

En Fuentes de León, al margen de su rodeo de ganado, sobre todo de cochinos, muchos tratos de guarros gordos se solían hacer en un casino, es decir en un bar, llamado La Puerta del Sol y en menor medida en Las Golondrinas. Pero para la compra de los cochinos, en todos los pueblos había corredores, intermediarios de los compradores, que llevaban a éstos últimos a las fincas, en las cuales se hacían los tratos.

La forma de pago variaba. En algunos casos se acordaba pagar *debajo del chaparro*, es decir, en el acto del peso, en la propia finca. En otras se pagaba en el pueblo, pero los informantes, sobre todo de la zona occidental, los pequeños que vendían a gentes de Cumbres, por ejemplo los de Calera, Cabeza, Segura o Bodonal, nos aseguran que ya entonces se tenían que avenir al pago aplazado, a los cochinos fiados, lo que a veces supuso más de un quebranto por impago. Años después, este acuerdo de pago leonino se habría de imponer para la mayor parte de las fincas.

En pocos casos nos hemos encontrado con que para venderlos no se pesasen los guarros, sino que se hiciese *al barrer*, es decir, ponderando la media de arrobas de la piara. Esto se podía hacer pesando algunos de ellos, por ejemplo los más gordos, los más delgados y alguno del medio. Pero lo habitual era pesarlos uno a uno. El peso de los cochinos era un acontecimiento importante que se ritualizaba. En primer lugar, suponía la coronación exitosa del ciclo del cerdo y la entrada de unos ingresos considerables para la finca. Además, era una tarea que necesariamente requería de la colaboración de personas que no estaban dedicadas a los cochinos porque había de cogerse en peso y subir a la romana animales de, alguna vez, hasta 16 arrobas, es decir más de 160 kilos.

En el caso de fincas pequeñas se echaba mano de familiares, amigos o vecinos. A veces no sólo por la necesidad técnica de ayuda, que también, sino porque se convertía el peso en un acontecimiento social, como vamos a decir. En las fincas grandes, aparte los porqueros, mayoresales y zagales, ayudaban los otros empleados. A veces, tanto en fincas pequeñas como grandes se podía buscar a alguien a jornal, pero no era lo habitual. Los amos también invitaban en ocasiones a sus amigos a la celebración.

No quiere decirse que en todas las fincas se celebrase el peso de la misma manera. De la simple copa de aguardiente y alguna que otra perrunilla a la buena caldereta con abundante vino y borrachera, mediaba una amplia variedad de formas de celebrar este evento. En algunas apenas se celebraba, por ejemplo donde sólo eran algunos cochinos los que se vendían. Grandes propietarios había que eran bastante tacaños y no se prodigaban en fasto alguno cuando llegaba el peso, pero también eran criticados por ello. En Montemolín, un porquero que afirma que en las casas grandes no había festejo alguno, matiza lo dicho:

“Las migas por la mañana y los garbanzos al mediodía. A lo mejor una copilla de aguardiente, pero era según. En aquella época traía más cuenta que te pusieran ellos un buen caldero de migas que un vaso de vino.”

C. E., Mt.

En la parte occidental nos dicen que los que más celebraban el peso eran los medianos propietarios. Quizás esto esté relacionado con el hecho de que habían de ser ayudados por amigos y vecinos, linderos, en la tarea, con los cuales no mediaba ninguna obligación laboral ni salarial. Los que ayudaban en las grandes fincas eran asalariados y en el tiempo que estaban ayudando en el peso no hacían el trabajo habitual por el que se les pagaba y por tanto el compromiso del dueño, aunque existía, era menor. Sin embargo, en las medianas había que llamar a un cierto número de personas que no tenían obligación laboral alguna, y se quería tener con ellas una deferencia. Los que hoy recaban ayuda mañana serán dadores de la misma cuando toque pesar los guarros de uno de sus iguales. En esta economía moral de intercambio de trabajo se insertaba el don y el ágape, la comunión, la comida en común que tanto ahonda en sociabilidad y estrechamiento de lazos en la comunidad local campesina, de la que Bodonal era paradigma en la comarca por su estructura de la propiedad y donde abundaba este tipo de celebración. En el caso de las grandes fincas, más que de una economía moral, que exige igualdad y reciprocidad, la celebración era una forma de establecimiento de lazos verticales de sociabilidad entre los *señoritos* y los empleados. Se trataba de uno de los pocos momentos en que los amos y los trabajadores compartían comida y bebida, participaban en hermandad de un momento de diversión y disfrute, con ocasión de un trabajo desde luego. El peso era la expresión magnificente del poderío de los dueños, de la consecución de unos ingresos notables. Se celebraba la culminación de un largo proceso, de una empresa en la que habían participado todos. Otra cosa es que los beneficios de esa tarea se repartieran entre los que la habían hecho posible. Aquí el reparto era sólo ritual, comida y bebida, ocasión de identificación con los intereses de la finca, de la casa.

Pero, antes de la fiesta, veamos el proceso de trabajo en sí, el pesaje de los cochinos. Esta tarea tenía lugar siempre en la propia finca y para ella se establecían algunas condiciones, que no siempre se cumplían debido a la picaresca. Evidentemente, los cochinos no pesarían lo mismo si poco antes comían en cantidad. Los compradores querían que los cochinos se pesasen en ayunas y, a veces, así se establecía en el trato, aunque muchos propietarios no lo respetaban. Incluso, en algunos casos, no es que les siguieran echando de comer bellotas sino que les daban aquello que más podía aumentar su peso. En algún caso se nos ha referido que hubo quien les echaba harina y sal para que se hartaran de agua. Ahora bien, aunque hay informaciones contradictorias, parece ser que, al menos en la parte occidental de la comarca, los guarros se pesaban hartos, habiéndose introducido más tardíamente la condición de pesarlos en ayunas.

“El cochino, en el pueblo este por lo menos, se pesaban hartos pero era al mediodía, cuando ya el cochino estaba harto, se le echaba por la mañana de comer lo que quería y el cochino era pesao harto, a la romana. Y luego después se celebraban los pesos.”

C. R., Fl.

“Entonces se pesaban tos hartos y vinieron algunos de Cumbres y empezaron a decir en ayunas y la madre que los parió...Venían a las diez o las once y los guarros se pesaban a la una más o menos (...) El guarro comía de lo que estuviera comiendo, bellotas o pienso, mayormente bellotas, porque pienso no querían que se le echara y pa que no se dieran cuenta los hartabas de pienso pa que pesaran más y luego le echabas bellotas que tenías allí, que le habías recogio el pienso si lo habían dejao.”

Z. J., Bd.

Estos relatos más truculentos refieren en cualquier caso a pequeñas y medianas propiedades sobre todo, donde unos cuantos kilos más podían ser importantes.

Los cochinos se pesaban con una romana que se colgaba bien de la bajera de una encina o bien de unos palos, en forma de trípode, siendo menos frecuente pesarlos a pulso. Era un trabajo duro, tanto el coger los cochinos como, sobre todo, el levantarlos para el peso. Una cuestión importante era la anotación del peso, para evitar confusiones y posibles engaños.

“Siempre, de los amigos se dedicaba uno o dos a apuntar.”

M. M., Bd.

“El encargao de la romana [era el amo], ellos querían encargarse pero yo no los dejaba nunca pesar, les decía “tú, cuando vendes un kilo de chorizo ¿quién los pesa en tu casa?, pos eso hago yo con los guarros míos”, porque es que se ponían a pesar y le daba a la romana p´arriba, quería llevarse lo que no era. Algunos los dejaba y se llevaban dos o tres libras en ca guarro, no pesaban na de bien, bien corrió que iba la romana p´arriba. En lo mío yo y en algunos sitios que fui también lo hice yo, cogía la romana. Apuntaba alguno que estuviera de los míos o mi yerno. Se dice en voz alta “trece arrobas y quince libras”, apuntan dos y si son tres mejor, porque en dos puede haber una equivocación.”

Z. J., Bd.

Más raramente nos hablan de la existencia y actuación del *romanero*, como es el caso de Cabeza la Vaca:

“Si lo compraban de fuera iba un romanero, un medior que era el que pagaba unos arbitrios al Ayuntamiento y tenía las romanas del Ayuntamiento, te cobraba por to, en vinos, guarros y to lo que había, que el Ayuntamiento le ponía que tenía que pagar al año tanto dinero y él te lo sacaba a ti, a tos. Apuntaban unos pocos pa ver las cuentas al final.”

H. R., Cv.

Una vez pesados, el comprador se llevaba los cochinos, aunque en algunos casos se acordaba en el trato dejar a los guarros en la finca:

“Una vez pesaos, si querían se los llevaban y si no los dejaban allí. No se los

llevaban porque ponen dos o tres libras después de hartos y como te los lleves lo pierdes en el camino, pero cuando ya ha hecho efecto la comía, ya se los llevaban. El comprador se encargaba de llevárselos donde fuera, él o alguno que buscara. O te ponías de acuerdo y le decías “te los llevo”.”

Z. J., Bd.

El acontecimiento festivo en que se constituía el peso de los guarros constaba del propio acto del peso y de la comida y bebida. Los celebrantes, como vimos, eran los dueños de la finca, los trabajadores si los había, los familiares, vecinos, linderos, amigos y el comprador o quien en su nombre pesase los guarros. Entre los campesinos, los niños y las mujeres también asistían a veces, siendo ellas las encargadas de preparar la comida. En todo peso eran preceptivos las migas, el aguardiente y las perrunillas. Las migas eran el plato habitual en el invierno. El aguardiente no faltaba por ser la copa mañanera propia de las gentes del campo, tanto en invierno como en verano y por ello se daba tanto en tiempo de matanza como de siega. Las perrunillas son propias del invierno y eran omnipresentes en cualquier celebración, sobre todo en las mañanas frías. Ambos, perrunillas y aguardiente, eran típicas de las matanzas, que también se hacían por ese tiempo. Como vimos, fincas había en que éste era el único elemento extraordinario el día del peso. Dependiendo de las fincas, del número de guarros gordos y de si se pesaban en ayunas o hartos, la hora del peso variaba, hacia las diez de la mañana en unos casos y hasta la una en otros. Entre peso y peso, o como plato previo a la comida de mediodía se podían tomar tapas y vino. Pero el momento culminante de la celebración era la caldereta o comida propia de cada sitio.<sup>55</sup> Si el vino y el aguardiente contribuían a preparar el ánimo para la fiesta y la confraternidad, para marcar la ruptura de la cotidianeidad, la comensalidad, la comida, sobre todo en tiempos de tan severa escasez, sellaban la unión, la amistad o la cooperación entre las gentes.

El componente principal del plato propio del peso no era la carne de cerdo, y varias son las razones para ello. En primer lugar, el sacrificio del cochino, la matanza no distaría mucho de la fecha del peso. Si el peso era hacia enero, o en menor medida en febrero, las matanzas se hacían en diciembre o enero y éstas eran un motivo de reciprocidad y comensalidad. Por tanto, no se iba a sacrificar un cochino, de alto valor, para la celebración. No quiere con ello decirse que no hubiese en el peso derivados del cerdo, que los había, pero se consumían como tapa. Como era propio de esta zona, las comidas rituales del ciclo anual tenían como base las aves, de menor valor por unidad y menor coste de crianza. Por eso, de haber una caldereta o similar era de pollo o, en menor medida de pavo. La de chivo o borrego era algo más rara y sólo se constata en el caso de alguna gran propiedad. El pavo, aun siendo más caro, justificaba su presencia por su mayor volumen, ya que con un gallo, por ejemplo, no habría carne suficiente para el número de personas que se juntaba en algunas fincas. Recordemos que gallos y pavos eran criados en un ciclo

---

(55) En pueblos de la vecina Sierra de Huelva, como por ejemplo en Cortegana, esta comida daba lugar al nombre de un plato típico, las *sopas de peso*, nombre que en nuestra comarca no existe.

que miraba en mucho su sacrificio en torno al cambio de año, hacia la Nochebuena, con lo cual el peso de los cochinos estaba cerca y formaba un complejo de sacrificios de animales y consumo de carne que merecería una atención mayor de la que aquí podemos dedicarle. En efecto, tenemos Nochebuena, matanza y peso, todos asociados a momentos significativos. En la Nochebuena, fecha culminante de las Navidades y próxima al cambio del año, se comía el gallo o el pavo. El cochino también terminaba su ciclo vital en las fincas y las casas, ya fuera por matanza o por venta<sup>56</sup>.

Debido a la escasez de proteínas animales en la dieta del común de las gentes, el consumo de las mismas como consecuencia del sacrificio se ritualizaba, se hacía colectivo de algún modo, y suponía un reparto de carne entre una parte de la comunidad que se garantizaba así un suministro más prolongado de carne fresca y servía para reforzar los lazos sociales. Además de compadecerse con el agotamiento de los frutos hacia el invierno y el fin del engorde, una cuestión importante era el clima. El mayor consumo de carne, sobre todo fresca, se daba cuando debido a las bajas temperaturas, más calorías necesita el cuerpo. En el caso del cerdo, además del consumo en fresco, hay que tener en cuenta la necesidad de embutir la carne en momentos de bajas temperaturas, ya que el frío era un recurso estratégico, el que garantizaba la conservación y curación de los embutidos y con el cual se paralizaba el ciclo vital de los insectos, que podría hacer que la carne se estropearase. Una matanza temprana, por ejemplo en diciembre, era también un aporte interesante de calorías para faenas que se realizan en el campo, al aire libre y en tiempo de frío, como la cogida de la aceituna, la tala, etc. y así, los torreznos solían formar parte de la merienda de sequillo que se llevaba al campo en tiempo de esas labores.

En el caso de las aves, la necesidad del frío no era tal pues no había salazón, con lo cual, además del menor precio, contribuían a que pudiera darse en diversos momentos del año, mientras que en el agroecosistemas de dehesa el cerdo se sacrifica en invierno el de cebo y en verano los lechones que sobran o algunos que tuvieran alguna falta para consumo en fresco, como vimos. En verano, tiempo de mucho calor, se buscaban comidas ligeras, no grasas, sacando provecho de la época de producción de hortalizas, frutas y verduras, para comidas como gazpacho, ensalada, *almorraque*<sup>57</sup> o *sopeao*<sup>58</sup>, melón y sobre todo sandía.

Pero volvamos a la descripción del hecho que nos ocupa, del peso, de cuyo desarrollo nos dan cuenta los siguientes relatos de los informantes:

“...le preparabas una caldereta buena, mucho vino, que se emborrachaban tos.

(56) Bien es verdad que había matanzas de torrezneros hacia noviembre, para consumo en fresco, culminando otro ciclo, no el de los frutos de verano, como el higo, sino el de los de otoño o invierno, como la bellota o la castaña. Otro ritual significativo era el de la entrada en quinta para el servicio militar, en que se sacrificaban gallos, único lujo que se podían permitir los más modestos y animal que tenía connotaciones relativas a la masculinidad, propicio por tanto para este rito de paso de los varones jóvenes. Esta celebración solía tener lugar hacia la primavera y sobre él se habla en el libro *Comer en Tentudía*, número I de *Mesto*.

(57) Picadillo de diversas hortalizas, como tomate, pepino y pimiento. Actualmente se le tiende a llamar *picaillo*.

(58) Sopa fría parecida al gazpacho, llamada también *trincalla* en la zona, como puede verse en el libro *Comer en Tentudía*, op. cit.

Luego se juntaban muchos, porque acudían muchos vecinos, pero pa el trabajo, como yo te digo, convidaos que se agarraban a cogerlos o tres o cuatro a jornal.”

M. M., Bd.

“... era un regocijo, a lo mejor matabas un pavo o dos o tres gallos o lo que fuera y hacías una caldereta y iban a pesarlos (...) Ahí en el Capirete, que yo lo tuve arrendao, hice unos pocos de pesos y mataba un pavo el día antes y aquella mañana aviaba un arroz que daba gusto comérselo y acudían a lo mejor los que invitabas al peso que iban con mucha voluntad pa coger los guarros y luego cuando se acababa era una caldereta y una fiesta como una comilona. Se invitaban a los vecinos, familiares, amigos o lo que fuera. Venían a las diez o las once y los guarros se pesaban a las una más o menos. Los guarros estaban comiendo y los que acudían estaban comiendo tapas y bebiendo allí, hasta que se pesaban y se hacía la merienda.”

Z. J., Bd.

“...el cochino era pesao harto, a la romana. Y luego después se celebraban los pesos, to el que tenía una piara de cochinos luego después a comer y a beber, to los tíos con las moscas [borracheras] pa casa a las tantas de la noche. Iban el comprador, el vendedor, los mozos, los invitaos y eso, muchas veces nos juntábamos quince o veinte o treinta y a comer y a beber. Había de to, había jamón, lomo, pollo, chorizo, en otros había cocido, pavo, calderetas también se hacían de pollo o de un chivo que se mataba, aquí borregos había pocos. [Lo hacían los grandes propietarios] y los chicos, los chicos casi más toavía, esos era en los que más jamón se comía, eso era jamón pa to, guardaban las cosas pa el día del peso porque lo celebraban mucho, cantando los tíos borrachos, en las bestias, allí se caía uno, allí otro. Los que pesaban 15 o 20 o 30 o 40 cochinos eran los que más celebraban el peso, el que tenía un arriendo o una finquilla con sus cochinos.

Celebrabas la matanza. Ponías un guiso y bota de vino y se celebraba, se juntaban los amigos y la familia, en el peso también. [En el peso] las mujeres y los chiquillos también iban, a preparar la comía aunque había jamón, queso, lomo, y de to pero a lo mejor había un pavo, un chivo... alguna comía se hacía. El pavo se hacía como en salsa, y unas sopas antes con el menúo del pavo y se le echaba jamón pa que tuviera más aroma. (...) Por la tarde venía el anís, el café, los dulces fritos, las perrunillas...”

B. J., Fl.

“(...) fuimos al cortijo de las Cabezas por la vaca y aquel día estaban de peso de cochinos gordos que se celebraba mucho. Se pesaban a romana y a pulso con cuatro o cinco tíos y con una honda y la romana. Se pesaba y cuando parecía se tomaban una copa o a echar un rato porque se trabajaba, y allí he bebío yo el vino mejor de mi vida en aquel peso, no se me olvidará nunca. Nos lo dio con una jarra de aluminio y se quedaba el vino pegao allí que parecía mosto, tinto y

dulce y agarramos una media pea. Comer y beber allí, y de to.”

M. F., Cl.

“Luego, la caldereta, primero se ponía el arroz y luego el caldero de carne y hasta que se largara la gente. Acitunas había siempre para picotear.”

Z. J., Bd.

Una vez pesados los guarros, su destino era el matadero. El mercado de los cochinos variaba según la magnitud de las partidas de las fincas. Grandes compradores de fuera de la zona para el caso de los latifundios, carniceros de la comarca o de pueblos próximos para las fincas pequeñas, a veces compradores de pequeñas partidas para juntar otras mayores para otro comprador. Así, tenemos cómo en la zona de Pallares podían venderse los cochinos en el pueblo o a matanceros de, por ejemplo, Bienvenida. En Bodonal había dos compradores que los llevaban a la vecina Valencia del Ventoso u otros pueblos de la campiña. En la parte occidental de la comarca había una gran trasiego de guarros hacia los mataderos de Cumbres Mayores y también hacia Fregenal.

“Los gordos iban la mayoría de las veces pa Cumbres, y dos de los que mataban aquí eran de Cumbres. Otros más chicos también mataban clandestinos y tenían los guarros donde quiera, en su casa con un salaero.”

H. R., Cv.

También se nos citan como destinos Jabugo (Huelva) o Higuera la Real (Badajoz). Como no podía ser menos, el matadero de Mérida era un destino capital para los guarros gordos. Era ésta la principal industria cárnica de Extremadura, la principal industria a secas de nuestra región diríamos, desde que se inauguró allá por los años veinte, cuando estaba llamada a ser la principal forma de añadir valor a la producción ganadera regional (Llopis, 1996). No obstante, los informantes nos insisten en que en aquellos años ya había salmantinos comprando habitualmente sus cochinos, como nos dice el encargado de una finca de Fuentes de León.

“Antes del año cincuenta venían los salamanquinos de Guijuelo, que todavía conozco yo a personas que les he vendió cochinos y a hijos de la edad de la hija mía, que venían con los padres entonces, cuando estábamos en la casa y los conocemos todavía, como los Carancho de Salamanca, y iban andando desde aquí a coger el tren a Fregenal de la Sierra, na de camiones. Si estaban mu gordos hacían noche en Bodonal y a la mañana a Fregenal y al día siguiente embarcando, y hoy cogen un camión y los tienes aquí en ná. Yo he traído cochinos aquí de Marchena, Transportes Alfaro, cien cochinos.”

A. J., Fl.

Entrados ya en el transporte, las tres aludidas por este hombre eran las formas principales de llevar los guarros a su destino. Las líneas férreas que atravesaban la zona eran la de Zafra-Huelva, que tocaba el término de Bodonal, en

que había un apeadero, el de Los Jarales, siendo la estaciones más próximas a la comarca las de Fregenal y Cumbres Mayores, y la de Sevilla-Mérida, con apeadero en Fuente de Cantos-Bienvenida y estación en Llerena. Hasta estas estaciones se conducían andando bastantes guarros, aunque el camión era bastante recurrente para las grandes partidas. Cuando el destino eran pueblos no demasiado distantes los guarros se harreaban. A veces, a los que más problemas tenían se les llevaba en un carro, como nos cuentan de los cochinos que rumbo a Salamanca se embarcaban en el apeadero de Los Jarales, en Bodonal. Algunos resultaban más problemáticos:

“... traía el comprador a los que los iban a harrear, y muchas veces tenía que dejar los guarros en el camino porque no podían de gordos que se ponían.”

P. S., Bd.

Vendidos y transportados los guarros gordos y sacrificados los de la matanza propia, en la finca quedaban los de vida, aprovechando aun los retales de la bellota y aguardando a la montanera siguiente. Esa era la noria sin pausa de los trabajos y los días en la dehesa.

## **2.4. OVEJAS Y CABRAS EN LA DEHESA**

### **2.4.1. Acerca de la oveja**

Antes de principiar este capítulo es necesario hacer una advertencia pues, como puede verse, es menos amplio de lo que cabría esperar y ello se debe al hecho de que el grueso de la información acerca del ganado lanar en este libro se contiene en el capítulo que al ovino se dedica dentro del agroecosistema las tierras calmas. Se hace de esta manera porque aun estando la oveja presente tanto en dehesas como en tierras calmas, teniendo una relevancia insoslayable en los encinares y alcornocales, era en las aquellas donde aparecía como animal emblemático, como la especie ganadera por excelencia, a la que ninguna otra hacía sombra. Así, la descripción más minuciosa acerca del manejo de las ovejas y del mundo a ellas asociado aparecerá en dicho apartado. En este capítulo abordaremos fundamentalmente la importancia y las características más singulares y diferenciales respecto a la campiña que la oveja mostraba en la dehesa. No obstante, comenzaremos hablando de manera general, válida para uno y otro ámbito espacial, acerca de las características de la especie ovina y su importancia en los ámbitos mediterráneos y, más concretamente, en Extremadura y en la comarca de Tentudía.

En efecto, el papel que históricamente ha tenido la oveja en Extremadura ha sido grande, de tal manera que algunos presentan la relevancia de la dehesa y su continuidad a lo largo de la historia como una consecuencia de la existencia de la Mesta y su poder (Parra, F., 1988:17). Entre las razones aducidas para explicar el atraso extremeño algunas de estas explicaciones transitan por los terrenos de la dependencia de nuestra tierra respecto de los intereses de los ganaderos mesteños y su influencia en el poder político castellano. Algunos hablan del secular

enfrentamiento entre ganaderos y agricultores, de la parálisis del desarrollo agrario de la región o del estancamiento de la misma debido a que los rendimientos de sus tierras y la transformación de sus productos beneficiaban a otras regiones, mientras que en Extremadura sólo dejaban algunas rentas a los propietarios arrendadores de dehesas<sup>59</sup>. Se nos hace ver incluso que el número de cabezas de ovino era superior al de cerdos, animales emblemáticos de la dehesa y de Extremadura, aunque esto habría que matizarlo mucho, además de considerar el carácter estante del porcino y trashumante del lanar a la hora de hablar de presencia de una y otra especie en la región. Sea como fuere, la Mesta y sus movimientos estacionales de ganado no eran más que una manifestación de la importancia de la oveja en el mundo mediterráneo, una más de las manifestaciones de desplazamientos de ovino en las riberas del Mare Nostrum, propiciadas por las características tanto de la oveja como de las oscilaciones climáticas de esta región del planeta.

Ciertamente, la oveja es el animal con mayor presencia en el entorno mediterráneo, por ser el más adaptado a su tipo de pastos. Si la cabra aprovecha mejor que otros animales la vegetación arbustiva espontánea, hay que tener en cuenta que gran parte de los ecosistemas mediterráneos son una transformación del bosque esclerófilo, constituyendo espacios abiertos sin matorral, conformando pastizales o tierras de cultivo. También existen amplios espacios de gran aridez, deforestados o semideforestados, cuyo principal aprovechamiento es el ganadero. Prevalece en unos y otros el estrato herbáceos, pero de pastos abiertos, agostantes, fugaces y cortos, aquellos que la oveja por su hocico y dentición es capaz de aprovechar mejor que cualquier otro rumiante. Frente al agostamiento de los pastos, la oveja, como rumiante que es, puede aprovechar bien la celulosa. El ser animal ligero y andariego la hace apto para largos desplazamientos, buscando pastos o lugares donde haya agua, asunto nada baladí en estos entornos áridos y de temperaturas y precipitaciones de gran estacionalidad. También las características de su patas le permiten desenvolverse en ciertas pendientes. Así, puede aprovechar recursos diversos y articular los diferentes espacios a que dan lugar los contrastes geográficos mediterráneos.

Aunque a lo largo de la historia, y con reflejo claro en la literatura y el mito, han sido recurrentes los enfrentamientos en agricultores y ganaderos, el pastoreo del lanar se aviene con el cultivo, pues lo complementa pastando rastrojos y tierras en descanso y abonando con su estiércol las tierras de cultivo. A su vez, los cultivos pueden facilitar alimento para el ganado en forma de paja o grano. Son muchos los ejemplos que podríamos aducir de culturas pastorales en el Mediterráneo, pero bástenos recordar a los judíos bíblicos, a las tribus bereberes o los referidos trashumante mesteños, y a la importancia simbólica que para las tres grandes culturas monoteístas tiene el cordero, consecuencia lógica de la centralidad de los rebaños ovinos para todas ellas.

Como hemos referido, Extremadura era la región de invernada de los ganados

---

(59) Es mucha la literatura acerca de la Mesta y los diversos aspectos con ellos relacionada, entre la que destaca el viejo trabajo de Julius Klein o las más nuevas aportaciones de Pedro García Martín. Una aproximación a la importancia del ovino y el mundo a él asociado en Extremadura puede verse en la obra colectiva surgida de un seminario sobre cultura trashumancia celebrado en 1991 (Bariantos, G., 1993).

mesteños que encontraban en nuestras tierras los pastos que el frío, el hielo y la nieve les hurtaban en las tierras altas de Castilla. Esa ocupación de las dehesas por los ovinos castellanos iba en detrimento de los ganados de la región, y entre ellos el de ovino estante. El retroceso de la economía lanera en Castilla y la roturación de muchas dehesas y su conversión en tierras de cultivo harían retroceder aquella antigua cabaña, pero también los nuevos cultivos requerían de la oveja como fertilizador y a la vez le brindaban sustento. Eso lo vemos en el caso concreto de nuestra comarca, donde encontramos ovejas tanto en las vastas campiñas de Fuente de Cantos y Bienvenida como en las dehesas de Monesterio, Bodonal, Pallares o Santa María. Como decimos, de la oveja en la campiñas trataremos en extenso más adelante. Centrémonos pues en el lanar de la dehesa y en aquellos aspectos diferenciales respecto a la campiña.

---

**CUADRO 7. PRESENCIA DE LA OVEJA EN LA COMARCA EN 1948.**

---

	Nº Ovejas	Ovejas/Ha
Bienvenida	2.591	0,28
Bodonal de la Sierra	7662	1,13
Cabeza la Vaca	2603	0,41
Calera de León	4860	0,70
Fuente de Cantos	27113	1,09
Fuentes de León	812	0,07
Monesterio	27145	0,83
Montemolín	29430	1,41
Segura de León	4330	0,41

---

Elaboración propia a partir de GOBIERNO CIVIL DE BADAJOZ. 1948. *Plan General de Ordenación Económico-Social de la Provincia de Badajoz*. Badajoz.

En la dehesa, la preferencia de la oveja era la de zonas más bien llanas y sin mucho matorral. En efecto, si hacemos caso a lo que nos dice el cuadro 7, el mayor número de ovejas y la mayor carga ovina correspondían al municipio de Montemolín, asentado tanto en la zona de dehesa de Pallares y Santa María como en las tierras desarboladas, de cultivo y pastos, del propio Montemolín, si bien en el entorno inmediato de este pueblo no abundaba la oveja.

“Aquí había ganao, aquí en el término, pero era de los Zambranos éstos, de la Condesa de Rojas...De aquí había pero eran piaras cortas.”

C. V., Mt.

En número, que no en carga, le seguiría Monesterio debido a su vasto

término, aunque su índice es también alto. Bodonal, por el contrario, mostraría poca extensión pero alta carga ovina, debido a que se trata de una zona llana, más bonancible para el lanar y en que los campesinos se atenían a la lógica de la diversificación.

“...aquí había de to arrebujaos, guarros, vacas, cabras, ovejas... porque en este pueblo se ha hecho así siempre.”

M. M., Bd.

En Calera y Cabeza, los índices era bajos, pensamos que debido a lo abrupto del terreno en gran parte del término, más en Cabeza que en Calera.

“Había sobre to pitarras de bastas por la lana de los colchones y pa tecer [tejer] mantas y alforjas pa el campo.”

H. R., Cv.

“...pero en aquella época se quedaba<sup>60</sup> el rico, porque entonces no tenía ovejas nadie, na más que uno y ese se quedaba siempre.”

B. N., Cl.

El índice más bajo de todos lo presenta Fuentes debido a la competencia que para la vaca supondría la presencia de la oveja, que *ateza* más, es decir, que apura el pasto mucho, cosa que no puede hacer la vaca, que requiere pastos de altura. Como ya se ha dicho, debido al tipo de pastos y a la presencia de ríos y riveras, se procuraba dejar las hierbas para la vaca, de ahí que no sólo se evitara la oveja sino que no existiese el ciclo completo del cochino, para evitar el deterioro de los pastos para el vacuno. De esa condición participaría, aunque en menor medida, el término de Segura. En Fuentes, parece ser que las ovejas eran sobre todo de *pitarras*, pequeños rebaños, de pequeños propietarios, a veces de olivar, y de *piareros*, ganaderos sin tierras.

“Eso aquí no, aquí no había cosa de pastores (...) Aquí no, de eso yo no te puedo dar, porque no había na de eso, te entras ya en la campiña de Fuente Cantos y ya empieza allí las ovejas, pero aquí de eso no.”

A. J., Fl.

Ahora bien, su localización no era sólo geográfica sino también social, variaba mucho según el tipo de propiedad. La oveja no era cosa de pequeños propietarios sino, al menos, de medianos y sobre todo de grandes. Aunque resultara más flexible e interesante para explotaciones modestas por su capacidad de regeneración, relativo corto periodo de preñez, poco tiempo para llegar a edad reproductiva y menor valor por unidad que la vaca, el hecho que jugaban en contra de su presencia en pequeñas explotaciones era su escasa avenencia con el

(60) Se refiere a los pastos de los terrenos comunales que se subastaban.

autoconsumo. En efecto, las ovejas de estas dehesas no se ordeñaban, eran razas merinas adaptadas a las severas limitaciones de producción de biomasa de la zona, no eran razas lecheras. La oveja no se ordeñaba<sup>61</sup> y, por tanto, no daban ni leche ni queso. La lana que se destinaba a las necesidades domésticas era mínima. Tampoco la carne de cordero, de alto valor, era consumida por los pequeños propietarios más que en ocasiones excepcionales. Para ellos era mucho más interesante el cochino y la cabra. Prueba también de esto sería que los *piareros*, los ganaderos sin tierras que merodeaban por caminos, cañadas, ejidos y lindes, lo eran de cabras, raramente de ovejas. La oveja no requería de una mano de obra tan intensiva como la cabra, siendo la mano de obra el factor más abundante de las pequeñas explotaciones. Por todo ello, se encontraría ovejas a partir de una cierta extensión de tierras, entre campesinos algo acomodados, como paradigma los de Bodonal, y grandes propiedades, cuyo ejemplo serían los ingentes rebaños de las dehesas del este de Montemolín y Pallares.

Salvados los inconvenientes que hemos apuntado, la oveja suministraba recursos diversos: corderos para carne, lana, pieles y, algo tremendamente importante en las dehesas, el estiércol, básico para la fertilización de tierras de cultivo y pastizales, de ahí que se dijese que *“la oveja tiene un culo de oro”*. Su capacidad de desplazamiento hacía que pudiese trasladarse de unas fincas a otras y, llegado el verano, conducirse a los agostaderos de las campiñas. Finalmente, en la dehesa la oveja encontraba variados recursos que garantizaban su sustentamiento durante todo el año, desde las hierbas y los pastos a los agostaderos de las propias dehesas, el ramón, la bellota y, en mucha menor medida, el matorral, amén de la paja y el grano que le aportaban los cultivos. Como siempre, la cortedad en el volumen de producciones de la dehesa se contrarrestaba con la diversidad de los mismos y su distribución a lo largo de todo el año. Pero vayamos por partes.

En primer lugar, hay que destacar la importancia del estercado, que se conseguía a través del majadeo o *majadaleo*, de la pernoctación itinerante del rebaño en campo abierto y dentro de una red, de un corral cercado con estacas y una red de tomiza, aunque en alguna pequeña finca se usaba un cerca portátil hecha con cancelas de madera. Con dicho sistema se iba estercando la hoja de posío que al año siguiente se habría de barbechar y sembrar. De no ser sembrados, esos majadales, como vimos, eran un interesante pastizal, temprano y rico, sobre todo para su aprovechamiento por los guarros. Aunque no era lo ideal, no toda la finca se estercaba, ni con la misma intensidad y cadencia temporal, sino que se *majadaleaban* de preferencia las zonas más llanas, mejores para el cultivo y, como veremos, de entre ellas las que sembraba directamente la propiedad, dejando lo peor para los colonos, los apareceros de secano. No obstante, había algunas fincas pequeñas con ovejas en que no se redileaba, sino que los animales se quedaban en algún corral, *tinaón* o resguardo durante la noche.

“No había ni red, donde quiera se quedaban en la cerca que se metían, y las ovejas no son como las cabras que hay que encerrarlas. Si alguna vez venía

---

(61) Sólo se constatan casos puntuales de ordeño, en muy poca cantidad y momentos concretos, en varios pueblos.

algún lobo le hacías en un rincón una mampara con taramas y las encerrabas y la red, si había, era de esparto, como las barcinas, que eso no sirve pa na, daban un empujón y se las llevaban, pa eso un corral de esos en un rincón. Como se quedaban unas veces sueltas y otras en los corrales, pos luego en el verano se raspaba el estiércol.”

M. M., Bd.

Su estiércol sí podía utilizarse como abono, aunque tenemos constancia de algún caso en que se dio o vendió, e incluso se cambió por aceite.

Con un sistema de ciclo completo, se buscaba la producción de borregos que naciendo hacia octubre estuviesen en condiciones de poner el máximo de kilos con las hierbas de primavera para venderse cuando éstas se fuesen agostando. Tras la esquila, que tendría lugar hacia mayo, comenzaría un nuevo ciclo de cubrición de las hembras. Eran raras las fincas en que se cogían borregos para recría. Uno de estos casos lo encontramos en Fuentes de León, donde algún campesino compraba borregos de crías tardías hacia el verano, que eran más baratos que los del ciclo normal.

“Por este tiempo [julio] se compraban borregos tardíos y se criaban y luego ya se vendían en marzo o abril, los borregos chicos estos que hay ahora se compraban en marzo o en abril, ya volanderos, porque no se gastaba el pienso que se gasta hoy ni lo había tampoco, las clases de piensos tan buenas que hay.”

M. E., Fl.

Si la raza merina era la propia de la comarca, con mayor motivo se justificaba su presencia en la dehesa, en la zona de sierra, de peores suelos y condiciones para la producción de biomasa, así como por la rusticidad que se requería para su adaptación a terrenos que en ocasiones eran poco afables, de pendiente. Dentro de la raza merina encontramos bastantes referencias que nos hablan de la existencia, cuando no de la preferencia por ellas, de ovejas bastas entre los pequeños propietarios y los piareros, así como entre los pastores. De ello tenemos noticias tanto en Bodonal como en Calera, Cabeza o Segura. Se nos dice también que esta oveja basta sería más propia de la sierra, tiraría más al monte. Pero la razón principal era la mayor cantidad de lana que daba, para colchones, por ejemplo, aunque también se hacían mantas en algunos pueblos.

En cuanto a la alimentación, la oveja disponía de una gran variedad de recursos en la dehesa. En primer lugar tenemos la hierba de los eriales, que empezaban a aprovechar con la otoñada y hasta finales de primavera, teniendo en cuenta que en la dehesa las hierbas se secaban más tarde que en las campiñas en algunos lugares estratégicos, cual era el caso de la que crecía a la sombra de las encinas, o en las umbría de las zonas de sierra<sup>62</sup>. Una vez seca la hierba, aunque no

(62) Hay que tener en cuenta, no obstante, que la menor capacidad de los suelos para retener agua hacía que se secase antes la hierba en las terrenos cortos de sierra.

tuviera tanto valor alimenticio como cuando estaba verde, la oveja podía aprovechar el pasto. Una de las principales diferencias con las ovejas de la campiña era el aprovechamiento que se hacía en las dehesas del ramón, cuando empezaban las talas, allá por enero y hasta marzo. Las ovejas eran conducidas a las hojas de tala por los pastores o eran dejadas en las cercas que se talaban allá donde había paredes. Como vimos, el número de *talaos* se iba amoldando a las necesidades de aprovechamiento del ramón por el ganado, tanto por ovejas como por vacas o cabras, si fuera el caso. Así, en fincas pequeñas podía hacer la poda un solo *talaor*, a veces no en días seguidos, e incluso, cuando eran los miembros del grupo doméstico campesino los que talaban en su finca, lo iban haciendo a medida que lo iban requiriendo las ovejas, a ratos perdidos en ocasiones. Como sucedía con otras especies, en años malos de hierba o de poca producción de bellota, los árboles, o algunos de ellos, se podían talar fuera de la fecha canónica de poda para garantizar algo de alimento al ganado, y en casos extremos era hasta en verano.

Era extraño que las ovejas entraran en los olivares, porque dañarían sus ramas, aunque se constatan casos. A ese respecto se nos señala que no era mucho el daño que haría la oveja, que a diferencia de la cabra y la vaca, *barbearía* poco, es decir se comería muy poco de las bajas del árbol. Más frecuente era que se sacara el ramón de olivo, y las varetas de los chupones, a las dehesas para que los consumieran las ovejas. En las explotaciones que tenían dehesa y olivar se solía hacer pero también constatamos cómo pequeños propietarios de dehesas talaban olivos de fincas próximas a cambio del ramón, transportándolo en carros o a lomos de bestias.

Aunque la bellota se reservaba para los cochinos, a veces las ovejas también aprovechaban algo de ella, por ejemplo la que hubiera en las hojas o cercas en las que se recogiesen durante la montanera, o incluso una vez aprovechada por los guarros.

“Eran fincas grandes, mucho terreno. Luego, que si le caía bellota, que si monte. La bellota la aprovechaban con los guarros, en los guardaos no entraban na más que los guarros, pero cuando levantaban el guardao las ovejas se tiraban a lo mejor comiendo bellotas y yerba la que querían. La bellota no le hace na a la oveja.”

V. L.

“A veces entra primero el guarro y luego detrás la oveja arrebañando. La oveja come mucha bellota y como haya yerba más.”

A., Bv.

-Pregunta. “¿Bellotas también comen las ovejas?”

-!! Me ca!!, más que los guarros. Aquel año que se nos murieron los borregos, si no llega a ser por las bellotas se nos mueren también las ovejas, lo que pasa que los borregos cuando llegó la hora de comer no comían bellotas, si no, no se mueren. Empiezan primero la melosa, que empiezan a caerse algunas podrías antes de hacerse, eso es un fuego pero como no se hartan porque son

pocas y cuando están hechas aunque se harten no pasa na... Lo que pasa es que cuando hay verde comen doble bellota que cuando no hay, porque se le calienta la boca sin verde. El año que no hay verde, lo mismo el cerdo que la oveja que la cabra, no puede comer mucha porque se caldea la boca. Cuando hay yerba se lavan la boca y comen doble bellota toa clase de bichos.”

S. V. J., Fc.

Sobre todo al principio de la temporada de bellota, cuando los animales iban aprovechando aquella que fuera cayendo, era usual que los cochinos fueran los primeros que salieran al campo a dar un *corricón*, de tal manera que esa bellota la comieran ellos. Las ovejas salían más tarde, no sólo por dejar esa bellota a los cochinos, sino también porque su pastoría empezaba cuando ya el sol hubiera bañado los campos, para evitar enfermedades, como se verá. De todas formas, eran conocidos enfrentamientos entre porqueros y pastores por este asunto, sobre todo teniendo en cuenta que unos y otros, principalmente los pastores, habían de mirar por el buen gobierno y alimentación del ganado porque llevaban parte en él. Como caso curioso, algunos porqueros y pastores fingían estar enfrentados por rencillas de este tipo, para resaltar ante el dueño su esmero y preocupación por sus ganados.

Casos conocemos de propietarios de varias fincas que en tiempo de montanera se llevaban las ovejas a fincas donde no hubiera bellota, o hubiera menos. Aunque la razón principal era reservar la bellota para el cochino, que era el que mayor rendimiento sacaba del alto contenido en hidratos de carbono de este fruto, otros motivos adicionales eran evitar los problemas de pastoreo y de otro tipo que podía causar su consumo a las ovejas.

“Las ovejas no estaban en la parte de las encinas porque comían menos y en la montanera no la podían meter porque la bellota era pa los cochinos, no pa las ovejas ni pa las vacas. Por eso las tenían pa esta parte siempre.”

P. S., Bd.

“Las traíamos a los agostaeros y entre eso y los eriazos de la Solana estaban hasta después de la montanera porque, si no, se ponían locas con la bellota, porque se ponen cansinas y no comen na. Lo mismo cogían una bellota aquí que en el fin del mundo. Cuando hay mucha, que se hartan, se tranquilizan.”

C. J., Pm

“Cada majá tenía dos o tres mastines de esos y luego cada uno tenía un perrillo de esos porque las ovejas en la bellota no hay quien las aguante, se ponen locas del to, y como no tengan un cacho perro, vamos, te comen, y al perro aunque no les muerda le tienen un miedo...”

V. L., Mt.

“[La bellota no es malo para las vacas] si se crían en ellas y hay yerba, pero si

comen muchas es malo siempre, como las vacas se comen cáscaras y se comen to, eso luego no lo digiere bien y palman muchas, no rumian bien. Luego, si no hay mucha montanera las pone gordas si hay yerba, ahora si no hay yerba las pone sequitas, porque las quema, las turra la barriga, eso es fuego y se las comen, y a las cabras le pasa lo mismo, las cabras y las ovejas se ponen locas comiendo en busca de las bellotas.”

M. F., SI.

No obstante, algún ovino sí podía haber en la bellota sistemáticamente

“Los carneros en tiempo de montanera se tenían entre las bellotas, las ovejas no entraban, estaban aparte.”

D. A., CI.

El aprovechamiento que la oveja hacía del matorral era escaso porque *la oveja le da el bocaio al monte pero menos, menos con diferencia*. Allá donde había cabras, eran estas las principales beneficiarias del monte. No obstante, sobre todo en momentos en que no hubiese otros recursos, las ovejas podían comer algo de matorral, sobre todo las hojas más tiernas o los brotes. Aunque, al igual que sucedía con el ramón, los carrascos y rebollos podían serles apetecibles, no sucedía lo mismo con otras especies de matorral. La retama era muy bien considerada por las gentes de la zona, que aun repiten el aserto de cada *retama un borrego*. Aunque la exégesis de tal dicho da lugar a variadas consideraciones, éstas pueden ser complementarias. Por una parte, la retama es una leguminosa que por su capacidad de fijar nitrógeno enriquece el suelo. En general, la retama es un indicador de buena calidad de la tierra.<sup>63</sup> A su pie, por su función de sitio, tanto por cuestiones de aporte de nutrientes como de microclima, surgen hierbas de calidad y además tempranas, por ejemplo con las primeras aguas, cuando no hay otra hierba en los espacios abiertos. También podría tener la retama una función de resguardo, de tal manera que las ovejas se pusieran a su arrimo, por ejemplo, para amamantar al borrego. Menos recurrente ha sido el argumento del aporte de alimento que constituyen sus semillas, cosa que sucedería en todo caso con las cabras.

La oveja consumía también los recursos que brindaban los cultivos. Por una parte, una vez que los cochinos hubieran aprovechado las espigas, las ovejas entraban en los agostaderos, tanto en los de las dehesas como en los de las campiñas adyacentes, aunque desde las dehesas también fueron ovejas a agostaderos en el Valle del Guadalquivir, incluso hasta Montilla (Córdoba). Eso suponía un descanso para las dehesas, precisamente en el momento en que menos recursos pastables empezaba a haber. El mismo descanso suponía el que los borregos o corderos se hubiesen vendido a finales de primavera, una vez que hubiera aprovechado la máxima producción de hierba.

(63) Por la zona de Pallares, un relato de literatura oral cuenta cómo un ciego iba con su nieto a comprar una tierra y, ante cierto apremio fisiológico, le dijo al muchacho que atase el caballo o burro a una retama. Al decirle el nieto que no había ninguna, el abuelo le dijo: pues entonces, ni a cagar te pares.

Los cultivos también proveían de grano, sobre todo cebada y avena, para las ovejas, aunque se procuraba que consumieran la menor cantidad de los mismos y se sustentaran de los pastos, el ramón y la paja, por lo cual el pienso se le ofrecía sólo cuando no hubiera otro alimento, cuando lo requiriesen algunos animales, por ejemplo ovejas paridas, enfermas o débiles. Finalmente, la paja, pero la paja de grano gordo, de leguminosas, era también un alimento para las ovejas. Esta paja se guardaba sobre todo en *niales* o nialas, parecidos a los descritos para el heno. La paja y el grano eran un recurso propio de los tiempos en que no había nacido la hierba, es decir otoño e invierno. El empleo del heno para la oveja no era muy frecuente, aunque sí se constatan casos de su empleo, sobre todo entre pequeños propietarios, en la zona de Calera y Cabeza la Vaca, aunque no sólo allí.

Higos también podían comer las ovejas, pero poco, pues resultaba problemática su digestión. Especialmente peligroso era que entraran en los higuerales cuando ya hubiera parvas de higos en el suelo. Caso de entrar debía ser tras haberse ido acostumbrando muy poco a poco a este fruto. Como recursos muy marginales que aprovechaban las ovejas de las dehesas tenemos el caso de los pámpanos de las viñas, una vez terminada la vendimia. De no entrar en la viña, había quienes les sacaban la hoja fuera.

El pastoreo también presentaba peculiaridades en la dehesa, pero debido más bien a la orografía quebrada que a la presencia de árboles, aunque estos tenían una innegable función de refugio ante el sol o inclemencias diversas, como aguaceros o vientos. Los árboles tenían en cualquier caso una función de tamponador término, de atemperador del clima, garantizando mejores condiciones para la estancia del ganado. Además, como vimos, tenían valor estratégico sobre los pastos, en tanto que introducían diversidad específica y fenológica, permitiendo la aparición de hierbas tempranas y haciendo durar más el verdor de la hierba bajo su copa. Algo parecido se puede decir de los microclimas y de la función de resguardo que brindaba la orografía de las dehesas serranas, haciendo que los pastores guiaran a sus ganados a abrigadas, umbrías, valles, llanos o solanas dependiendo de la estación y del tiempo que hiciera cada día. Así, por ejemplo, al huir de las heladas en las mañanas de invierno, los primeros careos eran los de las solanas, donde el sol hubiera bañado los pastos, quitando la helada, tan dañina para la oveja por las enfermedades que acarreaba. Ya hemos visto también cómo el ramoneo y la montanera introducían mayor variedad diaria y estacional en el manejo y la conducción del ganado.

Otra cuestión importante era la precedencia de especies en el aprovechamiento de los terrenos. En efecto, mientras que en la campiña la oveja era casi el único ganado y el resto, si lo había, tenía un papel bastante secundario, no sucedía lo mismo en la dehesa, donde solía haber más de una especie, el cochino y uno o más ruminantes. Aunque, desde el punto de vista ecológico, la oveja pudiera estar presente en casi todas las dehesas, su presencia dependía de que los terrenos ofrecieran mayores ventajas comparativas a otras especies, cual es el caso de la existencia de hierbas altas para vacas o matorral para cabras. Por la ominipresencia del cerdo, siempre había de acomodar a éste su estancia. En todo caso, allá donde coexistiesen diversas especies, había que establecer una prelación

y precedencia en el aprovechamiento de los pastos. Ya hemos visto cómo se sujetaba a la oveja en montanera, pero también cómo se adelantaba el aprovechamiento, a diente o cosechada, de la bellota en ciertas hojas o cercas para dar paso a la oveja. Igualmente hemos hecho referencia a cómo los cochinos entraban antes en los espigaderos. También eran los guarros los que aprovechaban primordialmente los majadales, ya que la oveja los rehuía.

Con la cabras, allá donde el número de éstas no fuese alto y, sobre todo, al haber monte, más que competencia había complementariedad, porque la cabra no hace un aprovechamiento tan sistemático de las hierbas, sino que prefiere las flores y, además, da un bocado aquí y otro allá y come la parte alta de la hierba, aparte de preferir algunas hierbas por las que la oveja no muestra tanto entusiasmo. Como se dice en otro apartado, con las ovejas puede haber una carga de cabras en torno a un 10% sin que suponga problema alguno.

El mayor problema venía con el vacuno ya que, sí bien la vaca no apura la hierba porque su boca y hocico no lo permite y puede dejar pastos que la oveja aproveche, la oveja *ateza* o repela tanto que no permite comer a la vaca. Ya vimos cómo en Fuentes, por el mimo hacia los pastos vacunos, no había apenas ovejas. En general, se dice en la zona que donde come la oveja no comen otros bichos, aduciéndose con bastante frecuencia que se debe al olor, a que apesta las hierbas, y por eso los otros animales, *guardan la linde*, es decir, no entran donde han estado las ovejas. Aunque algo de ello hubiera, la explicación tiene que ver más bien con el primer hecho que hemos apuntado.

“Donde coma la cabra puede comer la vaca, pero donde coma la oveja no va ningún bicho a comer. (...) Porque la oveja come al rape del suelo y no deja na. La cabra na más que va comiendo lo de arriba, pero donde vaya la oveja que no vaya ningún bicho.”

A. J., Fl.

En cualquier caso, cuando había varias especies, cada una de ellas había de tener cada día su pastoría, su lugar al que dirigirse, cosa que sabían los ganaderos o, en última instancia, decidía un encargado, aunque fuera de manera genérica. El otro elemento que había que tener en cuenta para la pastoría era, por supuesto, la presencia de los cultivos.

En fincas pequeñas, a veces las distintas especies iban juntas, al cargo de alguno de los miembros de la familia campesina o también, en muchos casos, de algún zagalón, de un niño o adolescente. Él se ocuparía del pastoreo mientras que las cuestiones más complicadas, por ejemplo las de paridera y ahijamiento, serían asunto de los dueños. Casos hemos encontrado, no obstante, de alguna fórmula de aparcería, por ejemplo en Santa María de Navas. Allá donde había cercas, el manejo era más fácil y la custodia e intervención del hombre era puntual:

“Las ovejas también se sacaban al barranco, también daban un corricón por allí, porque yo tenía otra cerca (...) Cuando las echaba a las cerquillas pasaban p´abajo y p´arriba, y estaba el ganao enseñao a eso.”

M. M., Bd.

En las grandes fincas eran los pastores los encargados del rebaño, ayudados por sus zagales y, en tiempo de borregos, de un temporil. Las diferencias fundamentales que encontramos con la campiña a este respecto tienen que ver sobre todo con las ocupaciones de los miembros del grupo doméstico de estos pastores. Los hijos que no estuviesen en el ganado se emplearía eventualmente en tareas de tala, cogida de bellota, arranca de monte o siega y las esposas e hijas en la cogida de bellota y arranca de monte o leguminosas. Además, podrían tener acceso a leña o picón, según las formas que ya vimos en el apartado correspondiente. Mayores facilidades tenían también los pastores a la hora de criar algún cochino o recibir como *cundío* derivados del cerdo.

Cuando los pastores marchaban a los agostaderos de las campiñas, su familia no solía trasladarse con ellos, sino que pasaba el verano en el pueblo, entre otras cosas por el tremendo calor que hacía en los chozos, aunque si permanecían en la dehesa solían hacer más bien la vida bajo la sombra de las encinas.

La dehesa ofrecía materiales de diverso tipo que eran necesarios para los pastores, como por ejemplo estacas de roble o encina para fijar la red o para las camas que sobre ellas se montaban. Además, suministraba monte y escobas, para hacer mamparas de resguardo, para los chozos o para el ganado o las bestias.

“...las redes con estacas de castaño y roble. Algunos que tenían burros cortaban estacas pa las redes, las cortaban en invierno y luego iban a las eras con una carga de estacas y se traían paja a cambio. En invierno hacían de escobas [lo] que se llamaba una recacha, de escobas cosías, una camá de escobas cosías con palos y lo ponían en el lao del temporal en la red pa proteger a los animales en invierno.”

H. R., Cv.

A la hora de ubicar los chozos, debido a la orografía de las dehesas, los pastores habían de buscar las partes más sanas, menos problemáticas desde el punto de vista de la humedad y los vientos, por ejemplo sobre algún cerrito no muy pronunciado. Finalmente, y como última singularidad de la oveja en la dehesa, hay que señalar la mayor presencia de lobos, por haber en la zona de dehesa lugares más fragosos y de matorral donde les era más fácil criar.

“Había muchos lobos. En cuanto dejabas una bestia por ahí se las comían, como no fueran mulas o caballos, pero los burros se los comían como la brea. El lobo va siempre a su trote y a su paso, se dice: paso de lobo cansón. Cuando va de un lao a otro va más paraete, cuando lleva mucha prisa almerga mucho. Criaban en La Buitrera.”

P. J. y F. D., Cl.