

### 2.7.1. El endulzado de los *chochos*

De una importancia fundamental en el ciclo de engorde de los cochinos, son, como vimos, los llamados *chochos*. Al ir asociado a los cerdos y a la montanera, estamos circunscribiendo tanto su cultivo como su uso y transformación principalmente a la zona serrana de la comarca.

Respecto a las posibles variedades de *chochos*, hay que señalar que estos fueron siempre de un solo tipo, aunque en algún caso se produjo la introducción temporal de otra variedad:

“Eran siempre los mismos, de una clase na más. Vinieron una clase que eran dulces, pero eso no pegó aquí. Esos los sembraban y los dejaban en el campo sin recoger, y los guarros se los comían en el campo donde mismo los sembraban.”

C. R., Bd.

A diferencia de los demás granos que hemos estudiado en esta obra, los altramuces no se podían consumir tal cual tras la recolección porque eran amargosos, sino que debían ser sometidos a una transformación mediante la que se le extraían una serie de ácidos nocivos para hacerlos palatables. Dicho proceso incluía la cocción y el endulzado de los *chochos*. Esta peculiaridad exigía la tenencia de un terreno con abundante agua en la temporada veraniega, y unas construcciones que generalmente consistían en una noria de alguna huerta, varias albercas, un canal por el que trasladar el agua una vez que una bestia la sacaba de la noria para que llegara a las albercas, una estructura cilíndrica sobre la que se colocaba la caldera y un *tendío* o superficie anexa a las pilas donde se endulzaban los altramuces. Esta zona consistía simplemente en un terreno llano, empedrado de lanchas y bien soleado para que los *chochos* se secasen cuanto antes una vez endulzados.

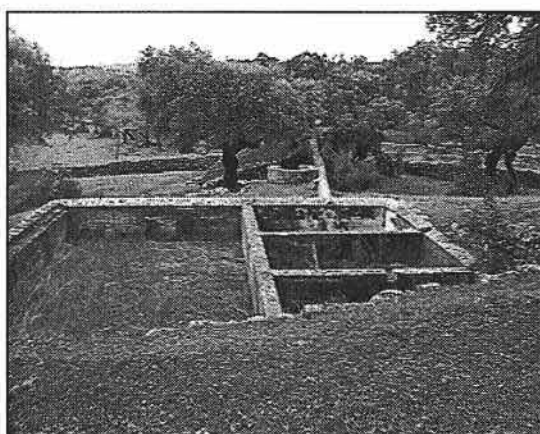
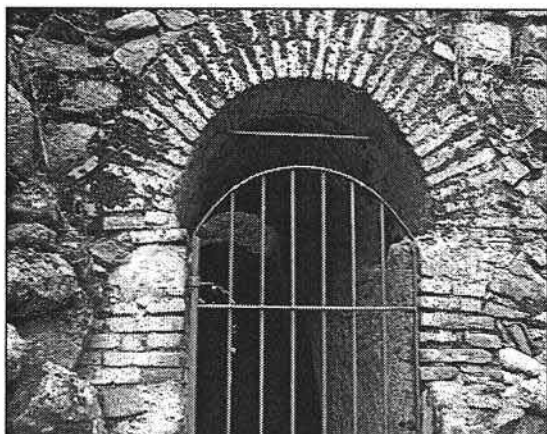
Había grandes fincas en que estas labores eran parte del trabajo del hortelano y su familia, que residía todo el año en la pequeña casa aneja a la noria. En otras lo hacían otros empleados. También había propietarios que llevaban a endulzar sus altramuces a máquila. Un caso emblemático era el de la finca La Cabra, una dehesa con una huerta entre Monesterio y Calera. En esta huerta se construyeron una noria, las albercas, un cocedero de *chochos*, el tendío y una pequeña casa de unos 12 metros cuadrados donde en los años cincuenta vivían el hortelano y su familia.

Una de las funciones prioritarias del hortelano dentro del organigrama productivo y de manejo de los distintos ciclos agroganaderos era la de cocer y endulzar los chochos. La mayoría de ellos eran de la propia explotación para autoconsumo, aunque en estas infraestructuras también se preparaban para campesinos que no disponían de ellas, generalmente a maquila o por cierta cantidad de dinero.

En las fincas, el proceso de cocido y endulzado se llevaba a cabo en julio y agosto. En ocasiones en el mes de mayo comenzaban a cocer los que habían sobrado de la temporada pasada, y ya a finales de junio daba comienzo la transformación de los nuevos.

En otro extremo se encontraban los campesinos que apenas tenían alguna fanega de tierra donde sembraban altramuces. En estos casos incluso conocemos situaciones en que se aprovechaba el caudal de algún barranco para endulzarlos en su corriente metidos en sacos, con lo que no se veían obligados a pagar por estos servicios en algún cocedero público.

La necesidad de muchos propietarios de cocer y endulzar sus chochos originó que alguna familia de cada uno de estos municipios serranos se dedicaran a realizar dichos trabajos, teniendo la consideración de un oficio. Estas personas controlaban una serie de saberes y técnicas para que el proceso fuese el correcto a lo largo de sus fases, en las cuáles unas veces habían de dominar el fuego y en otras la cantidad y calidad del agua como iremos viendo. Estos especialistas tenían sus infraestructuras mayoritariamente en el campo, aunque hay casos en que estaban dentro de la misma población, como en Bodonal en que había una huerta con su noria, cocedero y secadero donde trabajaron varias generaciones de la misma familia. En esta población hubo otras construcciones para transformar los altramuces



Noria y cocedero de altramuces de la finca *La Cabra*

situadas en distintos pagos, como la de La Cerca de los Potros y La Cerca del Monte. De cualquier forma, la más importante fue durante muchas décadas la situada dentro de la población.

Estos cecederos considerados públicos trabajaban desde mayo y hasta después de San Francisco preparando chochos, cuando ya el cambio climatológico impedía seguir endulzándolos y secándolos.

Como hemos dicho la temporada empezaba con la preparación en mayo de los chochos que se habían guardado del año anterior. Generalmente tanto algunos propietarios como los mismos *chocheros* como se llegó a denominar a los profesionales que se encargaban de transformarlos, dejaban cierta cantidad de ellos como una estrategia para empezar la temporada siguiente antes de que estuviesen recogidos los de ese ciclo. En otras ocasiones no tenían más remedio que guardarlos porque la otoñada era temprana y la temperatura ya no permitía su endulzado. De ese modo podían alimentar a los cochinos con chochos, sin hacer gastos en otro tipo de grano.

“Estas fechas, por la feria de Fregenal<sup>110</sup> que ya empezaba a llover, incluso te cogía una pila en el tendío y te costaba mucho trabajo secarla, porque ya las noches eran mu grandes y los días oreaos pocos. Los tenían que subir allí arriba al doblao pa que se pudieran secar, en el doblao de tabla. Luego ya, los que había pues se quedaban pa el otro año y a primera hora en mayo pues empezaban ya otro golpe, y claro, como en julio ya empezaba la cosecha, ya no se dejaba, porque na más que tuvieras tres o cuatro pilas, mayo y junio, en julio empezaban ya. Durante to el verano no se paraba, no había ni una pila vacía nunca. Estabas esperando que se desocupara una pa poder cocer, y veces que no se podía cocer porque estaban las tres pilas llenas y no se habían endulzao porque había caído una tormenta y no se podía haber sacao al tendío, o días que vienen malos y los chochos no secaban.”

C. R., Bd.

Respecto a la mano de obra necesaria para la transformación de los chochos, en algunas grandes explotaciones como vimos eran los propios empleados (el hortelano y su familia o algún otro trabajador, un mozo) los encargados de realizarla como parte de sus funciones habituales a lo largo de cada año. Algunos medianos propietarios también aprovechaban el hecho de tener huerta y noria para ello. Pero con independencia de la cantidad de tierra que se poseía, se solía llevar los chochos a los profesionales, a los cocederos públicos de cada población o a los de algún pueblo vecino que convenía por que la distancia no fuera mucha.

En los casos en que había una dedicación profesional durante todo el verano para transformar los altramuces, se necesitaban dos o tres personas que trabajaran diariamente. Era habitual que fuesen personas de la misma familia aunque otras veces se llegaba a algún acuerdo con un trabajador ajeno a la explotación:

“Aquí había siempre dos tíos. Uno solo por ejemplo podía cocer y darle vueltas y eso, pero luego llegaba la hora de recoger y uno solo no podía, y llegaba la

---

(110) Feria de San Mateo, el 21 de septiembre.

hora de sacarlos de las pilas y tampoco, y recogerlos del tendío, darle vueltas, llenar los costales, echárselos a cuesta ..., y entrando y saliendo gente to el día. Tenía que estar por lo menos otro con mi padre. Dos hijos nunca, uno sí y otro cuando hacía falta una ayuda. Aquí se vino uno con mi abuelo de diez u once once años, de zagalillo. Estaba siempre con nosotros en la sementera, en los chochos, otras temporás se iba porque tenían menos trabajo, pero ese fue el que más estuvo aquí. Le daban el jornal que fuera y de comer, que comía aquí siempre porque antes se hacía así y de otras formas como en los cortijos, La Retama y otros que se iban cuatro o seis hombres a la siega. Le ponían lo que se llamaba la olla, la comía de medio día, que era una olla de garbanzos y era parte del trato.”

C. R., Bd.

El proceso de preparación de los altramuces era el mismo con independencia de si se llevaba a cabo en uno de los cocederos públicos o lo realizaba un particular en su propia huerta. Quizás en este segundo caso se tardaba más porque había menos prisa, pero básicamente el sistema era el mismo.

Para tener una idea clara del proceso completo que se llevaba a cabo en la preparación de los *chochos*, vamos a tomar como referencia uno de estos negocios que se dedicaban durante todo el verano a este trabajo en Bodonal.

Una vez que en mayo se preparaban algunos de la temporada anterior, ya a finales de junio y sobre todo en julio, se iban recogiendo los altramuces y los propietarios los llevaban al cocedero correspondiente. El traslado se hacía en bestias y carros, dependiendo de las cantidades y de las posibilidades de cada uno. Para pesarlos tenían tres palos y una romana que permanecía toda la temporada en esta estructura. Después de pesados quedaban en manos del especialista que los echaba en los atroses de los *chochos* amargosos donde se juntaban con todos los que había ya. Esta es una característica particular de la preparación de los altramuces si lo comparamos por ejemplo con la molienda de las aceitunas, con la que se pueden establecer muchas comparaciones puesto que en ambos casos había infraestructuras y especialistas que transformaban el producto. Nos referimos concretamente a que la materia prima se almacenaba mezclándose, no se individualizaba en trojes distintos para cada propietario. Este hecho lo favorecía el que los *chochos* eran todos de la misma variedad y de semejante calidad, tamaño, etc., a diferencia de lo que ocurría con las aceitunas.

El primer paso que se seguía con los *chochos* amargos era cocerlos en una enorme caldera de cobre situada encima de una estructura circular de ladrillo con una puerta en la parte inferior por donde se iba introduciendo la leña que servía de combustible.

“La caldera estaba colocá dentro del agujero y aquella era la chimenea por la que salía el humo. Funcionaba con toa clase de leña, gorda y fina, leña de encina siempre que la compraban ellos por ahí. Hacían una pila allí en la pared aquella y de allí iban cogiendo la que cabía por la boca, por la puerta que tenía que se cerraba y iba como un horno. Tenía una puerta de hierro con un gancho y se lo cerrabas. Porque si le dejabas la puerta abierta por la noche, pues le

entraba aire y andaba más la caldera, y pa que te dejara toa la noche dormir la echabas a las 12. Le cerrabas la puerta y ya el fuego iba más lento que si le entraba aire.”

C. R., Bd.

El control exhaustivo del fuego y de la cantidad de calor que necesitaba cada cocción era imprescindible para el buen resultado. La dilatada experiencia y la enseñanza que proporcionaba la persona que anteriormente se encargó de ello, generalmente el padre, constituían la mejor garantía.

En el caso que nos ocupa, se cocían cuatro calderas diarias:

“Una por la noche a las 12, otra por la mañana a las 6, a medio día se sacaba otra y por la tarde otra. La de por la tarde la echabas y la sacabas a las 12 de la noche. Eso estaba programao pa hacerlo a las 6, a las 10 o las 11, pa antes de irte a merendar que la llenabas y la quedabas cociendo, y por la tarde otra y la sacabas y luego a las 12 otra. Que le levantabas la puerta, pues ya sabes que el fuego ardía más, y cocía más pronto.”

C. R., Bd.

Como podemos deducir de estos comentarios, la pericia y el conocimiento técnico de cada parte del proceso eran fundamentales. En el caso concreto del cocido de los altramuces había que manejar y controlar el fuego que proporcionaba la energía para que hirviera el agua de la caldera. El agua también era otro elemento a tener en cuenta, ya que no podía ser ni más ni menos de la que requería cada vez que la caldera se ponía a cocer. Una vez que se depositaba la cantidad de agua necesaria se esperaba que esta empezase a hervir para echar los *chochos*, nunca antes. El proceso de cocido terminaba cuando los altramuces *empezaban a ponerse pintones*, cuando se tornaban rojizos. Entonces se procedía a la prueba que confirmaba si estaban listos, consistente en apretarlos entre los dedos y si se desprendían de la cáscara fácilmente ya estaban listos para la siguiente fase. Se iban sacando de la caldera con un gran cazo de chapa cuyo fondo estaba agujereado para que el poco agua que había quedado en la caldera se quedase abajo.

“Como eso ya tiene poco agua porque se la habían embebido los chochos, a lo mejor a la caldera le quedaban ocho o diez cubas de agua y le tenías que echar otras catorce o quince cubas nada más. A primera hora estaban secos sin agua ninguna, a lo mejor el agua estaba ya de media pa abajo bastante, lo demás estaba seco to, no tenías más que entrar el cazo y tirarlo fuera y ya está.”

C. R., Bd.

Al agua de la caldera prácticamente no le daba tiempo a enfriarse, como se ha dicho se le añadía cierta cantidad a la que había quedado hasta completar unas 25 cubas. A la temperatura del agua también ayudaba el hecho de que la que se le añadía procedía de las pilas donde se estaban endulzando y esta estaba templada por el sol. El nivel del agua se comprobaba por los remaches de la caldera, cuando el agua llegaba al octavo remache ya era suficiente. De ese modo no había que

añadirle agua durante la cocción, era justo la que necesitaba. Al cocer los *chochos* colmaban la caldera y ésta siempre iba abierta.

De la caldera los altramuces se iban pasando a la pila más cercana. Las pilas de estas construcciones solían ser tres estructuras rectangulares de semejante tamaño y unidas mediante caños, y el material de que se componían era el ladrillo de algún horno cercano. Estas pilas o albercas se llenaban periódicamente con agua del pozo de la noria mediante un sistema de cangilones articulados en un engranaje que era movido mediante una bestia. El agua que se sacaba era tanto para las pilas del endulzado como para regar la hortaliza de la huerta.

La pila más cercana a la caldera contenía los *chochos* recién cocidos que se mudaban luego a la de en medio para terminar su endulzado en la del otro extremo. De ese modo había altramuces con tres grados de amargor. Los más dulces eran los que se pasaban al *tendío*.

El aprovechamiento del agua también era una técnica muy importante, ya que se tenía la máxima de consumir la menor cantidad posible en el proceso. Para ello el agua iba progresivamente pasando de la pila más dulce hacia la inmediatamente contigua. El tiempo era fundamental para que no se acumularan los *chochos* de los clientes, pues mientras más veces se le mudara el agua a las pilas antes se endulzaban. Generalmente el agua de cada pila se cambiaba dos veces al día, por la mañana y por la tarde. Cuando se abría el caño de una pila para que pasara a el agua a otra se ponía un cesto que hacía las veces de colador por si algún altramuz se pasaba. En este trasiego de aguas la pila que quedaba sin agua era la de los *chochos* más dulces y a ella iba la que se sacaba de la noria. Como puede desprenderse de esta dinámica, la cantidad de agua necesaria era abundante, por lo que la noria debía ser muy buena para aguantar así todo el verano. Tengamos en cuenta también que el agua que había finalizado su ciclo en la pila de los altramuces más amargosos era muy nociva y no se podía reutilizar para uso alguno, incluso unas tablas que se usaban para facilitar el paso del agua entre pilas se corroían frecuentemente.

“Esa agua era malísima. Estaba una vez un borrego ahí amarrado y pasó el agua por ahí y le dio un buche. Pegó un tumbo y se quedó muerto. Eso es un veneno para el arbolito por el que pasara o lo que fuera. El agua iba al llano ese y no podías sembrar na, luego ya la arabas y si. A las cuatro o cinco aguas ya la aprovechabas pa la hortaliza o lo que fuera, agua clara, limpia y dulce.”

C. R., Bd.

Los altramuces tardaban entre cuatro y seis días en endulzarse, dependiendo de la temperatura, ya que si el agua estaba más templada se endulzaban antes. Por ello, en septiembre tardaban incluso más de 6 días y en julio en 4 días estaban listos. En cuanto una pila quedaba vacía se llenaba inmediatamente:

“Na más que sacaba una pila dulce al *tendío*, ya estaba echando otro golpe. Hoy por la mañana [una comparación], sacaba una pila por la mañana, bueno, pues esta mañana temprano ya estaba cociendo la caldera para cuantito se acabara de sacar la pila empezar a echar *chochos* otra vez en la pila. Se limpiaba

la pila y se echaban los chochos y se le iba echando el agua a media que ibas echando chochos, o se pasaba el agua de una pila a la otra por no gastar agua.”

C. R., Bd.

Los chochos dulces se sacaban de la alberca entre dos personas y se pasaban al tendío. Una burra (la misma que se ponía a sacar agua de la noria) con un serón se colocaba al lado de la pila y el trabajador que estaba dentro de la pila, que previamente se había descalzado, iba llenando cubas que el compañero echaba al serón. Cuando este se iba llenando se volcaba en el *tendío*, donde cabían mil kilos de chochos, veinte costales que era la medida de una pila. Estos veinte costales salían cuando ya se habían secado, ya que cuando salían de la pila estaban muy hinchados, pudiendo perder casi la mitad del volumen al secarse. En el *tendío* para favorecer su secado se le daban varias vueltas con un ro y se barrían con el escobajo hasta ponerse duros. Luego se echaban en sacos y se amontonaban en dos atrojes de una pequeña casa aneja donde los clientes iban a recogerlos.

La forma de pago por la preparación de los *chochos* solía ser generalmente una pequeña cantidad de dinero, aunque otras veces era parte en especie. El precio se establecía por kilos preparados, aunque el especialista llevaba implícitamente parte de la ganancia en los kilos que devolvía una vez preparados. Esto era así porque de acuerdo a su tradicional regla, de cada sesenta kilos que llevaba un cliente se le entregaban cuarenta y cinco y medio. Según sus medidas, por tanto, cada sesenta kilos endulzados perdían un volumen equivalente a catorce kilos y medio, cuando realmente perdían la mitad, unos siete u ocho. Esos kilos se unían a los que el *chochero* compraba a clientes que no iban a consumir los altramuces. Luego él mismo los vendía a los campesinos que los procuraran.

“Cuando los traían los pesaban y los apuntabas. Tú traes cuatro costales y los pesas. Ya sabías que por sesenta kilos de chochos amargosos te daban cuarenta kilos y medio dulces, quince kilos menos te daban. Era la media del embebío, porque el chocho amargoso pesa más. Al endulzarlo el chocho embebe y ya en la misma cabida pesa menos kilos. Tú pesabas un costal y pesaba sesenta kilos y cuando venías, lo endulzabas, lo secabas y lo volvías a pesar y pesaba cuarenta y cinco.”

C. R., Bd.

En los endulzaderos públicos *chochos dulces* debía haber siempre preparados para quien llegase a retirar lo que le correspondía, o al menos parte de la carga que había llevado. Como podemos imaginar la clientela era muy variada, encontrando campesinos más exigentes y otros menos, lo cual también dependía de los cochinos que cada cual engordaba. El especialista sabía que debía contentar a todos y que se fueran aviando:

“Si había chochos aquí y al tío que viniera le hacían falta, pues le decía a lo mejor mi padre: “Ilévate uno y te vas aviando y cuando pasen seis o siete días antes de que se te acaben vienes, y te llevas otro o dos y te vas

aviando". El asunto es que se fueran aviando todos porque entonces no había pienso ni na, na más que el roción de chochos. Lo que pasaba era que unos querían de momento y a otros les daba igual, a lo mejor algunos decían "vendré por ellos cuando pasen veinte días", y otros los traían hoy y querían llevárselos mañana. Otros no tenían bichos ningunos y a lo mejor decía "cómpramelos", y mi padre se los compraba. Le daba las perras y mi padre los vendía a como fuera al que fuera, porque si tú tenías más guarros que chochos, le decías "¿Por qué no me repasas dos o tres sacos, o cuatro o cinco?". Y a como fuera pues se los llevaban."

C. R., Bd.

La contabilidad era un aspecto muy importante en este negocio, dado que al cabo del día había campesinos que llevaban chochos, otros retiraban en varias fases los que habían llevado días atrás y, finalmente, había otros que vendían o compraban altramuces. Para esta contabilidad el especialista se valía sobre todo de dos libretas, una para los amargosos y otra donde apuntaba los que iban retirando dulces, con los nombres de los clientes y la cantidad que se llevaban.

"Si no apuntabas ¿cómo ibas a ir, de cabeza ibas a llevar eso?. Además, que eran muchos, todos no traían diez o doce fanegas. Tenías tú los grandes que traían a lo mejor tres mil kilos, que son sesenta sacos y es lo que hacen las tres pilas esas. Uno que venía con las 2 mulas rojas y el carro, aquel de la Flamenca. Aquel traía tres o cuatro carros ..., y el tío Carmelo. Aquellos atrojes los he visto yo que se salían por los laos, y la entrada esta [la de la casa] toa tapá y muchos amargosos que los subían al doblao. Venía gente de Fregenal, de Fuentes los Guareños, los Monjes y todos esos, los que no venían eran los de Segura. Estos de Fuentes le caían más cerca por la Cañá [Real Soriana] y estaban aquí de momento. Le convenía más que ir a Segura dando la vuelta por El Cristo. El Leal endulzaba algo aquí, el de Mariano también, pero este es el que más jaleo tenía. Como este coceero habría tres na más"

C. R., Bd.

Casos había en que el cliente estaba surtido de *chochos* para una temporada y no iba a recoger los que todavía estaban dulces en el cocedero. Como el inmueble era relativamente pequeño, el dueño avisaba al campesino para que los retirara.

El trasiego de gente era una constante en el cocedero, por lo que podemos afirmar que constituía un centro muy importante de sociabilidad entre el campesinado, un sitio donde se centralizaban las noticias, donde se hablaba de ganado, de la cosecha y otros asuntos mientras se fumaba, bien al llevar lo chochos o al retirarlos. Pero si nos atenemos a las relaciones sociales en torno a este trabajo y a este tipo de infraestructuras, lo que destaca en el caso no ya de estos cocederos públicos al que nos hemos ceñido, sino en los de las grandes propiedades, es la acumulación desigual de recursos, la producción de excedentes, la concentración de medios de trabajo y de producción de estos propietarios. Esto es particularmente manifiesto si tomamos como referente al hortelano y su familia de la finca La Cabra y otras semejantes, con las consiguientes relaciones de dependencia, un exponente de los extremos de los sectores sociales existentes en la época que estudiamos.