

2.3.3. La alimentación

Como hemos dicho, los porqueros se encargaban de cuidar a los marranos y prepararlos para ser guarros gordos en la montanera. En el tiempo entre el destete y la entrada en montanera de lo que se trataba era de que se desarrollaran pero sin engordar, con una alimentación que era de crecimiento y, sobre todo, de mantenimiento. El cochino era el que más requería de un aporte suplementario a la vegetación espontánea de la dehesa, ya que no consumía ni pasto seco, ni monte ni ramón de las encinas. Cuando no había hierba verde debía ayudárseles con el grano procedente de las hojas de cultivo. En cualquier caso, al tratarse de una alimentación sobre todo de mantenimiento (recordemos que algunos animales tenían año y medio antes del engorde en montanera) no era mucha la cantidad de comida que se les echaba. Las fincas buscaban hacer el menor gasto posible en grano porque la productividad de las tierras para el cultivo no era mucha y las compras de fuera de la explotación se restringían al máximo. A este propósito servía la raza ibérica, de canales ligeras y poco exigentes en comida, apta para sacar el máximo rendimiento a pocos recursos alimentarios, muy rústica y adaptada a las condiciones locales de clima, relieve y comida. En economías bastante menesterosas, pero también en medianas y grandes fincas de propietarios bastante mezquinos, algo que no era ni mucho menos infrecuente, los cochinos presentaban un aspecto famélico en tiempos de verano, ejemplo extremo de cuanto estamos explicando. Un guarda de Bodonal nos ilustra sobre esto que queremos decir:

“Los guarros se engordaban casi siempre de dos años, no como ahora que se engordan de seis meses. ¿Esos van a ser como los que tienen dos años?, si es imposible. Pueden echar ocho arrobas comiendo los piensos estos que los violentan, pero entonces los guarros tenían dos años y no tenían dos arrobas porque le echaba un roción de cebá mientras más larga mejor y no comían los animales. ¿Cómo iban a tirar?. Pero claro, cuando entraban en la montanera, como eran viejos ya, pos na más que se pegaban dos panzás no los conocía

nadie...”

S., Bd.

Aunque hay que hacer algunas matizaciones acerca de que fueran dos años los del ciclo en casi todos los casos y de que entraran en montanera con dos arrobas, cosa bastante exagerada pues iban a la bellota con más peso, la cita nos da buena idea de la dinámica de la alimentación del cochino. Se trataba de que la mayor cantidad de kilos la pusiera con el alimento del que mejor rendimiento sacaba el cerdo, y al menor coste de producción, dicho sea de paso. Sobre la cortedad en el suministro de alimento por parte del dueño, valga el relato de un mayoral-porquero:

“...[como era] un señor así miserable, el ganao no lo custodiaba como era debío, pos siempre estaban los cochinos ruines. Yo no podía poner de mi parte na más que el trabajo, el miramiento y tratarlos mejor, pero de poco sirve que los mirara bien supuesto que no había comía.”

C. E., Mt.

Dentro del estereotipo negativo que algunas gentes del llano se formaban sobre la sierra, y en un contexto de distorsión sobre la realidad de esos pueblos, el siguiente fragmento nos sirve no obstante para abundar en esa idea de que se daba muy poca comida a los cochinos.

“... ahí gastaban poca paja, esa gente era mu mísero pa el ganao. [Riéndose] Na más que decían: “ya gulipean”, cuando empezaba a arrebañar una mijina de yerba el ganao, ya gulipean. No le echaban na. Esa gente de ahí, en la sierra había menos, y pienso tampoco gastaban apenas, los guarros se veían tos correr por las sierras esas. (...)Y tenían que estar los guarros dos años, entre hartarse de correr, buscar toa las tagarnillas... y ahora se coge un guarro y a los diez u once meses está muerto.”

C. J., Fc.

Algo que aparece recurrentemente en las entrevistas es el hecho de que los cochinos, al llevar mucho tiempo acostumbrados a comer (poca comida desde luego), luego aprovechaban mucho la montanera. Por eso mismo se valoraba la capacidad de los llamados guarros reviejos, esos guarros más viejos (del año anterior y que llevaban tiempo comiendo) que luego eran los de más rendimiento en la bellota. Evidentemente, como hemos dicho, se huía de tener los cochinos más tiempo del preciso, sobre todo de pasar dos veranos, como es el caso de los guarros reviejos. Ahora bien, cuando se compraban guarros de fuera, mientras más reviejos mejor.

La primavera era tiempo agradecido para los cochinos por su generosidad en hierbas y para los porqueros por el sosiego del ganado debido a ello. Era un pastoreo descansado que permitía al porquero y al zagal, si iban los dos en una piara, estar juntos la mayor parte del tiempo y volver a la casilla a comer todos los días, pues el ganado no se iba a recorrer la finca en busca de alimento, ya que lo

tenía de sobra. A diferencia del ganado de rumio, las hierbas, los hartones de la misma, no suponía para los cochinos problemas de basquilla o congestiones de diverso tipo, a lo más alguna diarrea que otra cuando la hierba era mucha o tenía en su composición mucha agua. Lo mismo podemos decir del efecto de la helada sobre la hierba, que tantos problemas daba a las ovejas. En el caso del cochino no era tan problemático que saliera bien temprano en tiempo de fríos.

Las hierbas preferidas de los cochinos son las hierbas gordas como el *carretón*, la *lengua de vaca*, la *lechugueta*, los *tenedores* o *segadores*, etc. Esto no es ninguna excepción porque otras especies también las prefieren. Ahora bien, los majadales eran abundosos en este tipo de alimento y, como ya dijimos, eran los cochinos los que más los aprovechaban mientras que la oveja los rechazaban, dicen que huyendo del olor de su propio orín.

Los majadales, así como los posíos viejos, la tierra que ha llevado muchos años sin roturarse, además de su valor productivo tenían un valor estratégico de primera magnitud. En efecto, en tiempo de otoño, cuando aun no había hierba, con las primeras aguas, con cuatro gotas, eran los primeros en echarla.

Como en las fincas convivían varias especies animales, existía cierta prelación de prioridad entre ellas dependiendo del aprovechamiento de que se tratase. Si en la montanera los primeros en entrar en cada hoja eran los cochinos, con ciertas hierbas no sucedía lo mismo.

“En la henera, en el cencío, lo primero que se metía eran las ovejas. Los guarros iban siempre a lo más apurao porque el guarro estropeaba to, con el hocico, con las patas, y eso estaba más cencío, siempre se le daba al ganao de rumio, se dejaban cachillos sin segar que tuvieran menos, haces que se farataban al amarrarlos y eso los que mejor se los comían era si había alguna vaca o las ovejas.”

M. M., Bd.

Como ya hemos dicho, la hierba era para los cochinos, verracos y cochinas de cría incluidos, y suponía más bien un entretenimiento. Los tenía mantenidos pero con ella no ponían demasiado, aunque la hierba sí criaba a los marranillos. Era un sustento barato, sin coste podríamos decir, para el ganado de vida. Cuando se secaba la hierba venía el gran problema para los cochinos, por la dificultad de digerir la celulosa del pasto. Aquí también tenían valor estratégico los pastos de lugares más umbríos, de las cañadas y *ojetales*, así como los del goteo de las encinas, que al estar más preservarlos del sol mantenían más tiempo la hierba verde. En cualquier caso, estas hierbas no tardarían mucho en secarse. El único alimento en verde que quedaba entonces a los cochinos era el de las proximidades de los lugares con agua. En verano los cochinos buscaban los barrancos, arroyos, riveras y ríos, en parte porque soportan muy mal el calor al no sudar debido a su capa de grasa, el tocino. Gustaban de meterse en el agua o embadurnarse con el barro para refrescarse, de ahí el dicho *disfruta más que un guarro en un charco*. Junto a los lugares húmedos encontraban también vegetación de ribera, algunas hierbas y grama, hozando si era preciso para encontrar raíces. En Bodonal nos cuentan los pequeños propietarios

cómo echaban los cochinos hacia la zona del Arroyo del Pedruégano.

“... en el Pedruégano, que había una vega grande, y por allí se mantenían los cochinos. Los soltaba cuando estaba el barranco bueno, que no llevara mucha agua. Se entretenían en comer, por la tarde los arrecogías, les echabas de comer. Los de vida, unos hociquean en los tamujos, otros se entretienen en las vegas en las yerbas, la grama (...) Antes to la gente que estaba sobre el barranco echaba los guarros al barranco.”

M. M., Bd.

Llegado el estío, los guarros habían de buscarse la vida como podían, en muchos casos de manera errática, valiéndose de su poderoso hocico para escarbar. Uno de los alimentos que buscaban con más esfuerzo era la *centenilla*, que se criaba en las sierras. El que éste fuera el casi exclusivo alimento en algunas fincas hacía que los cochinos estuvieran tremendamente macilentos, de ahí que, por ejemplo, en Pallares, para referirse a una persona que estuviese muy delgada se decía *parece que está a centenilla*. También lampaban los cochinos por la raíz del helecho, más circunscrita a zonas elevadas y más húmedas, por ejemplo el macizo de Tentudía, como nos cuentan en Calera.

“En esas fechas llevaban los guarros al Moro⁵⁰ y había una yerba que se llamaba centenilla, que tenía unas porretinas en la tierra clavás y llevaban pjaras y cogía el amo donde estaba la centenilla y le escarbaba un trozo con un sachó o un azaón hasta que lo probaran y empezaban a hozar y ellos solos lo buscaban y se ponían anchos, se tiraban toa la tempoá de verano allí. La centenilla es una vareta mu fina p’a arriba y abajo tiene la porretina a especie de una cebollina, es de medio metro y otras más chicas.(...) La centenilla no se cría en tos los sitios, eso mayormente se criaba en el Moro, en cerros y tierras maluchas. Otros la raíz de los helechos. Se comían y se ponían gordos algunos guarros, no pa matarlos, pero pasaba el verano y no se tenía que gastar ni una gorda y cuando empezaba la bellota se lo traía, se había chupao en el Moro dos o tres meses con la raíz del helecho y la centenilla. La raíz del helecho es como un pan por debajo y el guarro empieza a morderla y a mascarla y se las come lo más tierno y estaba alimentao.

Entonces llevaba guarros allí cualquiera. Se juntaban dos o tres y llevaban los guarros, dormían donde quiera porque ni había lobos. Los empicaban en un sitio donde hubiera una fuente pa que bebieran, porque en verano lo principal es el agua o un barranco. Después le hacían un corte en los helechos con un azaón y se empicaban y después no se movían. Ponte que cada uno llevara catorce o quince o veinte guarros y cada día iba uno a verlos, se juntaban dos o tres, no hacían más que hozar y comer y no se movían de allí. Eran particulares del pueblo que los llevaban a una fuente porque están to el día en el agua.”

B. N., Cl.

Este aprovechamiento de los helechos y, sobre todo, la forma de organización de los ganaderos para tal fin es exclusivo de Calera, no se encuentra en ningún otro

(50) Zona del macizo de Tentudía.

pueblo, pero sí existían en la comarca otras formas de hacer pasar al cochino los apurados trances del tiempo en que aun no había hierba verde. En efecto, en lugares tan distantes como Pallares y Bodonal, lo que nos da idea de que sucedería en más pueblos, encontramos entre los pequeños propietarios una práctica que consistía en dejar los cochinos sueltos, a *pelota* durante el día, de tal manera que campeaban por doquier buscando algo que comer, sobre todo las bellotas verdes que se cayesen. Hay que tener en cuenta que esto sucedía a final de verano, cuando se habían levantado las mieses y no quedaba nada en el campo, con lo cual los cochinos no podía menoscabar recursos importantes, toda vez que el pasto, comida de los rumiantes, no lo comían. Cuando ya empezaba a haber bellota curada, madura, se había de poner fin a este libertinaje porcino:

“Antes estaban tos lo guarros a pelota por ahí por esas jesas, no los arrecogíamos. En el verano estaban los portillos abiertos y se entraban en esta cerca y la otra, y se le iba midiendo la comía. Era la única preocupación, que tuvieran hasta la feria. Muchos no tenían, siete o ocho, y se le echaba una cuba de pienso, pero cuando llegaba la feria⁵¹ ya no había que echarle de comer porque corrían toas las cercas por ahí, las que se iban cayendo se iban comiendo y se ponían mejor, hasta que ya llegaba la hora de las bellotas que se ponían curás y entonces ya se quejaban los vecinos y había que hacerlo y se metían cada uno en lo suyo, pero un mes o mes y medio estaban corriendo to lo que había y se iban aviando y aunque se juntaran con los de otra gente venían. Por aquí por este sector mío así era.”

Z. J., Bd.

Como dijimos, cuando no había para los cochinos nada, o muy poco, de lo que el campo ofrecía espontáneamente, aunque fuera a regañadientes y con el máximo racionamiento, había que echar mano de aquello a lo que a la tierra se le forzaba a producir. Tenemos así otro ejemplo de la sensata ingeniería agronómica de la dehesa. Los cultivos, además de otras funciones ya referidas, eran el suplemento vital de los cochinos en verano. Una vez agostados los pastos, los cereales y leguminosas ya secos tomaban el relevo y entraban a ofrecer sus granos como alimento del ganado. El grano tenía una doble virtud, en primer lugar estaba maduro a principios de verano, en el momento preciso. Había más grano disponible cuando más se necesitaba. Por otro lado, como semilla dura y seca se podía almacenar, no pudría ni perdía valor, con lo cual estaba disponible para cualquier necesidad de pienso a lo largo del año.

El primer grano que podían aprovechar los cochinos lo era a diente y se trataba de restos de cosecha en los rastrojos, pues siempre se caía algún grano o espiga al suelo en la siega. Los cochinos, por sus características biofísicas eran quienes mejor aprovechaban cuanto en el suelo cayese, incluso si estaba algo enterrado. Era por ello que el cochino tenía prioridad en el aprovechamiento de los rastrojos, en el espigueo.

Los espigaderos eran tanto los de las hojas de cultivo de la dehesa como

(51) El día de la patrona de Bodonal, la Virgen de Flores, es el 8 de septiembre.

los de tierras calmas de los propios pueblos de la sierra o de las campiñas próximas, en la zona de Fuente de Cantos, Bienvenida, Montemolín o los Llanos de Llerena, donde se arrendaban o subastaban en lotes los rastrojos. Otro caso era el de los grandes propietarios de fincas de dehesa que también disponían de tierras de labor en la campiña. Incluso, en casos puntuales y de grandes explotaciones muy metidas en la lógica empresarial más moderna, había cochinos que iban a rastrojeras del Valle del Guadalquivir, a la provincia de Sevilla e incluso a la de Córdoba, como nos cuentan en un caso en Pallares. Hay pueblos donde no se constata el traslado a la campiña, como por ejemplo Santa María de Navas, Bodonal o Cabeza la Vaca. En cualquier caso, los rebaños de fincas pequeñas no salían a las campiñas. A veces, los cochinos de grandes fincas llegaron a estar tres meses en los espigaderos, pero lo más habitual era que fuera poco tiempo el que anduvieran por los llanos, toda vez que tras los guarros habían de entrar las ovejas, a las que preferentemente estaban destinadas las rastrojeras.

Un lugar que tenían mucha relación con los espigaderos para cochinos en la campiña era Fuentes de León, por un lado debido a que al no sembrar mucho en la dehesa se llevaban a la campiña. Pero, como quedó dicho más arriba, en ocasiones no era que los cochinos de la dehesa fueran a los agostaderos de la campiña, sino que las dehesas, sobre todo las de Fuentes de León, que no criaban cochinos los compraban en las campiñas cuando salían del espigueo, tras haber aprovechado los recursos que la campiña podía ofrecerles: hierbas y espigas. Una fórmula que a veces se daba era la de la reposición, como ya se dijo también.

Cuando los cochinos de la dehesa iban a la campiña lo hacían bajo el cuidado de los porqueros de las dehesas, que se trasladaban allí con todo lo necesario, en algún caso, hasta las gallinas.

“Pa cuidar los guarros iba con un palo y pa el espigueo llevaba un látigo. Era de cuero con un mango chiquitito de madera. En el agostaero hay que llevar los guarros más arrecogíos porque hay huertas, melonares, sitios donde no se pueda entrar y el látigo funciona. Por la noche en los agostaeros se quedaban en una majá que tenía. Si acaso no tiene majá se quedan en un corral al raso. Al mediodía te lo llevas a siestear a un sitio donde hay agua y, en cuanto llevan allí dos días, en las mismas camas que tienen pa el mediodía se quedan por la noche. A las diez o las once ya estaban en la sombra, al agua. Pero no se pueden quedar metíos en el agua porque se le pone tierna la pezuña y se pone mala. Luego a media tarde se sacaban otra vez hasta las once de la noche. Estando comíos, en cualquier sitio se tendían. Los porqueros estos se quedaban al raso, era poco tiempo, cuando acababan, que no comían ya los guarros, a marchar.

C. E., Mt.

Para el caso de Fuentes de León, donde se compraban los cochinos de las campiñas, eran los empleados de las fincas de campiña o porqueros contratados en la campiña por el comprador de Fuentes los que se encargaban de su custodia en los rastrojos.

“Tienen dos látigos, uno chiquetino que es como el de aquí, tiene un par de

metros y tiene otro que tiene sus seis metros lo menos de largo, un cachino de cabo que tiene poco más de una cuarta. Los dos látigos tienen el cabo así, luego una correa de material trezá y va de mayor a menor, una correa trezá que tendrá que ir empalmá, de cuero, porque aquello tiene seis metros y en la punta ya le ponen una cuerda, una pita de amarrar los sacos, un cachino rabo así. Aquello cuando le mete un estacazo pega un berrío como un tiro, eso pega un estampío... y al guarro que coge no se le olvida, ese pega un chillío..., ¡la fuerza que mandará eso... !La cuerda es la que hace la pupa a ellos. Y ya digo, los domina como les da la gana, van tos juntos, espigueando, comiendo y no se menea ninguno. Nosotros no somos capaz de lidiarlos, se escapan, y por eso busca Cárdeno allí a gente, especializao en esas cosas, desde chiquinino han estao y... lo mismo que los vaqueros de los toros bravos, nosotros ¿qué vamos a hacer con eso?.”

B. J., Fl.

Dentro de las propias fincas, el aprovechamiento de la espiga por el cochino era sistemático. Puede pensarse, y alguna cita lo apoya, que la cantidad de grano que aprovechaba el cochino era menor en las senaras de los colonos y pejualeros que, al no poder aprovechar el rastrojo, se esforzaban en segar lo mejor posible y no dejar apenas pasto ni grano. Se puede suponer asimismo que donde más resto de cosecha quedaba sería en las hojas dadas a destajo.

Pero volviendo a los espigaderos de dentro de las dehesas, constatamos algunos casos de roces entre agricultores y ganaderos de la misma finca por el aprovechamiento de las rastrojeras, como nos alumbra un informante de Cabeza la Vaca.:

“Los rastrojos se aprovechaban primero con cochinos y después el demás ganao. Los mayoresales tenían un porcentaje en cochinos y le interesaba meter los guarros y a veces reñían con los aperiaores porque estos llevaban un tanto por ciento del grano, que hacían eso los propietarios pa que miraran por las cosas, y el mayoral de cochinos se metía casi en las cargas y el aperiaó si le farataban una carga le perjudicaba, al amo no, a él sí. Aquel metía las cochinas de cría primero, una piara.”

H. R., Cv.

Como hemos visto, el grano que se le suministraba a los cochinos para mantenerlos en el verano era racionado estrictamente, se le echaba lo justo para mantenerlos, pues se trataba del producto más costoso y no se podía permitir que pusiesen kilos que luego podían perder con el calor y el campeo estival. La imagen que hemos presentado de indigencia de muchos cochinos no debe hacernos creer que en todas las fincas estaban en condiciones deplorables, sino que en la mayoría, sobre todo en las más aseadas, estaban en lo que se consideraba el óptimo, mínimo si se quiere, para su mantenimiento. Recuérdese que algunos propietarios tenían tierras en las campiñas, abundosas en grano, y graneros o *doblaos* llenos de cereal y leguminosa para cuando menester fuere. Eso sí, se gastaba sólo lo preciso, que a veces era, como suelen decirnos, un *rocioncino*.

El grano se le solía echar bien en comederos cerca del lugar donde habían de pernoctar o bien en el suelo, pero en un espacio limpio y barrido, para que lo aprovecharan mejor. Echarles de comer era también una manera de acostumbrarlos a acudir al lugar. A veces, el porquero les llevaba en alguna bestia los costales hasta el sitio en el que pasaran el día, junto al difícil frescor de algún barranco.

De entre los granos para cochinos destaca sobremanera la cebada, seguida de los altramuces y los *chícharros*. Se trataba, claro está, de granos que no competían con la alimentación humana y propios, sobre todo en los dos últimos casos, de tierras de mala calidad, de segundo año o *erba* que, sin embargo, contribuían también a salvar el bache de esta estación crítica. Otra vez estamos ante recursos que pueden parecer marginales pero que resultan estratégicos en esta lógica ecológica de la oportunidad y la optimización. Como vimos, la cebada se usaba en todo tiempo, por ejemplo para lechones, verracos y cochinas de cría. Era el grano que en mayor volumen se almacenaba, servía para todo tipo de animales y, de los granos para pienso, era el que más superficie ocupaba. Cuando no había grano suficiente, y no sólo nos referimos a la cebada, se compraba en las campiñas próximas, como veremos en otro apartado. Por ejemplo, por la falta de siembra, en Fuentes de León también había gran movimiento de grano entre este pueblo y Fuente de Cantos, el granero de la comarca.

Los *chícharros* y los altramuces, aquí llamados *chochos* o *habichuelos*, eran piensos de verano. Estos últimos conformaban raciones de simple mantenimiento y, aunque en alguna ocasión se utilizasen para otros animales, su producción era prioritariamente para el cerdo. Se producían en las dehesas y las campiñas, de tal manera que éstas últimas, donde apenas había cerdos, eran una fuente de aprovisionamiento para las dehesas de la sierra. Especialmente significativo era el caso de Montemolín, zona de tierras de labor pero de suelos cortos, con lo cual la producción de leguminosas de este tipo era una de sus vocaciones y así constatamos un mercado de éstas hacia los pueblos limítrofes de dehesa.

Los *chochos* eran un grano indispensable durante el verano para los cochinos, pero sólo para los que iban a entrar en montanera. La variedad que se cultivaba en la zona era el altramuz amargo pues, aunque hubo experiencias en algún caso de sembrar *chochos* dulces, no dieron resultado. Al ser amargos, habían de cocerse para que el cochino los comiera y, sobre todo, para que no le causara problemas. En efecto, el altramuz amargo es muy fuerte, contiene muchos gases, razón por la cual existían en todos los pueblos cocederos de *chochos*, bien para consumo de las fincas en el caso de las más grandes o bien para cocerlos a maquila a otras fincas si se trataba de pequeñas explotaciones. Tras cocerlos en una caldera, los *chochos* pasaban a distintas albercas en las que se les iba cambiando el agua para endulzarlos. Después se ponían a secar al sol antes de envasarlos. Todo este interesante proceso y el mundo con él relacionado puede comprenderse leyendo el capítulo de los cultivos en la dehesa dedicado a los cocederos.

Si tan importantes eran los altramuces en el ciclo del cochino se debe a dos razones de peso. Por una lado servían para, con poca cantidad, mantener entretenido al cochino durante el apurado trance veraniego, debido a que el grano

hincha, aumenta de volumen en el estómago del animal, así que *con poca comida estaban hartos todo el día*. Por otro lado, y quizás esto fuera mas determinante, era la manera de *ir abriendo* al cochino, era lo que daba lugar a que el cochino hiciera estómago de cara a la montanera, a lo que también podía contribuir el que el altramuz hinchara. Tengamos en cuenta que el cochino estaba muy delgado y acostumbrado a comer poco durante mucho tiempo y de lo que se trataba era de que llegara a comer mucho en poco tiempo. Para llevar a cabo esta transición de manera no traumática entraba en liza el altramuz, con cantidades crecientes a medida que se aproximaba el tiempo de la bellota.

“Y a los cochinos entonces to este tiempo de ahora se le estaban echando chochos, los altramuces, ¿sabrás lo que es?, eso le echabas y como se hincha, se lo comían endulzaos y secos. Luego el bicho bebía mucha agua y estaba to el día hartete, y a eso voy, como ya iban las tripas ensanchando pos el cochino se abría y cuando ya llegaban las bellotas pos el bicho lo que quiere hacer es hartarse pa llenar la panza, y si lo entras así, como un sable, mientras se abre y no se abre pos se te va la mitad de la montanera.”

G. J., SI.

De las habas también se decía que abrían al cochino, pero era un pienso menos frecuente, por más caro, reservándose como vimos para las cochinas de cría. En Calera nos cuentan que en fincas pequeñas, y para los cochinos que se engordaban con higos, la función de los altramuces para abrir al cochino la desempeñaban el centeno cocido con coles.

Pero volviendo a la dehesa, aunque encontramos otros tipos de grano como pienso, éstos son más raros, menos generalizados, como es el caso del propio centeno, la avena, el maíz o los garbanzos negros. Estos últimos no eran aptos para el consumo humano y eran los cochinos los que los aprovechaban y en algún caso poco habitual podían hacerlo a diente.

“Antes había algunos que le echaban un puñado por la tarde y se engordaban mejor, pero la gente no se quería gastar dinero y no le echaba casi nadie y ahora es al revés. Se le echaba pienso si había y hasta garbanzos negros, chícharos, habas. Sembraban garbanzos negros y eran pa los guarros directamente. Los traían de por ahí fuera, de los Barros y de por ahí, yo no los sembré nunca. Es un garbanzo negro y más menúos que éstos. A lo mejor tenías garbanzos duros que no eran pa comerlos y también lo echabas a los guarros. El garbanzo es lo mejor que pueden comer, y los chícharos y habas. Los chícharos son como las lentejas ..., los guisantes son iguales, las matas son iguales. Se sembraban y en vez de cogerlos verdes pa guisantes lo dejabas que se secaran y luego los arrancabas, se trillaban y se recogían. Si se cogen como guisantes son lo mismo.”

Z. J., Bd.

“Había garbanzo negro que se sembraban y to igual que los otros, en tierras más maluchas y en cerquillas que pudieran cercar por si no valían comérselo con el ganao luego. Si prometían se arrancaban y trillaban. Era pa cochinas y guarros pa gordos, a los chicos cebá y trigo, cuando eran más grandes yerba,

retales de bellota.”

M. M., Bd.

“Garbanzos negros, por la tarde, igual que nosotros, aunque mala comparación, te hartas de comía y después te comes una tajá o dos de sandía o de melón, era un postre que se le echaba a los cochinos. No le ibas a echar mucho porque ya estaba harto de lo otro pero a lo mejor, aproximadamente un kilo.”

V. J. M., Fl.

Existían otros recursos, restos de cosechas o de procesos de transformación, que los cochinos aprovechaban, sobre todo los de explotaciones modestas. Aunque en el volumen total de la alimentación puedan parecer insignificantes, para ciertas explotaciones pequeñas constituían una ayuda digna de consideración, aprovechando al máximo cualquier posibilidad que se presentara. Además de los desperdicios de las casas, estaban los de las huertas y los frutales, el orujo y pámpanos de la uva y la vid, los suelos de las eras, el mencionado afrecho, los restos de cosecha de olivares y el orujo de la aceituna. Quizás lo más significativo fueran estos aprovechamientos últimos. En efecto, los cochinos eran los animales que podían entrar sin problema en los olivares, ya que no hacían daño alguno a los olivos, no intentaban comer el ramón y el hozar tampoco dañaba a la tierra, más bien al contrario. Por eso, cuando había alguna hierba en el olivar podían entrar a apurarla. Esto sucedía durante poco tiempo y era escasa la cantidad de hierba que podían comer, ya que el olivar se laboreaba mucho para, entre otras cosas, evitar que la hierba compitiera con el árbol. Ahora bien, en la primavera, tras la cosecha y antes del primer hierro de labor, se le hacía aprovechar al cochino no sólo la hierba sino también el *huesillo*, los restos de aceitunas que hubiesen quedado tras la cosecha, incluida la que se hubiese caído antes de madurar. Otro tiempo en que podía entrar era a partir de agosto, cuando ya se empezaba a caer alguna aceituna, que era todo hueso. Esa alimentación suponía poco para el cochino y no ayudaba mucho a pasar las estrecheces del verano. Aludiendo a ello, nos traen a colación un refrán referente a los cochinos *En agosto pagan el costo*. Ahora bien, ya más entrado el otoño, antes de la cosecha de la aceituna y también tras esta, en pleno *huesillo*, sí que podía ser un alivio para algunas fincas. Nos dicen las gentes que a los cochinos se les notaba cuando entraban al *huesillo*, que *se les ponía un pelo mu bonito*. Esto no se ha de tomar sensu estricto, como mejora en el pelo, que además en los cochinos era poco, sino que quiere decir que adquirirían buen aspecto, buena presencia, pues la aceituna les aprovechaba mucho.

Otro subproducto del olivar era el orujo de la aceituna que una vez seco se almacenaba, para poderlo consumir cuando menos recursos hubiera, cuando se agostaban los pastos. En muchos casos se le ligaba *rollón* o *tercerina* (subproductos de la molienda del grano) o se le añadía sal para que se lo comieran mejor. La sal también se utilizaba para atrojarlo y que no se estropeará. Los dueños de olivares podían disponer del orujo de sus aceitunas cuando se molía por tareas, es decir, a maquila, como puede verse en el capítulo del olivar. Unos cuantos dueños de dehesa

también tenían molinos aceiteros, donde molían sus aceitunas, las de la maquila y las que compraban. En otros casos había de comprarse en las almazaras. Era como siempre un recurso para *ir roando la piedra*, ir saliendo del paso, cuando escaseaba la comida. Algunos informantes nos hablan de la riqueza del orujo debido a que, al no permitir la tecnología de molturación un apurado al máximo del aceite de las aceitunas, el orujo tenía bastante contenido de esta grasa vegetal. Otros nos apuntan sin embargo que podía ser fuente de problemas sanitarios, de lombrices o dificultades en la defecación.

El asunto de los higos era cuestión distinta ya que, si bien eran importantes para el engorde del cochino, no se trataba de los cochinos de la dehesa pues los cochinos que comían higos no eran buenos para la montanera, porque el cochino no engordaría dos veces y serían carnes que se perderían. En Pallares, tierra de pocas higueras, nos dicen que la carne de los higos es mala, se vuelve de un aspecto parecido al arroz, se estropea con frecuencia. No serían de la misma opinión ni mucho menos las gentes de Monesterio o Segura, donde el engorde del cochino con los higos era un aspecto fundamental de muchas economías modestas, como se puede ver en el capítulo de la higuera. Lo que nos está revelando esa afirmación es que en zonas donde la dehesa dominaba abrumadoramente, donde la bellota era la base de la alimentación del cochino, y de la economía podríamos decir, había prevención acerca de utilizar los higos antes de la montanera, por la pérdida antes mencionada de kilos puestos y de calidad. No quiere decirse que algunos cochinos que fuesen a montanera, los de algunas fincas pequeñas solamente, no comiesen algunos higos ante la falta de otro alimento, pero sería poco.

El momento culminante del ciclo del cochino, el aprovechamiento y el tiempo emblemático del cochino era la montanera, en su múltiple acepción de tiempo de la bellota, de engorde con bellota y de cosecha de bellota, a todos los cuales designa la palabra. La montanera era lo que daba sentido final a la importancia del cochino en Extremadura. En general, para Europa, es la producción de los bosques de fagáceas, hacia el otoño-invierno la que ha servido de pilar básico al mundo del cerdo. La imagen que automáticamente se viene a la cabeza al hablar de cochinos en Extremadura es la de las piaras de cerdos ibéricos bajo las encinas en brumosos días entre noviembre y enero. La montanera simboliza y culmina la cultura del cerdo en Extremadura. En función de ella se manejaba la arboleda buscando la mayor producción posible de bellota, se talaban los árboles. Los momentos de cría, el número de cochinos y el ritmo y componentes de su alimentación eran igualmente variables dependientes del cebo final en montanera. En fin, los procesos de trabajo en torno al cochino cobraban sentido por la montanera.

Como dijimos, aunque la presencia de otras especies, aprovechamientos y usos presentaba cierta discrecionalidad según las fincas y dueños, el aprovechamiento de la bellota por los cochinos era irrenunciable. Sería una excepción tremendamente llamativa una dehesa en la que los cochinos no aprovecharan la bellota, la negación de la dehesa. Otra cosa eran las maneras en que se accediera a ello. Como vimos, las fórmulas eran el aprovechamiento por los cochinos de la propia finca, la reposición y el arrendamiento.

Antes de que madurara la bellota, los cochinos empezaban a aprovechar el

fruto todavía no hecho que se caía al suelo, las bellotas verdes y aquellas otras que por la zona se llaman melosas, las que aun teniendo una cáscara de color marrón, no están maduras y caen. Era poco lo que podían alimentar, pero servían de entretenimiento al estómago en esos tiempos de escasez de comida, sobre todo en fincas donde los cochinos no eran suplementados con largueza precisamente. Recordemos aquí aquellos guarros que andaban a pelota a final de verano.

El tiempo de la bellota variaba de un lugar a otro, dependiendo de la orografía, los microclimas, los suelos, o la exposición del terreno. No todos los árboles de una finca maduraban al mismo tiempo, los había más tempranos y más tardíos, y eso lo sabían bien las gentes de los pueblos, por ejemplo los corriqueros, sobre todo respecto a las encinas más cercanas a los pueblos. También unas zonas del término maduraban un poco antes que otras, y lo mismo sucedía entre distintos pueblos de la comarca. Estas pequeñas diferencias a toda escala eran conocidas y estratégicamente aprovechadas por los dueños de las fincas. Ahora bien, la principal diferencia estribaba en la composición de la arboleda y, así, donde había formaciones mixtas de encinas, alcornoques, quejigos y/o robles, el tiempo de inicio o final de la montanera se alargaba. Como vimos la bellota de mejor calidad era sin duda la de encina, pero el resto, debido a su maduración más metida hacia el verano, tenía un alto valor estratégico en esos momentos de penuria de alimento en las fincas. Ahorraba pienso y era un alivio para el ganado. La primera de todas era la de roble, que sólo es significativa en lugares de Monesterio y, sobre todo, de Calera y Cabeza la Vaca.

“En algunas fincas empezaban con las castañas y los robles que el año que le toca tiene mucha bellota...La bellota [del roble] se la comen los cochinos, es buena bellota, esa en cuanto empiezan las otras ya no las quieren, es más mala que la de alcornoque, pero se viene mucho antes, casi en el veranillo y pa cuando viene la otra se la han comio.”

H. R., Cv.

La de los quejigos era también más temprana que la de encinas y alcornoques y estos últimos eran de gran importancia por dar dos camadas de bellota, una antes y otra después de la de encina. A la primera cosecha, por analogía con la primera producción de la higuera, se le llamaba la breva. El caso paradigmático de esta buena conjunción es la finca de los Endrinales, cerca de Santa María de Navas, pero en término de Monesterio.

“Ya por la feria del pueblo⁵² ya hay bellotas por ahí, y la de los quejigos ya se la han comio los guarros, la bellota de quejigo y de roble que está más adelantada que la otra. Había algunas pero mu pocas, ahí en la finca donde yo he estao sí había, lindando con los Endrinales, se llama Miraflores o... Valdeflores. Ahí sí hay muchos quejigos, comen los guarros un mes antes bellotas, pa cuando llega la de la encina ya está acabando la del quejigo y luego empezaba el alcornoque. Se le notaba al guarro, de no haber ninguna a comerse la del quejigo. La del quejigo es más simple, la única que hay buena es la de la

(52) La feria de Monesterio era el 10 de septiembre.

encina, y la del alcornoque tampoco llega ni con una honda, ni la del roble tampoco. Hay una bellota de alcornoque que llega una mijina antes que la de encina, la breva que le dice, y otra después de la de la encina.”

C. J., Mn.

Las ferias de muchos de los pueblos, en torno al 8 y el 14 de septiembre, aparecen recurrentemente como hito que marca el inicio del aprovechamiento de bellota de encina. Ahora bien, esto refiere a las más tempranas, a casos puntuales, de poca enjundia, y a mucha apretura de los dueños.

“... como el que tenía guarros a lo mejor no tenía comía, empezaba por la Virgen de Flores casi, empezaba a caerles bellotas, a varearle, a últimos de septiembre o primeros de octubre.(...) Por feria se le daba un bocaio en las encinas más adelantás y que no se llenaran bien pero que comieran un bocaio bueno. Cuando ya las bellotas daban en caerse que ya no se comían toas las que había en el suelo, los ibas atajando de una cerca en otra y se iban engordando.”

Z. J., Bd.

En efecto, bellota podía haber ya a finales de septiembre y en octubre:

“La encina empieza a dar bellotas por octubre, a primeros no se caían y tenías los cochinos y empezabas a varearles, con una trancayera, una vara larga con una correa y un palo en la punta y te liabas a palos con ella hasta que ya se iba rindiendo y se iba cayendo ella sola. En octubre ya se metían los cochinos y ya hasta enero. En enero ya se pesaban.”

B. J., Fl.

De todas formas, el momento canónicamente establecido para el inicio de la montanera, de la entrada de los cochinos formando varas, la fecha en el calendario era noviembre, concretamente para el día de Todos los Santos. Como vimos, ese día era de gran importancia en el ciclo festivo y servía, como tantos otros, para fijar momentos clave del manejo de los recursos, cual es el caso que nos ocupa.

“Como la bellota empieza pa primeros de noviembre, cinco días p´arriba, cinco días p´ abajo, ese era otro ciclo del cochino que se iban a la bellota, y ahí se tiraban tres meses, noviembre, diciembre, enero, que era la normativa que dura un cochino en el campo comiendo bellota. Había años excepcionales que si metías los cochinos y la montanera era buena pos te duraban quince días más y si te cortaba porque siempre ha llovido y ha helao, pos se te helaba la bellota y tenías que abreviarlo y sacarlos antes.”

A. J., Fl.

En las grandes fincas, entrar en montanera suponía una peculiar forma de manejo de los cochinos. Como dijimos, de las piaras que llevaban los porqueros se iban haciendo las varas, o partidas de entre 30 y 50 cochinos al cargo de un *gordero*

que había de ir custodiando a los guarros. Su misión consistía en ir vareándoles bellota cuando no la había en el suelo, en acompañarlos a comer el fruto a pie de árbol donde conviniera en cada momento y en hacer que el aprovechamiento del fruto fuera exhaustivo. Como dicen por aquí, *el guarro gordo quiere compañía*, el cochino en montanera si va custodiado aprovecha más la bellota, no *retaza* o *retalea*, no estropea tanta. El guarro gordo es muy delicado y asustadizo y, de no ir acompañado, va a buscar la mejor bellota, dejando mucha otra atrás.

Como vimos en páginas anteriores, en las grandes fincas se había de buscar a eventuales, normalmente entre los empleados de las fincas, por ejemplo zagales o porqueros, hijos de empleados de las fincas o trabajadores eventuales habituales en las fincas, aquellos a los que se recurría para la tala, las labores de la sementera y la siega, etc. En fincas pequeñas, era la fuerza de trabajo habitual la que se ocupaba de ello. En zonas donde había cercas, como por ejemplo Bodonal, Segura o Fuentes, la bellota se iba aprovechando por cercas.

“Cuando ya las bellotas daban en caerse, que ya no se comían toas las que había en el suelo, los ibas atajando de una cerca en otra y se iban engordando. Mientras veas bellotas en una cerca no los mudas a otra, siempre acostumbras a dejar, porque la tierra no da toa la misma bellota, hay una que da mejor bellota que otra, esa que yo digo que están allí abajo en el Pedruégano, yo los sacaba p’ aquí arriba, por El Sapo y eso, en unas cerquillas que hay por ahí, y cuando los veía yo que no podían vivir de hartos que estaban, los bajaba y los quedaba allí abajo y cuando llegaban allí comían otra vez, comían el doble más porque tenía mejor comer la parte de abajo.”

Z. J., Bd.

Dependiendo de lo lejos que estuviera la finca, los *gorderos* podían volver al pueblo o habían de quedarse en ella. En alguna existían casillas junto a majadas o *chozones* para tiempo de montanera pues, en cualquier caso, el ganado se recogía de noche.

Caso aparte eran los aprovechamientos de la dehesa boyal de Bodonal, donde el suelo era de unos y el vuelo de otros, de pequeños y medianos propietarios.

“.... tú sabes que tiene encinas este, el otro, y yo tenía un cacho de encinas y le echaba diez o doce lechones a esas encinas. Ahí le hacíamos la majá y le vareábamos dos o tres días y los encerrábamos y luego le dabas pelota y ya cada uno sabía su hato, los llamabas y, como los guarros conocían cada uno al amo por la voz, venían los tuyos na más. A lo mejor le dabas dos o tres palos tos los días pa que comieran algo y si venía alguno de los otros los espantabas o le pegabas alguna pedrá y se enseñaban y se juntaban y como si no se juntaban estaban allí tos a pelota en la montanera. Yo llevaba guarros gordos, a lo mejor cuatro o cinco que tenía, y los lechones, y lo bien que los enseñaba que me ponía a varearle a los gordos y los de vida. Les pegaba y se acostumbraban, que a lo mejor se echaban allí al pie muertos de hambre y no venían. Me subía en las encinas y to y si venía uno de los otros [de vida] le decía “riio”, iban que echaban leche p’ atrás y estaban los gordos debajo. Cuando ya quitaba los gordos ya llevaba los otros pa que se comieran lo que habían dejao. Los bichos se enseñan como la gente.”

Casi tos llevaban los guarros a la jesa boyal, y el que más llevaba más ganaba. A lo mejor tenía pocas encinas y llevaba más guarros. Aquello era un negocio bueno pa mucha gente. Se comerían las tuyas y las otras, el que más llevaba más se comía. Ya hace unos pocos de años que ya se guardaba la linde, cuando vino la peste africana que hará treinta años que no se podían tener a pelota. Antes allí le hacía un cacho de majá de chamiza, una choza y una corralá, y los encerrabas dos o tres días hasta que se acostumbraban a que aquella era su majá. Pos ya andaban por ahí, y algunas veces hasta se venían de allí. Encerrarlos no te interesaba porque, como los encerraras, otros se comían la corricá. Yo estuve un año, porque se venían por el camino ese del tío Feliciano, por la mañana temprano se venían a corricar pa aquí pa el pueblo y me dieron quejas. A las tres me levantaba yo tos los días por la montanera y me iba, porque los guarros se acostaban temprano porque estaban hartos, pero a las dos o las tres de la madrugada estaban ya corricando, que los guarros de vida a las dos horas o tres, sin ver ni na, se levantan y yo me iba a la calleja de la jesa boyal y ahí los esperaba y de ahí los espantaba p'atrás y ya se iban y no se venían. Habían probao las bellotas ya aquí en este lao, y no me costaba trabajo, me levantaba tos los días a esa hora, y toa la penitencia la hacía por no encerrarlos, porque si los encerraba la corricá se la comían otros que estaban por allí. Aquel año estuve así, no hacía frío todavía, pero ya una mañana ¡qué frío allí esperando!, y ya no fui ni una mañana, los encierro aunque madrugue pa darle pelota y te acostumbras."

Z. J., Bd.

Volviendo ya a la montanera en la comarca en general, en los primeros momentos, antes de entrar en las varas, los cochinos iban corricando la bellota por la finca. Cuando era poca la bellota y había otros animales en la misma hoja o cerca, los cochinos salían a primera hora, daban el corricón y se comían la bellota, dejando libre el campo a los otros animales, de tal manera que éstos no se comieran el fruto.

Cuando la bellota aun no había caído al suelo en cantidad, la tarea fundamental de los *gorderos* consistía en varearla, buscando sobre todo las encinas que estuvieran más adelantadas. A veces no se trataba estrictamente de varear sino de *llamarles pa que comieran*. El porquero buscaba las encinas donde hubiera bellota para comer, daba algún golpe al árbol y llamaba a los cochinos, que acudían. En los primeros momentos se buscaba que el ganado aprovecharse aquellas zonas más difíciles, el terreno más quebrado, o de más maleza si es que la había. Con todo ello se pretendía un aprovechamiento más exhaustivo del fruto y la mayor comodidad para los guarros, dejando la bellota de los lugares más afables para cuando el cochino, ya gordo y con poca movilidad, tuviera dificultad para desplazarse y maniobrar, evitando que perdiese carnes yendo a largas distancias, o sencillamente impidiendo que quedase bellota sin aprovechar por los guarros gordos al no poder llegar a ella. Para ello también se cogía a mano la bellota de los lugares problemáticos, como lindes, barrancos, etc., como vimos. Era en aras de ese buen aprovechamiento que se hacían partidas o varas reducidas:

"Se empieza a varear por la mañana. El propietario chico le da cuatro palos en

las encinas que se ve que están más hechas, pero en piaras el mayoral ese tiene que espabilarse más y tiene que ir buscando las bellotas más hechas. Hacían las partías de treinta porque, no sé por qué, si son más no le vaga tanto de ir espurgando las mejores, tiene que darle a toas a jecho⁵³ y hay bellotas que no se caen hasta allí adelante.”

Z. J., Bd.

otra. Cuando existían cercas, los cochinos aprovechaban primero una y luego

“Unas bellotas curan antes que otras y primero le caes las que están más gordas y más curás. Si tú tienes los guarros en esta cerca y también tienes la majá aquí, quieres desocupar esto pa traerlos aquí, se lo desocupas esto antes de bellotas y luego los llevas por ahí...”

Z. J., Bd.

Este aprovechamiento por cercas no se daba sólo en momentos distintos de la montanera, sino también en distintos momentos del día.

“Le vareaba a los cochinos la bellota y, si no, con ellos to el día, llamándolos p’aca y p’allá pa que coman y eso, mudándoles de cerca, y como los cochinos se van a las más dulces y más gordas, por la mañana se llevaba a las que estaban más andás y quedaban menos buenas y por la tarde, que ya ves que no comen, a las cercas donde están más frescas y ya entraban hartos en la majá.”

B. J., Fl.

Las varas para caer la bellota eran de distinto tipo. Una vara larga para varear desde el suelo, una más corta o *subiera* para cuando había de hacerse subiéndose a las encinas y, finalmente, el *trangallo*, para cuando se tenían que varear encinas altas, con fruto en las copas. En algunos pueblos no se usaba *subiera*, o se usaba poco, sólo para varear la bellota de las partes interiores. Recordemos que el *trangallo* o *trancayera* o pértiga era un trozo de palo atado al final de una cuerda o de una correa que se ataba a su vez a la punta de la vara larga de varear cuando era preciso.

“Pa la montanera, el trangallo, con un palo recolgando o una correa, o un cordel. Los hay hasta de sesis metros, que es la madera [castaño] más dura que hay, o de álamo que es mu duro. El chopo pa la encina no vale porque es mu flojo, al dar el golpe en árbol pos se parte.”

G. J., Mn.

El *gordero* estaba siempre junto a los guarros, para que no se espantaran,

(53) A *jecho* quiere decir caer todas las bellotas del árbol, sin distinguir entre las que estaban más maduras y las que no.

para que no vagaran y se fueran a otro sitio cuando aun había bellota en una encina. Evidentemente, el cochino no estaba todo el día comiendo. Convenía también que tras la bellota se refrescaran la boca, con hierba por ejemplo, al igual que había que buscar otro tipo de alternancias.

“Iba el mayoral y cuando estaban ya comíos se los llevaba a la majá, los encerraban un par de horas y por la tarde se volvían a sacar otra vez. Cada mayoral, cada porquero, con su piara. Aunque estuvieran cercás estaban con los guarros, estaban al cuidao. Se llevaban primero a las de alcornocues... primero a una cerca que luego no se la comen, luego a otra, etc.”

G. J., Sg.

Cuando ya la bellota madura había caído toda al suelo y no se precisaba vareo, en algunas fincas se agrupaban los cochinos en un número menor de varas. En otras seguían los mismos *gorderos* hasta que se pesaban los cochinos, para una mejor custodia y engorde.

Una cuestión a veces delicada era la del aprovechamiento de los sembrados, Para evitar daños y asegurar un uso integral de la bellota, vimos cómo en las sementeras se cosechaba a mano el fruto. No obstante, los guarros podían entrar en los sembrados, por lo menos cuando la siembra no estuviera alta y, sobre todo, cuando el terreno no estuviese blando, mojado. Esto suponía problemas entre los ganaderos y los encargados de la labor, especialmente cuando se trataba de colonos o *pegujaleros*, en todo lo cual se traslucen conflictos de clase, como nos alumbran estas reflexiones:

“Había sus broncas porque ibas a ver tu senara y si el dueño hacía daño con los guarros se le daban las quejas.”

G. P., Mn.

“La montanera se la comía el amo, metía sus cochinos en el sembrao y se comían las bellotas y tú te tenías que aguantar. Había encinas que hacían tierra [debajo] y no criaban luego na porque la habían pateao.”

Z. A., Bd.

Allá donde se hacían guardados para heneras, los cochinos entraban en la montanera, pues al tener bellota no causaban quebranto a la hierbas. Acabada la bellota, salían de la henera. Recordemos, además, que en muchos casos los guardados de hierbas se empezaban a hacer a partir de enero o febrero.

En tiempo de bellota era muy raro suplementar al ganado con grano, si acaso algún roción por la tarde, también para ayudar a que se recogieran pero, insistimos, era algo poco usual. El remate del cochino se hacía con la bellota que se cogía a mano, de la forma que se describió en el apartado dedicado a la arboleda. Además de garantizar que se aprovechara la bellota de las zonas difíciles a que hemos aludido, se trataba de que el cochino se terminase de engordar bien, en ese momento en que el gran peso le hacía difícil el desplazamiento. Por ello, los cochinos

al final de la montanera, ya hacia enero, no se alejaban mucho de la majada donde se quedaban de noche y junto a ella, en lugar llano y limpio o en comederos, se les echaba la bellota:

“Las bellotas se apilaban, unos lo echaban pa un lao y otro. Siempre en el campo libre estaban mejor porque les entraba el aire. Se apañaban muchas pa el peso, antes de los días del peso se tenían pa echarle en el comeero de comer. Y el tío ese no tenía na más que estar en el corral echándole de comer a los guarros, le echaba un cesto o lo que fuera, le barrías aquello, el comeero, y otra vez, y lo tenía diez o doce días o quince en comeero, na más que comer, hasta que se pesaban. Porque entonces se pesaban hartos, en el campo con la romana.”

H. R., Cv.

Respecto a otro alimento, como mucho, cuando hiciera falta por no haber bellota suficiente y no pesarse aun los guarros, se les podía echar algo de maíz, el alimento para el cochino más parecido a la bellota.

La montanera no terminaba con la venta de los guarros gordos. Los retales, es decir la bellota que quedaba tras el paso de éstos, y la bellota más tardía, por ejemplo la segunda cosecha del alcornoque, la aprovechaban cochinos más atrasados o los lechones, que se engordarían la montanera siguiente. Hay que tener en cuenta que el guarro gordo es sumamente delicado y, por ejemplo, una vez prueba la bellota buena, la de la encina, no quiere la otra, que sí aprovechan los que van detrás.

“Un lechón tiene dos o tres meses, y entonces lo tenías y cuando salían los gordos quitaban los despojos de bellotas partías, o malas... echabas los lechones y a lo mejor te ponían dos arrobillas, que te las encontrabas y no te habían costao un duro.”

A. J., Fl.

Como hemos visto, el alcornoque, además de tener una bellota de menor calidad, tiene un segunda cosecha, tras la de la encina, con lo cual podía haber bellota de alcornoque hacia enero o febrero.

“La del alcornoque nosotros no la cogíamos como la encina porque el cochino sabe más de eso que nosotros, se comía la [de encina]... Como si a ti te dan jamón y te dan tocino, te comes el jamón y dejas el tocino. Eso los cerdos son más listos que nosotros. Las de alcornoque se dedicaban muchas a ganao de segundas carnes que se le decían, que eran otros cochinos más inferiores que venían detrás de los grandes, lechones o otros que salían ahora... se había terminao el ciclo de cebo en enero pos luego venía otros con seis o ocho arrobos y se le ponía otra arrobilla o dos con los rebuscos y salían también ahora por San José con otras once arrobillas que eran los... eran más chicos porque habían entrao después a comerse lo que aquellos no querían.”

A. J., Fl.

“La encina engorda más el producto. El alcornoque es pa tener muchos cochinos de vida, que le das larga y cuando viene de vuelta traen unas pocas de arrobas. El alcornoque engorda si se está sobre el cochino, pero la encina es mejor. Mientras haya una encina el cochino no mira una bellota de alcornoque. Cuando se acaban pos tiene que tirar del alcornoque. Cuando ya el guarro terminaba en las encinas se pasaba al alcornoque, que ya estaba la bellota curá y bien hecha, se pasaban los guarros a rematarlos. El sabor es menos dulce, amarga mucho, por eso el cochino le tira más a la encina, la otra es más amargosa.”

D. A., Mn.

2.3.4. El peso y la venta

Hacia el mes de enero como norma general, entrado febrero en algunos casos, era cuando los guarros gordos se pesaban y se vendían. La venta en febrero se daba sobre todo cuando era año de mucha bellota y sobre todo donde había extensiones de alcornocales de cierta consideración. Incluso, otros cochinos más tardíos, los de segundas carnes, se vendían más adelante, hacia marzo. Aunque, como vimos, había propietarios que esperaban hasta poco antes de acabarse la bellota buscando encontrar los mejores precios, lo normal era venderlos antes. En muchos casos, sobre todo de fincas grandes, los tratos se hacían antes de entrar en montanera, por ejemplo en la feria de San Miguel de Zafra, fijándose entonces las condiciones de pago, la fecha de venta o las arrobas con que habían de entregarse, así como si se pesarían hartos o en ayunas, si se les podría echar algún pienso o no, si tras el peso seguirían unos días en la finca, etc.

“Los tratos se echaban mano a hacer igual que ahora, se iba a San Miguel y se quedaban vendíos, en feria. Se hacía dando una señal, se hacía un contrato y hasta el día del peso, y las partiillas chicas se las vendíamos a cuatro de los que andaban por aquí, los salamanquinos que eran los que bajaban a hacer esas compras. Algunos se vendían pa el pueblo, otros pa Fregenal. En San Miguel quedaban muchos sin venderse hasta quince o veinte días antes de que se acabara el fruto, luego, se vendían. Había guarros de montanera hasta...según, los Matas y esta gente⁵⁴, los Barrenos, los tenían hasta marzo muchas veces, le echaban de comer y los iban sosteniendo hasta ver si cogían más precio.”

M. M., Bd.

(54) Los grandes propietarios locales.