

Pasando ya a lo que es la siembra, hay que comenzar destacando, lo comentábamos arriba, como siempre se intenta adecuar el grano a los distintos tipos de suelos, incluso se buscaban unas variedades u otras dentro de una misma especie en función del terreno. Además, en no pocos casos se seleccionaba la simiente; dicha operación se podía hacer en la era cuando se recogía el grano pasándolo por una criba o posteriormente, antes de sembrarlo. Se desechaba el grano demasiado menudo, que estaba ya *degenerao* y las semillas de yerbas u otras plantas que fueran con la simiente. Asimismo era una práctica común rociar el trigo con sulfato de cobre o *piedra lipe* para evitar que le saliera el tizón cuando granara, una enfermedad que seca la espiga y es conocida porque ésta toma un color negro.

“A la tierra hay que cambiarle de semilla y no sembrar siempre lo mismo. Luego se sembraba el grano mejor colocao [granado], se seleccionaba la semilla pasando el grano por una criba y el grano menuino caía abajo y nos quedaba el bueno. No es por gordo sino el que estaba más seleccionaillo, a veces el gordo está degenerando más que... con esas cribas el chiquenino caía abajo, el gordo se iba pa otro lao y el que era término medio se cogía pa sembrar. Tanto el trigo como la cebá, los garbanzos...”

R. J., Bv.

“La simiente echaba mucho rabillo, como una yerba, semilla que se parece al centeno y había que escogerla porque perjudicaba [también] mucho al vender luego el trigo o la cebá. Las mujeres lo iban seleccionando en la camilla con una espuerta. La misma tierra producía el rabillo.”

G. P., Mt.

“Al trigo se le echaba sulfato de cobre diluido en agua con un brochón. Eso era pa que el trigo no echara tizón, que se le ponía la espiga negra y no echaba grano.”

C. V., Mt.

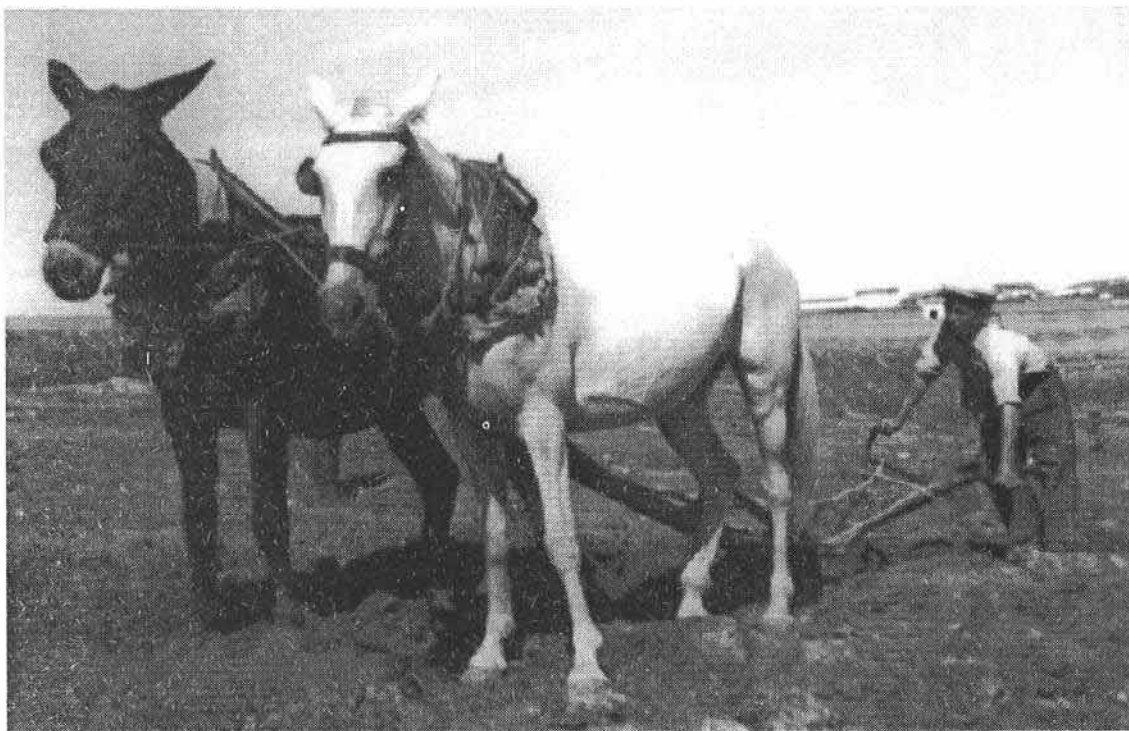
“Antes de sembrarlo se le echaba piedra lipe, una cosa azul que se le echaba al trigo con agua pa luego sembrarlo al día siguiente. Decían que era bueno pa las yerbas y pa to. Eran unos trocitos como si fueran unos cristales gordos pero azul y eso se deshacía en agua y con una escoba mojada se le iban echando a los sacos que se fueran a consumir, [a sembrar]. Se destendía, por ejemplo, dos costales, se le echaba con una escoba y un hombre le iba dando [vueltas] con una pala pa que lo cogiera todo. Esto era por los años cuarenta o cincuenta. Luego lo echaban en los sacos y se lo llevaban pa sembrarlos.”

G. J. y G. A., Sl.

Una vez que la simiente estaba preparada, se sembraba. Había dos formas de sembrar: *a voleo* o *a manta* por una parte y *a riego*, *a zurco* o *surco* por otra. El

grano menudo se sembraba generalmente *a mantay* el grano gordo mayoritariamente *a surco*. El grano menudo se esparcía con la mano por la almerga, primero en una dirección y luego en otra para que quedase repartido el grano uniformemente. La *almerga* era la parte que se señalaba con el arado para esparcir el grano, coincidente con el espacio hasta donde se llegaba lanzándolo. Varias *almergas* formaban una *besana*, que era el corte que se hacía para arar el terreno a sembrar, intentando siempre que se cerrase en la jornada de trabajo para que no se quedara grano esparcido sin enterrar. Ya hemos comentado que las *besanas* están relacionadas con el arado de vertedera fijo pero para la siembra también se hacían besanas, aunque se tuviera el de vertedera giratorio, entendiéndose ahora más como cortes que dividen la tierra para organizar el trabajo. Aunque evidentemente en el barbecho también era una forma de organizar el trabajo, en la siembra era más importante si no se acababa de arar la *besana* en un día o en el tiempo de que se dispusiera porque quedaba grano por enterrar que se podía perder. La simiente se llevaba en un saco al que se amarraba la boca con la base haciendo una especie de talega grande llamada *sembrera*. En muchos casos, la cantidad que se echaba en el saco correspondía aproximadamente a lo que se llevaba la almerga señalada.

El grano gordo, por su parte, se sembraba con la mano en un surco hecho previamente por el arado, el cual se enterraba a la vuelta del mismo. Se echaban los vagos uno detrás de otro, aunque las habas se podían sembrar *a coceras*, es decir, dos o tres vagos juntos cada poco espacio. Cuando de los surcos que se hacían se sembraban uno sí y otro no, es decir, quedaba uno en el medio sin sembrar se denominaba siembra *a surco perdido*, porque por ese surco iría la reja para enterrar. Los altramuces, aunque es grano gordo, normalmente se sembraban a manta, y



Arando con mulas y vertedera

los *algarrobos*, *chícharros* o muelas se podían sembrar tanto a voleo como a riego. Como ya sabemos, el apero utilizado tanto para sembrar a surco como a voleo fue el arado en sus distintas formas, aunque algunos informantes de Fuente de Cantos y Bienvenida señalan que en sus pueblos también se utilizaba el piano o cultivador.

La época de siembra venía marcada por San Miguel (29 de septiembre), siendo octubre y noviembre los meses propios de la sementera. Aunque unos productos se sembraban unos días o semanas antes que otros, la mayoría de los cultivos eran de ciclo largo, de otoño a verano, excepto los garbanzos y las muelas que se sembraban en marzo y se recogían también en el verano. Por tanto:

“Se sembraba a mano, con una sembraera, que era un costal y atá la boca con el culo alreó del tío y entrabas la mano y te echabas la media fanega o las tres cuartillas. La almerga iba medía, eran los surcos pa señalar y sembrar la simiente. Con la mano cruzabas la almerga de grano, un golpe pa un lao y otro pa el otro.”

G. P., Mn.

“Se sembraba con las mulas y la vertedera o si tenías el cultivador grande de cinco rejas adelantabas mucho más, sembrar al voleo que se le decía, a mano, de que sembrabas a mano pues lo enterrabas con la vertedera o con el cultivador.”

F., Bv.

“Los que llevan las rejas se les llama pianos. Los pianos los hay de tres rejas y de cinco. Estos aparecieron en los cincuenta.”

L. J., Fc.

“Se sembraba en octubre, primero se sembraba cebá y vena, el trigo se sembraba quince o veinte días después. Hoy veinte fanegas la siembras en un rato y antes tardabas diez días. Se iba tirando y se pasaba el arao, cogías la besana y ibas dando la vuelta.”

R. J., Bv.

“Se sembraba muchas habas y muchos chochos porque lo consumían los guarros.<sup>130</sup> Las habas son muy buenas para la leche de las cochinas que están criando. Se sembraba cuando la sementera, en el tiempo del otoño, pero las habas se sembraban después del trigo, o sea que de lo que más tarde se sembraba.”

G. J. y G. A., Sl.

“Las habas se sembraban pa San Miguel, en polvo, antes de llover, se

---

(130) Este informante se refiere a Segura. Constatamos cómo el grano gordo y especialmente los altramuces se sembraban sobre todo en la parte de Segura, Calera y Montemolín, transición ya a la sierra y con peores suelos que Fuente de Cantos y Bienvenida.

sembraban casi siempre en seco, el trigo y eso lo mismo, cuando llegaba la hora había que sembrar y luego que lloviera cuando fuera, toa la clase de granos. La habas había que regarla, iba detrás uno regándola<sup>131</sup>, lo mismo que el garbanzo, la muela y el chícharro y eso. Iba uno sembrándolo detrás del de la mula cuando le tocaba, si lo sembraba a cada tercer surco estaba dos vueltas parao y una detrás de ti, pa que se pudiera entrar el arao, la reja pa labrarlo.”

F., Bv.

“[También] se siembran a cocera, una mata de otra así, cinco o seis habas en cada cocera, a cada tercer surco, [iba uno haciendo el surco] y otro detrás con la sembraera echando habas así a coceritas, un surco sí y otro no, y luego el surco que no tenía sembrao habas se araba y se echaba la tierra pa los dos surcos de las habas, cuando las habas eran así. Sembrando se echaba en uno, el siguiente no se echaba na y iba enterrando las habas.”

C. V., Mt.

“De leguminosas se sembraban aquí garbanzos, habas, por ese tiempo chícharros, ya se sembraba veza, veza es los yeros esos que le dicen, que es como los arbejones. También algarrobos. Quitando los chícharros, los otros se sembraban los más tempranos, las habas y eso, por San Miguel. La veza se sembraba a zurco, se echaba en uno sí y otro no, o en dos no y en uno sí, esto es a deo, a zurco, igual que las habas y los garbanzos y los chícharros, y luego se le metía el arao a eso pa rejillarla, te metías por el medio pa quitarle la yerba.”

C. J., Fc.

“El algarrobo se sembraba en la misma fecha que se sembraba la cebá y to eso. La cebá se sembraba antes que el trigo. Los chochos sí se sembraban más tarde, en noviembre y eso, y en diciembre en tierras más endeblillas.”

C. V., Mt.

“Los habichuelos en cuanto terminaba el verano se tiraban [sembraban] porque eso como es amargoso y no se lo comen los cochinos.”<sup>132</sup>

G. P., Mt.

“Los garbanzos por San José, como dice el refrán: “Por San José el garbanzal ni nació ni en el costal”, o sea que aunque se haya sembrao que no esté nació.

(131) Dejándolas caer con la mano una a una.

(132) Con respecto a algunos granos no hay un criterio fijo en la época de la siembra. Algunos agricultores nos comentan que los altramuces, las habas, los chícharros y los algarrobos era lo primero que se sembraba y otros señalan que era lo último. De todas formas, se siembre un mes antes o después, no salen de la época propia de la sementera, forman parte de los cultivos de invierno. Asimismo, es interesante destacar como los informantes marcan el antes o el después tomando como referencia casi siempre al trigo, reflejándose una vez más la importancia que tuvo en la época.



Y los garbanzos con dos veces que vean el agua están listos, al nacer y luego al cocer.”

C. M., Sl.

“Las muelas se siembran en marzo, abril, lo mismo que el garbanzo, eso es pa el ganao, mayormente las ovejas y las cabras. Quitando los garbanzos y las muelas, lo otro se sembraba cuando mismo.”

F, Bv.

La mano de obra empleada en estos menesteres variaba, como es lógico, en función de los sectores sociales a los que nos refiramos. Los pequeños agricultores aprovechaban al máximo la fuerza de trabajo disponible dentro de su grupo doméstico. Con sus bestias, generalmente mulas, y sus arados hacían los barbechos y sembraban sus tierras. Había agricultores que aparte de realizar ese trabajo en lo suyo, al tener pocas tierras y quedarse días parados, buscaban trabajar haciendo barbechos y sembrándole a otros agricultores. Los que tenían más tierras, además de utilizar la mano de obra familiar, buscaban a otros campesinos para acabar la labranza de sus propiedades. Estos podían ser los que hemos mencionado anteriormente o podían ser gente que tenía una yunta de mulas y se dedicaba a labrar para estos agricultores que necesitaban un aumento de la fuerza de trabajo en momentos puntuales o también para gente que tenía algún terreno pero no tenía bestias. Se dedicaban a *dar cangas* o *huebras*. Dichos campesinos recibían el nombre de yunteros, porque tenían su yunta de bestias para trabajar en lo suyo si tenían, pero también para trabajar para los demás. Estos pequeños propietarios y yunteros formaban el grupo mayoritario de los colonos, de los que pedían tierras en los cortijos para labrarlas. Evidentemente, si conseguían tierras suficientes para pasar el año, no se dedicaban a dar cangas. Debemos tener en cuenta que en la práctica se daban muchas situaciones diferentes, cambiantes incluso de un año para otro, en función de las variables descritas. Además, debemos considerar que entre pequeños propietarios se producían intercambios de mano de obra sin una relación monetaria, es decir, una ayuda mutua, lo que se conoce como *tornapeón* o *tornahuebra*. Una familia ayudaba a hacer la siembra de un producto a otra, por ejemplo, y ésta le devolvía la jornada de trabajo más adelante, no teniendo incluso por qué ser necesariamente en algo relacionado con la labranza. Por eso, dentro de este grupo social existía en cuanto a fuerza de trabajo empleada en estas tareas un abanico de posibilidades diferentes dependiendo de las distintas estrategias tomadas por los grupos domésticos, aunque eso sí, condicionada de manera importante por los medios de producción disponibles.

“Yo me fui al campo con mi padre a los diez años, y como yo to el mundo, y la gente vivía cada uno como podía. Mi padre tenía una collerilla de mulas pero no tenía tierras ninguna, a buscarlas por ahí, a Villagarcía, ya había estao antes p’ahí en otras fincas, onde le daban un cacho tierra, pero que todavía el jornalero estaba peor porque tenía que estar en la plaza... si alguno iba allí y lo quería buscar. El de la tierra a lo mejor tampoco tenía ni una fanega de tierra, no tenía na más que las mulas, lo que pasa es que sembraba y si tenía que pedir, por

ejemplo, un pan, lo pedía y cuando recogía “toma tú, toma tú” y se quedaba sin na pero comía, comía como se comía en aquellos tiempos. Y el que tenía veinte hectáreas tenía con una collera de mulas pa estar aviao to el año porque entonces no era como ahora. Estaba empleao to el año. Y en la era te tirabas to el verano.”

C. J., Fc.

“[También] te ayudaban a hacer algo, un día o dos y luego tú le ayudabas a él a segar o a arar. Se llamaba tornapeón, que se le decía a alguien “¿tú quieres venir conmigo a tornapeón?” y tornas el oficio. Eso lo hacíamos mucho en sementera según lo adelantá que estuviera en cada sitio, se te venía toa junta y necesitabas a alguien.”

B. N., Cl.

Conforme aumentaba el tamaño de la propiedad se necesitaba más gente para estas labores. Los medianos propietarios, que aprovechaban la fuerza de trabajo del grupo doméstico, tenían ya que contratar mano de obra, yunteros o pequeños propietarios dispuestos a trabajar unos días, o jornaleros. Asimismo, también podían decantarse por ceder tierras a colonos, o incluso se podían dar las dos opciones. Cuando se incrementaba más la extensión de tierras y nos encontramos ya ante grandes latifundios el sistema variaba. Ya no se contrataban campesinos para acabar tareas o para algunos días en concreto sino que existía una mano de obra fija para estas labores. En un cortijo ya había una serie de empleados fijos, que renovaban contrato cada año, y dentro de este grupo estaban los que se dedicaban a la labranza. Eran los llamados mozos de mula o gañanes.<sup>133</sup> Entraban dentro del grupo de los *mozos acomodados* (porque se acomodaban por año). Se dedicaban a todo lo relacionado con la labor y por tanto su función principal era hacer los barbechos y la siembra. Cada San Miguel renovaban el contrato, aunque en algunos sitios se hacía desde San Miguel a San Isidro (15 de mayo) y de San Isidro a San Miguel.<sup>134</sup> A cargo de los mozos de mula estaba el *aperaó*, encargado de dirigir la labranza. Organizaba el trabajo de los barbechos y la siembra y seguía personalmente el desarrollo de los mismos.

“Y el aperaó llevaba un tanto en la sementera porque estaba al frente de la gente, a lo mejor una fanega de garbanzos, un diez por cien de las cosas que sembraban.”

G. J., Fc.

Mozos de mula, labradores, yunteros, después de comerse las migas o alguna tostada por la mañana, iniciaban jornadas agotadoras que duraban de sol a

(133) Algunas veces se utiliza el término yunteros para referirse a los mozos de mula, al trabajar realmente casi todo el año con la yunta de bestias que les asignaba.

(134) El hecho de contratar hasta San Isidro se debe a que no había más labor de reja tras la bina y ya comenzaban en estas fechas otras labores fundamentales para el cortijo, principalmente la recolección, y por tanto era un momento donde quizás hubiera que reajustar la mano de obra.

sol, dibujando con sus arados el mapa de herbáceos en la zona de campiña de la comarca de Tentudía en los años cincuenta.

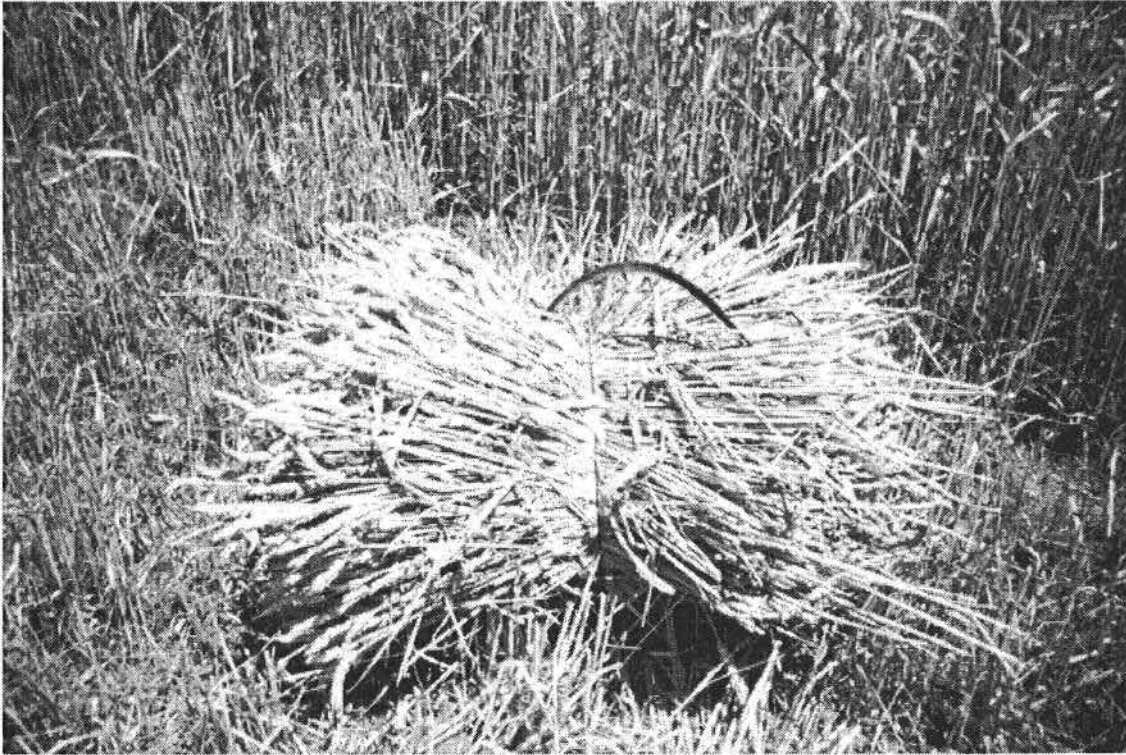
“Te levantabas a las seis pa alimentar a las bestias, a las siete ya estabas marchando. Hacías tus migas. Si salías a las siete de la mañana ya te llevabas las migas en el estómago, entonces se almorzaba a las siete, hasta la una. A la una ya te venías, el cocido, y otros que no tenían cortijo o no tenían casa y dejaban cocidos los garbanzos pa por la noche. Se comían esos garbanzos mientras cocían otros. Se le echaban dos piensos a las bestias, comían en dos veces porque si lo echabas todo de una vez lo vertían, los pesebres no eran mu grandes. Le echaba recién levantaos, hacían las migas, y el segundo pienso se echaban cuando empezaban a comer las migas. Era to a base de brazos y de piernas. Entonces se tenían muchas cosas, lo que hoy ya ni se usa ni se come, entonces guardaban muchos higos pasaos, cuando te ibas a las siete de la mañana te llenabas el bolsillo de higos pasaos y te ibas, cuando daban las once y media o así ya te estabas tocando el bolsillo porque ya... claro, andando, dando muchas vueltas y más la sementera que había que aprovechar el tiempo.”

M. F., SI.

“Cuando tenía diecisiete o dieciocho años, tenía un cuñao que era aperaó, la persona que está a cargo de siete o ocho hombres y las siete o ocho colleras de mulas, el que manda, p'arriba y p'abajo. Íbamos a quedarnos al campo por semanas. Y como estaba antes la vida tan mala tenían que darnos cinco duros anticipaos. Nos daban los cinco duros anticipaos, nos íbamaos al cortijo y nos tirábamos allí los siete días. Yo era un yuntero, a ganar un cacho jornal. Estábamos los siete o ocho y mi cuñao era el aperaó y a media noche, a las cinco, cinco y media o a to tirar a las seis estaba ya con un caracol que se usaba entonces, tocaba el caracol en el cortijo y to el mundo en pie. Nos levantamos tos, uno era el encargao de coger el esportón del pienso, otro era el encargao de echarle la paja, él con un farol encendió por el medio del corral, nosotros detrás de él, y se aviaban las bestias. Se levantaba to el mundo, la guardiana, el guarda, hasta el quisqui”.

Mientras se le echaba de comer a las mulas, la guardiana y el guarda encendían la candela, se ponían alreo de la candela con una lata de esta de leche condensada con un asa poniendo cada uno nuestra razón de café, unos más, otros menos, unos hacían una tostá, otros otra cosa, siempre se comía algo porque o si no no se aguantaba, porque a las ocho ya estabas en la besana. Tan temprano na más que la miaja tostá con el café. Poníamos el café, metíamos un tizón ardiendo, una brasa ardiendo pa que se asentara el café, ese era el colaó, no como ahora que lo cuelan las mujeres, le metíamos un cacho de palo ardiendo, le dábamos así media vuelta y ya se asentaba el café, cada uno se tomaba su cafelillo con su mijina... y las tostás con na, un cachino tostás pa mojarlas en el café.

Al rato se iban a arar a la besana y el aperaó se quedaba, el aperaó se quedaba, cada uno le daban un trozo de pan y le hacían unas sopas, unas migas y a las nueve o más tarde se lo llevaba a la besana. Y al mediodía le ponía su olla de



Haz

garbanzos, esto lo hacía la guardiana. Cada uno daba su cachino de tocino, señalao para conocerlo después, su cacho morcilla con un palo de una manera o de otra, con un hilo, y cuando se desfarataba se formaba el cachondeo. Al



Matojos



mediodía los garbanzos y por la tarde otra vez a arar y llegaban al cortijo casi de noche otra vez. Eso era haciendo los barbechos, haciendo la labor. Y luego llegaba la hora de la siembra, que era casi lo mismo sólo que se usaban los pianos con mucha rejas, y ya entonces no se usaba lo mismo. El aperao era el encargao de toas las cosas.”

S. F., Fc.

Los distintos cereales y leguminosas, excepto los altramuces, siempre que fuera posible, recibían diversas labores una vez nacidos. Al terreno sembrado de grano menudo poco después de nacer se le pasaba la *máquina* para matar la *otoñá* y darle labor. También se le podía pasar las gradas, apero de estructura rectangular, como un paño, del que colgaban hierros finos que penetraban en la tierra. Al grano gordo se le pasaba la máquina, el cultivador o piano o el arado de reja, llamado por algunos *araillo*. Este *araillo* era como el arado fijo pero más pequeño y en vez de tener una hoja para que voltease la tierra tenía una reja como las de un piano, en forma de V, echando la tierra a uno y otro lado. Algunos agricultores le quitaban la hoja a su vertedera y le dejaban sólo la reja y la cuchilla para que cupiese en el surco que se iba a arar, el que no se había sembrado en medio de dos que sí. Como no era necesario penetrar demasiado en la tierra y no había que voltearla, dicho arado de esta manera *daba el avío*. La *máquina*, el *araillo*, el piano y la vertedera sin hoja eran casi siempre arrastrados por una sola bestia, puesto que estropeaban menos plantas que si fueran dos y se necesitaba menos fuerza al pesar menos estos aperos y mover menos tierra.

Posteriormente, después de esta labor, cuando los cultivos estaban más crecidos, se sachaba o escardaba. Con estas operaciones se quitaban las yerbas, se daba labor a la tierra, y se oxigenaba, favoreciendo el buen desarrollo de la planta. En los cortijos grandes se encargaban de este arijo los mozos de mula pero para la escarda se contrataba jornaleros. Los medianos y, sobre todo, los pequeños propietarios recurrían a la fuerza de trabajo del grupo doméstico, aunque también podían buscar a alguien a jornal. Cuando no se podía hacer todo como en el caso de los barbechos, el grano fino, especialmente el trigo, y los garbanzos tenían una atención preferente. En la selección de lo que se iba a laborear influía el hecho de que algunos cultivos de por sí necesitan menos labor y que otros son favorecidos por los agricultores en función de sus necesidades o estrategias.

“El trigo se sembraba en ToSantos. Cuando estaba un poco crecido se maquinaba, las máquinas eran de dos cabezas, dos tubos de hierro, de quince dientes, siete alante y ocho atrás, las hay también de palos. También se sachaba el trigo después de maquinarlo, en febrero y marzo, se contrataban jornaleros, se sachaba por los claritos que tenía, pa quitarle la yerba, el trigo era pequeño, la cebá y el trigo y eso. Los habichuelos no, los algarrabos sí se sachaba, eso según la voluntad que tuviera el dueño de aquello pa sacharlo, cuando no tenía perras pa sacharlo lo dejaba como estaba. Se sachaba, se le quitaba las yerbas, movías la tierra un poco, llovía y aquello crecía...”

C. V., Mt.

“[Una vez nacido el grano fino], la siguiente labor era ya de que estaba pequeñino se gradeaba, gradas, un cuadro con dientes p’abajo, eso iba triturando algo la tierra, cuando la simiente estaba nacida, pequeñita. Cuando ya era más grande, que había yerba, se buscaban hombres y se zachaba, por diciembre o enero, febrero, y las venas locas había que arrancarlas con las manos, cuando eran grandes. Esto se iba haciendo según venía el tiempo y si te daba tiempo.”

R. J., Bv.

“Y sachar, que le llaman escardar, quitarle la yerba pa darle más vida a la labranza, se sachaba por el mes de marzo, sachar es lo mismo que escardar. Y maquinar es mayormente pa arar la tierra, después de sembro, cuando estaba el trigo [recién nacido]”.

C. M., Sl.

“[Pero] maquinar la sementera, ¡pos no quitaba esto peones de yerba!, cuando ya estaba bien nacía, que estaba bien enraizaita. Alguno se llevaba pero decíamos: “el que quede que herede”, pero ¿es que tú sabes la labor que le daba esto y la yerba que te quitaba?. Cuando se sachaba, que ya hoy no, hoy se deja pa heno, anda que no te quitaba otoño, cuando venía el otoño naciendo pasabas la máquina un par de veces... Antes era de madera, la cabeza era de madera pero ya abrió la cabeza y unos muchachos me la hicieron [de hierro], con las mismas púas que tenía.”

M. F., Sl.

“El trigo se sachaba, eso es el escardamiento, aquí nosotros le llamamos sachar, se sachaba el trigo y era bueno porque se le quitaba lo más malo, las yerbas más fuertes, más malas. Si había albehacas y arvejones no había más remedio que quitarla porque se comía... como hubiera manchas, si no se las quitabas, lo tenías que segar pa heno. Las albehacas son esas que dan vueltas que se saltan por cima, incluso hasta cuando van ya granás se lo comen, se lo llevan, se queda chupao el vago del trigo. O lo tenías que segar pa heno o lo tenías que arrancar con la mano porque eso tampoco se puede sachar, las albehacas y los arvejones tenía que ser con la mano. Luego las otras yerbas no, por ejemplo los pinchos, las amargazas, se arrancaban con los sachos, y esa mijina de agujeritos que le hacía con el sacho le venía muy bien porque como el agua ya por esas fechas se escasea pues cuando llovía se llenaba y, claro, el trigo iba p’arriba de primera. La época de la sacha era en marzo porque en abril dice un refrán: “En abril no me hurgas en la raíz”. Ya terminando marzo no se sachaba, ya lo único que podías hacer era arrancar con las manos las yerbas, las venas locas y algunas cosas así. Le hurgas en la raíz y la quedas un poco desarropá y ya no se cubre de tierra porque ya no se espera agua, y entonces si está enterraita y el agua la coge enterraita le favorece. Y ese refrán es viejo y es verdadero, y en ese tiempo [el calor] pega mucho. En abril hay otras cosas como por ejemplo las tierras de los melones y la tierra de las papas porque son cosas de primavera, que no son del año como las otras, y en las producciones de primavera sí se puede hurgar y además mientras más le

hurgues mejor.”<sup>135</sup>

M. F., SI.

Como ya señalamos anteriormente, se le echaba sulfato de cobre al trigo para evitar que le saliera el tizón. Pero esta enfermedad atacaba a los cereales en general y una vez que aparecía no tenía solución. Además del tizón, había otras enfermedades que afectaban a los cultivos. Una de las más habituales era “la jeña”, con la que el cultivo criaba una especie de polvo rojo:

“Parecía que le echaran pimienta colorada y no lo dejaba granar. Lo que hacía era que lo remataba antes. Por ejemplo, el trigo se ponía de siega diez o quince días antes. Al ponerse antes, no se colocaba bien y daba menos producción. No es que fuese mucho, pero algo sí que la menguaba”. La avena criaba también una especie de jeña, pero de color blanco. La jeña provenía de la humedad y aparecía con los agujeros, cuando llovía mucho, sobre todo cuando la planta estaba ya espigada. Algunos sostienen que al sulfatar la simiente para evitar el tizón también se prevenía la jeña, pero sólo se sulfataba el trigo. En cualquier caso, una vez que aparecía esta patología no había remedio alguno.

También era corriente el pino o hopo, que afectaba sobre todo a las habas pero también al resto de leguminosas. Era una planta pequeña con terminación troncocónica, que crecía a los pies de estos cultivos y los secaban. Además existía la mangria, que dañaba sobre todo a granos gordos como las habas o la veza y se conocía porque el cogollo tomaba un color oscuro debido a los bichinos chicos negros que le atacaban. “El saber popular la atribuía a los sanantoñitos, una especie de mariquitas” (Acosta, 2001).

También nos comentan que los garbanzos a veces rabiaban, según algunos cuando llovía en la primavera alta y perdían la sal<sup>136</sup>. Cuando rabiaban se le secaba la raíz y por tanto moría la planta. Entre los insectos dañinos, destacaba una especie de escarabajo, conocidos en Santa María de Navas como torpes, que se comían las espigas, sobre todo del trigo, cortando la caña cuando iban a salir. “Solían atacar en años de sequía y casi nunca dañaban una cosecha entera. Algunos labradores colocaban cubas de agua para que cayeran en ellas “porque esos bichos están muy atontados. Parecían una colmena, cuando se paraban y se ahogaban”, nos cuenta un colono.

Los hielos podían quemar las cosechas y atacaban sobre todo a la cebada.

---

(135) Con respecto a los garbanzos, un cultivo de primavera, precisamente nos señalan que lo que más necesita es labor.

(136) En la cita de un informante ya se decía que el garbanzo necesita solo dos aguas: al nacer y al cocer (cuando se cocina).

Este cultivo, cuando helaba mucho, podía también afarolarse, de tal manera que la espiga “la ves espigada completamente, que parece granada, pero es aire, el vago está vacío”. Esto ocurría algunas veces cuando helaba mucho en el tiempo en que la espiga se estaba desarrollando o también si en ese tiempo le caía agua. Parece ser que este mal no afectaba a todo el cultivo, sino a algunas partes del mismo.

A la cebada podía pasarle a veces, “sobre todo en los plaos, en sitios pantanosos, que se agolondrinase. Se quedaba blanca y no salía del cornejo de la espiga”. Los temporales, de lluvia y aire, hacían que los trigos se encamasen, sobre todo cuando ya estaban espigados y las espigas se cargaban de agua. Esto pasaba especialmente en los cultivos que salían muy buenos y crecían mucho. También cuando tenían mucha cabeza y estaban muy espesos. Aparte de los problemas que la humedad y la falta de aireación pudiesen causar a estos cultivos tumbados, impidiéndoles granar y rematarse bien, para los segadores resultaban luego muy trabajosos de segar.” (Acosta, 2001).

Como vemos, a estos cultivos no sólo le afectaban enfermedades, una buena cosecha estaba además condicionada siempre por la climatología. Heladas, temporales de agua o sequías podían acabar con dichas cosechas o menguar la producción. Por eso el trabajo en el campo es mu sufrío, estás siempre mirando al cielo.

Cuando llegaba mayo comenzaba la recolección, la siega, prolongándose hasta julio. En mayo se empezaba a segar la cebada y la avena y también grano gordo como habas, chícharros, veza, muelas o algarrobos. Después de la cebada y la avena, cuya siega acababa muchas veces en junio, se segaba el trigo. Asimismo, después del grano gordo mencionado se arrancaban los garbanzos y los altramuces.<sup>137</sup>

“La siega de la cebá y eso empezaba en mayo, de mediaos de mayo p’alante y luego ya el trigo en junio, los garbanzos después. Los algarrobos y esas cosas, las habas, era lo primero que se segaba. Lo último era el trigo porque aunque se secura no... no es como la cebá, la cebá si se seca se escabeza, se rompe la espiga por arriba.”

C. V., Mt.

“La siega del trigo [empieza] cuando se pone del color de la yema de huevo, eso a últimos de junio, pero depende de la primavera.”

C. M., Sl.

“Y algunos años a últimos de abril ya había [haces segados] de cebá, algunos años, no to los años, y luego se estaba segando... luego de que se segaba la cebá, la vena, y luego el trigo. El algarrobo se arrancaba a mediaos de mayo. Las habas se segaban... decía siempre el refrán “abril las da y mayo se las

(137) Las fechas podían variar dependiendo de cómo viniese el tiempo meteorológico cada año, pero también había zonas, incluso dentro de un mismo término, donde generalmente maduraban antes o después los cultivos en función de las propiedades de la tierra o de microclimas específicos.



lleva”, abril daba el fruto y mayo se las lleva porque se segaban en mayo. Y los chochos lo dejabas que se secaran, era lo último que se arrecogía.”

C. V., Mt.

“Se empezaba a arrancar veza primero, chícharros, o segar habas, eso ya venía to arrebujaio en mayo, en mayo venía to el lío ese, a eso venían aquí los de tu pueblo<sup>138</sup>, los de la buhardilla, a arrancar garbanzos y eso. Venían aquí los hombres a echar aquí diez, quince o veinte días o los que fuera, a ganar las cuatro perras. A los garbanzos venían menos, cuando venían era cuando había el apretón ese de la siega, las habas, la veza, to esos líos, cuando necesitaba más gente. La siega se empezaba aquí en mayo, del 1 al 15, duraba to el mes de mayo y to el mes de junio y quizá alguno pa julio. Y San Isidro entonces el que tenía mucho que trabajar a lo mejor no iba, hombre San Isidro no era entonces como ahora, entonces iba la gente, se echaba allí un día y ya está y al otro día pa casa. En aquellos tiempos el campo que no había cosechadora ni na de eso, eso no se dejaba de un día pa otro na, había que ir a trabajar. Aquel día se paraba y se iba a San Isidro y ya está, a lo mejor, dejabas... si ibas a echar mano el día antes de San Isidro lo dejabas pa el día después pero si cogía segando pues a lo mejor no ibas a San Isidro.”

C. J., Fc.



Cangalla

(138) Segura de León.

La siega del grano menudo se realizaba con una hoz. En esa época se segaba mucho más alto que en la actualidad con las máquinas, dejando rastrojos que en ocasiones sobrepasaban el metro de altura.<sup>139</sup> Cuando se recogían varios puñados se colocaban unos encima de otros y se amarraban con un vencejo hecho del mismo pasto, del mismo cereal segado, y se hacían haces. El dedo índice de la mano que cogía el puñado de cereal se protegía con un *deil* de cuero que cubría dicho dedo para protegerlo. Los dedos corazón, anular y meñique se metían en un caparazón también de cuero denominado *teta* o *tetilla*, con la misma finalidad. El dedo pulgar estaba libre porque era el que iba sujetando el pasto segado hasta que se hacía la *llave*, operación consistente en sujetar el cereal segado rodeándolo con otras pajas en horizontal y echarlo sobre el brazo contrario formando los puñados, en el mismo brazo donde la mano empuña la hoz. En dicho brazo se colocaba el *mancil*, cuero que cubría el brazo desde la muñeca hasta el codo para que no hiciera daño el cereal; en el otro, en el de la mano que iba cogiendo en un primer momento el pasto segado, *la burra*, muñequera que paraba los posibles cortes con la hoz. Por último, también se colocaba el *entrepecho*, una especie de delantal de piel que cubría el pecho y la barriga. La siega del grano gordo, por su parte, se hacía con hocino porque éste es más pequeño que la hoz y más adecuado para estas plantas al segarse más bajas, así como también era más fuerte y por tanto más apropiado para estos cereales o leguminosas. También se hacían haces pero en algunos casos las gavillas no se amarraban con vencejos del mismo pasto, como sucedía con los altramuces o las habas, y en otros casos se hacían simplemente matojos, gavillas que no se ataban pero que quedaban compactas al secarse del todo las mieses. Los garbanzos no se segaban sino que se arrancaban con la mano. El resto de los granos gordos, cuando no estaban demasiado enraizados también se podían arrancar.

“Pa segar se usaba la hoz, la teta, el deil, la burra, una pulsera pa que no te cortaras, llevabas un mancil, un trozo de material con una cuerquita, te lo entrabas por el deo y otra cuerda llevabas aquí atrás pa que no te hirieras las manos tanto. Hay sitios que llevaban una correa y ataban pero nosotros con el mismo pasto hacíamos el puñao. Cogíamos, que íbamos juntos, hacíamos un par de puñaos cada uno y ataba el haz, uno echaba el vencejo y el otro ataba el haz. La gavilla de garbanzos y de muelas y de verza y eso es diferente. Eso se va cogiendo y se va poniendo na más un puñao encima del otro. El haz se ataba con el vencejo del pasto, el mismo pasto, arrancabas el pasto, según como fuera, si era pasto chico se echaba el vencejo de tres ramajes, eran tres trozos de pasto y como arriba estaba el troncón de lo que había arrancao, pos a aquel le dabas una vuelta y lo pasabas y ya no se quitaba y con el otro que arrancabas ya llevabas tres ramales, tres trozos, lo tendías en el suelo y con aquello atabas.”

F, Bv.

(139) Si se segaba más bajo el cereal era mucho más dificultoso y se empleaba mucho más tiempo en esta tarea. Además, como vimos en la dehesa, el pasto que quedaba no se desperdiciaba porque luego el ganado aprovechaba estos rastrojos. Así, en las grandes y medianas explotaciones se hacía pa adelantar, y como tenían bichos pues se ahorraban muchos jomales. En el caso de los pequeños propietarios que tenían ganado se hacía de igual forma, pero en el de aquellos que no tenían ganado se intentaba segar más bajo si tenían tiempo para aprovechar más la paja. Caso semejante al de los colonos en el que los rastrojos los aprovechaba el dueño de la finca.

“Se segaba con la hoz, los tres deos se entraba en una tetilla, el otro en un deil y el otro libre pã amarrar, echar la llave y llevar el puñao. Ocho puñaos daba, eso es un haz, grande. Luego la burra que se ponía en el brazo y el entrepecho y el mencil, esto era pa que no te diese el pasto. Los puñaos se ponía uno boca arriba, otro boca abajo y se hacía un vencejo, nosotros le decíamos garañuela y con aquello se amarraba.”

C. J. Fc.

“Las habas se segaban con un hocino, y los chícharros también, porque era más fuerte y una hoz la podías romper o cortarte más fácil con la hoz, al ser más recio [el grano].”

F, Bv.

“Las habas se siegan, si son malillas se arrancan pero si son buenas se siegan con un hocino, porque la hoz es más grande que el hocino bastante, el hocino es más pequeñito... las habas la tienes que segar al rape del suelo porque tienen mucho grano abajo, el jerrete que nosotros le decimos... pero la hoz es pa segar trigo que tenías que dejar el rastrojo como la mesa de alto y más y claro...”

C. V. Mt.

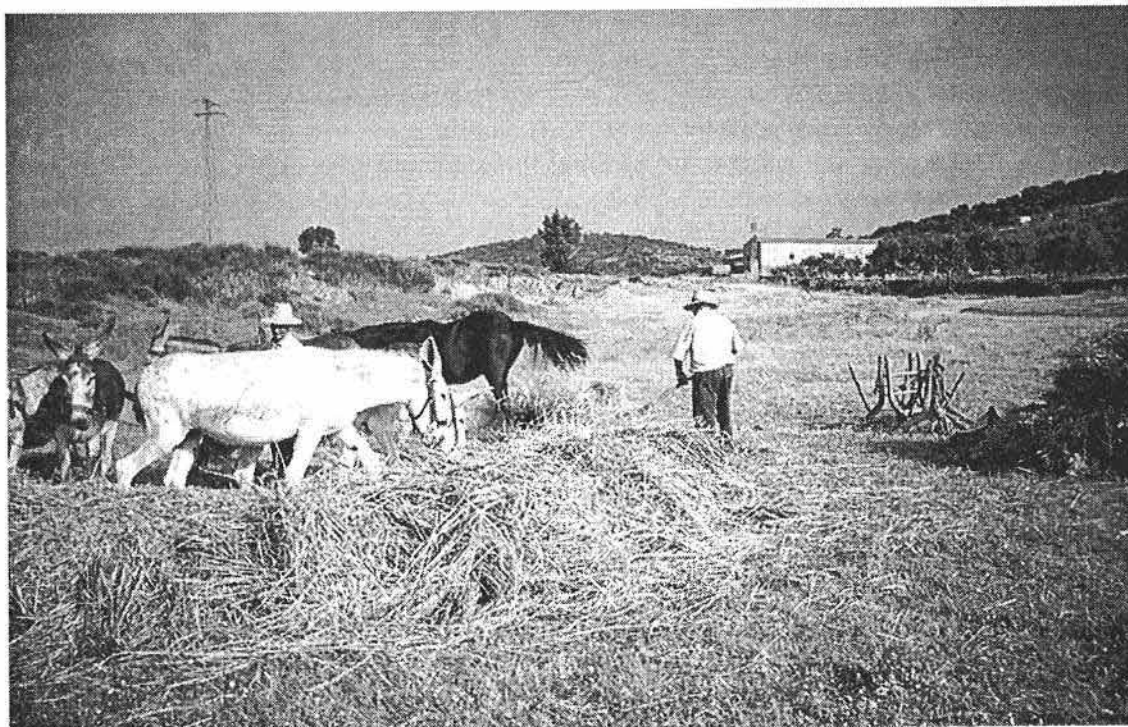
“El algarrobo es arrancao, vamos, con hocino ya gastao, con un cacho corvo así, porque eso tiene una raíz que se va enseguía, y con las manos. Se hacía un rebujón, una gavilla y p'alante. El algarrobo es pareció a las lentejas, un poquito más redondo pero no son más grandes, lo que son es mu oscuros, la lenteja es más clara. Yo los comí una vez y por poco me muero, no los como más, yo no los pruebo más, un dolor de estómago, eso es muy fuerte, pero fuerte.”

C. V. Mt.

Para la siega los pequeños propietarios se valían de la fuerza de trabajo familiar, aunque también podían contratar a algún jornalero en caso necesario. Asimismo, también se daban casos de ayuda mutua entre estos campesinos. Cuando aumentaba la extensión eran más los jornaleros contratados por el dueño de las tierras y ya aparecía la figura del manijero, la persona que estaba al cargo de los *seadores*. Era el que marcaba los momentos de trabajo y descanso, el que controlaba el trabajo de los demás, aunque también él segaba.

“Cuando íbamos a recoger, cuando se empezaba la siega buscábamos seis o ocho hombres, según. Casi to lo hacíamos nosotros, la familia. Yo necesitaba los hombres na más que pa la siega y si acaso pa cuando íbamos a arrancar los garbanzos, que los barbechos esos tan buenos se sembraban lo bueno de garbanzos, en esos barbechos tan bien preparaos se sembraban los garbanzos, la tierra la tenías como una cenicera. Nosotros llevábamos ocho, iban segando, uno era el manijero, ese decía a la hora que había que empezar y a la hora que





La trilla



Detalle de un trillo



había que soltar, era el que mandaba y ahí nadie te decía na.”

M. F., Sl.

“Los de Garrapito [pequeños labradores] buscaban si le hacía falta a uno o dos, como son pequeños labradores pues no buscaban más que uno o dos, o tres.”

C. V., Mt.

Lógicamente en los grandes cortijos eran muchos los jornaleros que se buscaban para la siega. En este caso, el mismo manijero se encargaba de contratarles y de pagarles, y aunque en algunos ocasiones segaban también, en muchas otras sus funciones estaban centradas solamente en el control del trabajo.

“[En los cortijos grandes] estaba el dueño, estaba el encargao, que ordenaba a los pastores y a los no pastores y a administrar la finca lo mejor posible, se encargaba de las ganaderías, de las compras y las ventas y eso, esos no iban a la plaza, los encargaos: un tipo de señorito. Los que iban a la plaza era el manijero, que iba también a segar, o a lo que fuera, a coger aceitunas, a arrancar garbanzos, o a arrancar algarrobos, ese estaba allí trabajando como los demás, el manijero era el que pagaba a los jornaleros.”

C. V., Mt.

“El manijero, cuando llegaba el verano, buscaba hombres, muchas veces ha tenía a su cargo hasta cien pa la siega y montaba dos o tres cuadrillas y dejaba a cargo a uno pa que se fuera a tal sitio, empezara por ahí, acabara allí y tal. A cada cuadrilla le ponía un manijero y él era el encargao [de la siega]. Ponía a otro pa que le llevara el agua a los segaores. El cogía un caballo o una bestia y se iba de uno en otro, estaba to el día dándoles las vueltas hasta que llegaba el mediodía o cuando fuera pero sin dejar de dar vueltas alreó de ellos y así llevaba la cosa de la siega.”

S. F., Fc.

“Buscaban a jornal y buscaban a los hombres en la plaza, yo el primer jornal que gané fue seis reales, yo tengo ochenta y seis años y tenía diez años o doce.”

N. J., Mt.

“Yo he ido a trabajar a segar que entonces no había como ahora cosechadoras, entonces había que segarlo to a mano con la hoz, con el hocino. Y yo he ido a segar por trece pesetas, de sol a sol, en el tiempo este que hay catorce o quince horas de sol, de las seis o las siete de la mañana que sale el sol hasta las ocho o las nueve que se va, segando por trece pesetas y valía un pan diecisiete, no tenía uno ni pa un pan. Y con un pan, que no tenía el kilo, de tres cuartos pizca más o menos, con un pan pa cuatro o cinco personas, pos figúrese usted como podía uno escapar.”

L. A., Mt.

“Pa el jornal íbamos toas las mañanas a la plaza como los toros, ahí donde está la fuente, que pasas el arco del Ayuntamiento p’abajo. Iban los capataces de los dueños, de los tíos ricos y buscaban los que le hacía falta, diez, doce, cinco... pa segar, pa cavar garbanzos, pa arrancar garbanzos, pa lo que fuera. Cuando más jornales había era en la época de siega y en la de escarda. Después a recoger chícharros, veza, garbanzos, arrancaos con las manos.”

C, Bv.

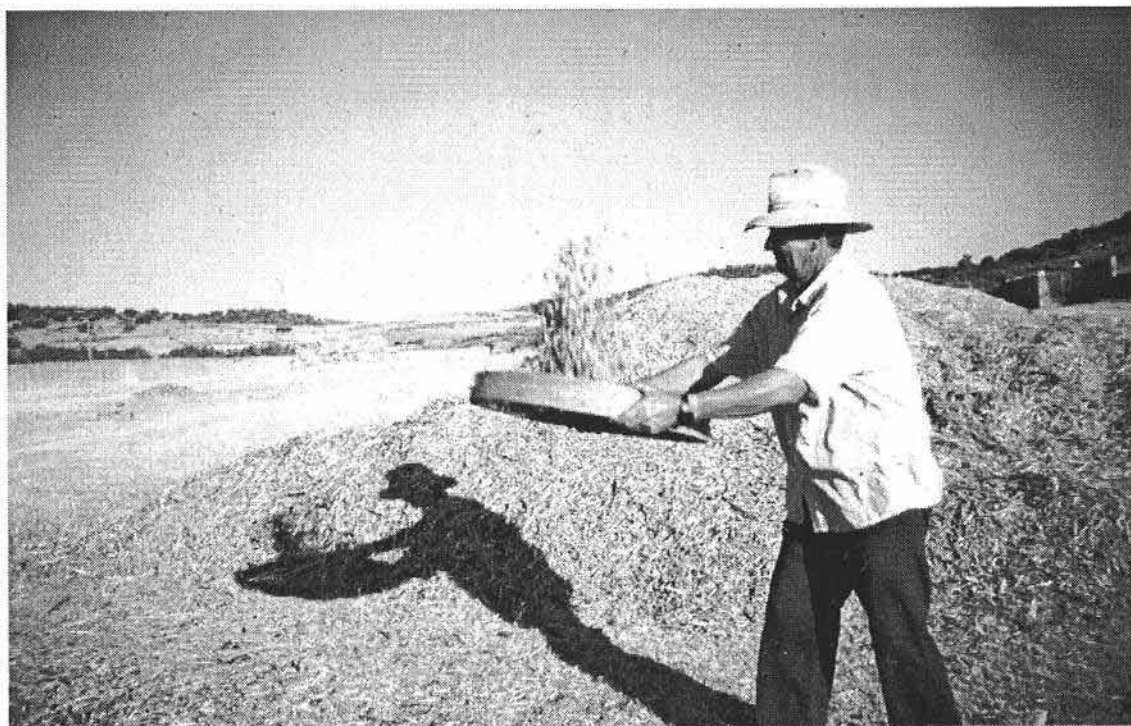
No debemos olvidar también que muchos cortijos tenían tierras cedidas a los colonos, con lo cual una parte de la cosecha se adquiría sin gastos en mano de obra, ya que eran los propios colonos los que se encargaban, además del barbecho, la siembra y la escarda, de la siega, incluso buscando ellos mismos a jornaleros cuando juntaban una cantidad de tierra que lo hiciera necesario.

Como es de suponer, el esfuerzo físico propio de esta faena, el calor que hace en esas fechas y las condiciones concretas tanto económicas como sociales de la época hacían de esta labor una de las más duras del campo.

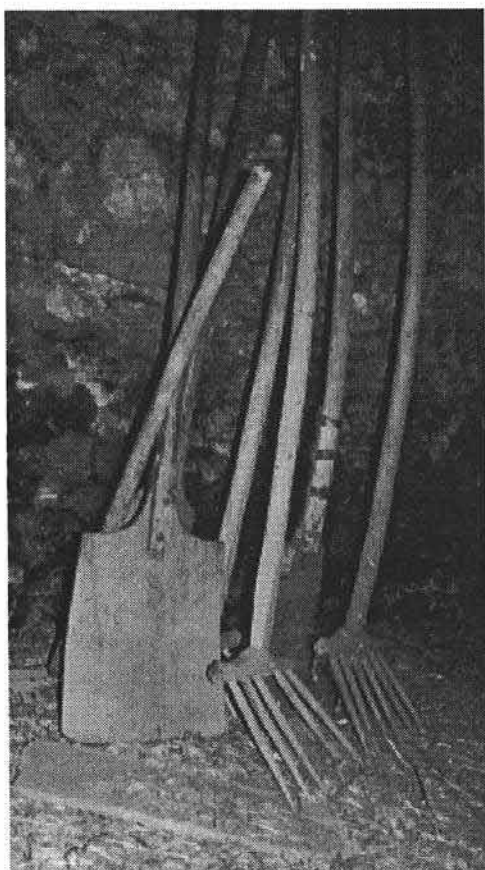
“Había mucha gente en el campo, estaba to lleno de trigo, de cebá, estaban los pobres toas las semanas arrancando garbanzos, se quitaban los calcetines, se lo ponían en las manos porque le echaban sangre, si es tierra fuerte ¡cualquiera arrancaba los garbanzos!, allí por Ardila, en Aguilar... allí na más que tocino. Tocino, morcilla y chorizo poco. En la siega se hacían los garbanzos en un cortijo cercano porque había que tener cuidao, si se podía no se hacía en el tajo. Pero se lo comían al sol, en los aparejos se metía la cabeza porque era lo único que cabía y a dormir la siesta, y agua de cualquier pozo... y los alacranes, a mí me pico uno un día que creía que me moría aquel día... me bebí un litro de aceite que me dio José El Bueno. Me dio medio litro de aceite y me lo bebí to, leche de cabra de esa cruda me llevó otra botella y también me la tragué, yo le decía a Damaso: “corta, corta aquí”, ¡que va!, le daba miedo, y si al momento me cortan... porque el deo ya estaba aquí amarrao, pero le daba miedo, luego ya me corrió, ¡me ca!, se me puso el brazo así.”

G. J. y G. A., Sl.

En la campiña encontramos la mayor producción de granos de Tentudía. La siega era una faena que requería mucha mano de obra y además había que recolectar los frutos en un tiempo determinado para no perder todo el trabajo de un año. Por todo ello, en los grandes latifundios de la campiña, especialmente en Fuente de Cantos, trabajaban jornaleros que venían de fuera. Allí iba gente de pueblos de la sierra como Calera, Segura, Montemolín, Fuentes de León... a segar con la guadaña, veza principalmente, a arrancar leguminosas pero también a segar con la hoz. En Fuente de Cantos y Bienvenida había una gran producción cerealística por lo que la siega era en buena parte con la hoz, aunque evidentemente había otras plantas que se arrancaban con la mano o el hocino. Se usaba menos la guadaña que en la zona de la sierra, donde al ser una zona más ganadera y sembrar más heno se utilizaba



La criba



Palas, bielgos y rastrillos.

más. En este sentido, hay que volver a referir cómo guadañeros de la sierra iban a segar a la campiña, aunque, obviamente, como había mucho que segar con la hoz el que sabía se quedaba, además de arrancar el grano que fuera.

“De aquí se iban a segar por ahí con la hoz a Fuente Cantos, a Valencia... como aquí no ha sido terreno de mucha siembra, pos la gente se iban a segar, de semana a semana o de quince en quince días, a Fuente Cantos y a tos estos pueblos a segar, a las tierras esas de campiña. Ahí p'arriba, las campiñas esas se siembran toas y al sembrarlas toas se siembran de trigo, vacas se ven pocas, na más que ovejas, pos pa las ovejas en vez de tener heno, pos la paja de la verza es muy buena pa las ovejas, y la del chícharo y esa era la paja pa las ovejas, el heno las ovejas no se lo comen muy bien. Entonces por ahí era mayormente la hoz, aquí había más segaores de guadaña que de hoz, porque se utilizaba más la guadaña que la hoz, pero también había bastantes que segaban con la hoz y esos eran los que se iban a la siega. Si sabían segar de las dos formas se iban también

a esos sitios, como el heno se siega antes que el trigo, la cebá, la vena y toas esas cosas pos aprovechaban aquí la siega de la guadaña y luego se iban a la siega de la hoz. En los otros pueblos se conocían a estos del pueblo de unos años pa otros. Se les avisaban de un año pa otro.”

B. J., Fl.

“Ellos con la hoz son más expertos [los de la campiña], tienen más soltura en esas cosas, dentro de que los hay buenos y malos, no quiere decir que aquí, y en to estos sitios no los hubiera buenos como los había en tos laos, ahora, el porcentaje era menos, si aquí había uno, por ejemplo en Fuente Cantos había veinte, porque ellos lo han practicaao más que estos. Aquí había más gente que sabía segar con la guadaña que con la hoz porque habían practicaao más la guadaña que la hoz. Tú no ves, aquí mismo cuando te metes en Segura ya empieza toas las campiñas esas p'allá. Por aquí iban a Valencia, Fuente Cantos, Bienvenida a segar, muchos, salían las cuadrillas.”

B. J., Fl.

“Aquí venían a trabajar, a arrancar verza, los de Segura sabían muy poco segar, no sabían segar [se ríe] y venían a arrancar la verza, con la guadaña, que eso sí la usaban pa el ganao, la guadaña aquí no se usaba, el que aprendía. Yo sabía segar con una guadaña porque estaba en una huerta y pa segar pa las vacas, porque si no eso te hartabas de segar con un hocino. Venían muchos [guadañeros de Segura], le decíamos los de la bujardilla [se vuelve a reír] porque venían (¿?), y desde el mismo Viar, estaban en el eso y se venían de to esos mundos p'ahí y venían los de la bujardilla que le decíamos porque allí no había na y se venían aquí la temporaila y así ganaban más [se vuelve a reír], echaban aquí quince o veinte días o un mes, en fin, cada uno... Venían de Cabeza la Vaca y Calera. A arrancar la verza, a las habas.”<sup>140</sup>

C. J., Fc.

“Venían a segar, venían, que le decíamos los bujardillos, de Cabeza la Vaca, de

---

(140) La entrevista a este agricultor se desarrolló en un tono muy distendido y no hay que entender al pie de la letra sus comentarios cuando señala que la gente de la sierra no sabe segar. Está bromenado con el entrevistador porque sabe que es de un pueblo serrano y lo que da a entender es que en Fuente de Cantos hay más gente que sabe segar con la hoz que en otros pueblos, de la misma manera que reconoce cómo en su pueblo hay menos gente que sepa segar con la guadaña. Es interesante comentar también cómo un agricultor de Segura hace una comparación parecida con los de Fuentes de León, los cuales tampoco saben segar porque “esos no han segao nunca”. Para uno de Fuente de Cantos un campesino de Segura no sabe segar tan bien como ellos y para uno de Segura uno de Fuentes lo mismo. Evidentemente, la realidad responde a habilidades personales pero también es cierto que habrá más especialistas donde se dé con más frecuencia o abundancia un tipo de trabajo. En cualquier caso, detrás de esto estamos ante unas valoraciones que responden a unas identificaciones centradas en el medio ecológico (campiña/sierra) y en culturas del trabajo asociadas precisamente a ese medio, cruzadas por la identificación propia de cada pueblo. De ahí la utilización de una manera jocosa de la expresión “los bujardillos” para referirse a los que no son de Fuente de Cantos y consiguientemente no saben segar tan bien como ellos. La palabra viene de bujarda, que como vimos era una choza con base de piedras y cubierta vegetal u otras construcciones que no llegan a ser casas y que son utilizadas sobre todo por gente que está en el campo con ganado. Al ser estas construcciones más propias de la sierra se identifica a los paisanos serranos por los de la campiña como los de “las bujardillas”.