. Le dejaban dos lotes y ese era el tiempo que estábamos más tranquilos, pagábamos por cada cabra diez pesetas, quince pesetas, según las hectáreas que había, echábamos cuenta, "A mí me pertenecen seis o siete o ocho o nueve mil pesetas", las pagábamos nosotros, un tío que se hacía el cargo, "Pos a tanto cabemos", llegaba el Sindicato... Las cabras no iban toas juntas, se juntaban entre dos o tres, unos iban hoy aquí, y así. Había veces que nos poníamos tos juntos hablando pero las cabras estaban separás. Luego teníamos unos pozos con unos dornajos donde íbamos a darle agua que la sacábamos con una cuba, en los mismos agostaeros, con un carretón, dornajos de madera. Se aprovechaba el espigueo, que entonces se segaba a mano y había espigas caídas, estaba mu bien, a últimos de mayo empezaban los agostaderos hasta casi ya San Miguel. Te defendías un poco, bueno, pagando lo que fuera, que había veces que tenías que pedir el dinero pa pagar los agostaeros de las cabras. Cuando se acababan los agostaderos pos ya íbamos a picotazos por ahí como podíamos.

Aprovechábamos los olivos. Había veces que nosotros mismos se lo pedíamos a los dueños los olivares y nosotros hacíamos el trabajo, le echábamos los chupones, a lo mejor tú tenías un olivar y yo te lo pedía pa talarlo y lo talábamos de balde y cogíamos los ramones con una bestia y nos lo traíamos a casa. Las viñas cuando la podaban, le pedíamos la pámpana, las hojas, y nos la daban. También podábamos las viñas. Uno estaba con las cabras y otro haciendo estas cosas, y así nos íbamos cambiando. En el verano los chupones, los ramones en el invierno cuando se cogía la aceituna, las pámpanas después de San Miguel. Cogíamos dos o tres sacos de pámpanas y luego se lo echábamos por la tarde por ahí por el campo, aquí alreó del pueblo. Los olivos se lo colgábamos en el corral, había unos palos en la cuadra, se hacían manojos y se lo colgábamos, porque la cabra es mu delicá y estando colgao se comían to. Entre la época de las viñas y la tala del olivo ya había otoñá, ya había yerba. Los ramones de las encinas también se las comían las cabras pero no limpiábamos las encinas. Eso los amos ahí en esos Mejías que venían gente de la Calera [a limpiar] y nosotros íbamos allí y comían los animales de los carrascos esos. Teníamos que ponernos en un punto a ver dónde estaba el guarda. Que no estaba, pos nosotros le dábamos un poco, a lo mejor una o dos horas y luego ya nos salíamos y nos íbamos pa otro lao, por las fincas, por ahí donde las ovejas no arrimaban, donde te podías meter.

Te tenías que meter por muchos sitios, sitios que tú no debías de meterte, pero la necesidad te obligaba. Es como el que iba antes a Mejía o no sé dónde y iba a por un cuartillo o dos de bellotas, lo cogían, le pegaban una paliza y la bellota que no la quieren hoy ni los guarros pero como era mucha

necesidad, la hambre. Lo mismo con las cabras que el pobre que iba a robar, que hoy se roba sin ninguna necesidad, porque hoy si vas a robar vas con una camioneta pero antes ibas andando, padres que tenían cuatro o cinco hijos pos figúrate tú.

Las cabras nuestras no eran pa monte, era otro tipo de razas, como cabras granaínas, no sé como explicarte. Eran pequeñas pero cabras que andaban mucho. Las cabras de monte tienen la ubre chica y esas cabras arregistran, pero la cabra del piarero no podía [tampoco] tener la ubre grande. La nuestra daba a lo mejor un litro o litro y medio de leche pero hay cabras que tienen una ubre a lo mejor de tres o cuatro litros de leche y eso pa nosotros no valía porque una cabra hacer treinta o cuarenta kilómetros con una ubre grande pos la matas. La del monte tenía la ubre más chica, cabras de monte con unos cuernos... son más altas, cabras mu destartalás, se subían a la sierra y andaban por tos laos y las cabras nuestras no... Había alguna que tiraba a estas de monte, a lo mejor de los padres.

La oveja es más dócil, la cabra es mu tuna, la cabra ve un árbol y se encarama encima del árbol, se encarama... a lo mejor se subía en los tejaos... la oveja no, es más dócil, la cabra es más eso y se iba por tos laos. Pero nosotros estábamos siempre con ellas y no podían hacer daño y si hacían daño es porque tú querías, si yo las metía las cabras en un olivar es porque yo quería meterla pa darle de comer, o en una encina, o en un sembrao, si las metía era porque las quería yo meter pa darle de comer a mis cabras. Y en una finca un par de cabras o tres con las ovejas estaban acostumbrás y no había problema. Aquí en las fincas sí había cabras pero era defiao de aquí, [de Fuente Cantos]. Aquí no, era defiao, ahí to esa parte de aquí de Santa María, la parte de aquí de Monesterio, la parte de Santa María, Pallares, que esos son tos encinaos, que es un terreno mu quebrao, ahí tenían cabras en las fincas esas. En las fincas de Fuente Cantos, en la campiña, no había cabras. Una o dos con las ovejas pa leche pa casa. En las fincas en el término nuestro no había cabras, no había piaras de cabras en fincas ninguna, aquí na más que había ovejas, el pastor y ya está, y el pastor a lo mejor el hombre pos tenía una cabra o dos pa él pa casa. Las ovejas y un par de cabras o tres y a lo mejor una oveja paría dos borreginos y le arrimaba uno y lo criaba, la cabra puede criarlo, lo extraña pero el tío coge a la cabra pa que el borrego mame, una vez que ha mamao pos ya está, y luego al otro día la vuelves a coger. Algunas veces dan de lao al chivo, son mu tontas, algunas veces no los quieren pero tú atas la cabra, al lao del chivo, la amaneas y la atas en una habitación hasta que la cabra ya lo coge al chivo. Hombre, normalmente las cabras es mu difícil, los ovejas si son mu tontas porque en la red a lo mejor paren en una noche cincuenta o sesenta ovejas y un borrego se refiega con el otro, el otro se refiega con el otro y la madre a lo mejor no lo quiere al suyo porque se ha refregao por el otro recién nació y entonces los pastores se tienen que dar vueltas y cabeza a ver el borrego que es de esa oveja y la tienen que atar pa que lo quieran.

Si tú tenías cuarenta o cincuenta cabras, a lo mejor tenías dieciocho, diecinueve o treinta chivos, eran mu tardíos porque la crianza era como los niños, no había crianza allí porque nosotros teníamos que comer con las cabras y cuando las ordeñábamos le sacábamos lo máximo, casi toa la leche. Los chivos animalitos daban un zugueton y ya está, na más que pa contenerlo, como no teníamos fuerza de perras pa comprarle pienso a las cabras ni na, a lo mejor olivo, hasta eucalipto, porque talamos un año los eucaliptos que nos

lo dio un alcalde que era en el tiempo de Franco, y después que los talamos nos quería haber encerrao porque los eucaliptos se talan como los chopos, de arriba p'abajo, que no se talan como los olivos, los olivos talas y queda el olivo hecho un abanico, pero los eucaliptos había que talarlos de eso y de que los vio el tío pos decía que no eso. El eucalipto es medicinal y, claro, se los amarrábamos a las cabras por la noche, se lo colgabas, no había que tirárselo al suelo porque al suelo lo pateaban y no lo querían, lo mismo que el olivo, tú le haces un manojo, con unas cuerdas, tienes unos palos y ahí los cuelgas y entonces colgao al cabo de la noche se lo van comiendo, y claro, cuando ordeñabas la leche olía toa a medicina. Pero se lo comen a fuerza de mucha hambre, porque eso es malo.

Los chivos nos costaba mucho trabajo de criarlo, ya cuando eran más grandes le echábamos a lo mejor un puñao de vena, un puñao de veza, que comprábamos, y entonces comían pero el peso no lo tenían y te llevabas unos pocos de meses ahí pa sacar a lo mejor tres o cuatro mil pesetas de veinte, treinta o cuarenta chivos. Hoy con las subvenciones y como está la cosa el chivo tiene toa la leche que quiera, y la que sobre la ordeñas y haces quesos. Pero antes no, antes tenías que comer de los seis, siete o veinte litros que sacabas y a los chivos no le dejabas na. Se te morían muchos porque le faltaba las alimentaciones, eso lo estás viendo claramente en los niños, con un año ya no eres capaz de cogerlo, las alimentaciones de la farmacia, los aseos... pos lo mismo le pasaba a los chivos. Los chivos sacábamos mu pocos, estaban emberríos, y ahí se llevaban dos meses o tres pa recuperarse un poco y había veces que los chivos pa tener dieciséis o diecisiete libras se llevaban dos o tres meses.

[Era mu raro matar un chivo], no lo podíamos matar, entonces la mijinina ganancia que teníamos nosotros si nos la íbamos a comer en casa no hacíamos na, eso era gente que tenía posibles, mataban un chivo o dos y se lo comían. Hoy el que tiene un eso pos mata un borrego o dos cuando llega San Isidro o la feria, hoy no falta pa na pero en aquellos entonces no podías hacerlo.

La leche era casi to el año porque a lo mejor teníamos una tanda que parían en una fecha y la otra tanda parían en otra fecha, que no dejábamos en la misma fecha porque, o si no, nos quedábamos sin leche. En celo salían a lo mejor veinte y a los dos meses salen otras veinte, pero nosotros le poníamos un mandil, que era una lona, al macho pa que ya no cubriese a las otras, pa dejarlas pa más alante porque, o si no, nos quedábamos sin leche. Nos íbamos aviando y de que las otras ya estaban eso, le quitábamos el mandil pa que pisaran a las otras. Teníamos siempre to el año leche porque la leche es un diario. Sacábamos depende, doce o trece litros, la vendíamos con un cántaro de lata, la mujer la vendía, iba por las casas, eran casi siempre los mismos clientes, pero llegabas ahí a las casas esas, y dice uno que no te la puedo pagar, te la pago mañana, llegabas al otro, tampoco te la puedo pagar y a lo mejor llegabas a casa con diez pesetas, después de estar toa la mañana harto de registrar to el pueblo con dos cántaros de leche.

Pa reponer dejábamos tos los años alguna chiva y la cabra ya de que tenía siete o ocho años que ya era vieja, que ya le faltaban los dientes que no podía comer, la vendíamos al matadero aquí en Fuente Cantos. Llegaba el veterinario, las reconocía y se las vendíamos a los carniceros de la plaza. [Valían] lo que daban por ella y ya está, es bicho viejo, y siempre se renovaba. Dejábamos las chivas de las cabras mejores, las que daban más leche, que

tenían más clase y al año ya eran chivas que podían hacer crías. Los chivos los vendíamos to a los carniceros de aquí del pueblo que había seis o siete. Se quedaban con ellos y mataban to los días dos o tres. Vendíamos también chivas, toas las chivas no las podías quedar, dejábamos cuatro o cinco chivas to los años, íbamos renovando a las madres.

El celo le dura a las cabras dos o tres días. Están preñás cinco meses. Los chivos pueden estar mamando un mes o mes y medio o por ahí, que ya empiecen ellos a comer porque mientras no coman no le puedes quitar la teta. Se quitaban al mes y medio, que apenas comen pero la necesidad y la hambre los obligabas a comer. Le cogíamos la mierda de las cabras y le juntábamos en la teta, o bien le poníamos un palo, un betijo que se llama, al chivo, le pones un palo como un cigarro, coges una cuerda se la pones aquí, coges otra cuerda se la pones aquí y se lo metes en la boca, las dos cuerdas van amarrás aquí y se lo atas aquí y ya con el palo ese no puede sacar la leche, ellos pueden comer pero leche no pueden beber. Desde que crían ya se puede sacar leche pa vender y luego dura, después que quitas los chivos, cinco o seis meses, luego dan mucho menos. Nosotros le quitamos el chivo y al mes a lo mejor salía levantá la cabra pero nosotros el macho le teníamos pos to un mandil pa que no le pisaran porque en el momento de que pise deja de echar leche a los dos meses o por ahí, da mu poco, da como un vasino de leche porque se va recogiendo.

Al año podía hacer dos crías, nosotros na más que hacíamos una pero que hay cabras que pueden hacer dos crías al año. La cabra hasta los cinco meses se estaba ordeñando, que ya lo que le sacábamos era na, porque los animales había que dejarlas dos meses o tres pa que se reposara estando preñá, estando preñá a los dos meses o tres normalmente la dejas tú y ya no le saques más leche y sola ya se arruga y ya no tiene leche. El chivo lo dejabas mamando dos meses si tenías más sustento. Podían tener dos chivos, había muchas cabras que tenían collera.

Se compraban chivos o cabras de otra parte, pero era mu raro porque siempre dejabas el renuevo, era mu raro, como no sea que se te muriera y tú decías de comprar un par de cabras o tres por otro lao. El renuevo siempre lo dejabas, tú tenías un cálculo de decir este año tengo quince o veinte chivos y voy a dejar cuatro o cinco chivas. Que las cabras estaban todavía mu bien, no dejabas ninguno, si eran nuevas todavía.

Los chivos una vez destetaos comían lo mismo que las madres. Hombre, no le ibas a echar habas a los chivos, la haba es más gorda, le comprabas una mijita de vena, es mu buena, le echabas una mijita en los dornajos estos pequeños pa ellos, lo encerrabas aparte, le echabas la verza esa, que entonces se sembraba mucha verza, los vaguinos esos negros, que es como los arvejones, pos le comprabas a los labraores una fanega, o dos o tres pa ellos, le ponías una cuba con agua y ya está. Los chivos chiqueninos se apartaban, tú ordeñabas y luego lo soltabas pa que mamaran y luego de que mamaban lo volvías a encerrar otra vez, porque si lo dejabas toa la noche por la mañana no tenías leche ninguna. La tenías que apartar, tenías tus apartaizos aparte y los apartabas. La vena se le echaba a los chivos y pa la madre también si le podías echar alguna, pero [sobre todo] pa los chivos ya cuando empezaban a comer pa darle más fuerza, hasta que ellos ya tenían eso y luego yo lo sacaba con las madres. A las cabras se le echaba también, le echabas un poquito, como una

medía, lo que podías echarle. Eso es el funcionamiento de cómo tú te encontraras, la fuerza tuya de lo que tú tuvieras de perras. No tenías perras, no le podías comprar casi na.

[Enfermedades] tenían lo mismo que las ovejas. Los bichos que tenían en la coquera esa, le salían en la natura, cuando parían a lo mejor, que la mosca anda, como pasa ahora con las ovejas, toas las ovejas ahora que la mosca anda y que tenga una mijina de herida... ahí hay una cagá de la mosca y ya crían bichos, gusanos. Eso lo tienes que curar, nosotros le echábamos zotal, hoy hay otros productos, pero es que a los dos o tres días le vuelven a salir otra vez porque si la herida no se le ha seco, otra vez la mosca anda. Antes era eso, zotal na más, muchas veces le dabas cuando le echabas el zotal con una pluma de una gallina o lo que sea y le dabas alreó de la herida con una mijita de aceite pa que la mosca no andara, porque el zotal a lo mejor en tres o cuatro días a tomar morcilla. Onde hay aceite la mosca le huye, hasta que se seque, puede durar dos o tres días, la obligación tuya es de darle to los días con una mijita de aceite.

Tenían calentura maltas, y las calenturas maltas viene de las cabras según decía el veterinario. A nosotros nos mataron unas pocas, y estaban perdías y ya está. Había dos o tres personas en el pueblo y le echaban las culpas a las cabras. El veterinario vino, era obligao, venía a casa, le sacaba la sangre y ésta tiene calentura malta, aquélla también... Eso no se le nota, eso na más que los veterinarios se lo llevaban a los laboratorios pa tener el eso y ya está.

Y la pezuña, le salen en las patas unas grietas, a las cabras y a las ovejas. La pezuña le entraba en los pezuños, tenía grietas que eso la tenían que curar inmediatamente, y estaba prohibido de que pasara con ellas por tal camino, por tal sitio, hasta que no las curara no podían salir de casa, ya se le ponen ensangrentá. Eso... na, porque cuando había pezuña nosotros le echábamos muchas veces vinagre y sal, que es mu fuerte, con una brochita en aquellos entonces, es lo mismo que cuando se aventaba un bicho, un bicho se avienta a lo mejor con un jaramago, con el carretón, con un jaramago negro, y llevábamos siempre un poquito de aceite, eso es que se hinchan, que cogen aire, y duran a lo mejor tres o cuatro minutos, se te muere de momento, a ver, porque eso revienta, y nosotros llevábamos, que esa era la solución nuestra, que nos costaba mu pocas perras, nos llevábamos un paquete de bicarbonato y el bicarbonato es buenísimo, se lo echábamos en la boca, cogíamos una mijina de agua se la echábamos en la boca y ya está, empezaba a bajársele, a bajársele, hasta que se le quitaba. La yerba tenía mucha bravez, mu verde y los animales comían y se aventaban de enseguida, es lo mismo que los jaramagos negros, eso es malísimo. El carretón cuando está mu verde, tiene mucha bravez, le gusta mucho y había que tener mucho cuidao, llevar siempre la mijita de aceite, bicarbonato, el aceite es contra veneno, le abríamos la boca y se la echábamos y ya está, el aceite se lo come to, to lo malo de la eso. Con la pezuña se quedaban en casa mientras se curaban porque es que no podían andar.

Tiene la basquilla, es una cosa que es por la mañana cuando comen que hay el rocío ese, que hoy toas las probalidades hay, hoy los veterinarios le ponen la vacuna de la basquilla. La basquilla le entra como que no ven, se quedan tontonas, y se te mueren como la leche, eso no sé yo de que saldrá eso, hombre, nosotros le echábamos la culpa a eso, del rocío cuando llega el

mes de febrero, ya en marzo, y la helá igual, cuando está helao había que salir mucho más tarde, en vez de salir a las ocho o las nueve, pos salíamos a lo mejor a las once que ya la helá y el rocío ya se había quitao. Eso cualquier cosa, una mijinina de yerba, de lo que sea, de lo verde, la cogías congelá y ya está. Y la bacera es que se ponen mu gordas y le entra la bacera esa y ya está, también viene de los piensos, porque hoy los piensos le echan la culpa a una cosa, a otra y la bacera viene de los piensos, o sea que no se pega. Hay bichos que comen mu bien y cría ya el cuerpo una naturaleza... no sé como explicarte, un vicio que cría por dentro y se ponen como una persona y come mucho y está mu gorda, que no está normal. A las cabras le entraba mu poca. Hoy existen vacunas y está to estudiao. Lo mismo que los conejos que tiene la enfermedad de los ojos malos y la del higado. Vacunamos una partía de conejos y no se murieron. Por eso los veterinarios están ahí.

Hay plantas que son como las zanahorias, pero eso cuando venían las avenías, es igual que la zanahoria pero se llama la patata, tiene la hoja y esa hoja no le pasa na a ningún bicho, pero es la raíz, y eso se cría na más que en los barrancos, y eso había que tener cuidao por si viene una tormenta, una avenida como este año ha venío, pos nosotros siempre íbamos delante y cuando veíamos una mancha que tiene catorce o veinte, eso le gusta mucho porque le da el fato, y eso en el momento que se lo come pos revientan porque eso es veneno. Hay personas que se han muerto creyendo que eran zanahorias. Pero eso no se crían na más que en los Bodiones, en las riveras y en lo barrancos. Con las hojas no les pasa na.

Y las bellotas no le pasaba na, les venían bien a las cabras. Los higos no, eso pa los guarros. Tú no ves la bellota, eso sí, y las aceitunas también se la comían mu bien la cabra, lo que pasa es que por la mañana ¡tienes el corral de huesos!, porque están toa la noche y el hueso lo echa fuera. Pa la cabra la haba. La cabra, la vaca, la oveja, eso le da mucha leche, la haba es mu lechera, pero no había perras pa comprarlas.

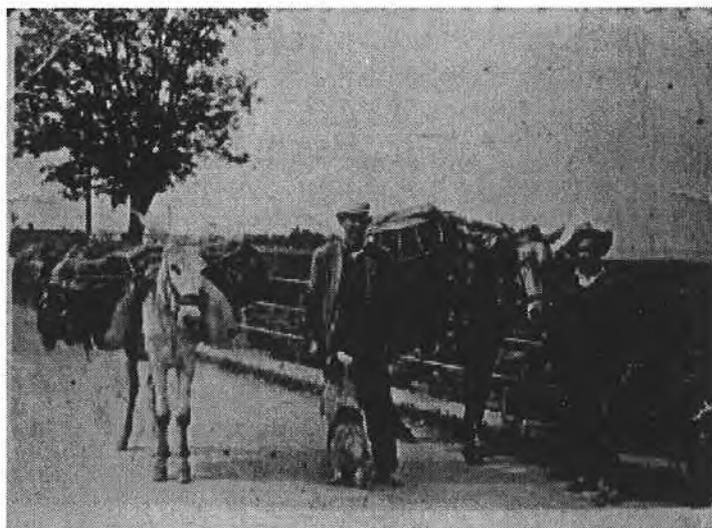
Con los lobos no había problema porque las cabras iban toas las noches al pueblo a sus corrales. De toas formas en la campiña había pocos lobos.

Hacíamos queso. Vender la leche era mejor, pero a lo mejor había una época que no se vendía la leche porque a lo mejor había más o lo que fuera, o no eso, y teníamos que hacer el queso, pa venderlo. Hombre, a lo mejor dejábamos uno pa nosotros pero normalmente lo vendíamos to. Eso echas la leche en una cuba, le echas el cuajo, que era de chivo, el chivo cuando está mamando tú matas un chivo y entonces el chivo tiene una bolsita, y esa bolsa tú la cuelgas y eso se pone duro, una bolsita que lleva de los orines, que esos no son orines Eso lo coges tú, le pones una cuerdecita y la cuelgas, que eso se seca, una vez que se seca, coges con una navaja, vas cortando una mijita y luego lo machacas porque eso se pone duro y de ahí haces el cuajo. Eso se lo echas a la leche, la leche le das tú vueltas y la dejas ya quieta. Si la leche está recién ordeñá no tienes porque darle calor, pero si la leche está fría pos la pones en algún brasero, le pones una temperatura que se caliente, porque cuaja antes y cuaja mejor, si no, tarda mucho en cuajar. Una vez que echas el cuajo, le das vueltas a la leche y luego después coges un cuchillo y cuando ya esté cuajá la leche le das dos o tres cortes y el suero viene arriba. Luego lo coges con una cuchara, con un cazo, lo echas en el molde, en unos aros de lata o de esparto. Aquí era lo más común de esos de lata, los teníamos nosotros,

eso lleva un gancho y le vas dando la vuelta pa apretarlo. Por la mañana le das vuelta y vuelves a apretarlo hasta que ya no eche caldo ninguno. Las sal se le echa cuando acabas de hacerlo, lo vuelves y le echas otra mijita de sal. Lo cubres de sal por cima porque es la sal la que conserva el queso, porque o si no luego después se va enseguida. Es lo mismo que el jamón, el jamón si no tuviera sal pos lo podías tirar. Eso al otro día le das la vuelta, un par de días o tres le das dos o tres vueltas y ya está. Ya lo cubres [de sal] y ya lo dejas, mismo con la sal y to, luego le das otra vez otra vuelta, y ya no le echas más sal. Ahí ya no aprietas, lo aprietas cuando lo vas haciendo, cuando le das la primera vuelta se aprieta otra vez, y luego coges el aro y cierras el aro, y ya está, y tú veras si escurre o no escurre. Luego se colocaban en unas tablas.

Nosotros normalmente lo vendíamos fresco. Que tú lo querías conservar, le tenías que echar una mijita de aceite, que es como se conserva el queso, se metía en aceite en tinajas, lo cubríamos, lo dejas un par de días, lo sacas y ya está, después de sacao dura mucho tiempo. Ves, aquí teníamos nosotros unos tarros que todavía se conserva, cuando teníamos los agostaderos que a lo mejor nos quedábamos por ahí, traíamos la leche aquí. Tarros, cantarillas [también se llaman]. Si las quedábamos allí, ordeñábamos en el campo y luego ya por la tarde, con el sol posto, nos la traíamos nosotros pa que las mujeres vendieran la leche. Si la dejas mucho tiempo se pone mala, en el invierno no. Antes se traía la leche to los días. Si no la vendías tenías que hacer queso y haciendo queso no había problemas. Cinco litros de leche hacen un kilo de queso, el tío que sepa hacerlo, hay quien con siete o ocho litros no hace un kilo de queso, porque la leche no está bien cuajá, porque la leche hay que darle vueltas, cuando tú le vas a echar el cuajo tienes que tener un sistema pa darle vueltas a la leche. En vez de darle así, (a la derecha), tú haces así, con la mano no, hay un aparato, como un cazo que lleva como una paleta. Le vas dando vueltas así, (de abajo hacia arriba), y luego tú coges y la pones así y paras la leche porque si tú no paras la leche no deja de dar vueltas en la cuba. A derecha o izquierda, y mientras está dando vueltas cuaja pero no cuaja na más que la mitad de la cuba, la otra mitad no cuaja y quiere decirse que entonces la producción no hay na que hacer. Tú echas el cuajo y mueves la leche de arriba p'abajo y una vez que dé cuatro o cinco vueltas que se ligue bien el cuajo con la leche, entonces pones el cazo en la cuba así pa que la leche se pare y entonces se para la leche y la dejas quieta ya hasta que cuaje, y luego de que vaya subiendo el cuajo p'arriba coges como un cuchillo y haces así y le das dos o tres cortes a la leche y la dejas un par de minutos o tres y el suero to viene p'arriba. Y de ahí vas pasando al aro, lo vas apretando un poquito, le echas otra vez, luego le das un gancho y ya está, ese es el proceso. El cuajo no coge el medio de la cuba cuando le vas dando vueltas, por eso se para con la paleta. Y el suero hay quien lo bebía mucho y lo ligaba... lo vendíamos, nosotros vendíamos el suero y to, lo migas con pan y hay personas que cenaban por la noche con eso.

## 2. Entrevista a Antonio Pacheco, recovero de Monesterio (29, febrero, 1999)



«Este hombre que iba conmigo era Manuel Chavero (derecha) que tiene una huerta ahí en la ... Se dedicaba a vender fruta en el Real y otros pueblos. Que ha muerto ya. Curaba los huesos y las cosas de esas, en El Real y eso, y aquí lo mismo»

Yo empecé desde chico porque mi padre era recovero y eso lo viví desde que nací. Mi padre vino aquí sobre el año 34, se casó aquí y en el 35 nací yo y empecé el oficio con mi padre. El vino de Malpartida de la Serena que es el pueblo de la recova de toa España, porque de ahí han salío to los recoveros. Eso es un pueblo de Extremadura que yo creo que cuando llegó Cristobal

Colón a América ya había gente allí haciendo la recova. Eso es lo mismo que en Campanario la pimienta y la tripa, en la Zarza los pellejos y el tabaco, y hay pueblos que cada uno se dedicaba a una cosa.

De Malpartida salieron los primeros remitentes que eran antes los que había en Barcelona y en Madrid, que eran los que arrecogían la recova, y salieron de ahí por toa España a hacer lo mismo. Mi padre tenía un cuñao remitente que estaba en Llerena. Remitente era donde se vertía to lo que con las bestias trabajábamos por aquí. En Zafra había otro de familia, en Fregenal estaba Manuel, es decir, en cada comarca había uno de Malpartida que era remitente, el que recogía a los cargueros. De ahí se mandaba a Madrid y a Barcelona, que eran las dos plazas que se trabajaban con la recova. El remitente era el que arecoge y el que lo distribuía desde ahí y los cargueros le llevaban a ese. Nosotros le arrimábamos el ganao a mi tío y al remitente ese y cuando fui yo ya mayor le metía mi padre a la cosa de mandar directo a Madrid. Facturábamos en Fuente Cantos.

El recovero trabajaba el huevo, la gallina, y el derivao ese na más. La Comercial de Aves Nacional de Madrid tenía plaza en Madrid y en Barcelona. Se mandaba por ferrocarril desde Llerena y en Mérida que había que hacer trasbordo había puesto uno por la casa que es el que le echaba de comer al ganao porque se trasbordaba de un tren a otro. Los que iban a Madrid ya no comían, pero los que iban pa Barcelona había otro en Madrid en la estación que se encargaba de cuidarlo los que tiraban pa Barcelona. Como antes era to por ferrocarril pues eso era lo que había, y nosotros con las bestias arrimando. Cada remitente tenía su gente que le trabajaba, y ese era el oficio de recovero. Cada remitente tenía una zona. Mi padre empezó aquí, Calera, Cabeza la Vaca, Segura, Arroyo de León, Cala, Santa Olalla, El Real, Almadén, Santa María y La Puebla era el recorrido que nosotros teníamos aquí y otros por otro lao y eso era lo que había. Yo tuve la misma zona que mi padre.

Salíamos mayormente, un suponer, de Llerena descargao ya, La Puebla, Santa María y el Real. Si no había bastante que no se hacía la carga nos acercábamos a Almadén, y de Almadén al Real otra vez y aquí. Si había la carga entera ya directamente desde el Real sin pasarnos por aquí a Llerena por Pallares. Veníamos pa acá, o bien por Montemolín mismo, o bien por Pallares pasábamos otra vez a trabajar pa acá. Llegábamos a casa y al otro día cogíamos Calera, Cabeza la Vaca, Arroyo del Molino, y según, hasta donde se hacía la carga, y si no pa atrás. Pero vamos, la zona esta es la que hacíamos nosotros. A ca cuatro días pa Llerena, que se completaba la carga. Había veces que si yo iba a llevarla mi padre ya me tenía aquí preparao otro viaje y lo llevaba, pero eso cuando yo ya fui mayor. Cuando fui mayor con doce años, no es como ahora que ... Una carga eran sesenta o setenta gallinas, por ahí oscilaba. Eran gallinas, pollos y gallos. Era lo que había antes.

Antes la gallina no se compraba a peso, se compraba a ojo. Había tres clases, el pollo, el tomatero y el gallo, y de gallinas había primera, segunda y tercera, según la grasa que tuviera. Eso se veía por las plumas. Eso el que lo sabemos, lo sabemos. No una gallina porque estuviera gorda tenía grasa y había otras que estaban delgás y tenían grasa que eran las que iban pa hospitales y eran las más pagás. Eso no se le ve en el plumaje, sino levantándole la pluma, según tenga el punzón de la pluma metío así se ve si tiene grasa o no. Una gorda lo tiene [el punzón] como cuando dicen "te sa

puesto la carne de gallina". Cuando se ponen los pelos así, pues así tiene la pechuga que es adonde se ve la grasa, sino tiene la tiene amoratao, como cuando uno tiene calentura que tiene mu mala cara y mu afilao. Eso son cosas que las trae la práctica, no es que ... Nosotros lo primero era revisar el ganao. Ya te digo. Había gallinas que estaban mu gordas y no valían pa na, otras que estaban quebrás, ... el oficio.

También cogíamos toa la clase de pellejos, de la liebre, el zorro, la cabra, de conejo. Era un suplemento que se compraba a la misma vez. Eso to iba a Llerena a un remitente que había, y a los de la Pimentera que le dicen aquí, que vive en la calle Sevilla, Rufino Delgado, el suegro de ese es el que compraba aquí las pieles y los hermanos los mandaban también a Barcelona. Esos eran remitentes de lana y pellejo que iban de Llerena a Barcelona.

Y los cuajos que también vendíamos por ahí. Los cuajos son de los chivos, y los vendíamos por la parte de la sierra del Real. Los traían esa gente hechos. De los chicos salen los cuajos porque de los grandes no puede ser el cuajo, tiene que ser del chivo chico.<sup>100</sup>

Comprábamos la cera de las colmenas pa mandarla hacer. La cera según pa donde fuera. Venía uno de Zafrá y otras veces se llevaba a Guadalcanal que había una fábrica pa deshacerla y hacer las velas y otra de curtir pieles mayores de vaca, bestia y cosas de esas mayormente. La de cabra y eso nos salía mu malas y no se mandaban nunca a hacerlas, de bestias mayores y vacunos sí se preparaban ahí.

A Guadalcanal también las llevé yo, y mi padre también. Algunos encargos se mandaban. Aquí al padre de José Antonio Lancharro le llevé yo lo menos seis o siete una vez. Ellos las traían pa hacer jáquimas pa las bestias y ..., vamos, lo llevaban los talabarteros pa los trabajos suyos.

Aquí es donde menos se dormía. En casa es donde menos se dormía. Ahí en la sierra del Real había noches y días que no veníamos al pueblo porque ahí en la parte de la sierra estaba to el mundo en el campo y nosotros íbamos de cortijo en cortijo y de casa en casa arecogiendo. Era raro la semana que no dábamos la vuelta por un lao o por otro.

A mi los huevos mayormente en la zona del Real y Santa María que era la zona que yo de joven fue, por ciertas circunstancias, la que más me metí en ella. Tenía mi clientela y me aguardaban y hacía la carga muchas veces sin dar una voz. Muchas veces llegaba a la posá y me decía la posaera: "Antonio, que vayas a tal sitio", y cogía y hacía la carga sin dar voces siquiera por la calle. Había gente que le decía "¿Cuándo viene Antonio? Ya está al venir. Pues cuando venga que se acerque a casa". El contacto era la posaera, el posaero o los hijos.

En fonda no nos íbamos a quedar. Sí había, pero esa era pa la gente de perras, pa los viajeros. Nosotros en los aparejos de las bestias y esa era la cama y ya está, y de comer si nos juntábamos unos cinco o seis, que a las posás iban de toa la gente, pues se ponía comida pa dos y antes de levantarse de comer a poner cada uno lo que cupiera. Esa es la costumbre que había en la posá. Se hacía la comida, se encargaba uno de hacerla y de comprarla, que

---

(100) Este era un tipo de cuajo muy usado antes. Consistía en el polvo procedente del estómago ya seco de un chivo si este moría siendo pequeño, cuando su estómago sólo contenía leche.

antes la comida que había era patatas, arroz y bacalao que era lo más pronto que se hacía. Si llegaba uno y nos juntábamos cuatro o cinco en la posá, como siempre se esperaba a gente, se decía “vamos a echar pa dos más”. Después comíamos, y antes de levantarse de la mesa decíamos: “Venga, a siete reales, a dos pesetas, tres pesetas”. A pagarle a quien se había encargao de comprar y pagarle a la posaera que te cobraba por guisártelo. Esa era la norma y la vida que había. Eso por la noche, por de día cada uno comía de sequillo de lo que fuera. Eso era por la noche cuando mayormente se convocaban la gente, el jarriero de una cosa, el otro ...

La comida en casi tos laos la posaera se encargaba, nos la hacía la posaera y había que echar pa ellos también porque la jambre entonces.... Que había cinco, pues había que echar pa seis o siete porque los zagales de ellos también comían porque no tenían otra cosa.

Posá había en un pueblo por mu chico que fuese, yo no conocí un pueblo en España donde no hubiera posá en aquellos entonces porque era el tren de vida. Eso es como ahora los hoteles de la carretera cuando vamos con los camiones, pss. Antes, llegabas a cualquier pueblo y lo primero que aprendías era la posá y la panadería. Esa era obligao cuando llegabas al pueblo que fuera.

Los precios eso era irrisorio en aquellos entonces. La gallina extra valía siete pesetas, la mejor, la otra cuatro pesetas, seis pesetas, según. Pero vamos, la más cara eran siete pesetas. Eso te hablo de los años 40 y tantos, en los años 52 ó 53 ya me salí yo del mundo ese.

Había tres clases de gallinas: la extra, la semigorda y la gorda. Eran cinco o seis pesetas y la otra cuatro o cuatro y media, cinco. Se barajaba media peseta, dos reales. Los huevos la docena cuatro cincuenta, y tos por igual. Lo único que los huevos en Llerena había que pasarlos porque no es como ahora. Como no era como ahora que son los huevos del día que antes se compraban en cortijos, pues había que reconocerlos, por si iban algunos huevos malos. El sistema que había entonces era un aparato, una caja con dos bombillas por dentro y seis agujeros por arriba. Nos poníamos dos, el que llegaba cargao pa pasarlo y el que lo cogía pa envasarlo en la caja con viruta pa mandarlos. Yo los cogía de las angarillas, de tres en tres que se cogen, y los ponía encima de la caja y se veía si estaban claros y el otro se encargaba de cogerlos de allí. Si estaba claro estaba bueno. El oscuro, el güero estaba malo. Que había jambre, pues metíamos un huevo entre las dos lámparas y con el calor se cocía, y a la hora ya nos lo comíamos. Ese era el bocadillo que teníamos.

En el recorrido te acercabas y preguntabas: “¿Hay algo que vender?” y ese era el sistema que había. “Pues sí, pues no, pues a otro lao, pues aquí estuvo...”, como en el campo era lo mismo que aquí en los pueblos, se juntan: “Pues fulana decía que si venías que te acercaras que tenía que vender algo”. A los chozos en busca de los pellejos de los borregos que se morían, de los cabritos..., el sistema nuestro na más que era ese.

La cera tengo una idea de cómo se pagaba, sobre siete reales el kilo, a dos pesetas me parece que no llegaba.

La pellica [piel] de conejo al real, la de la liebre a cuatro gordas. De eso me acuerdo como si fuera ahora mismo. Pellicas, después había ya la piel que era la jineta, el de zorro, el gatomonte, que en eso del Real había mucha caza y se compraban muchos pellejos de esos. De ahí traíamos muchos. El pellejo

tiene su tiempo pa comprar y cuando están en espelecho no valen un duro. Ahora mismo [mes de marzo] la piel ya no vale na, la época de los pellejos es el otoño, es la buena. Después cuando empieza la primavera y empiezan a criar y eso, ya el pellejo se descompone. De lince yo no conocí ninguna, de gatomonte mucha, y de jineta y cosas de esas que yo recuerde, hasta el lobo, que los he visto delante del caballo mío, andando. La piel de lobo no valía na, esa no se compraba no sé porque.

Lo temporada de los huevos y las gallinas es como todas las cosas. Ahora a los dos o tres meses de postura se vende la gallina y antes no. Antes se tenía el tiempo bueno, que era de aquí [marzo] pa'lante. Hay un refrán que dice: "Por la vendimia vende tus gallinas y por Navidad vuélvelas a comprar", porque por la vendimia ya ha dado la postura y por Navidad las compras y en el tiempo caliente, ya en febrero empiezan a poner en el campo. Se compraba menos en el medio, y en vez de hacer una carga de huevos en cuatro días lo hacías en más. Nosotros teníamos la ventaja aquí, de que a lo mejor si traíamos diez docenas de huevos, pues se dejaban en casa, y cuando se juntaba una carga entera o combinaba mitad y mitad, de gallina y huevo, iban andando pa'lla.

Las angarillas<sup>101</sup> estas llevan dos cuerpos, uno arriba y otro abajo, otras sólo llevan un cuerpo. Esas de abajo eran jaulas partidas y las de arriba eran canastas. Nosotros mayormente llevábamos los huevos arriba y las gallinas abajo. En las angarillas esas cabían unas sesenta docenas de huevos y setenta gallinas. Después, en esto que ves [ver foto], las gallinas llevábamos otro acoplamiento. Llenábamos las dos y después dos sacos llenos arriba de la angarilla que se amarraban en las crucetas de las angarillas y aquí en el medio iban dos sacos también de gallinas, llenos.

Nosotros pa la venta en Llerena, una vez que llegabas teníamos un sistema, por cierto, era un sistema que hoy ninguno de ustedes lo pueden comprender. El sistema nuestro era comprar y llevarle a mi tío. Se clasificaba el ganao, yo llevaba setenta gallinas, y a lo mejor sacaba cinco gallos, cuatro pollos, cinco tomateros, diez gallinas gordas, diez extras, diez de tercera, se sacrificaban y se apuntaban aquí. Eso se mandaban con las de los otros compañeros, iban toas a Madrid, y eso se vendía a la Comisión, el remitente. En Madrid no lo compraba nadie, allí se encargaba la Comercial de Aves y eso que te las arecogía y las llevaba a la subasta, y según saliera en la subasta eso cobrabas. Cobraban ellos una comisión y el dinero te lo mandaban a ti, es decir, que no había plaza fija. Si la plaza subía ganábamos tos, lo mismo que es el dinero ahora, como la bolsa. Ese era el sistema de vender las gallinas y los huevos. Si la plaza subía que el remitente aquél cogía y vendía caro, porque es que ahí no había truco porque eso iba pasao to por unas cajas que eran como los economatos que había antes en las entradas de los pueblos, que según entrabas y salías así pagabas. Es decir, nosotros la venta la teníamos segura hecha. Había veces que a lo mejor teníamos una carga, que te creías que ibas a ganar dos pesetas y le ganabas cuatro duros, y otras veces que llevabas una carga buena que ibas a ganarle cuatro duros, pues te venías a dos pesetas. Se ganaba, sí, porque las normas que había es que si estaba estipulao una gallina extra en once pesetas en Madrid, mas barato no la vendían, la guardaban pa mañana o pasao que la plaza subiera. Eran unas normas

(101) Los recipientes que llevan las bestias en la fotografía.

como si ahora tú le dices al banco "no vendo". Ese era un sistema bonito, no como el de hoy. Ustedes no lo comprenden, ni mis hijos ni ninguno. Eso era diario.

Había de to, porque había cortijos mu grandes que no tenían a lo mejor ganao, y había casillas chicas que había mucho. Y en la Nochebuena, los pavos, que aquí nosotros los traíamos andando de Santa María y del Real y eso, los traímos aquí y de aquí andando a Llerena. Por Navidad, del diez al veintiuno como mucho es lo que se compraba.

Eso del ganao [gallinas y pavos] dependía de los dueños. Había dueños que a la gente que tenía allí no les dejaban de vivir y le tenían asignao seis gallinas y no podían tener más, a los caseros, porque decían que se comían lo de los guarros o lo de los mulos. Lo que había antiguamente, y había casillas que eran de su dueño y tenían un bando de gallinas que era de donde sacaban pa vender el huevo y la gallina pa criar a los hijos. Y el otro le decía el dueño: "Aquí no puedes tener más de cinco gallinas o seis". Entonces era mu grande el cortijo pero no había ganao. En el Moro de Julián Flores era lo mejorcito en ganao. Ahí nosotros hemos compraó mucho ganao y en el Baldío que tenía otro en vera La Puebla, lo mismo. Ese hombre tenía ganao a punta pala en los cortijos. Quizás tenía tanto porque le gustaba tener y era suyo no del casero. Había otros aquí que también tenían mucho ganao que estaban de arrendatarios en la Cabra, en lo de Murga.

Aquí la gallina que se tenía antes era la pa, colorá, y otra que era mu buena de carne pero mu mala de huevo, era la javá. Aquí en esta zona la javá prosperaba poco, no las había, pero después había una zona que era Cala, Arroyomolinos, Santa Olalla y Zufre que ahí eran casi toas las gallinas javás y no se cogían huevos, ahora, pollos estupendos. El gallo, el pollo y el tomatero que eran los tres tipos. El que menos valía era el gallo como es natural, y por ahí se cogían mu buenos pollos. También había gallinas blancas, pero la pa era la que más con el huevo rojo, por fuera no por dentro, el cascarón. No te equivoques. Ese cascarón es más duro y a nosotros se nos rompían menos. Se rompían pocos porque iban en paja, empajaos. Poníamos paja abajo, se echaba una camá de huevos, se le iba metiendo paja. Como se traían antes del campo en los tarros y eso es más seguro que las virutas. Luego ya en Llerena se metían en cajas, setenta docenas la caja de dos cuerpos. Allí se empajaban con viruta fina una vez que llegabas, pero era mejor la paja, más segura.

Palomas las traje unos pocos de años pa el tiro pichón, pa los cazadores de la feria. Aquí no había palomares. Sí en Villagarcía y por allí. En algunas fincas había palomas, cuarenta palomas ahí en los Acepaos a la intemperie que habría unas doscientas parejas que ni se cogían siquiera. Palomas había en tos los cortijos, sin palomar, pero donde yo te digo había un palomar que pusieron con cajas de madera de algún capricho del jefe y las tenían en las paredes del cortijo colgás.

Había que tener cuidao con los huevos porque a lo mejor se encontraban un nial que era añejo y como a la vista no se nota. Yo te distingo el huevo si me fijo en él y no entra ni uno malo, porque el huevo que esté ya güero tiene brillo y se pone azulino una mijina por dentro en el cascarón. Pero eso hay que ser mu experto y pararse mucho.

Otro mal que tenían los huevos era que estuvieran embebíos. Date cuenta lo que te voy a decir: el huevo lleva una cámara y cuando el huevo se seca se pone embebío, coge aire y se le queda un tanto vacío en la corona. Estaban rellenos y al cocerlos por ejemplo se ha embebío, pues eso le pasa lo mismo que al huevo añejo que se recoge. Tú lo ponés al trasluz de una luz o del sol y se ve. Si está embebío en cuanto lo toques una mijina salta la cáscara porque ha perdido la fibra que tiene por dentro.

Que estuviera roto, otras veces que el huevo se suelta y te lo pones en el oído y se nota, pero como ibas cogiendo de tres en tres en las manos, y otras veces cogíamos cuatro pa engañar a la que estaba allí pa llevarnos un huevo, que to hay que decirlo. Si podías coger cuatro y hacerle de ver que na más que iban tres en la mano también lo hacías. Ya sabías que te llevabas un huevo pa aquella noche cenar.

Eso era cosa de las mujeres, de las caseras, casi siempre. Le deban el tanto por ciento a la casera por sacar los pavos, por los huevos también pero poco. Date cuenta que El Real por ejemplo tenía a lo mejor 5.000 habitantes y en el pueblo había 1.000, los demás estaban tos en el campo. Aquí Pedrote tenía los suyos, la Huerta de Garrote, los Lancharro, en el Moro el que más. La casera se encargaba de sacar, echar las pavas porque el pavo es mu tonto pa sacarlo y tenían eso. Pa que se esmeraran una mijina le daban el tres, digo yo, o el cuatro. No estoy cierto. Ya sabes que si sacabas diez pavos se llevaba su parte. En lo de Julián Flores se cogían doscientos y trescientos pavos muchos años.

La temporá del pavo son cuatro días, pues se empezaban a recoger en los cortijos porque ya los tenías compraos de antemano, esa era una compra que estaba echa ya. Decíamos, un suponer: "Hay que mandar como máximo el día veintiuno los últimos", que la Nochevieja no era como ahora, no existía. Algunos se mandaban pa reyes si quedaba alguno retrasao. Poníamos una fecha y hacíamos los cálculos y cuando hacías la remesa aquí, andando pa que estuvieran allí el día veinte. Se empezaban a recoger los más lejos y se traían a casa y los que estaban más cerca se dejaban pa los últimos días. La zona del Real y Santa María los dejábamos tos en Santa María. Allí los acarreábamos en un corral arrendao a la posá y si no había en un corralón cualquiera. Se compraban bellotas a punta pala y poníamos a un muchacho o dos que se machacara las bellotas.

Lo único que valía más el macho que la hembra, sobre cuatro pesetas. Por cierto, que un año tuvimos una... Una ruina se decía entonces a lo mejor con 20.000 duros, porque el pavo tiene la viruela que es una de las enfermedades más malas que le salen al pavo. Se le pone la cabeza toa empollá, lo que es la viruela en nosotros como cuando le sale a un chiquillo que le salen y venga a salir puntos. Pues lo mismo es en los pavos. Pero los pavos se trasmite rápido, del pavo a la pava y de la pava al pavo, con el sistema que ahora hay con el SIDA. Rápido, eso vuela. En Mérida se tiraron en la estación cientos y cientos de pavos, y en Madrid, que los últimos se mandaron degollaos, muertos ya, como se mandaba la caza.

Tenían otra enfermedad las gallinas que entraba en casa y no quedaba ni el gallo. Se morían sin tener na. A lo mejor las recogías de noche y por la mañana ibas y te las encontrabas toas muertas en el gallinero, pero en aquellos entonces nadie pudo saber lo que era. Nosotros conocíamos la que estaba

mala, te voy a decir el síntoma: le metías el deo en el culo y to lo que tardaba el deo (es como cuando tú tienes diarrea) se le descomponía el cuerpo y ya sabías que estaba mala. A todas se le metía el deo y si estaba mala "Ahí la tienes", y ya está, y no se compraba, y eran mu pocos los que se ponían buenos.

Eso es una cosa como la enfermedad de los guarros que hubo algún contagio que se metió nadie sabe cómo. Yo me acuerdo, sobre el 40 ó 41, no sería más, que las palomas aquellas que venían aquí a la montanera, aquellas bandás de palomas. Aquí en la parte del Real y aquí mismo en Los Endrinales, en las quedás entraban dos millones de palomas y se quedaban millón y medio muertas en el suelo aquella misma noche. Eso fue el 40 ó el 41. Se morían a chorro los animales esos de alguna enfermedad que pasaron, y con las gallinas pasó lo mismo. Después ya llegaron las vacunas, empezaron los pollos de carne a caparse, que se capaban no como ahora, sino que había que abrirle debajo del ala y romperle el costillar y cogías como el lápiz este por dentro y le metías un alambre de acero y le echabas una lazá. Le cogías las gallauras desde lejos, le tirabas de los alambres y le cortabas las gallauras y era la manera de capar que había. El que los capaba. Eso lo hacía cualquier aficionao y en los cortijos que se empezó a hacer entonces. Luego se empezó a hacer la capa abriéndole una raja y metiéndole una pastilla, pero eso es más moderno, de la época vuestra como aquel que dice. Esa capa de cortárselos se hacía en los años 40, antes no se hacía porque yo recuerdo que un primo mío estuvo haciendo la carrera de médico y le dio por capar los pollos y lo llamaron a muchos sitios. Pablo Jiménez, ese de Llerena, ese tenía una granja de gallinas que fue de las primeras que se puso por aquí, y mi primo fue a caparle muchos pollos a ese, que no era na, tendría quinientas gallinas y una vaquería.

Otra cosa lo mismo, aquí antes los guarros los capaban gente de Almadén, cuatro hermanos que venían que no eran veterinarios ni na. No es como ahora que ya los capan los veterinarios. Pues lo mismo pasaba con los pollos, algún aficionao y era el sistema en cuanto empezaban a engordar y ya no cogían las gallinas ni na.

Pa septiembre salían los primeros pollos que salían del frío, los tomateros, con los tomates que eran entonces. Ese era el pollo. La temporá que salían los pollos era de pollos y de gallinas, pero la gallina era continuamente, una por una cosa y otra por otra. Esa no se cortaba y los pollos sí. Las gallinas se vendían porque estaban viejas y porque hacía falta pa comer.

Había dos sistemas de vender las gallinas y el huevo, y vender una docena de huevos pa poder comprar un pan porque el huevo sin el pan no se comía, y nos tocó mu duro aquello. Nosotros comprando y pagando. El pavo grande costaba dieciséis pesetas y hasta veinte se pagaban, pero eran pavos, no lo que hay ahora. Eran pavos de dieciséis y diecisiete kilos de montanera, y otra carne. ¿Eso de ahora vale pa algo?. Si eso es estopa. La pava la mitad justa. Si el pavo valía veinte, la pava diez, y a base de bellota y de campo. El pavo era na más que pa Navidad, no como ahora que se compra de esos de granja y cosas de esas que eso no vale pa na. El pavo se echaba pa Noche Buena, además, en un Madrid no se gastaba un tío diez duros en un pavo que podía costar allí o lo que fuera, como no fuera en ese día ya está. Que los habrás visto en las películas viejas que se vendían por La Castellana andando por la calle, con una caña detrás arreándolos y ese era el modo de venderlos.

El pavo no iba al mercado, se vendía fuera parte. Aquí no se vendían como no fuera alguna tornaboda que se matara el pavo que lo mataba el que lo tenía y ya está, en vez de matar otra cosa. La tornaboda era cuando uno se iba a casar, el día antes, como la despedía de soltero que hacéis ahora. En mi casa se mataba tos los años por Noche Buena. Las carnes de aquellos pavos no tenían piensos compuestos ni na, el alimento era otro, como los guarros, que son los mismos pero el alimento era otro. Aquí no probaba un guarro el pienso compuesto nunca, de la yerba a la bellota, y del bellota otra vez a la yerba y a los dos años a la bellota pa salir gordos.

Aquí había uno que era José Hierro, que se dedicaba a matar pavos por Noche Buena y a hacer escabeche de pavos en la feria. Los hacía estupendamente, se daba una traza la madre que pa qué. Llegabas a su casino y esa era la tapa de pavo. Te daba el caldo y la tapa, y en escabeche es como mejor está.

Por aquí no, pero por la parte de Llerena mi gente trabajaban la caza lo mismo, la perdiz, la liebre y el conejo que se mandaban entonces también. Aquí había caza pero no se dedicaban la gente, porque te voy a decir: este pueblo ha tenido, pa que te enteres sobre eso, con estar Sevilla aquí cerca, había gente que se dedicaron a llevarla a Sevilla y subía mucho. Lo que estaba cerca de la capital, como pasaba aquí que había buena combinación aquí tos los del LEDA, que era antes la Sevillana, se llevaban los pájaros de Fuente Cantos y la caza de por aquí y nosotros, mi padre y eso no le... Lo primero es que la caza la tenías que tener un día o dos aquí y no podías. Sin embargo cuando llegaba a Llerena en el acto salían aquella noche misma pa Madrid o Barcelona por el ferrocarril y aquí nosotros no le tocamos nunca al palo ese.

Mucha miseria que pasé yo. Nosotros en aquella época que es no tuvimos nunca dinero pero no nos hizo falta de na, comíamos to los días. En mi casa gracias a Dios no había en abundancia pero no faltó porque lo que se ganaba era poco, pero poco se necesitaba y ya está. En la parte de por ahí pues había que pasar calamidades como to'l mundo las pasó. Ibas y en muchos pueblos no había pan porque por esa zona del Real y por ahí lo único que había era mucha leche y mucha caza. Comprabas un conejo y lo cocías y te jartabas de carne sin pan, y encima te bebías un litro de leche por na. Después, en casa, nosotros en casa no estuvimos malamente, no hubo nunca pa tirar pero tampoco hizo falta.

Esos pueblos de Santa Olalla y por ahí no se sembraba na. Ahí no hay trigo y como no les llevaras a la gente con el trasperlo ahí no se comía na. Teníamos que llevar hasta la paja pa las bestias porque no había ni paja en las posás.

Estraperlo lo hicimos tos en aquella época. Llevabas café, hasta piedras de mechero he llevao yo. Eso las que venían las traían los camiones de Algeciras que venían con los camiones de pescao. Paquetes de cien que venían de Marruecos. Las piedras de mechero las llevabas donde quiera porque eso no aumenta na. Llevabas diez o doce paquetes de eso en el bolsillo. Café hasta doscientos ocho kilos me quitaron a mí en Llerena, del Camello en un caballo. De modo que fíjate tú si hemos hecho de to. El café lo traíamos de la zona esa de Portugal. Pregúntale al padre del alcalde dónde íbamos por café, y a su tío. Hemos hecho de to. La época se atravesó así, de tó y ya esta.

Del campo he sido también, pero lo de menos. Ese oficio lo conozco

algo. Aquí el único que tenía vacas era el Conde de la Corte y la condesa en aquellos entonces. La vaca colorá, la retinta aquella de los cuernos abiertos, vaca de vientre que se le decía, no la cruzá de ahora, y una vaca suiza que había en cada cortijo pa leche. La condesa Roja los Endrinales, y el Conde la Corte en Mejías, aquí pegando al pueblo, a la Cabra. Bravo ahí no hubo nunca, ese lo tenía en los Bolsicos, en Jerez. Los Hernández tenían unas pocas de suizas y tenían un lechero puesto, ahí en Las Humbrías. Las cabras en la parte de la sierra tenían piaras Pedrote, o Julián Flores, pero pocas. Aquí el terreno ha sido más bien de ovejas.

El cundío era a lo mejor dos litros de aceite, dos kilos de garbanzos, un kilo tocino, un kilo morcilla..., y se le daba a los mozos a los trabajadores que estaban con el ganao que a lo mejor ganaban dos pesetas y lo demás en cundío. Veinte panes, le daban veinte vales pa que fueran a la panadería a retirar el pan. Lo que ajustaran, y un tanto por ciento en el ganao, un tres o un cuatro era, según el pastor o el porquero. Eso era el cundío. Aquí excusa no se usó, eso por la parte de Fregenal y Jerez, por ahí, aquí el cundío.

En ese cortijo que la gente descendía de Santa María y tenían amistad con mi padre y luego conmigo, pues yo en vez de quedarme en Santa María que el cortijo está a cinco kilómetros de Santa María, me venía, me ajorraba la comía, me ajorraba el pienso del caballo que lo echaba de allí y comía con ellos. Había una amistad grandísima, y daba lugar a to eso, me enseñé a ordeñar más o menos y cosas de esas.

Yo soy crio y nació aquí y el oficio que tuve hasta que me tiré a los camiones y ese laberinto fue ese.

## BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, R. 2001. *Los entramados de la diversidad. Antropología social de la dehesa*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz.
- ACOSTA, R. (e.p.). «Ecología, Santoral y ciclo festivo». *Revista de Estudios Extremeños*.
- AMAYA, S. 1.999. «*Lo que es de muchos no es de nadie*». *Estudio antropológico de una propiedad colectiva en Extremadura*. Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz.
- AMAYA, S. 1999. «Los Caleros y La Cuadrilla de El Tieso». *Revista de San Isidro*. Ayuntamiento de Bodonal. Bodonal de la Sierra.
- BAUMEISTER, M. 1996. *Campesinos sin tierra. Supervivencia y resistencia en Extremadura*. Diputación Provincial de Badajoz-MAPA. Madrid.
- BRAUDEL, F. 1986. *El Mediterráneo*. Espasa. Madrid.
- CAMPOS, P. 1981. *Economía y energía en la dehesa extremeña*. MAPA. Madrid.
- CENTRO DE DESARROLLO COMARCAL DE TENTUDÍA. *Centáurea. Boletín de Información Ambiental de Tentudía*. Monesterio.
- DÍAZ DEL MORAL, J. 1929. *Historia de las agitaciones campesinas andaluzas*. *Revista de Derecho Privado*. Madrid.
- EQUIPO PLURIDISCIPLINAR DE LA CASA DE VELÁZQUEZ. 1986 *Supervivencia de la Sierra Norte de Sevilla*. MAPA-Junta de Andalucía- Casa de Velázquez. Madrid.
- FLORES DEL MANZANO, F. 1994. «Trashumancia y pastoreo en Extremadura: su influencia en la sociedad y cultura tradicional». En G. Barrientos (ed.). *Trashumancia y*

- cultural pastoril en Extremadura*. Asamblea de Extremadura. Mérida. pp. 309- 339.
- GINER, S. 1977. «La estructura social de España». En A. LÓPEZ (ed.) *Poder y Clases sociales*. Tecnos. Madrid. pp. 73-133.
- GOBIERNO CIVIL DE BADAJOZ. 1948. *Plan General de Ordenación Económico-Social de la Provincia de Badajoz*. Badajoz.
- GONZÁLEZ DE MOLINA, M. y SEVILLA, E. 1993a. «Ecología, campesinado e historia: Para una reinterpretación del desarrollo del capitalismo en la agricultura». En E. Sevilla y M. González de Molina (eds.). *Ecología, campesinado e Historia*. La Piqueta. Madrid. pp. 197-218.
- GONZÁLEZ DE MOLINA, M. y SEVILLA, E. 1993b. «Introducción a la segunda parte». En González de Molina, M. y Sevilla, E.(eds.) *Ecología, campesinado e historia*. La Piqueta. Madrid. pp. 257-266.
- GONZÁLEZ, J.A, 1995. «Clientelismo en el Mediterráneo». En C. P Kottak. *Antropología*. McGraw-Hill. Madrid.
- JARA, A. 1989. «El castaño. Arbol frutal». *Hojas divulgadoras del Ministerio de Agricultura*. Ministerio de Agricultura Nº 23-24/78HD. Madrid.
- LÓPEZ. A. 1992. *Extremadura*. Asamblea de Extremadura. Mérida.
- MARTÍNEZ, J. 1968. *La estabilidad del latifundismo*. Ruedo Ibérico. París.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, 1979. *Mapa de cultivos y aprovechamientos 1: 50.000. Hoja 897-898*. Madrid.
- NAREDO, J. M.; RUIZ, L. y SUMPSI, J.M. 1977. «La crisis de las aparcerías de secano en la posguerra». *Agricultura y Sociedad*, nº3. pp. 9-67.
- NAREDO, J.M. 1978. «Antecedentes y características de la sociedad jerárquica que sostiene en Extremadura el expolio, con especial referencia al Plan Badajoz». En VV.AA. *Extremadura saqueada*. Ruedo Ibérico. Barcelona. pp. 11-25.
- NAREDO, J.M. 1983. «La crisis del olivar como cultivo "biológico" tradicional». En *Agricultura y Sociedad*, Enero-Marzo. pp.166- 287
- NAREDO, J.M. 1986. «La agricultura española en el desarrollo económico». En R. Garrabou et al. *Historia Agraria de la España contemporánea. 3 El fin de la agricultura tradicional (1900-1960)*. Crítica. Barcelona. pp. 455-498.
- OJEDA, J. F. 1987. *Organización del territorio en Doñana y su entorno próximo (Almonte). Siglos XVII-XX*. Ministerio de Agricultura. ICONA. Madrid.
- PARRA, F. 1988. *La dehesa y el olivar*. Debate/Círculo.
- PARRA, J. 1992. «Estudio agroecológico de El Real de la Jara. Proyecto Fin de Carrera». ISEC-ETSIAM. Universidad de Córdoba.
- PÉREZ YRUELA, M. 1979. *La conflictividad campesina en la provincia de Córdoba, 1931-1936*. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- PÉREZ, J.A. 1995. *Yunteros, braceros y colonos. La política agraria en Extremadura*. MAPA. Madrid.
- RAMOS, L. 1998. «Estudio sobre la potencialidad del castañar en Cabeza la Vaca». Inédito.
- RUIZ, M. 1986. *Sustainable food and energy production in the dehesa*. Food and Energy Nexus Programme. United Nations University.

- 
- SCOTT, J. 1985. *Weaponts of the weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. Yale University Press.
- SEVILLA, E. 1980. «Reflexiones teóricas sobre el concepto sociológico de latifundio». En A. de Barros (ed.). *A agricultura latifundiaria na Península Ibérica*. Fundación Gulbenkian. Evora. pp. 29-46.
- SEVILLA, E. 1987. «El campesinado». En S. del Campo (ed.). *Tratado de sociología*. Taurus. pp. 14-347.
- THOMPSON, E.P. 1971. «The moral economy of the english crow in the eighteenth century». *Past and Present* nº 50, . pp. 76-136.
- TOLEDO, V.M. 1993. «La racionalidad ecológica de la producción campesina». En E. Sevilla y M. González de Molina (eds). *Ecología, campesinado e Historia*. La Piqueta. Madrid. pp.197-218.
- WOLF. E. R. 1982. *Campesinos y sociedades campesinas*. Lábor. Barcelona..

*Mesto*. Del latín *mixtus*. Planta mestiza de alcornoque y encina. Nombre dado a varias especies de árboles fagáceos del género *quercus*, híbridos de *quercus suber* y *quercus rotundifolia*. Son frecuentes en Extremadura y en la comarca de Tentudía.

*Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía* es una publicación periódica que pretende sacar a la luz investigaciones acerca del patrimonio natural y cultural de la comarca extremeña de Tentudía, así como reflexiones sobre sus posibilidades de desarrollo y progreso.

La edición de *Mesto* corresponde al Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, entidad sin ánimo de lucro que gestiona diversas iniciativas de desarrollo local en la comarca.

*Número publicado:*

*I. Comer en Tentudía*

